



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUIN 2021

LÉONCE BLANC SIGNE UNE NOUVELLE GAMME DE CONFITURES PREMIUM : 70%

Léonce Blanc propose LE JUSTE EQUILIBRE à travers sa nouvelle gamme 70%. Sélection minutieuse des ingrédients, préparation parfaitement maîtrisée, générosité en fruit (70%) et la bonne quantité de sucre sont les fondements de cette nouvelle confiture au profil unique.

UNE NOUVELLE CONFITURE DANS L'AIR DU TEMPS

Léonce Blanc répond aux attentes des consommateurs qui veulent plus de fruit et la bonne quantité de sucre. Avec 70% de fruit et des recettes allégées en sucre, Léonce Blanc propose le juste équilibre attendu.

La présence généreuse de morceaux renforce la sensation de croquer dans le fruit frais. Pour garantir des recettes aussi savoureuses que délicates, la marque mise sur une composition aussi simple que possible : du fruit, du sucre, du jus de citron et de la pectine de fruit.

CINQ RECETTES GOURMANDES

Avec son juste équilibre, la gamme 70% séduit les amateurs de confitures de grande qualité. Son profil inédit permet de laisser libre court à ses envies pour la déguster : de façon traditionnelle sur une tartine mais aussi dans son fromage blanc, en pâtisserie, sur une boule de glace ou encore en compote. Afin de combler tous les palais et varier les plaisirs, Léonce Blanc 70% se décline en cinq recettes stars des tartinables : Fraise, Abricot, 4 Agrumes, Framboise et Myrtille.



LE TEMPS, UN INGRÉDIENT ESSENTIEL

L'un des secrets de l'excellence des produits Léonce Blanc réside dans le temps et la minutie : pour sélectionner les variétés des fruits entrant dans la composition des confitures, pour les cueillir à maturité et pour les sublimer dans les recettes.

Durant l'élaboration des confitures 70%, les fruits sont lentement confits dans le sucre avant cuisson pour garantir un goût généreux en fruit, proche du fruit frais, et une texture semblable aux confitures « faites maison », associant fondant et morceaux. Un engagement à respecter le fruit et à valoriser toutes ses qualités organoleptiques.



un bocal rond élégant, une étiquette noire mate et argent qui met en valeur les couleurs éclatantes du produit, et un effet matière en relief qui donne envie de le prendre en main.



A retrouver en grande distribution au rayon confitures.
Tarifs indicatifs compris entre 2,75 € et 3,25 € en bocal 320g.

Avec sa femme Léontine, Monsieur Léonce Blanc crée en 1892 en Corrèze les Établissements Blanc et invente de nouvelles façons de transformer les fruits. Il parie sur le pouvoir naturel des fruits et leurs qualités organoleptiques originelles. Son esprit inventif, qui se perpétue auprès des générations suivantes, expérimente saveurs et textures. Aux recettes classiques et authentiques de préparations fruitières, compotes, et crèmes de marrons, s'ajoutent au fil des années, des idées d'associations et de présentations innovantes : assortiment de parfums, compotes pour pâtisserie, purées de fruits.

La marque a ainsi gagné la confiance des consommateurs comme des professionnels, grâce à son goût pour l'innovation et l'importance primordiale donnée à la qualité des fruits.

POUR EN SAVOIR PLUS :
www.leonce-blanc.com

