

NOUVEAUTÉ !

Daddy Sirop de Canne



DADDY RÉINVENTE L'USAGE DE LA CANNE !

Acteur emblématique du sucre de canne, Daddy continue d'explorer les plaisirs sucrés avec son tout premier sirop de canne ! Un nouveau geste gourmand, inspiré des usages anglo-saxons et pensé pour toutes les cuisines, des plus traditionnelles aux plus créatives.

**1^{ÈRE} MARQUE
NATIONALE
SUR LA
CANNE***



UN LANCEMENT QUI CONFIRME LA DYNAMIQUE DE LA CANNE !

Porté par une croissance continue des plaisirs sucrés depuis plus de 10 ans, Daddy enrichit sa gamme avec cette nouveauté gourmande. A l'heure où les consommateurs recherchent plus de naturalité et de praticité, la marque française ouvre un nouveau chapitre avec le lancement de ce produit "plaisir" qui élargit les usages bien au-delà du sucre en poudre.

UN SIROP NATURELLEMENT DÉLICIEUX, QUI FAIT PÉTILLER L'IMAGINATION !

Le sirop de canne Daddy est produit à partir du jus de la canne à sucre, cuit lentement à basse température, ce qui lui donne :

- Sa saveur unique douce, ronde, délicatement caramélisée
- Sa couleur dorée
- Sa texture onctueuse et nappante

SUPER BOOSTEUR DE SAVEURS

Quelques gouttes suffisent pour intensifier un dessert, exalter un yaourt ou apporter une signature sucrée à un cocktail. Avec son format pratique, il va vite prendre une place incontournable dans les cuisines.

COUTEAU SUISSÉ DE LA CUISINE

Pratique et polyvalent, le sirop de canne Daddy accompagne toutes les saisons et toutes les envies.

Pancakes d'hiver comme citronnades d'été : il s'adapte à tous les moments de consommation.

INGRÉDIENT MAGIQUE QUI NE CRISTALLISE JAMAIS

Grâce à sa fabrication, le sirop de canne Daddy reste lisse, fluide et homogène : un véritable atout en cuisine comme en pâtisserie. Sa richesse en fructose lui permet également de retenir l'humidité, apportant un moelleux incomparable aux gâteaux, biscuits et autres cookies.

EN CUISINE & PÂTISSERIE

Biscuits et cookies deviennent super fondants

Gâteaux restent moelleux plus longtemps

Mueslis et barres de céréales : c'est le liant parfait !

POUR LES PETITS PLAISIRS DU QUOTIDIEN, DANS LES

Boissons chaudes
Crêpes et pancakes

POUR LES MOMENTS FRAÎCHEUR, IL ACCOMPAGNE PARFAITEMENT

Glaces, iced teas, citronnades

Cocktails & mocktails.

Salade de fruits

ASTUCE PATISSIÈRE

Grâce à sa teneur naturellement plus élevée en fructose que le sucre classique, le sirop de canne Daddy offre un pouvoir sucrant supérieur. Il est donc conseillé d'en utiliser légèrement moins !



SIROP DE CANNE

≈



SUCRE



EN PRATIQUE

3 visuels à collectionner

Pack de 235g

Prix de vente conseillé : 2.49€

Points de vente : GMS

Disponible à partir d'avril 2026

Daddy

Toujours plus proche des consommateurs

Depuis 45 ans, Daddy s'engage pour une gourmandise sans compromis et s'efforce de répondre aux attentes des petits comme des grands, en proposant une gamme de produits toujours plus diversifiée : du traditionnel sucre de betterave, aux alternatives comme le sucre de fleurs de coco ou la Stévia

CONTACT PRESSE : Agence Com By BA

Alexandra Monsacré 06 08 93 76 00 - alexmonsacre@hotmail.com

Béatrice Arosio : 06 08 22 20 10

www.daddy.fr

Daddy Sirop de Canne



FLUFFY PANCAKES JAPONAIS

Ingrédients

- 50 ml de lait entier
- 60 g de farine de blé
- 4 g de levure chimique
- 50 g de Sucre en poudre Daddy
- Sirop de canne Daddy
- 2 kiwis
- 1 poignée de myrtilles
- 4 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 2 c.à.s d'huile neutre
- 0,5 c.à.c d'extrait de vanille



@Studio Lizet

Préparation

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le lait, la vanille et l'huile jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Tamisez ensemble la farine et la levure chimique, puis incorporez-les au mélange de jaunes. Mélangez délicatement jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.
3. Dans un grand bol, montez les blancs d'œufs en neige. Lorsqu'ils commencent à mousser, ajoutez progressivement le sucre en poudre Daddy tout en continuant de battre jusqu'à obtenir des pics fermes et brillants.
4. Incorporez délicatement les blancs montés à la pâte en trois fois, en soulevant la masse avec une spatule par des mouvements de bas en haut pour préserver le maximum d'air.
5. Faites chauffer une poêle à feu très doux (c'est essentiel !). Huilez légèrement la surface. Déposez de généreuses cuillerées de pâte pour former des cercles bien épais. Laissez cuire 4 à 5 minutes à couvert.
6. Retournez très délicatement les pancakes à l'aide de deux spatules, couvrez à nouveau et poursuivez la cuisson 3 à 4 minutes. Servez sans attendre avec du sirop de canne Daddy et des fruits frais !

Bonne dégustation avec **Daddy**

Daddy Sirop de Canne



OVERNIGHT OATS À L'ANANAS RÔTI

Ingrédients

Pour l'overnight :

- 50 g de flocons d'avoine
- 1 c.à.s de graines de chia
- 150 ml de lait
- 1 c.à.s de yaourt nature (optionnel)
- 1 c.à.c de Sirop de canne Daddy
- pincée de vanille en poudre

Pour l'ananas rôti :

- 3-4 tranches d'ananas frais
- 1 noix de beurre
- 1 c.à.s de Sirop de canne Daddy

@Studio Lizet

Préparation

1. La veille au soir, préparez l'overnight oats. Dans un bocal ou une grande verrine mélangez les flocons d'avoine, les graines de chia, le lait, le yaourt, le sirop de canne Daddy et la vanille. Remuez bien pour que les graines de chia soient bien réparties.
2. Placez-le au réfrigérateur pour toute la nuit (minimum 6 heures). Les flocons vont absorber le liquide et les graines de chia vont gonfler pour créer une texture crémeuse.
3. Le lendemain matin, coupez l'ananas en petits morceaux. Faites chauffer une poêle à feu moyen-vif avec le beurre. Lorsque le beurre est fondu et mousseux, ajoutez les morceaux d'ananas. Laissez-les dorer 2 à 3 min sans les remuer. Versez ensuite le sirop de canne Daddy et laissez caraméliser encore 2 à 3 min en remuant délicatement jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
4. Sortez vos overnight oats du réfrigérateur. Garnissez avec l'ananas caramélisé encore tiède. Dégustez immédiatement !

Bonne dégustation avec **Daddy**

Daddy Sirop de Canne



GRANOLA MAISON PISTACHES ET AMANDES

Ingrédients

- 300 g de flocons d'avoine
- 50 g de pistaches décortiquées
- 50 g d'amandes effilées
- 40 ml de Sirop de canne Daddy
- 1 pincée de sel
- 40 ml d'huile de coco
- 1 c.à.c d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffez votre four à 160°C (chaleur tournante).
2. Dans un grand saladier, mélangez les flocons d'avoine, les pistaches grossièrement concassées et les amandes effilées.
3. Dans un petit bol, mélangez le sirop de canne Daddy, l'huile, la vanille et le sel. Versez ce mélange sur les ingrédients secs et remuez bien jusqu'à ce que tous les flocons soient bien enrobés.
4. Étalez le mélange en une couche uniforme sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Ne tassez pas trop, le granola doit rester aéré.
5. Enfournez pour 20 à 25 minutes en remuant délicatement toutes les 10 minutes pour une cuisson homogène. Le granola doit être doré mais pas bruni.
6. Sortez la plaque du four et laissez refroidir complètement. Dégustez avec du yaourt, des framboises, des fraises et des myrtilles. Nappez le tout avec un peu de sirop de canne Daddy pour encore plus de gourmandise !

@Studio Lizet

Bonne dégustation avec **Daddy**