

LA PERRUCHE

Maitre Sucrier depuis 1890

Le sucre de canne Blonvilliers est devenu La Perruche : un nouveau nom et un nouvel emballage, mais une recette inchangée.

La Perruche, référence historique du sucre de canne, accueille désormais le sucre de canne blond anciennement commercialisé sous Blonvilliers en plus de son emblématique sucre de canne ambré. La Perruche propose ainsi la gamme la plus complète de sucres de canne, allant du goût le plus délicat au plus intense, tout en préservant la recette et la qualité du sucre blond Blonvilliers.



Référence dans le sucre de canne, Blonvilliers a rejoint l'univers et la signature La Perruche. Cette évolution naturelle s'inscrit dans une volonté de simplifier la lisibilité du rayon et d'orienter l'achat en fonction de l'intensité aromatique souhaitée. La Perruche propose ainsi la plus large gamme de sucres de canne, blond et ambré, invitant à explorer une palette de saveurs authentiques.



Le goût du sucre blond de canne reste inchangé

Au fil des ans, les sucres de canne de la marque Blonvilliers ont séduit toutes les générations avec son sucre blond et sa recette d'origine. Son goût unique de miel et de rhum ambré, subtil et délicat, est moins intense et aromatique que le sucre de canne ambré, aux notes de vanille Bourbon et de caramel.

Cultivé avec soin dans les champs de l'île de La Réunion, cette cassonnade blonde est devenue une référence pour les amateurs de saveurs d'exception. Elle étoffe l'offre La Perruche offrant aux consommateurs un équilibre parfait, entre tradition et modernité.

Les packagings font peau neuve !

Les sucres arborent désormais la nouvelle identité visuelle de La Perruche, inspirée de son héritage de l'île de La Réunion. L'oiseau emblématique modernisé devient le repère visuel de la gamme, tandis que le jaune rappelle la douceur du sucre de canne blond.



La Perruche ambré et blond (anciennement Blonvilliers)



La gamme de sucre de canne blond, incluant notamment les références BIO, morceaux et cassonade, reste disponible dans tous les points de vente habituels sous sa nouvelle identité La Perruche.

«Avec l'intégration du sucre blond anciennement commercialisé sous Blonvilliers, nous réunissons désormais nos sucres de canne blond et ambré sous une même signature, La Perruche. Ce changement simplifie la lecture de notre gamme, tout en préservant l'essentiel : la recette et le goût du sucre blond restent inchangés. Les consommateurs retrouvent ainsi le produit qu'ils connaissent, avec une nouvelle identité visuelle et sous la signature La Perruche.»

Aurore Frontczak - Chef de produit La Perruche

A PROPOS DE TEREOS :

Coopérative agricole française, Tereos rassemble 10 300 coopérateurs et dispose d'un savoir-faire reconnu dans la transformation de la betterave, de la canne, des céréales et de la luzerne. Grâce à ses 38 sites industriels, une implantation dans 12 pays et l'engagement de ses 14 300 collaborateurs, Tereos accompagne ses clients au plus près de leurs marchés avec une gamme de produits large et complémentaire. Portée par sa raison d'être « Cultiver un avenir commun pour la Terre et les Hommes en répondant aux besoins essentiels du quotidien », la coopérative compte parmi les 50 entreprises les plus engagées en matière d'émissions liées aux forêts, terres et agriculture. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site internet : <https://www.laperruche.fr>