



# KALAMOS

Un an et demi après le lancement de la marque, Kalamos continue sur sa lancée en proposant une offre inédite aussi bien pour les professionnels de la restauration que pour le monde de l'épicerie fine, afin de séduire de nouveaux gourmands et démocratiser l'alimentation végétale !



Manon Huet, Fondatrice

## UNE NOUVELLE OFFRE



L'entreprise a développé une solution pour les professionnels souhaitant proposer des alternatives végétales ou simplement des cookies fraîchement cuits **comme faits maison** avec une **préparation minimale : des palets de pâte à cookie prêts à cuire** (surgelés).

*"Il suffit d'allumer le four à 200°, enfourner les palets de pâte entre 13 et 16 minutes, selon les préférences. On peut ainsi profiter de la bonne odeur des cookies chauds en boutique et personnaliser à l'infini les cookies en rajoutant juste des toppings après cuisson"* nous dit Manon.

La gamme se compose de quatre parfums :

- Palet de pâte à cookie Pépites de chocolat
- Palet de pâte à cookie Tout chocolat Fleur de Sel
- Palet de pâte à cookie Pépites de chocolat & éclats de noisette
- Palet de pâte à cookie Avoine & Cranberries

Poids : 80g

Vendu par 160, en carton vrac.



Fabriquée en Bretagne avec de la farine de blé breton, des ingrédients de qualité, les cookies Kalamos sont garantie 100% végétal, sans huile de palme et sans conservateur.

Cette offre répond à un large panel de besoins des professionnels du secteur. Ils peuvent être proposés aussi bien en hôtellerie, pour un buffet petit-déjeuner, qu'en restauration rapide ou dessert à la carte d'un restaurant, ou même en boulangerie.



# KALAMOS

Un vent de fraîcheur au rayon épicerie sucrée...

## NOUVEAUX PACKAGINGS

La gamme de Croquants Kalamos répond aux attentes des consommateurs en matière de durabilité, d'authenticité et de gourmandise. Ces mini cookies d'origine 100% végétale, sans colorants, sans conservateurs, ni huile de palme font déjà fureur à Paris (Grande Epicerie de Paris) ou dans des épiceries bretonnes. Ces recettes uniques et savoureuses font peaux neuves avec de nouveaux packagings. **"Nous avons écouté les commentaires de nos clients (épiceries fines) et avons récemment retravaillé nos sachets de croquants pour s'adapter encore mieux à leurs besoins"** :

### Nouveaux packagings



- ▶ Plus petits avec autant de grammage : facilement transportables, un format plus adapté pour les étagères et les coffrets cadeaux,
- ▶ Refermables : ce petit plus tellement pratique pour garder tout le croquant dans le temps,
- ▶ Respectueux de l'environnement : ils sont entièrement recyclables,
- ▶ Toujours aussi colorés : ils apporteront un peu de pep's au rayon biscuit
- ▶ Avec une fenêtre transparente pour permettre aux consommateurs d'apprécier, d'un seul coup d'oeil, l'authenticité et la qualité des produits.

## NOUVEAU PARFUM

Avec le nouveau Croquants Pépites de Chocolat et ses généreuses pépites de chocolat, Kalamos vient étoffer sa gamme avec un parfum consensuel et plébiscité au rayon biscuit. Il s'ajoute aux trois recettes déjà existantes : Chocolat Fleur de Sel, Citron, et Eclats de Noisette.

Croustillants et savoureux, les Croquants pépites de chocolat répondent à différents moments de consommation : aussi bien pour terminer le repas avec une boisson chaude que pour le goûter. Tout comme le reste de la gamme, ils sont d'origine 100% végétale et fabriqués avec des ingrédients de qualité, de la farine de blé breton et sans huile de palme.

Lancement : Mars 2023

Poids unitaire : 125g



## A propos de Kalamos, la nouvelle marque bretonne à suivre...

Kalamos est une marque de pâtisseries et biscuits d'origine 100% végétale lancée en 2021 par Manon, une jeune entrepreneuse. Ses produits sont destinés aux professionnels de la restauration avec une offre de cookies surgelés et de biscuits bord de tasse, et aux particuliers avec une gamme de "Croquants" disponibles en épiceries et sur son site internet. Plus d'informations sur : <https://www.kalamos-food.com>



 @KALAMOS-FOOD

