

LES « DÉS LISSES » DE LA MAISON CRUZILLES MÉDAILLÉS D'ARGENT AUX PRIX EPICURES !

Les Prix Epicures qui rassemblent les professionnels du monde de l'épicerie fine se sont déroulés lundi au Pavillon Gabriel à Paris.

La Maison Cruzilles, fabrique clermontoise de pâtes de fruits artisanales d'exception, était présente pour la première fois à cet événement, pour présenter son savoir-faire mais aussi l'une de ses nouveautés : les Dés Lisses, pâtes de fruits pur fruit, fabriquées à la maison, où les grains de sucre ont laissé place à un baume végétal qui sublime la brillance de la pâte de fruits et garantit une excellente conservation. A cette occasion, un packaging coloré et

gourmand a également été présenté aux publics d'amateurs, de professionnels et de journalistes à l'occasion de ce rendez-vous majeur du secteur.

C'est peu de dire que les Dés Lisses ont séduit le jury ! Dans la catégorie confiseries, l'innovation de la Maison Cruzilles s'est en effet vue décerner la médaille d'argent !

“

C'EST UNE TRÈS BELLE RECONNAISSANCE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE ET DE NOTRE SOUCI D'ÊTRE EN INNOVATION CONSTANTE SUR NOS MARCHÉS, POUR MIEUX RÉPONDRE AUX BESOINS DU CONSOMMATEUR.

UNE GOURMANDISE MAIS MOINS SUCRÉE, UN SOUCI D'ESTHÉTISME ET DE MODERNITÉ : LES DÉS LISSES RÉPONDENT AUX NOUVELLES ATTENTES INTERGÉNÉRATIONNELLES DE NOS CLIENTS. POUR UNE PREMIÈRE PARTICIPATION À CE RENDEZ-VOUS, C'EST UNE TRÈS BELLE RÉCOMPENSE QUI NOUS INCITE À POURSUIVRE NOTRE TRAVAIL ARTISANAL ET DE QUALITÉ.

”

... souligne Stéphane Guilbert, Directeur Général de la Maison Cruzilles ...

