



Communiqué de presse
Avril 2023



Forte de son expérience sur le marché du snacking depuis 10 ans, La Fabrique Cookies diversifie son offre produit. Spécialisée dans la confection de cookies et de cakes frais, la PME se lance dans la production d'une nouvelle gamme de madeleines, à destination des professionnels. Un moule coquille sur-mesure, des recettes généreuses, authentiques et clean label, voilà qui devrait aider La Fabrique Cookies dans son challenge.

UNE SORTIE DES FOURS PRÉVUE

À L'OCCASION DU SALON

SANDWICH & SNACK SHOW

LE 12 ET 13 AVRIL



NATURE



NOISETTE COQUE
CHOCOLAT AU LAIT



PÉPITES DE
CHOCOLAT NOIR



COQUE
CHOCOLAT NOIR

LA FABRIQUE COOKIES : LA QUALITÉ AU CŒUR DES RECETTES

La Fabrique Cookies a développé sa nouvelle offre de Madeleines selon deux principes :

- DES RECETTES PROPRES AVEC DES LISTES D'INGRÉDIENTS COURTES ET EXIGEANTES, sans conservateurs, sans arômes (ni artificiel ni naturel), sans huile de palme. Pour faire retrouver aux consommateurs le goût authentique des choses.
- UN SOURCING FRANÇAIS AU MAXIMUM : beurre frais français, œufs bio du sud-est de la France, farine de Centre Val de Loire avec un blé récolté à moins de 90 km du moulin, sucre français...

La madeleine de La Fabrique Cookies est de loin la recette la plus saine du marché. La majorité des concurrents, tels que Bonne Maman, Saint Michel ou Colibri, ont beau être « pur beurre », ils utilisent de nombreux additifs, agents de texture et arômes.

Les équipes de La Fabrique Cookies ont également mis l'accent sur l'aspect visuel, et ont ainsi créé un moule sur-mesure, en forme de coquille, offrant un format premium, loin des standards de la grande distribution.

Enfin, son sachet est fabriqué à partir de cellulose de bois, un matériau 100% naturel !



“ Nous cherchions à nous diversifier, et aimions l'idée de revisiter un produit phare de la viennoiserie française. Le marché de la madeleine est aujourd'hui occupé par de très grandes marques. Nous avons l'ambition d'apporter quelque chose de plus qu'elles : le clean label, dans un moule sexy. Nous avons travaillé de longs mois pour faire aboutir ce projet. explique Alexis de Galembert, fondateur de La Fabrique Cookies. ”



La gamme se compose de 4 références :

- Nature
- Nature coque au chocolat noir
- Noisette coque au chocolat au lait
- Pépites de chocolat noir

Poids : Entre 60 et 75g
selon les références.





TOUT TOUT TOUT, VOUS SAUREZ TOUT SUR NOS COOKIES

Depuis toujours, La Fabrique Cookies confectionne des cookies dans les règles de l'art - gourmands, moelleux, savoureux - dans le respect des meilleurs standards de qualité. Autrement dit, des cookies « comme là-bas » avec un savoir-faire « bien d'ici ».



La pâte à cookie est préparée chaque jour (dans la fabrique de Gennevilliers, en région parisienne), puis calibrée et dressée à la main, et enfin cuite sur place, dans les 13 boutiques. Leurs délicieux cookies sont aussi vendus sur leur e-shop, et distribués aux professionnels de la restauration dans sachet en cellulose de bois. Depuis 2022, le concept boutique se déploie dans toute la France en franchise.



Chaque ingrédient est sélectionné avec exigence et minutie pour sa qualité, son goût et son origine française, voire locale quand c'est possible : beurre frais français, œufs bio d'élevages du sud-est, farine de Centre Val de Loire avec un blé récolté à moins de 90 km du moulin, caramel au sel de Guérande, etc...
Des valeurs qui en font une marque référente sur le marché du cookie !



www.lafabrique-cookies.fr

