



Marie Morin Professionnel enrichit sa gamme de yaourts fermiers bio avec deux nouvelles recettes fruitées

Marie Morin Professionnel développe sa gamme de yaourts fermiers bio, dédiée à la restauration rapide et à la vente à emporter. Élaborées à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, ces recettes simples et généreuses, inspirées du fait-maison, s'enrichissent aujourd'hui de deux nouvelles saveurs : Mangue-Passion et Fraise de France.

Pensés dans la continuité des desserts qui font la signature de la marque, ces yaourts sont élaborés selon une recette volontairement simple : du yaourt, des fruits et du sucre, le tout bio, sans additif ni conservateur. Fabriqués avec du lait du jour, ils revendiquent leur caractère fermier et offrent une qualité constante, adaptée aux exigences des professionnels. Les fruits, transformés en Auvergne-Rhône-Alpes, garantissent une origine maîtrisée et contribuent à la qualité des produits.

Proposés dans un format généreux de 140 g, ces yaourts prêts à servir s'intègrent facilement à toutes les offres, du dessert à la vente à emporter. Présentés en pot en verre, ils valorisent naturellement le produit en vitrine, tout en préservant la qualité et l'authenticité des recettes.

Deux nouvelles recettes pour encore plus de gourmandise

Pour enrichir cette gamme et répondre aux attentes des professionnels, Marie Morin Professionnel lance deux nouvelles recettes aux profils aromatiques complémentaires :

Mangue – Passion

Une recette exotique et ensoleillée, qui associe la douceur de la mangue à la vivacité du fruit de la passion. Idéale pour apporter une touche d'évasion en fin de repas ou en offre snacking.

Fraise de France

Un parfum incontournable qui révèle une fraise d'origine France, dans une recette simple, gourmande et authentique.

Ces yaourts fermiers bio se déclinent également en plusieurs autres recettes — nature, vanille de Madagascar ou encore abricot du Gard — afin de répondre à toutes les envies.

