



Communiqué de presse
Mars 2024



Deux nouvelles recettes

à déguster

aux beaux jours !



On sort à peine de l'hiver et La Fabrique Cookies annonce déjà l'arrivée de ses deux nouveaux cookies printemps et été. À chaque saison, son édition limitée gourmande et innovante, qu'on attend... avec impatience !

Il faudra patienter jusqu'au 21 mars pour découvrir le cookie de printemps, composé de chocolat noir, noisettes, avoine et cranberries. Le 21 juin, place aux fruits de saison et à l'exquis cookie cassis-myrtille !

RECETTE DE PRINTEMPS

COOKIE CHOCOLAT NOIR, NOISETTES, AVOINE ET CRANBERRIES

Dès le 21 mars en boutique et sur le e-shop

Un cookie à la fois fondant et croquant, agréable comme une journée de printemps, avec les touches acidulées de la cranberry, et le gourmand des généreuses pépites de chocolat.

Prix : 2,40€ TTC en boutique

16€ pour une boîte de 8 sur le e-shop



RECETTE D'ÉTÉ

UN COOKIE 100% FRUITÉ ET 100% GOURMAND !

Dès le 21 juin en boutique et sur le e-shop

Ce cookie aux myrtilles et cassis est la douceur parfaite pour les amateurs de fruits. Une création originale pleine de peps et toujours aussi gourmande !

Prix : 2,40€ TTC en boutique

16€ pour une boîte de 8 sur le e-shop

Et toujours, des recettes exemptes d'arômes artificiels, d'agents de texture ou d'huile de palme, des recettes clean label et des ingrédients soigneusement sélectionnés, français dès que possible.

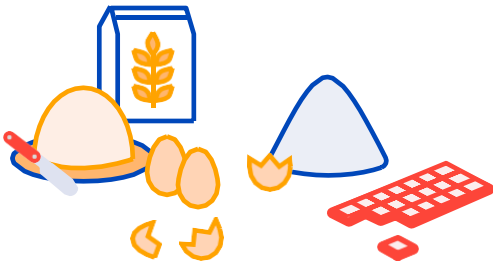


TOUT TOUT TOUT, VOUS SAUREZ TOUT SUR NOS COOKIES

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 2023, 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