

Snack Show 2025

La Fabrique Cookies s'engage pour l'innovation et les professionnels

La Fabrique Cookies annonce sa 7^{ème} participation au Snack Show, le salon professionnel dédié au snacking, qui se tiendra les 2 et 3 avril à Paris. Ce rendez-vous annuel est clé pour la marque, car il réaffirme son positionnement sur le marché dynamique du snacking et son envie de développer son activité B2B du snacking en France et à l'international.

Une stratégie B2B ambitieuse

2025 s'annonce comme une année charnière pour La Fabrique Cookies, portée par une stratégie d'internationalisation et de diversification produits. Depuis l'acquisition de Maison LPA en 2023, la marque a accéléré son expansion, notamment avec l'exportation de ses sablés aux États-Unis chez un grand distributeur américain. La demande internationale témoigne de l'engouement pour les biscuits 100% français.

À travers sa participation au Snack Show, La Fabrique Cookies entend renforcer ses collaborations avec les professionnels du secteur, en proposant des solutions adaptées aux nouvelles tendances de consommation. Ce salon sera l'occasion de découvrir des produits alliant tradition et innovation, conçus pour répondre aux exigences du marché.

L'innovation au cœur du développement

Dans un contexte marqué par la tension sur les marchés des matières premières, La Fabrique Cookies redouble d'efforts pour proposer des gammes toujours plus variées, répondant aux attentes de qualité et d'originalité de ses partenaires professionnels. Cette année, l'entreprise dévoilera au Snack Show de nouvelles collections gourmandes :

Les Cakes : moelleux et gourmandes

Découvrez les trois recettes phares :

- Citron & Pavot : une touche acidulée et croquante.
- Tout Choco : pour les inconditionnels du chocolat.

- Marbré : l'équilibre parfait entre chocolat et vanille.

Les Cookies : leur spécialité !

Avec **13 recettes gourmandes**, il y en a pour tous les goûts : chocolat au lait, caramel beurre salé, praliné... Ne passez pas à côté des cookie de saison, du tout premier cookie vegan au chocolat noir et cacahuètes, ainsi que du cookie au chocolat blanc et macadamia !

Les Madeleines : un retour en enfance

Ces madeleines moelleuses se déclinent en trois recettes, dont deux avec une coque en chocolat, réalisée à la main par leurs pâtissiers dans leur atelier à Gennevilliers.

Les Broyés Individuels : 100% pur beurre

Proposés en quatre déclinaisons,

- Nature
- Caramel beurre salée
- Pépites de chocolat
- Tout choco

Les broyés peuvent également être **personnalisés** selon les envies et besoin pour une expérience unique.