

CANNELLE ET BERGAMOTE

55 Route de Bourges
18110 SAINT-GEORGES-SUR-MOULON
FRANCE
Tél. : +33 (0)2 48 64 77 77
E-mail : cannelle.bergamote@bbox.fr
www.biscuiterie-cannelleetbergamote.com



CONTACTS

Chef d'Entreprise Anne MINCHIN
Assistante de Gestion Lucie DAVID

Depuis 2005, c'est avec passion et amour du terroir que la **Biscuiterie Cannelle et Bergamote** confectionne de manière artisanale ses délicieux petits gâteaux.

La Biscuiterie berruyère sait renouer avec des recettes traditionnelles aux saveurs parfois oubliées. Du croquet au sablé en passant par la tuile et les feuilletés apéritif, ces biscuits sans conservateurs ni colorants artificiels se dégustent sans modération à toutes occasions, p'tits creux, pause-café, goûter, thé dansant, réunion de travail ou discussion entre amis...

Pour son dixième anniversaire, Cannelle et Bergamote innove tout en légèreté avec « Fleur de Meringue » : LA meringue enfin revisitée.

Le sucre présent dans cette révolution aérienne, provient uniquement du sirop incorporé. Cette innovation a été brevetée en partenariat avec le centre de recherche GENIALIS. L'incroyable variété de la gamme du célèbre fabricant de sirop Monin se décline alors en une infinité de parfums délicats.

Enfin, faites-vous plaisir sans retenue ; « Fleur de meringue » se déguste sans arrière-pensée tant son apport en glucide est infime, avec 3 fois moins de sucre que dans une meringue classique.

MARQUE COMMERCIALE

Cannelle et Bergamote

PRODUITS

Biscuits sucrés : tuiles, sablés, croquets, palets

Biscuits salés : feuilletés, sablés

DISTRIBUTION

GMS
B to B
B to C
Travail à façon



CONTACTS

Company Head Anne MINCHIN
Management assistant Lucie DAVID

The **Cannelle et Bergamote** biscuit factory has been hand-producing its delicious little biscuits since 2005, expressions of true passion and a love of the terroir.

The Bourges factory draws on traditional recipes with often forgotten flavours. From almond croquets to shortbread via tuiles and aperitif puff-pastries, our biscuits contain no preservatives or colouring agents and are intended to be enjoyed to the full whatever the occasion – between-meals snacks, coffee breaks, teatimes, tea dances, work meetings or discussions among friends...

To celebrate its tenth birthday, Cannelle et Bergamote produced an oh-so-light innovation with "Fleur de Meringue": the ultimate meringue revisited recipe.

All sugar present in this aerial revolution comes from the syrup it incorporates. This culinary innovation has been patented in partnership with the GENIALIS research centre. The amazing variety of the famous syrup manufacturer Monin's product range enables production of an infinity of delicate flavours.

So treat yourself and don't hold back! "Fleur de meringue" can be enjoyed without a second thought as it has minimal carbohydrate content, with 3 times less sugar than in a classical meringue.

TRADEMARK

Cannelle et Bergamote

PRODUCTS

Sweet biscuits: tuiles, shortbreads, almond croquets, palets

Savoury biscuits: puff pastries, shortbreads

DISTRIBUTION

Hypermarkets and supermarkets
B to B
B to C
Production to order

CANNELLE ET BERGAMOTE

55 Route de Bourges
18110 SAINT-GEORGES-SUR-MOULON
FRANCE
Tél. : +33 (0)2 48 64 77 77
E-mail : cannelle.bergamote@bbox.fr
www.biscuiterie-cannelleetbergamote.com



CONTACTOS

Empresaria Anne MINCHIN
Asistente de Gestión Lucie DAVID

Desde 2005, la Bizcochería **Cannelle et Bergamote** elabora de manera artesanal, con pasión y amor por la región, sus deliciosos pastelitos.

La Bizcochería de Bourges recupera, con recetas tradicionales, sabores a veces olvidados. Del croquet al sablé pasando por la teja y los hojaldres aperitivos, estos bizcochos sin conservantes ni colorantes artificiales se saborean sin límite en cualquier ocasión, tentempié, pausa café, merienda, té danzante, reunión de trabajo o conversación entre amigos...

Con motivo de su décimo aniversario, Cannelle et Bergamote aporta una innovación de ligereza con «Fleur de Meringue»: EL merengue por fin reinterpretado.

El azúcar presente en esta revolución de ligereza procede únicamente del jarabe incorporado. Esta innovación ha sido patentada en colaboración con el centro de investigación GENIALIS. La increíble variedad de la gama del famoso fabricante de jarabe Monin da lugar a una infinidad de delicados sabores.

Por último, dese un capricho sin moderación; «Fleur de meringue» se saborea sin reservas ya que su aporte de hidratos de carbono es ínfimo, con 3 veces menos de azúcares que un merengue clásico.

MARCA COMERCIAL

Cannelle et Bergamote

PRODUCTOS

Bizcochos dulces: tejas, sablés, croquet, palets
Bizcochos salados: hojaldres, sablés

DISTRIBUCIÓN

GMS
B to B
B to C
Trabajo por encargo



KONTAKTE

Geschäftsführerin Anne MINCHIN
Verwaltungsassistentin Lucie DAVID

Seit 2005 fertigt die Keksmanufaktur Biscuiterie **Cannelle et Bergamote** mit Leidenschaft und Liebe zum Terroir auf handwerkliche Weise ihre leckeren kleinen Gebäckstücke an.

Die Keksmanufaktur aus Bourges versteht es, an traditionelle Rezepte mit mitunter in Vergessenheit geratenen Aromen anzuknüpfen. Vom „Croquet“ (traditionelles Gebäckstück aus Bourges, leicht und knusprig, ohne Butter) über den „Tuile“ (zarte Plätzchen in Form eines Dachziegels) bis hin zum „Sablé“ (Mürbchen) und Blätterteiggebäck für den Aperitif: dieses ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe hergestellte Gebäck kann ohne Reue zu jeder Gelegenheit genossen werden, egal ob für den kleinen Hunger zwischendurch, in der Kaffeepause, zum Vesper, zum Tanztee, zur Besprechung auf Arbeit oder bei einem Treffen mit Freunden...

Zu ihrem zehnten Geburtstag führt Cannelle et Bergamote mit „Fleur de Meringue“ eine Neuerung voller Leichtigkeit ein: DAS Baiser, endlich neu interpretiert.

Der in dieser luftigen Revolution enthaltene Zucker stammt ausschließlich aus dem hinzugefügten Sirup. Diese Neuerung wurde in Zusammenarbeit mit dem Forschungszentrum GENIALIS patentiert. Das unglaublich vielfältige Angebot des berühmten Sirupherstellers Monin erscheint nun in einer Unendlichkeit zarter Aromen.

Nun, lassen Sie sich hemmungslos verwöhnen; „Fleur de meringue“ kann man guten Gewissens genießen, so gering ist seine Zufuhr an Kohlenhydraten, mit 3-mal weniger Zucker als in einem klassischen Baiser.

HANDELSMARKE

Cannelle et Bergamote

ERZEUGNISSE

Kekse: Tuiles (zarte Plätzchen in Form eines Dachziegels), Sablés (Mürbchen), Croquets (traditionelles Gebäckstück aus Bourges, leicht und knusprig, ohne Butter), Palets (zarter Knusper-Keks)

Salzgebäck: Blätterteiggebäck, Mürbchen

VERTRIEB

Groß- und Supermärkte
B to B
B to C
Auftragsarbeit

