



Nature & Cie
le gluten en moins, le plaisir en plus

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À Vallet,
Le 17 août 2017.



Innovation au rayon sans gluten

À l'évocation des deux mots « sans gluten », beaucoup pensent encore à des aliments insipides et sans texture. C'était effectivement le cas il y a une quinzaine d'années. Aujourd'hui la donne a bien changé et Nature & Cie peut vous le prouver.

L'entreprise met un point d'honneur à innover et améliorer ses produits. Le savoir-faire accumulé depuis une dizaine d'années par la petite structure donne des résultats étonnants. Cette fois, c'est sur les cakes et madeleines que les efforts se sont concentrés. Ces produits avaient tendances à sécher avec le temps. Le responsable Recherche et Développement a donc élaboré une **recette innovante** qui donne une **texture ultra-moelleuse aux cakes et madeleines** de la marque. Le résultat est incontestable, les petits gâteaux n'ont plus rien à envier aux produits conventionnels !

Cette modification ne passe pas inaperçue, l'entreprise a pensé à **modifier le format de l'emballage et son design**. Les packagings sont plus colorés mais gardent leur esprit épuré. Enfin, la police d'écriture manuscrite est plus actuelle et correspond à l'image de l'entreprise à échelle humaine.

► Produits disponibles en magasins bio : madeleines citron, vanille et pur beurre 150g - prix moyen 4,20€ • Cakes au chocolat, aux fruits confits et aux pépites de chocolat 180g - prix moyen 4,65€.

Plus d'informations auprès du service communication : Aline VICTOR - aline.victor@nature-et-cie.fr

