

LES CORNETS DE MINI-KOUIGN AMAN, REVISITENT LA TRADITIONNELLE PÂTISSERIE BRETONNE

Ces petites bouchées artisanales ont affolé les papilles gustatives des visiteurs au Salon International de l'Agriculture 2024. **Dernière nouveauté** du stand de la Biscuiterie des Vénètes, ce **Kouign Amann revisité** est une spécialité incontournable de la Bretagne à déguster sans faute !

Le Kouign Amann, le gâteau fabriqué avec «un peu de beurre»

C'est la pâtisserie par excellence à déguster en Bretagne ! Ce gâteau fabriqué avec du beurre, du sucre et de la farine est **un incontournable**. Une croûte dorée, croustillante et légèrement sucrée qui contraste parfaitement avec le moelleux de la pâte. C'est riche, généreux et complètement assumé !

Le stand de la Biscuiterie des Vénètes est un passage obligatoire sur le salon pour se laisser tenter par ce gâteau typiquement breton, **Fabriqué de manière artisanale** avec «un peu» de beurre, il est **bio, sans additif, ni conservateur**. A déguster tout chaud sur le stand !

VU À
LA TV



Victimes de leur succès en 2024

CONTACT PRESSE

Service Communication

02 97 62 44 46

communication@biscuiteriedesvenetes.com

www.biscuiteriedesvenetes.com

On revisite la traditionnelle pâtisserie bretonne

Si petites mais si gourmandes ! Ces savoureuses bouchées vont vous faire aimer le Kouign Amann. Dans ces cornets, on découvre des minis Kouign Amann **fabriqués artisanalement sans conservateur ni additif**. Des matières premières simples, de qualité et 100% biologiques qui donnent un produit extrêmement gourmand ! Ils sont **fabriqués à la main pour conserver l'authenticité du produit**.

Ces cornets ont fait fureur en 2024 ! Simples à déguster, gourmands et novateurs, les visiteurs se sont régalés.

Réchauffez devant vos yeux, pour avoir des bouchées **croustillantes à l'extérieures et fondantes à l'intérieur**, c'est l'occasion de découvrir une version plus délicate et plus légère du Kouign Amann.

Cette version mini est parfaite à partager ou pas ! Voyage en Bretagne garanti ! Et pour les plus gourmands, venez ajouter du caramel au beurre salé en topping. Un vent de gourmandise souffle sur ce stand. C'est Breizh, c'est bio, c'est bon ! A venir déguster de toute urgence pendant ces 10 jours **stand B066**.



A propos de la Biscuiterie des Vénètes



CONTACT PRESSE

Service Communication
02 97 62 44 46

communication@biscuiteriedesvenetes.com
www.biscuiteriedesvenetes.com

La Biscuiterie des Vénètes, c'est le pari un peu fou de 2 amoureux du goût, Mathilde et Xavier qui ont tout plaqué pour confectionner et revisiter de leurs mains des recettes bretonnes ou pas. À travers ses biscuits, toasts et diverses gourmandises, l'équipe de la Biscuiterie des Vénètes œuvre au quotidien pour **dépoussiérer l'image du biscuit breton et prôner les valeurs de l'artisanat et du biologique**. Située sur la Presqu'île de Rhuys dans le Morbihan, on y prône **le bien manger tout en se faisant plaisir avec une seule et même devise : du bon, du sain, du gourmand et du sarrasin** ! Leurs secrets : des produits faits maison, avec des matières premières de qualité, bios et locales, des recettes originales, une touche d'amour et de d'humour. Une recette qui donne aujourd'hui 80 références dont plusieurs primées à différentes reprises au Prix Épicure de l'Épicerie Fine.

Espace Bretagne - HALL3 Stand B066