

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SIAL 2026

Miel Besacier réinvente la praline au SIAL 2026

Renaison, 1^{er} Septembre 2026 – Inscrit au SIAL Innovation 2026, les nouvelles « Amandelines » de la maison Besacier (La Ruche Roannaise) bousculent les codes de la confiserie traditionnelle avec une recette inédite contenant 64 % d'amandes.



Une innovation remarquée par les experts

Mise à l'honneur dans l'espace SIAL Innovation, l'Amandeline se distingue par sa rupture totale avec la praline classique. Là où les recettes traditionnelles superposent les couches de sucre, cette création audacieuse bénéficie d'un unique enrobage caramélisé (1er enrobage). Ce procédé exclusif permet de préserver la noblesse et l'intensité du fruit sec tout en offrant une fine enveloppe croustillante.

L'alliance du fruit et du savoir-faire centenaire

Conçue pour accompagner les cafés gourmands avec raffinement ou pour un instant de pur plaisir, cette nouvelle référence met en avant des atouts forts :

- Une teneur exceptionnelle en fruit : 64 % d'amandes entières sélectionnées pour leur qualité première.
- Un équilibre repensé : Moins de sucre grâce à un enrobage fin, garantissant une douceur subtile et fondante.
- Une fabrication authentique : Une cuisson au chaudron qui perpétue le savoir-faire historique de la maison fondée en 1905.
- Un format premium : Étui généreux de 220 g au design moderne.

Informations pratiques

Venez découvrir et déguster cette nouveauté directement sur notre espace lors du salon :

- Exposant : La Ruche Roannaise / Miel Besacier
- Emplacement : Hall 5B — Stand R 282
- Contact presse sur place : David Besacier - Président-Directeur
- Email : davidbesacier@mielbesacier.com
- Téléphone : 04 77 67 17 33