



Collection Reentrée 2009



Gamme Commerce équitable



Ces cookies nougatine ont été élaborés à partir de **matières premières issues du Commerce Équitable** (35% de matières premières) : sucre de canne du Paraguay, cacao d'origine République Dominicaine et Ghana ; en achetant ces produits vous contribuez à l'amélioration des conditions de vie et de travail de ces petits producteurs, dans le respect de l'environnement. Par ailleurs, le produit haut de gamme est riche en pépites de chocolat noir fondantes et sont particulièrement croustillants par la présence de la nougatine, le packaging a également été travaillé dans l'esprit "Commerce Équitable".

Ces cookies nougatine ont été élaborés à partir de **matières premières issues du Commerce Équitable** (35% de matières premières) : sucre de canne du Paraguay, cacao

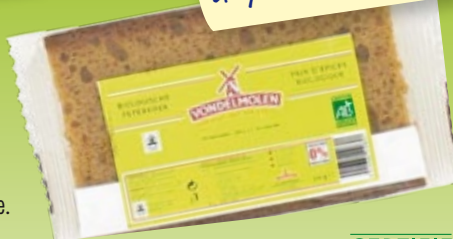


COOK 08 33,4 g - Cond. 100

2 cookies
nougatine et pépites
de chocolat

Gamme Produits Bio

0% de cholestérol. Les pains d'épices sont fait à base de farine de seigle : une source riche en fibres et en bien-être. Moins de 1% de graisse. Ce pourcentage est d'origine végétale. Énergie : quelques tranches de pain d'épices sont une **source d'énergie positive**. Les pains d'épices sont riches en hydrates de carbone et contiennent un minimum de graisse. Pas de conservateurs. Pas de colorants.

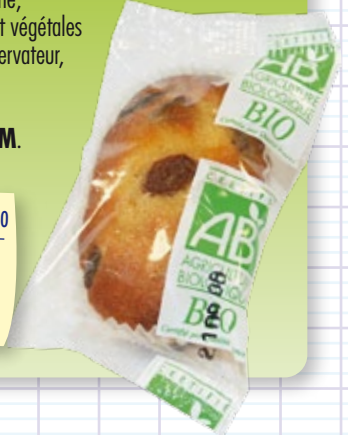


PAEP 03 36 g - Cond. 108

2 tranches pain
d'épices sans miel



Ce délicieux petit cake est certifié du label officiel **AB agriculture biologique**. Pour fabriquer ce produit, nous utilisons des ingrédients agricoles biologiques sélectionnés tous certifiés et entre autres : des céréales biologiques non traitées, du sucre de canne roux non raffiné, des matières grasses uniquement végétales et non hydrogénées, aucun conservateur, aucun colorant, du sel de mer. Ce produit vous garantit une alimentation saine et **sans OGM**.



CAKE 07 35 g - Cond. 90

1 cake ovale
aux fruits

Gamme Produits Tradition

FOCH 01 40 g - Cond. 120

1 foudant
au chocolat



Ce gâteau **moelleux à cœur**, brun légèrement caramélisé, léger, aérien. Il est à consommer rapidement... Mais pourrait-il en être autrement ?

Ce petit gâteau au chocolat 40 g, de forme carré est moelleux à l'intérieur et craquant sur le dessus. **Son goût est très prononcé en chocolat.** Variez les plaisirs : dégustez-le nature ou avec une crème anglaise ou encore une boule de glace.

QUAR 01 30 g - Cond. 50

1 mini 4/4 nature
25% beurre

MINI 01 40 g - Cond. 30

1 sachet
mini bâtonnets
chocolat



De délicieux biscuits enrobés de chocolat au lait, sachet de 40 g : **une pause gourmande !**

*Gaume
Santé Bien-être*

Le plaisir d'une véritable gaufrette amusante, où le sucre est remplacé par le maltitol, ce qui permet de conserver à la fois le **croustillant du biscuit** et le **goût délicieux de son fourrage vanille**.



GAHY 01 20 g - Cond. 140

*2 gaufrettes
hypo glucidiques*

*Gaume
Produits du terroir*



SABL 04 20 g - Cond. 440

*2 sablés fruits rouges
au beurre d'Isigny
Bretagne Desserts*

Biscuits aux éclats de fruits rouges et au beurre d'Isigny. Ces biscuits marient la crème fraîche et le fruit à une pâte sablée pur beurre. **Produits du Terroir**, ils offrent une palette de saveurs sous le croquant du biscuit.



GABR 14 25 g - Cond. 100

*1 gâteau breton
chocolat*



Après avoir célébré la tradition et la qualité du gâteau breton nature 25 g, la famille s'agrandit avec la naissance du gâteau breton cacao fondant 25 g, **qualité gustative accrue garantie**.

DUNK 01 60 g - Cond. 48

*"La Duinkerquoise"
1 gaufre moelleuse
fourrée vanille*



La gaufre fourrée est un vrai **plaisir moelleux**, délicieusement parfumée d'une crème à la vanille naturelle (Bourbon de Madagascar).

GATE 01 1,7 kg - Cond. 4

*1 plaque à découper
brownie
chocolat/noisette*



Praticité : Un plan de découpe astucieux de 30 à 26 parts est fourni avec chaque gâteau afin de vous faire gagner du temps et de mieux maîtriser votre coût portion.

Caractère innovant : Gâteau au chocolat moelleux et fondant, aux pépites de chocolat et morceaux de noisettes, dans un format spécialement adapté pour le marché de la RHD/RHF.

Conservation : Ce gâteau, entièrement fait à la main, se conserve à température ambiante jusqu'à 5 jours après ouverture et garde toute sa saveur et son moelleux.

SABL 12 33 g - Cond. 100

*2 sablés
pépites citron*



2 délicieux sablés aux pépites de citron : **une recette savoureuse et authentique**.

*Livraisons du 24 août
au 20 novembre 2009
Date limite de commande :
06 novembre 2009*

BRETAGNE DESSERTS - Z.A. de Kerdroual - Rue Jean Moulin
BP 60129 - 56271 PLCEMEUR Cedex
Tél : 02 97 86 48 38 - Fax : 02 97 86 06 97
Email : contact@bretagne-desserts.com
Site : www.bretagne-desserts.com

