



Rayon : boulangerie/pâtisserie
Nom du produit : Bouchons de Bretagne
Pur beurre
Fabricant : Pâtisserie de l'Odét
Marque : Mad é Breizh
Grammage : 200 g
Conditionnement : emballage plastique
Lancement du produit : avril 2011
PCB : carton de 10 UVC
Prix de vente habituellement constaté : 2,90 €
DLC : 8 semaines
Cible : mono-foyers, actifs, gourmands



Le [+] gustatif

Une texture assez dense et très moelleuse, qui rappelle les muffins, un goût prononcé de beurre : c'est Mad é Breizh (c'est bon et c'est breton). Voici une pâtisserie gourmande à déguster à toute heure aussi bien en dessert qu'au goûter, ou en en-cas.

Le [+] innovation

Un écrin transparent pour un dessert très gourmand ! L'emballage permet en effet une présentation totale du produit. De plus, il est refermable, permettant une consommation espacée des 3 bouchons de Bretagne nature.

Fabriqué et distribué par



Entreprise basée à Vannes (56), récemment reprise par Ronan Le Floch, la Pâtisserie de l'Odét compte aujourd'hui 7 salariés, pour un C.A. de 650 000 euros. Seul fabricant breton de brioches artisanales, la société s'est lancée depuis quelques mois dans une gamme de gâteaux originaux sans équivalent, composée de lingots, mini-bouchons et bouchons de Bretagne, à la marque Mad é Breizh.

L'entreprise a réalisé des investissements récemment en machines, avec l'acquisition de batteur, fondoir à beurre et doseuse, et en packaging pour le lancement de la nouvelle gamme.



Le jury a aimé

"Goût des gâteaux
de mon enfance, avec un
vrai goût de beurre."

"C'est un bon gâteau moelleux
qui donne une sensation
de fait maison."

"Le conditionnement très
pratique avec son clip
refermable et la belle
présentation en sachet
transparent."

Contact :

ZA Pentaparc
Rue Lefèvre Utile
56000 VANNES
Tél. 02 97 01 35 08 - Fax : 02 97 01 35 93
patodet@orange.fr

Contact presse :

Ronan Le Floch (PDG)
Tél. 06 38 82 37 20