

Communiqué de presse
À Pont-Aven, le xx avril 2015



Traou Mad, le biscuitier breton, met la tradition au service de la nouveauté

Les gammes sucrées et salées de la biscuiterie Traou Mad de Pont-Aven s'étoffe avec deux nouveaux produits, alliant innovation et tradition. Avec les Apéri'crêpes pesto basilic, Traou Mad nous invite dès maintenant à succomber aux saveurs de l'été. Les Grandes Galettes de Pont-Aven®, fidèles à l'émblématique recette originale, raviront, quant à elles, les plus grands gourmands d'hier et d'aujourd'hui.

Les Apéri'crêpes Pesto au Basilic, les sensations de l'été en une bouchée !

Les Apéri'crêpes, les petites crêpes salées de Traou Mad, enfilent leur robe estivale et se présentent avec une toute nouvelle saveur : le **pesto au basilic**. Sublimant et revisitant l'éternel « biscuit apéritif », ces fines crêpes salées embrassent un fourrage fondant au **pesto**. Son secret : une technologie unique, permettant au cœur vert de fondre en bouche sans dénaturer l'inimitable croustillant de la crêpe dentelle. La gamme de petites crêpes apéritives Apéri'crêpes Traou Mad, c'est un assortiment de biscuits apéritifs de grande qualité, réalisés avec des ingrédients nobles et savoureux.



Prix de vente conseillé : 1,80€

Poids : 60g

Fabriqué à Pont-Aven

Disponible en GMS

Les Grandes Galettes de Pont-Aven®, quand la tradition s'offre aux plus gourmands

Les Grandes Galettes de Pont-Aven® incarnent le plaisir intemporel : le **beurre frais de Bretagne**, la **fabrication à l'ancienne** dans la biscuiterie de Pont-Aven. Si la recette des galettes les plus fines du marché reste inchangée depuis presque un siècle, son nouveau format vient ravir les plus gourmands.



Prix de vente conseillé : 2,79€

Poids : 130g

Fabriqué à Pont-Aven

Disponible en GMS

Traou Mad signifie « Choses bonnes » en breton : c'est le nom qu'un boulanger de Pont-Aven a choisi pour un sablé de son invention en 1920. Sa fille, dans les années 50, a pérennisé l'entreprise familiale, jusqu'à devenir la Biscuiterie Traou Mad telle qu'on la connaît aujourd'hui. Mêlant respect des traditions et innovations gustatives, Traou Mad est depuis des générations associé et reconnu comme l'excellence bretonne par les palais de tous les gourmands.

Traou Mad, le secret des bonnes choses

Le saviez-vous ?

Depuis 1920, Traou Mad préserve la tradition des biscuits bretons avec des recettes inchangées et une sélection rigoureuse des matières premières, nobles et naturelles : **beurre frais de Bretagne**, œufs de poules élevées en Bretagne, blé français transformé en Bretagne.

Contact presse : Sandrine Chabot - 06 74 34 58 43 / 02 99 65 05 47 - s.chabot@releasepresse.com