

Le réveil printanier des sens

LE 5 AVRIL, L'AGENCE OXYGEN A PROPOSÉ UNE JOURNÉE PLEINE DE DOUCEUR(S) AVEC DES PLAISIRS SUCRÉS, DES BOISSONS FRUITÉES ET ORIGINALES. DE QUOI PROFITER DU RÉVEIL DE LA NATURE EN HARMONIE GUSTATIVE, AVANT DE MIEUX PASSER LA SAISON ESTIVALE.



Granny' Secret :

combien de fruits buvez-vous exactement ?

Cela fait des années que les autorités sanitaires et les médias nous le disent : il faut manger 5 fruits et légumes par jour. Certains pressés adoptent la formule jus de fruits, mais sans savoir

vraiment si ce procédé liquide remplit le contrat.



Granny'Secret permet de connaître précisément combien de cerises, mûres et autres fruits (15 différents au total) ont été utilisés par bouteille : par exemple, 490 myrtilles, 46 framboises ou 5 abricots pour 20 cl de jus , ou bien 600 cassis, 6 poires ou 206 cornouilles pour 70 cl. Voilà donc le mariage parfait de l'argument marketing intelligent et de l'information consommériste garantissant la naturalité tant recherchée. Distribuée en France exclusivement par **TBAS**.



Chic ! Une nouvelle limonade qui vaut de l'or !

Depuis 1856, Elixia fait pétiller bon nombre de papilles avec ses limonades artisanales aux saveurs d'antan, toutes plus surprenantes les unes que les autres. Aujourd'hui la marque va encore plus loin et entretient sa légende dorée avec sa dernière création.

Mélange entre sophistication et authenticité, Elixia Or, conserve la pureté d'une limonade préparée comme autrefois, agrémentée de véritables paillettes d'or alimentaire 24 carats. Sans aucun colorant ni arôme artificiel, elle ne contient que des arômes naturels de citron. Une boisson premium pour des moments de fêtes magiques.



Califruits et Califleurs : nouveaux parfums, nouveau packaging



La Confiserie du Roy René agrandit sa gamme avec l'arrivée d'une nouvelle saveur framboise, et invite à découvrir une nouvelle recette pour les Calioranges et Calicitrons sans oublier bien sûr, les incontournables Calinous nature, et les délicieux Califigues et Caliviolettes !

Conçus à partir de la recette traditionnelle du Calisson, inchangée depuis le XV^{ème} siècle et qui ne comporte que des produits naturels, Califruits et Califleurs apportent par leurs parfums de nouvelles sensations gustatives fruitées, florales et harmonieuses.

Chaque saveur est individualisée dans les boîtes Excellence, dont le nouveau packaging noir chic et moderne de forme carrée s'accorde parfaitement avec la palette de couleurs acidulées. A partager entre amis ou tout simplement pour soi, des petits moments de douceur.



Des fruits, partout, avec nous !

Buddy Fruits propose ses **gourdes de fruits** et ses **Purs Bonbecs Fruités** : sans colorant, ni arôme artificiel, ni conservateur et garantis sans gluten ... juste pour le plaisir de consommer des fruits partout et à tout moment de la journée.



La gamme **Purs Bonbecs Fruités** se compose en 4 variétés de bonbons en forme de pomme et aux goûts de grenade, pomme, framboise et orange. Le tout pour moins de 100 calories par sachet.



Prêtes à consommer et dotées d'un bouchon coloré et ergonomique, les **gourdes de fruits** se déclinent en deux parfums pomme-fraise et mangue-pomme-passion, conçus uniquement à partir de la chair des fruits.



Messages personnalisés en chocolat



Oubliés les mails et les SMS trop virtuels pour être authentiquement savoureux et personnalisés : pour les gourmands, les gourmets et tous les amoureux, un site dédié entièrement au chocolat propose un nouveau concept. **Chocolat-Only** offre désormais la possibilité de transmettre un message en chocolat à composer en toute liberté en direct sur le site. C'est à l'aide des 64 caractères proposés que l'internaute pourra laisser libre cours à son imagination pour composer le billet doux et tendre de son choix. Du traditionnel « *joyeux anniversaire* » au plus

audacieux « Dis-moi oui pour la vie », le coffret **Chocol@** permet en 36 caractères à déguster tous les élans du cœur et de l'imagination, envoyé dans un écrin d'aspect cuir. Noir, au lait ou blanc, les chocolats et leur ganache

Le bon caramel *Made in Normandie*



Ah, la Normandie : son vert bocage, ses belles vaches, sa savoureuse crème et ses pommes croquantes... Tant d'images et de goûts bien réels qui laissent d'immarcescibles souvenirs et que La Fontaine à confiture permet de réveiller en concentrant leurs ingrédients dans ses produits de gastronomie authentiquement régionale. Ceci en faisant rimer tradition et innovation, avec le lancement de trois nouvelles recettes inédites : coulis de caramel de lait, de pomme et de sucre.



A utiliser en nappages, avec du fromage ou en sauces pour desserts, ces coulis de caramel sont en effet fabriqués avec des produits de la ferme : lait entier pommes, beurre et crème de Normandie.



Un soda frais comme en Sibérie



Désaltérant et rafraîchissant, **OBO Premium Soda** est élaboré à partir d'extraits végétaux tels que le millepertuis, le réglisse, le fruit du sorbier ou encore le ginseng Sibérien, et d'huiles essentielles telles que le citron, l'épicéa, le laurier noble, l'eucalyptus ou encore le pamplemousse aux propriétés reconnues qui lui confère un goût unique.

La maison Mulot et Petitjean présente sa toute nouvelle gamme de pain d'épice avec ces trois pavés comprenant le pavé aux 8 épices, le pavé au thé-bergamote et le pavé aux griottes ainsi que les nonettes au pain d'épices fourrées aux abricots & verveine, fraise & rose et pomme & bergamote, créés en collaboration avec le Relais Bernard Loiseau.



Les nonettes sont présentées dans des boîtes individuelles ou dans des coffrets collecteurs. Leur cœur fondant de confiture réveillera la mémoire gourmande des grands et éveillera les papilles.