



COMMUNIQUE DE PRESSE, Essarts en Bocage, Novembre 2025

Petit-déjeuner de fêtes :

Une recette légère avec la Brioche Tranchée Sans Sucres Ajoutés La Boulangère

Pendant les fêtes de fin d'année, le petit déjeuner reste le repas le plus sous-estimé. Pour autant, il participe à débiter une journée festive par un moment convivial en famille ou entre amis. La Boulangère réussit à concilier gourmandise et équilibre nutritionnel en proposant une recette de petit-déjeuner festif avec sa nouvelle Brioche Tranchée Sans Sucres Ajoutés. Cette version sans sucres ajoutés de la traditionnelle brioche tranchée répond à toutes les attentes des invités, en quête de légèreté et de plaisir. Cette brioche au goût délicat et à la texture moelleuse est élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés : des œufs de poules élevées en plein air et du blé issu du commerce équitable français. L'option idéale pour commencer la journée de manière festive sans culpabiliser.

PMC : 2,30 € - Disponible en GMS***

- **Inspiration recette : Tartine de fromage blanc, fruits rouges et graines de chia**



Ingrédients :



- 1 tranche de Brioche Sans Sucres Ajoutés
- Fromage blanc ou Skyr nature
- Mélange de fruits rouges frais ou surgelés (myrtilles, framboises...)
- Graines de chia

Préparation :

1. Tartiner la brioche de fromage blanc
2. Ajouter les fruits rouges
3. Saupoudrez de graines de chia et laissez poser 2 minutes pour un effet « gel » naturel.

+ Contacts presse

*Grandes et moyennes surfaces

** Prix Marketing Conseillé. Conformément à la réglementation en vigueur, le distributeur reste libre de la fixation de son prix de vente est en est seul responsable.

À propos de La Boulangère

La Boulangère est un fabricant français de pains et viennoiseries préemballés. Riche d'héritages familiaux et d'une marque fondée en Vendée, elle allie aujourd'hui savoir-faire boulanger, culture de l'innovation, expertise pionnière en pains et viennoiseries biologiques et engagement en faveur des filières agricoles françaises. Elle compte à fin 2024, 2 300 collaborateurs répartis sur un siège social (Essarts en Bocage, 85) et sept sites de fabrication en France : Beaune (21), Gretz-Armainvilliers (77), La Chaize-le-Vicomte (85), Les Herbiers (85), Mortagne-sur-Sèvre (85), Sainte-Hermine (85), Val-de-Saône (76). En tant que marque ancrée dans son époque, La Boulangère a bien compris les nouveaux enjeux liés à l'alimentation. Elle innove donc sans cesse afin de créer des produits pratiques d'utilisation et rapides à préparer pour faciliter le quotidien et mieux manger. <https://www.laboulangere.com/>