



Marguerite du Pré®  
yaourt glacé BIO

« LE VÉRITABLE  
YAOURT GLACÉ  
BIO ET  
GOURMAND »



Marguerite du Pré  
yaourt glacé BIO

CHEZ MARGUERITE  
DU PRÉ®, LE BONHEUR  
EST DANS LE POT !



Marguerite du Pré  
yaourt glacé BIO

Marguerite du Pré



**Marguerite du Pré®**  
yaourt glacé BIO

## un plaisir glacé original, gourmand et sain

Les Français sont les plus gros consommateurs de yaourt en Europe. Diététique et savoureux, ce dessert se consomme à toute heure de la journée, juste pour le plaisir...

Pour la plus grande joie des gourmands, Marguerite du Pré® innove et révolutionne le yaourt qui devient une succulente expérience gastronomique, rafraîchissante et saine, à consommer sans modération.

Marguerite du Pré® propose des yaourts glacés BIO 0% de M.G. à la texture légère et onctueuse.



### ■ L'AMBASSADRICE DU « FAST GOOD »



Dès 2013, Marguerite du Pré® a décidé d'importer en France le concept du yaourt glacé venu des Etats-Unis. Il répond à des attentes fortes exprimées par les Français : premiers consommateurs de yaourt au monde par habitant, ils plébiscitent depuis plusieurs années le retour à une consommation qualitative, naturelle et respectueuse de l'environnement.

Les yaourts glacés Marguerite du Pré® sont originaux, innovants et ils offrent une délicieuse expérience ludique. Ils sont aussi le reflet de convictions fortes, inscrites dans l'ADN de cette marque. Marguerite du Pré® milite pour qu'en dehors de leur foyer, les Français puissent accéder à des produits BIO, français, bons pour la santé et pour l'environnement.

« Nous avons élaboré notre propre recette. Dès le début de l'aventure Marguerite du Pré®, notre objectif a été de créer une gourmandise saine ET équilibrée, à consommer sans modération ! Les prix qui ont récompensé quasiment chaque année notre concept novateur et nos produits nous ont conduits à persévérer dans cette voie. »

### ■ UN VÉRITABLE ART DE VIVRE ÉCO-RESPONSABLE



Marguerite du Pré® adopte notamment une démarche engagée à 3 niveaux :

**Le Bio :** le yaourt glacé est conçu à partir de bon lait bio produit dans une ferme bio, certifiée AB et Ecocert.

- **La Santé :** il s'agit de transformer chaque bouchée en véritable soin bien-être ! Les yaourts apportent ainsi du calcium, des protéines, du phosphore et des ferments lactiques (bons pour la flore intestinale et donc pour la digestion). De plus, les ingrédients au choix pour personnaliser son yaourt glacé minute - appelés "Délices" - sont majoritairement BIO et, dans tous les cas, ils ne sont jamais « chimiques » (pas de bonbons industriels ou produits de ce type).

**L'Ecologie :** les yaourts glacés Marguerite du Pré® sont certifiés Bio par Ecocert. Leurs emballages sont bio-dégradables, recyclables et compostables (pots en canne à sucre et cuillères en amidon de maïs).





## UN DÉLICIEUX VOYAGE GLACÉ

### LES YAOURTS FRAIS, FOISONNÉS ET GLACÉS SE DÉGUSTENT :

- **EN POTS** : le yaourt glacé nature ou parfumé naturellement est agrémenté de « Délices » : fruits frais, fruits secs, canneberges, copeaux de chocolat, coulis de fruits, sirop d'érable, amandes caramélisées, céréales enrobées de chocolat, billes de chocolat (lait, noir...), billes de caramel au beurre salé, muesli aux fruits, pralin, ... Il suffit de se laisser guider par son humeur du jour et par l'envie du moment, car les combinaisons sont infinies !
- **EN CORNETS NATURE OU TREMPETTE®** : le cornet croustillant, biscuité et légèrement caramélisé rempli de yaourt glacé bio est trempé dans du délicieux chocolat fondu (chocolat noir 70 % de cacao et bio) qui, au contact du yaourt glacé, se transforme en une fine couche de chocolat craquant.
- **EN PETITS POTS PRÊTS À DÉGUSTER** : parfums nature, fruits rouges, mangue, citron, noix de coco et crème de marrons, disponibles en 140 ml et 500 ml. Ils ont été récompensés par un trophée aux Snacking d'Or 2018 (Grand Prix Produits laitiers libre-service et Grand Prix libre-service).



Xavier Duputel,  
dirigeant de Marguerite du Pré, souligne :

“ Nous avons la chance d'avoir développé des collaborations avec des chefs et des artisans Meilleurs Ouvriers de France (MOF). Pour nous, cela représente un réel encouragement à défendre notre vision de la gastronomie « à la française » : valoriser un savoir-faire traditionnel, riche en goûts mais aussi léger et naturel. ”

## UNE INNOVATION AU BON LAIT DE VACHE

Pionnière en France dans ce domaine, la marque Marguerite du Pré® est la seule à proposer des yaourts glacés :

- BIO (1er concept certifié Bio par Ecocert)
- 0% de matière grasse
- Fabriqués en France
- 100 % naturels, sans conservateurs ni colorants ou arômes artificiels
- Sans gluten
- Gourmands, pour toujours plus de plaisir
- Pratiques à emporter
- Et surtout préparés avec amour !



## ■ OÙ DÉGUSTER LES YAOURTS GLACÉS BIO MARGUERITE DU PRÉ® ?

Les yaourts glacés Marguerite du Pré® sont distribués partout en France via :



### La mythique CaBIOnnette Citroën « TUB » HY, au look vintage

Son Vichy vert à la fois champêtre et bucolique est visible de loin, à l'intérieur comme à l'extérieur (elle est auto-éclairée) ! Elle crée un cadre convivial chaleureux sur les bords de mer, dans les parcs d'attractions, les galeries marchandes, les musées, les événements publics ou privés (mariages, inaugurations, lancements de produits)...



### Les Chariots à glace sur-mesure et personnalisables

Ils peuvent s'installer partout (intérieur et extérieur), été comme hiver, pour créer facilement un point de vente « clé en main » afin de compléter une offre de restauration, animer un bord de plage ou une piscine, ou proposer de la vente à emporter.



### Les petits pots individuels de 140 et de 500 ml (une innovation récompensée lors des Snacking d'Or 2018)

Ils sont disponibles dans les magasins et épicerie fines, les traiteurs, les restaurants Bio et locavores, les boulangeries ayant une offre snacking...



## ■ QUELQUES ADRESSES

- Zoo de Beauval Hôtel Fairmont, à Monaco
- Resort Barrière Deauville - Le Bar de la Mer à Deauville
- CNIT, à la Défense
- Restaurant ZA, à Paris
- Flow House Healthy Food, à Toulouse
- Carrefour Bio, à Nice
- ...

Et bien d'autres encore car Marguerite du Pré® ouvre sans cesse de nouveaux points de vente partout en France !



### Les Corners fixes ou temporaires avec leur véritable petit bar à Délices au choix

Pour la saison ou pour toute l'année, ils sont proposés à tous les professionnels de la restauration : hôtels (Groupe Barrière, Le Baya à Capbreton...), boulangeries, restaurants et tous les espaces voulant proposer une animation gourmande inédite (yaourts glacés mais aussi smoothies, milkshakes et cafés gourmands à base de yaourts glacés).

## ■ ...ET DANS TOUS LES ÉVÉNEMENTS !

Les 4 caBIOnnettes Florette, Clochette, Pâquerette et Marguerite ainsi que les chariots à glace de Marguerite du Pré® réveillent aussi les événements privés ou d'entreprise. Il est possible de déguster de bons yaourts glacés BIO Marguerite du Pré®, faits à la minute, avec les ingrédients de son choix, lors de séminaires, congrès, cocktails ou banquets dans le cadre bucolique du conféré par le célèbre vichy vert.

### POUR EN SAVOIR PLUS

Site web : <http://www.margueritedupre.fr>

 [https://www.instagram.com/margueritedupre\\_officiel/](https://www.instagram.com/margueritedupre_officiel/)

 <https://www.facebook.com/margueritedpygb/>

 <https://twitter.com/margueritedpygb?lang=fr>

### CONTACT PRESSE

Gautier Girard

E-mail : [margueritedupre@edissio.net](mailto:margueritedupre@edissio.net)

Tél. : 09 52 93 08 31

