

## Dites-le avec du caramel au beurre salé

### Le cadeau personnalisé à découvrir cet été

Les souvenirs à ramener de Bretagne ne manquent pas ! Et si vous rapportiez un cadeau à la fois traditionnel et personnalisé ? Gourmand et rigolo ? Bon et attentionné ? La Biscuiterie des Vénètes revisite ses pots de caramel au beurre salé pour en proposer une version personnalisée où chacun peut venir y customiser son message. Une idée cadeau originale, qui on vous l'assure, aura plus d'effet que la traditionnelle boîte de galettes bretonnes !

#### UN SOUVENIR UNIQUE DE BRETAGNE

Le traditionnel caramel au beurre salé breton, délice incontournable de la Bretagne, est le cadeau à rapporter de ses vacances en BZH. La Biscuiterie des Vénètes vous propose d'offrir un cadeau savoureux et surtout personnalisé pour apporter un petit clin d'œil à la personne à qui vous l'offrez. On réunit dans 220 grammes de gourmandise, la gastronomie bretonne et une touche d'humour. Un cadeau authentique qui s'adapte à tous avec le message de votre choix.

On découvre en boutique plus de 70 déclinaisons rigolotes prêtes à offrir pour un cadeau original qui a du goût ! On peut retrouver des messages tout doux comme «meilleure maman», «wonder woman», «super papy», des déclarations plus enflammées comme « dévore-moi », «la femme parfaite est bretonne», «Veux-tu m'épouser ? », jusqu'aux messages truffés d'humour : «mon secret bodysummer», «liberté, égalité et beurre salé» , ... il y en a pour tous les goûts.

Et si vous ne trouvez pas votre bonheur, on vous personnalise votre pot de caramel sur demande !



## UN CADEAU BIO ET LOCAL !

A l'intérieur, on retrouve la même recette traditionnelle du caramel beurre salée fabriquée par la Biscuiterie. Rien n'a changé, ce caramel est toujours 100% bio, sans additif, ni colorant et surtout sans glucose ! Il est fabriqué dans leur atelier accolé à la boutique qui se situe à l'entrée de la Presqu'île de Rhuys. Cette crème onctueuse et fondante est un délice à déguster sur des crêpes, des gaufres, des pancakes ou à intégrer sur une pana cotta ou un riz au lait. A garder pour soi ou à offrir !



## *A propos de la Biscuiterie des Vénètes*



### CONTACT PRESSE

Service Communication

02 97 62 44 46

[communication@biscuiteriedesvenetes.com](mailto:communication@biscuiteriedesvenetes.com)

[www.biscuiteriedesvenetes.com](http://www.biscuiteriedesvenetes.com)



La Biscuiterie des Vénètes, c'est le pari un peu fou de 2 amoureux du goût, Mathilde et Xavier qui ont tout plaqué pour confectionner et revisiter de leurs mains des recettes bretonnes ou pas.

À travers ses biscuits, toasts et diverses gourmandises, l'équipe de la Biscuiterie des Vénètes œuvre au quotidien pour **dépoussiérer l'image du biscuit breton et prôner les valeurs de l'artisanat et du biologique.**

Située sur la Presqu'île de Rhuys dans le Morbihan, on y prône **le bien manger tout en se faisant plaisir avec une seule et même devise : du bon, du sain, du gourmand et du sarrasin !** Leurs secrets : des produits faits maison, avec des matières premières de qualité, bios et locales, des recettes originales, une touche d'amour et beaucoup d'humour. Une recette qui donne aujourd'hui 80 références dont plusieurs primées à différentes reprises au Prix Épicure de l'Épicerie Fine ou au Concours Général Agricole.