

Le tartinable Bio d'Artichaut Breton de La Marmite Bretonne remporte la Médaille d'argent du prestigieux Prix Epicures.

Plougoumelen, Bretagne - 13 mai 2024 - La Marmite Bretonne, marque reconnue pour ses produits bio et authentiques, est fière d'annoncer que son délicieux Tartinable Bio d'Artichaut Breton a remporté la médaille d'argent au prestigieux prix Epicures de l'Épicerie Fine. Cette distinction remise fin avril 2024 au Pavillon Gabriel, à Paris, récompense l'excellence et l'innovation dans le domaine de la gastronomie, mettant en lumière le savoir-faire artisanal et la qualité des ingrédients utilisés par La Marmite Bretonne.

Fabriqué avec des artichauts bio cultivés dans les terres du Léon et sélectionnés avec soin pour leur fraîcheur et leur saveur authentique, ce tartinable incarne l'essence même de la gastronomie bretonne. Sa texture onctueuse et sa richesse en arômes en font un choix incontournable pour les amateurs de produits gourmets et soucieux de leur santé.

"Nous sommes extrêmement honorés que notre Tartinable Bio d'Artichaut Breton ait été primé aux prix Epicures", déclare Elisabeth Plassard, co-fondatrice de La Marmite Bretonne. "Cela témoigne de notre engagement continu envers l'excellence et notre passion pour offrir des produits bio de la plus haute qualité, tout en préservant les traditions culinaires de la Bretagne."

Les prix Epicures sont décernés chaque année aux produits qui se démarquent par leur qualité exceptionnelle, leur originalité et leur contribution à la gastronomie française. Cette reconnaissance confirme la position de La Marmite Bretonne en tant qu'entreprise engagée dans le domaine des produits gourmets bio, tout en réussissant à s'approvisionner à 100% en bio français.

Le Tartinable Bio d'Artichaut Breton primé est disponible en vente directe, sur le site internet de La Marmite Bretonne et à la boutique de Plougoumelen, dans les épiceries fines, ainsi que dans une sélection de magasins de producteurs.

Pour en savoir plus sur La Marmite Bretonne et découvrir sa gamme de produits bio, visitez le site web officiel à l'adresse www.lamarmitebretonne.bzh.

Contact presse : Elisabeth Plassard, elisabeth@lamarmitebretonne.fr
+33 2 97 29 65 19

À propos de La Marmite Bretonne :

Fondée en 2015, La Marmite Bretonne est une conserverie artisanale bio bretonne spécialisée dans la fabrication de produits bio à base de légumes bretons. (tartinables, pestos, soupes, sauces, purées) et revisite la cuisine traditionnelle bretonne. Elle propose une large gamme de produits tous élaborés avec passion et savoir-faire.

Située au cœur du Golfe du Morbihan, l'entreprise innove en préservant les saveurs authentiques de la région (comme ses Pestos aux graines de sarrasin). En sélectionnant uniquement des ingrédients bio et bretons, la Marmite Bretonne s'engage pour le développement des filières bio locales.