

## Communiqué de presse des véritables Madeleines de LIVERDUN

### 3 nouveautés :

- Les madeleinettes :

Il nous aura fallu 5 mois de mise au point pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur fondant

Nous allons les vendre dans les restaurants, bistrot, pour accompagner le café (elles seront servies à Paris au restaurant de chez ZINGER)

- Les madeleines aux griottines:

Nous mettons une cerise entière dans chaque Madeleine à la main, et nous avons fait un partenariat avec la distillerie PEUREUX qui nous autorise à utiliser sa marque vendue dans le monde entier

- Les boîtes métal :

Nous avons remis au goût du jour 3 décors avec l'agence de communication méchant loup production de Nancy.

### MATIÈRES PREMIÈRES :

Suite aux problèmes que nous avons rencontrés sur les cours du beurre l'année dernière, nous allons signer un contrat avec des producteurs locaux qui nous fournissent du beurre 100% lorrain avec du lait issu des fermes Lorraine et des agriculteurs rémunérés au juste prix

Il en est de même pour la farine, les œufs, le sel etc.

En effet, il nous semble primordial d'aller au bout de la démarche 100% local et de l'annoncer au salon de l'agriculture !

À votre disposition au 06 71 01 75 26.

Vincent ferry

