



#### 4 NOUVELLES RECETTES LÉONCE BLANC POUR SÉDUIRE LES AMATEURS DE GRANDES CONFITURES



**Depuis sa création, Léonce Blanc propose des confitures premium de très grande qualité.** Sa signature ? Le juste équilibre avec une grande générosité en fruit : 70%, et la bonne quantité de sucre, procurant une richesse exceptionnelle en goût et la sensation de fruit frais en bouche !

Le savoir-faire historique de Léonce Blanc, plus de 130 ans d'expérience, contribue également à cette qualité premium : les fruits sont sélectionnés et lentement confits avant cuisson. Résultat : des confitures aux couleurs éclatantes et à la texture gourmande, associant généreux morceaux et fondant. Une expérience sensorielle toujours plus gourmande !

## Quatre nouvelles recettes aux qualités uniques:

### Rhubarbe, Clémentine, Cassis, Passion



**Rhubarbe :** Une confiture particulièrement fondante, élaborée à partir de rhubarbe verte, choisie pour son profil naturellement sucré-acidulé et sa couleur caractéristique.



**Clémentine :** Le choix du plus raffiné des agrumes dans cette recette qui se caractérise par sa douceur et ses notes florales. Les zestes apportent une légère amertume, chère aux amateurs d'agrumes.



**Cassis :** Naturellement plus forte en goût qu'une gelée, la confiture Léonce blanc 70% Cassis est à la fois fruitée et acidulée, fidèle au profil naturel du fruit. A la dégustation, elle se caractérise ainsi par sa puissance en goût.



**Passion :** Une proposition unique avec une texture fondante et un goût puissant, aux notes exotiques riches, et juste bien acidulé. Une recette particulièrement adaptée pour agrémenter un yaourt ou un fromage blanc.

**Prix de vente conseillés :**

- 4,19€ pour Cassis 70%
- 3,49€ pour Rhubarbe 70%
- 3,59€ pour Clémentine 70%
- 4,59€ pour Passion 70%

**Disponibles également à la gamme 70 % : Fraise, Abricot, Framboise, Myrtille, 4 Agrumes, Mangue, Figue, Ananas, Cerise et Pêche.**



**A propos de Léonce Blanc :**

Monsieur Léonce Blanc crée en 1892 en Corrèze les établissements Blanc et invente de nouvelles façons de transformer les fruits.

Il parie sur le pouvoir naturel des fruits et leurs qualités organoleptiques originelles. Son esprit inventif, qui se perpétue auprès des générations suivantes, expérimente saveurs et textures.

Aux recettes classiques et authentiques de préparations fruitières, compotes et crèmes de marrons, s'ajoutent au fil des années, des idées d'associations et de présentations innovantes : assortiments de parfums, compotes pour pâtisserie, purées de fruits. La marque a ainsi gagné la confiance des consommateurs comme des professionnels, grâce à son goût pour l'innovation et à l'importance primordiale donnée à la qualité des fruits.

Léonce Blanc est une marque du groupe Valade. Le groupe compte plus de 200 collaborateurs pour un chiffre d'affaires de près de 100 millions d'euros.

[www.leonce-blanc.com](http://www.leonce-blanc.com)



**Contacts Presse :**

Emilie Stofft : [emiliestofft@emilie-press.fr](mailto:emiliestofft@emilie-press.fr) / 06 63 57 04 56

Laetitia Vignau : [laetitia@euxdanslapresse.com](mailto:laetitia@euxdanslapresse.com) / 06 78 56 99 53

*emilie* PRESS