

CROQUETTES
de Vinsobres

- Depuis 1908 -



UNE RECETTE TRADITIONNELLE DEPUIS 1908

UN BISCUIT RICHE EN AMANDES

SE DÉGUSTE MÊME À L'APÉRITIF

Un biscuit chargé d'histoire

La Croquette est née en 1908 dans le fournil d'Henri CHAUVET, à Vinsobres, charmant petit village de la Drôme Provençale. Au fil des années, cette gourmandise est devenue un incontournable de la région. Rachetée en 1985 par la famille BEDOUIN, cette recette, restée secrète et inchangée, est fabriquée par la BISCUITERIE DE PROVENCE.

Peu sucrée, elle se grignote avec un dessert, un café, un thé ou à l'apéritif avec un vin doux ou pétillant.



Une recette traditionnelle depuis 1908

Réalisée avec seulement 5 ingrédients, dont 25% d'amandes. Son sachet jaune lui donne depuis plus d'un demi-siècle une identité unique.



- Conditionnement:

Sachet de 200g,
cartons de 20 sachets



Sachet de 500g,
cartons de 12 sachets



- DDM: 8 mois

Pour les plus gourmands, une version chocolat :

Un délicieux mélange,
avec 19% de chocolat et 19% d'amandes.



- Conditionnement:

Sachet de 200 g, cartons de 20 sachets
- DDM : 8 mois



NOUVEAU Des boîtes métalliques collector

Déclinées en 3 coloris: rouge, vert et jaune, ces boîtes métalliques rappelleront leur emballage traditionnel.



- Conditionnement:

Une boîte: 1 sachet nature de 180g et
1 sachet chocolat de 180g
Cartons de 9 boîtes (3 de chaque couleur)
- DDM : 9 mois

