



LA COMPAGNIE DES DESSERTS

HALL 3 - STAND D61

DESSERTS « SUCRE POSITIF® »

La Compagnie des Desserts propose les Desserts Sucre Positif®, avec trois innovations cosignées par Alixe Bornon, spécialisée dans les pâtisseries à indice glycémique contrôlé (entre 30 et 60). Cette démarche consiste donc à diminuer le sucre blanc raffiné ou à le remplacer par des matières premières brutes, riches en fibres et en vitamines, permettant de maintenir un indice glycémique bas. Les innovations sont le Carrément Chocolat, un Entremets à la recette tout chocolat ; Rondement Citron, un grand classique de la pâtisserie française ; et le sorbet Absolument Framboise, avec plus de 80 % de fruits.