

INFORMATION PRESSE
AVRIL 2024

Charles & Alice

PAR ICI LES BONS FRUITS D'ÉTÉ AVEC CHARLES & ALICE !

Alors que les températures grimpent et que le soleil brille, les fruits d'été sont une vraie source de fraîcheur et de gourmandise. De la douceur des abricots à la sucrosité des mirabelles en passant par la touche acidulée des framboises, retour sur ces fruits stars de saison.

Contacts Médias Charles & Alice :
Agence Wellcom
Sarah Martel - Lalie Soriano
charlesetalice@wellcom.fr



L'abricot, le héros des fruits d'été



Le saviez-vous ?

Il existe 40 variétés d'abricots dont les plus connues en France sont la Wondercot, l'Orangé de Provence, le Rouge du Roussillon ou encore la Bergeron.

Originaire des montagnes d'Asie Centrale, l'abricotier poussait déjà à l'état sauvage il y a 5000 ans. Au fil du temps, il a conquis les palais des gourmets du monde entier. Il est apprécié par tous pour **sa saveur sucrée, ses vertus nutritionnelles, sa peau douce et sa couleur éclatante**. C'est l'un des **fruits préférés des Français** : un véritable exploit pour un fruit dont la saison ne dure que trois mois (juin à août) !

Consommé frais, séché ou en jus, l'abricot est **riche en vitamines et nutriments essentiels** comme les fibres, les antioxydants et la vitamine A.

LA RECETTE À L'ABRICOT

Charles & Alice

Pommes Abricots Sans Sucres Ajoutés 100% fruits de France

Des abricots de France naturellement parfumés et des pommes françaises gorgées de soleil pour une recette généreuse Sans Sucres Ajoutés.

Disponible en GMS au rayon frais
4 x 100 g - PMC* : 1,49€
100% fruits de France

NUTRI-SCORE



*Prix marketing conseillé : le distributeur décide seul de son prix de vente.



La mirabelle, la perle dorée de l'été



Le saviez-vous ?

80% de la production mondiale de la mirabelle est issue du territoire de la Lorraine.

Si la mirabelle a d'abord fait son apparition en Asie et en Orient, elle est devenue **la star de la cuisine de Lorraine**.

Ce petit fruit est aussi délicieux qu'étonnant. Côté nutrition, la mirabelle est une excellente **source de fibres et d'antioxydants**. Elle est également **hydratante, peu calorique et gorgée de nutriments essentiels** : un véritable atout pour la santé de l'organisme.

La saison de la mirabelle est très courte, de mi-août à fin septembre, il faut se ruer sur les étals pour en profiter en temps voulu !

LA RECETTE À LA MIRABELLE Charles & Alice

**Pommes Mirabelles Sans Sucres Ajoutés
100% fruits de France**

Les pommes et mirabelles françaises sont parfumées, ce qui donne un goût unique à cette recette douce et riche en goût.

Disponible en GMS au rayon frais

4 x 97 g

PMC* : 1,69€

100% fruits de France



NUTRI-SCORE



*Prix marketing conseillé : le distributeur décide seul de son prix de vente.



Petite framboise, grande saveur !



Le saviez-vous ?

La framboise est souvent associée à la rose : elles appartiennent à la même famille botanique et partagent de nombreux composés aromatiques. Elle est parfois utilisée en parfumerie pour sa note fruitée et acidulée.

Le framboisier est originaire des zones montagneuses d'Europe occidentale où il existe toujours à l'état sauvage.

La famille des framboises est riche et variée, offrant un **panel de saveurs et de couleurs**. Les plus connues sont les framboises rouges, mais il existe aussi des variétés noires, jaunes ou blanches. La framboise n'est pas seulement **savoureuse**, elle est également très bénéfique pour la santé ! **Source de vitamines, d'antioxydants et de fibres**, elle participe à la prévention des maladies cardiovasculaires et du vieillissement cellulaire. Sa saison s'étend de **juin à octobre**, selon les variétés et les régions.

LA RECETTE À LA FRAMBOISE Charles & Alice

Pommes Framboises Sans Sucres Ajoutés

De douces pommes françaises associées à de jolies framboises, rondes, douces et délicieusement acidulées. Une recette colorée au goût bien frais !

Disponible en GMS au rayon frais

4 x 100 g

PMC* : 1,69€

Pommes de France

NUTRI-SCORE



*Prix marketing conseillé : le distributeur décide seul de son prix de vente.