

INFORMATION PRESSE
JUILLET 2024



PLACE À L'AUTOMNE, la saison des goûts et des couleurs avec Charles & Alice !

Alors que les journées raccourcissent et que les températures se font plus fraîches, les envies de réconfort se font ressentir. L'automne c'est le temps des plaisirs simples et des couleurs chaudes. Les feuilles se teintent de rouge et d'orange, les pommes de pins jonchent le sol.

Poire ou châtaigne, en cette saison au parfum particulier, les fruits invitent à la gourmandise et offrent une agréable sensation de chaleur.

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



Le temps de la douce « Poire-fection »



Le saviez-vous ?

Pour un maximum de saveurs,
il est recommandé de choisir
des poires à la peau lisse et
ferme et dont le pédoncule est
bien attaché au fruit.

Rafrâchissante, sucrée et fondante, la poire fait partie des **fruits préférés des Français**. Il a fallu attendre le **XVI^e siècle** pour que l'on cultive ce fruit dans le potager du roi. Sur les **1 500 variétés** existantes, la France en compte une vingtaine dont la plus connue : **la poire Williams**. **Désaltérante**, la poire possède de nombreux atouts : elle représente une excellente source de vitamines, de fibres ou encore d'antioxydants.

LA RECETTE À LA POIRE

Charles & Alice

Pommes Poires Williams Sans Sucres Ajoutés

L'alliance parfaite entre les poires Williams 100% France délicatement parfumées et la fraîcheur des pommes pour une recette riche en goût !

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 châtaigne, petite coque pour grands bienfaits



Le saviez-vous ?

Châtaigne ou marron, gare aux confusions ! Les marrons glacés ainsi que la crème de marrons sont en fait réalisés à partir de châtaignes. Quant aux fruits du marronnier, appelés marrons d'Inde, ils sont toxiques.

Véritable star de l'automne, la châtaigne est appréciée dans de nombreuses cultures pour son **goût doux et gourmand**. **Riche en nutriments**, elle pouvait être stockée pendant de longues périodes. Il existe de **nombreuses variétés de châtaigne** qui se distinguent généralement par leur région d'origine, leur saveur, leur couleur et leur taille. **Véritable patrimoine pour l'Ardèche**, la châtaigneraie assure le maintien de petites exploitations de génération en génération et permet de préserver la biodiversité.

LA RECETTE À LA CHÂTAIGNE Charles & Alice

Pommes Châtaignes 100% fruits de France BIO

Avec des châtaignes ramassées en Ardèche et des pommes Bio cueillies en France, c'est tout le bon goût des fruits français qui est mis en pots dans cette combinaison réconfortante.

Disponible en GMS au rayon frais

4 x 95 g

PMC : 2,15€*

100% fruits de France

NUTRI-SCORE



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