



Communiqué de Presse

Un zeste d'innovation chez SICOLY® !

La coopérative Sicoly-Sicodis complète sa gamme avec le lancement de nouveaux zestes de citron jaune et d'orange semi confits congelés.

Confits à l'aide d'un procédé à froid qui préserve leur qualité, les zestes SICOLY® offrent une note aromatique fraîche et unique, alliée à une texture tendre et fondante. Grâce à leur brillance et à leur taille généreuse (filaments de 45 mm minimum), ils sont parfaitement adaptés à la décoration de pâtisseries ou de glaces, mais peuvent également être utilisés en inclusion dans les recettes.

Très pratiques d'utilisation, les zestes gardent toute leur souplesse et bénéficient, par ailleurs, d'une excellente tenue sans rendu d'eau. De manière à sublimer vos préparations, cette nouvelle gamme ne se dessèche pas à la cuisson et préserve un aspect souple et brillant, évitant ainsi le nappage des pâtisseries.

Présentés en barquette transparente de 100g, 2 parfums sont actuellement disponibles :

- Zestes semi-confits citron jaune !
- Zestes semi-confits orange !

Informations Techniques :

Poids : Barquette de 100 g

Parfums : Orange / Citron jaune

Conservation : 3 ans à -18 °C / 7 jours au Freezer / 3 jours au réfrigérateur

Disponible chez les distributeurs en BVP

Renseignements commerciaux au : 04 78 48 30 61

www.sicoly.fr

Ces nouveautés viennent compléter la gamme de zestes d'agrumes crus SICOLY existante :

- Zestes Vermicelles citron jaune, citron vert et orange
- Zestes Semoules citron jaune et orange



Bureau de Presse Agroalimentaire
Laurence Maignan
12 rue Victor Hugo -35 000 RENNES
Tel : 02 99 36 24 07/ 06 63 57 95 36
laurence.maignan@bureaudepresseagro.com

