



Charles  
& Alice

**CHARLES & ALICE BIO**  
Pommes Poires et Pommes Abricots :  
Cap sur le Sud  
pour débiter l'année en beauté !

Et si en 2018 nous retrouvons l'authenticité des saveurs de nos terroirs à portée de main ? Charles & Alice a sillonné la France, à la recherche des plus beaux fruits BIO, pour imaginer **deux nouvelles recettes aux notes douces et ensoleillées du Sud !**

Ces créations gourmandes sauront régaler tous les palais, associant la rondeur des meilleures pommes du Sud-Est aux notes légèrement acidulées de l'abricot et au parfum rafraîchissant de la poire.

Ces deux nouvelles recettes ont été élaborées avec des fruits 100 % France car cela n'aurait aucun sens pour Charles & Alice de faire voyager des fruits BIO à travers le monde !



**CHARLES & ALICE BIO POMMES ABRICOTS**  
On s'imagine facilement au milieu des étals de fruits en été avec cette recette qui allie la douceur **des pommes** au caractère acidulé **des abricots du Sud**.

**CHARLES & ALICE BIO POMMES POIRES**  
Lorsque l'authenticité des meilleures pommes bio françaises rencontre la douceur et la fraîcheur des **poires du Sud-Est**, cela donne une rencontre gourmande et savoureuse !



Charles & Alice Bio  
Pommes Abricots et Pommes Poires  
Prix moyen Conseillé 2,10€\*  
Format 4x95g, au rayon frais

\*Prix à titre indicatif  
le distributeur est seul décisionnaire du prix

**LA GAMME BIO**

Passion, générosité et savoir-faire... Charles & Alice Bio offre toute la qualité des fruits issus de l'agriculture biologique française, avec une pincée de sucre de canne bio, pour plus de gourmandise. Toujours garanties sans conservateur, sans édulcorant et sans colorant, les 7 recettes savoureuses de la gamme Bio sauront ravir toutes les papilles !

Retrouvez aussi au rayon frais Charles & Alice Bio Pommes Châtaignes, Pommes Rhubarbe, Pommes Cassis, Pommes Pruneaux et Pommes Figues.

**À PROPOS DE CHARLES & ALICE**

Implantée dans le Sud-Est de la France, sous le soleil et au milieu des vergers, Charles & Alice est spécialiste de la transformation des fruits. Ses 400 collaborateurs œuvrent chaque jour à élaborer des recettes qui ne font aucune concession sur la qualité, respectent toute la gourmandise naturelle des fruits, et offrent un éventail de choix aux couleurs de la nature

**CONTACTS PRESSE**

Laureen Laboret  
01 58 65 01 20  
[llaboret@hopscotch.fr](mailto:llaboret@hopscotch.fr)

Roberta Carrara  
01 58 65 00 89  
[rcarrara@hopscotch.fr](mailto:rcarrara@hopscotch.fr)

