



Michel et Augustin
les trublions du goût



LES BAGUETTES GUINGUETTE RÉGALENT L'APÉRITIF !

UN FORMAT POUR TOUTES LES ENVIES !

- **À dipper !** Enfin un biscuit avec une surface large et fine, idéale pour tremper !
- **À tartiner !**
- **À croquer** directement !
- Un format à partager, pour une ambiance trublionne !

Adieu les gressins ;)

À tremper, ou à croquer directement !



UNE RECETTE SIMPLE...

- Une recette de base ultra **simple et naturelle** : farine, huile d'olive, levure et sel marin de l'Atlantique
- Le procédé ? La panification, tout simplement !
- Sans conservateurs, sans colorant et sans additif.

... ET GOURMANDE !

- Une texture ultra **croustillante**
- 3 recettes **savoureuses...**

... Qui se marient très bien avec des sauces apéritives ! Le bon combo ;)



Un poil corsé ;)

Un bon goût rustique !

Prix Marketing **2,50€**
Conseillé*

* Le distributeur est le seul à même à fixer ses prix



Lancement

Officiel !

LE BAL DE LA MARINE !

Retrouvez nos Baguettes guinguette au **Bal de la Marine !**
Rdv le 2 juillet 2020
au 4, port Suffren 75007 Paris

Ambiance guinguette

Accès presse : 19h-20h
Ouvert à tous les gourmands à partir de 20h !



CONTACT PRESSE
carole@micheletaugustin.com
06 50 06 12 51



Michel, Augustin et la tribu