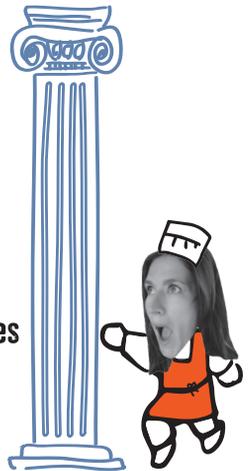
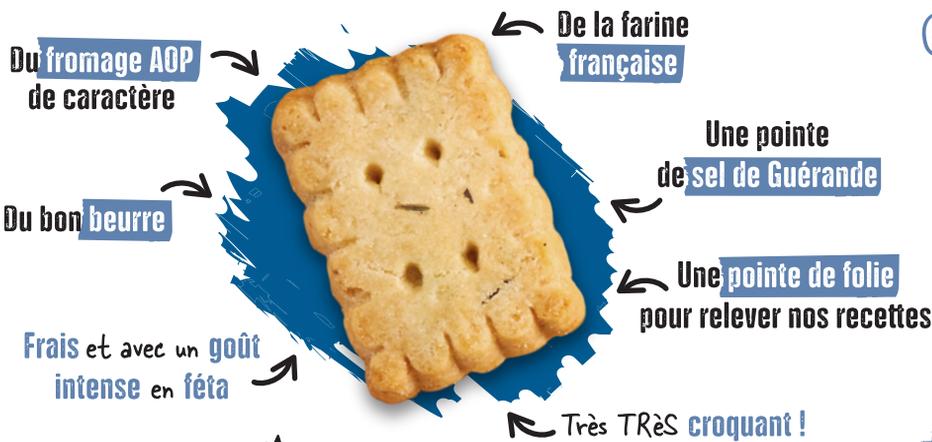


En avril 2024, Michel & Augustin lance son édition très TRÈS limitée de saison : les petits beurre à la féta AOP (appellation d'origine protégée) pour des apéros ensoleillés ! Cette recette exclusive, concoctée avec amour et à partir d'ingrédients de qualité, vient compléter les 7 autres recettes Michel & Augustin aux bons fromages AOP.

La féta AOP garantit le respect d'un savoir-faire ancestral qui confère aux petits beurre leur bon goût de fromage, fruité et salé. Une fois le fromage affiné, il est délicatement ajouté au pétrin pour la confection des petits beurrés à la féta AOP. Concoctés en France, avec des ingrédients simples et de qualité (pas de panique, on vous donne le détail plus bas) ils sont réhaussés d'un petit « twist » : des herbes de Provence qui viennent titiller les papilles des gourmands.



↑ Psssst, nos petits beurrés contiennent plus de **15%** de féta !



C'EST LA FETA L'APÉRO!

Cet été c'est la FÉTA à l'apéro ! Direction la Grèce avec les tous nouveaux petits beurre Michel & Augustin à la féta AOP de Grèce.

Parfaits pour accompagner les cocktails les doigts de pied en éventail ou alors en topping d'une salade fraîcheur ou même en base d'un cheesecake salé.



Gourmande à souhait, cette édition limitée d'irrésistibles petits beurrés au bon goût de féta est croquante et dorée, 100% pur beurre et concoctée en France, évidemment ! Elle est à retrouver d'avril à octobre. Alors, armez-vous de vos tongs, seaux, pelles et plus jolis panamas, car les petits beurrés sont prêts à vous accompagner tout au long de l'été !



Profitez bien de l'été, car une nouvelle édition très TRÈS limitée prendra le relais dès novembre...

PMC : 2,99€* Poids : 90g / *Le distributeur reste seul maître des prix



À PROPOS DE MICHEL ET AUGUSTIN : www.MichelEtAugustin.com

Michel & Augustin concocte une centaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée et salée, dessert, yaourts, boissons...) grâce à son savoir-faire pâtissier. En effet, chez Michel & Augustin les 100 trublions (siège et terrain) peuvent suivre des cours de pâtisserie en cours du soir, directement dans les locaux (Dixit la Bananeraie) et depuis le début de l'aventure, ils sont 98 trublions et ex-trublions à être diplômés du CAP pâtissier. Depuis 2020, Michel & Augustin est certifié B-CORP.



CONTACT PRESSE
Vienna Gardner
viennag@micheletaugustin.com
06.09.38.80.19