



**NOUVEAUTÉ**

Michel et Augustin présente son ÉDITION LIMITÉE :  
ses **PETITS SABLÉS** à la **RACLETTE IGP**

En octobre 2024, Michel & Augustin lance son édition très **Très limitée de saison** : les petits sablés à la **raclette IGP** (Indication géographique protégée) de Savoie pour des apéros gourmands au coin du feu ! 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.

Les petits sablés Michel & Augustin au fromage de raclette IGP de Savoie ont un bon goût de fromage, fondant et fruité. Une fois le fromage affiné, il est délicatement ajouté au pétrin pour la confection des petits sablés. Concoctés en France, avec des ingrédients simples et de qualité (pas de panique, on vous donne le détail plus bas), ils sont rehaussés d'un petit « twist » : de l'ail des ours qui vient titiller les papilles des gourmands et apporte une jolie robe verte aux sablés !



Psst, connaissez-vous l'ail des ours ?  
C'est une plante aromatique aussi appelée ail sauvage, au goût plus floral et herbacé que l'ail classique.



**15,1%** de fromage de **raclette IGP de Savoie**

De la farine **française**

Du bon **beurre**

Une pointe de **sel de Guérande**

Des oeufs de poules **élevés en plein air**

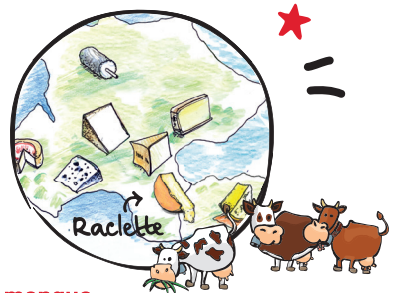
Une pointe de **folie** pour relever nos recettes



Très TRÈS **croustillant** et **fondant** en bouche !



**VIVRE d'AMOUR**  
et de **RACLETTE**



Cet hiver, direction la Savoie avec les tous nouveaux petits sablés Michel & Augustin à la raclette IGP de Savoie. Qu'il fasse grand froid ou plein soleil, qu'il pleuve des bananiers ou des conifères, **la tribu ne manque jamais UNE occasion de « Se faire PLAISIR »** (Schmilblick n°38) avec cette fois-ci, une recette de saison. Cette édition limitée d'irrésistibles petits sablés concoctés en France, 100% pur beurre, croustillants et dorés est à retrouver d'octobre 2024 à mars 2025.

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

À PROPOS DE MICHEL ET AUGUSTIN :   [www.MichelEtAugustin.com](http://www.MichelEtAugustin.com)  

Michel & Augustin concocte une cinquantaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée et salée, dessert, yaourts, boissons...) grâce à son savoir-faire pâtissier. En effet, chez Michel & Augustin les 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](mailto:viennag@micheletaugustin.com)  
06.09.38.80.19