

MERE POULARD

Pressemitteilung, September 2010

**NEU bei Raoul Rousso:**



**Französisches Feingebäck vom Mont Saint Michel**



**Raoul Rousso führt die französische Premium-Marke MERE POULARD ein. Mit MERE POULARD präsentiert das Unternehmen Feingebäck nach traditionellen Rezepten der französischen Köchin Mère Poulard, die 1888 in der mittelalterlichen Stadt Mont Saint Michel ein Gasthaus gründete und ihre weltweit berühmten Gebäckspezialitäten kreierte. Noch heute werden die feinen Kompositionen überwiegend mit Zutaten aus der Normandie hergestellt, ohne künstliche Aromen und Konservierungsstoffe.**

MERE POULARD entführt anspruchsvolle Genießer auf eine kulinarische Reise in die weltweit einzigartige mittelalterliche Stadt Mont Saint Michel, die heute UNESCO-Weltkulturerbe ist.

Das Renommee und die Geschichte der Mère Poulard und des Mont Saint Michel sind untrennbar miteinander verbunden.



Annette Poulard gründete 1888 zusammen mit ihrem Mann Victor, einem Bäckerssohn, in weltweit einzigartiger Umgebung ihr Gasthaus inmitten der mittelalterlichen Stadt von Mont Saint Michel.

In über 50 Jahren bewirtete sie dort Wallfahrer und Feinschmecker und entwickelte zahlreiche Rezepte, die zunächst in Frankreich und anschließend weltweit berühmt wurden. Daher erhielt sie den Beinamen Mère Poulard, ein Ehrentitel, der noch heute die talentiertesten Chefköchinnen auszeichnet.

Jede einzelne exquisite Gebäck-Komposition entsteht aus einem harmonischen Zusammenspiel von traditionellen Rezepten und erlesenen Zutaten. So werden nur beste Butter aus der Normandie und frisch aufgeschlagene Eier aus Freilandhaltung verwendet, ohne künstliche Aromen und Konservierungsstoffe. Die Gebäck-Klassiker Sablés, Palets und Galettes werden noch heute mit Liebe zur Tradition nach den Original-Rezepten von 1890 hergestellt und so wie alle Gebäcke vom MERE POULARD in unmittelbarer Nähe der historischen Stadt Mont Saint Michel produziert.



**Les Palets du Mont Saint Michel**

Ein Butteranteil von 28,5 %, brauner Rohrzucker und feine Karamelpaste machen dieses locker aufgebackene Buttergebäck besonders herzhaft-süß im Geschmack und verleihen eine feine Butternote.

UVP: 100 g Packung ca. 1,89 €.



**Les Cookies du Mont Saint Michel**

Diese knusprigen Cookies sind mit knackigen Schokoladenstückchen gespickt und natürlichem Vanillearoma verfeinert.

UVP: 100 g Packung ca. 1,89 €.

**EIN UNTERNEHMEN DER GRONEWEG-GRUPPE**

MERE POULARD, Pressemitteilung, September 2010  
Seite 2

**Neu bei Raoul Rousso:**



**Französisches Feingebäck vom Mont Saint Michel**



**Tuiles à l'Ancienne**

Übersetzt man diese feine Spezialität, so handelt es sich hierbei um hausgemachte Dachziegeln, aus Schokolade natürlich.

Feinste Milkschokolade oder wie in der zweiten Variante dunkle Zartbitterschokolade wird mit Gebäckstückchen versehen und zu kleinen süßen Ziegeln gegossen.

UVP: 100 g Packung ca. 4,89 €.



**Les Sablés du Mont Saint Michel**

Diese feinen Mürbeteigtaler sind knusprig und süß mit feinem Buttergeschmack, denn sie enthalten 24 % gesunde Butter aus der Normandie. Die zweite Variante ist zusätzlich mit getrockneten Apfelstücken versehen, für einen besonders fruchtigen Geschmack.

UVP: 125 g Packung traditionale ca. 1,89 €, mit Äpfeln ca. 2,29 €.



**Les Galettes du Mont Saint Michel**

Dieses dunkel gebackene Buttergebäck hat einen hohen Anteil an Butter ( 25 %) und bekommt durch einen Hauch Vanillearoma einen feinen Geschmack. Die Karamelnote schenkt ihm eine milde Süße. Es gibt zwei weitere Varianten, einmal mit Zimt gewürzt oder mit gesalzener Karamelbutter verfeinert.

UVP: 100 g Packung ca. 1,89 € – 2,29 € je nach Sorte.



**Sablés Gourmands**

Diese kleinen Gourmet-Taler sind aus grobem Mürbeteig gebacken. Zwei Varianten versprechen höchsten Genuss. Die Sorte Double Chocolat wird mit knackigen Schokoladenstückchen ( 26 %) versehen. Feinste Karamelstückchen aus gesalzener Butter verleihen der zweiten Sorte ihre besondere Note. UVP: 200 g Packung ca. 2,99 € - 3,59 € (Caramel au Beurre sale).



**EIN UNTERNEHMEN DER GRONEWEG-GRUPPE**

Raoul Rousso GmbH · Public Relations · Am Eggenkamp 8-10 · 48268 Greven · Telefon: +49 (0) 25 71/507-57  
Fax: +49 (0) 25 71/507-51 · www.raoul-rousso.de

MERE POULARD, Pressemitteilung, September 2010  
Seite 3

**Neu bei Raoul Rousso:**



**Französisches Feingebäck vom  
Mont Saint Michel**



**Crêpes Dentelles**

Diese traditionelle bretonische Gebäckspezialität wird nach altem Rezept gebacken. Hauchzarte Waffelröllchen werden in zwei Varianten entweder mit hochwertiger Vollmilchschokolade oder mit zartschmelzender dunklen Schokolade überzogen. Ein knuspriger Genuss auf bretonische Art.

UVP: ca. 3,59 € für die 60 g Packung.

Noch heute produziert die Biscuiterie Mère Poulard in unmittelbarer Nähe von Mont Saint Michel und verbindet traditionelle Rezepturen mit moderner und kompromissloser Qualitätspolitik.

Raoul Rousso ist Spezialist für Import, Vermarktung und Distribution von Feinkostprodukten aus aller Welt. Das Sortiment besteht aus international renommierten Originalmarken von hoher Qualität und innovativen Trendartikeln.

Raoul Rousso ist ein Unternehmen der Groneweg-Gruppe, zu der auch CLUB Feinkost mit der Marke GOUTESS gehört.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Iris Brinkmann

Raoul Rousso GmbH

Public Relations

Am Eggenkamp 8-10 48268 Greven

Tel.: 0 25 71/507-57 · Fax: 0 25 71/507-1157

E-Mail: [ibrinkmann@groco.de](mailto:ibrinkmann@groco.de) [www.raoul-rousso.de](http://www.raoul-rousso.de)

**EIN UNTERNEHMEN DER GRONEWEG-GRUPPE**

Raoul Rousso GmbH · Public Relations · Am Eggenkamp 8-10 · 48268 Greven · Telefon: +49 (0) 25 71/507-57  
Fax: +49 (0) 25 71/507-51 · [www.raoul-rousso.de](http://www.raoul-rousso.de)