

FLOCON

• NE GARDONS QUE LE BON •

LE COMMENT DU POURQUOI

Chez nous le grignotage c'est un vrai de mode vie: des petits creux de fin de matinée, à ceux de tard dans la nuit, nous on adore !

Pourtant, on a fini par en avoir marre du sentiment de culpabilité qui rôde inévitablement autour de ces petits moments de plaisir... Et on s'est rendues compte que même les plus vaillants gourmands finissent par y renoncer. C'est quand même bien dommage, non ?

Donc quand on a fait la découverte de la « Superfood » ça a été un vrai électrochoc pour nous: pourquoi arrêter de se faire plaisir si on peut utiliser des aliments super gourmands, entièrement naturels et aux nombreux bienfaits pour créer des recettes inédites de snacks aussi bons que bons?

Mais par où commencer?

Chacun a son moment de grignotage préféré, nous c'est l'apéro ! Donc c'était décidé, on allait libérer tous les gourmands de l'oppression en se lançant dans la création d'un petit biscuit apéritif complètement insolite.

NOS PRODUITS

Revenez à l'origine du goût et découvrez les joies du grignotage décompliqué avec nos Super Petits Biscuits apéritif !

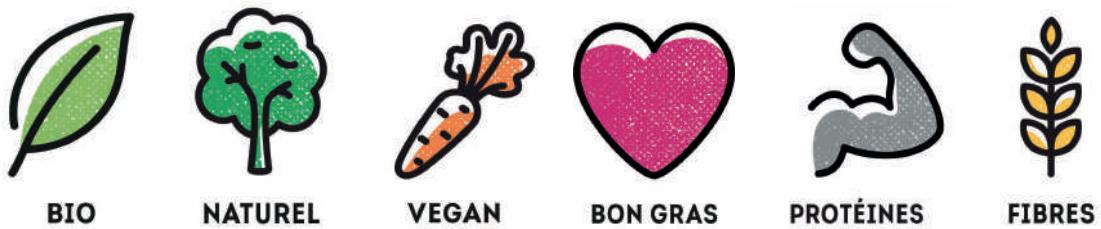


LE CONCEPT

Grâce à nos ingrédients bio détonants et entièrement naturels, faites le plein de nutriments sans rien sacrifier au plaisir inégalable du grignotage !



Nos recettes inédites nous permettent de créer de vrais petits biscuits croquants, fondants, et délicieusement «healthy» !



Et nous ne sélectionnons que le meilleur, tout naturellement...



LE POINT NUTRITION

Concrètement, qu'est ce qu'un biscuit

a de plus qu'un biscuit apéritif nature classique?

+80% PROTEINES*

Pour être encore plus forts et plus résistants !

-50 % GRAS SATURES*

Pour favoriser les «bons gras», essentiels à notre santé.



-40% GLUCIDES*

Parce que ce ne sont pas des nutriments indispensables à notre santé !

-18% SEL*

Parce qu'il faut essayer d'en limiter notre consommation au quotidien

x2 FIBRES*

Pour se débarrasser de toutes les toxines.

* par rapport à la moyenne des biscuits apéritif, crackers du marché.

LA FABRICATION : «L'ATELIER FLOCON»



Après de nombreux essais dans des ateliers aux quatre coins de la France, nous avons commencé à rêver d'un endroit tout à nous, où nous pourrions fabriquer à notre façon et travailler au plus proche des biscuits pour en garantir au mieux leur qualité.

Un rêve qui est devenu réalité en grande partie grâce à notre super directeur de production, Christian, qui nous a fait découvrir la Bretagne et qui nous transmet au quotidien son savoir faire en matière de biscuiterie (parce que croyez-nous, c'est tout un art !).

Après des mois de recherches, c'est finalement à Châteauneuf-du-Faou dans le Finistère, que nous avons posé nos valises. Et depuis début septembre, ça y est ! L'Atelier Flocon a ouvert ses portes et on y fabrique désormais chacun de nos biscuits.

L'EQUIPE

Ca, c'est nous !



JULIETTE ISERIN

Healthy Foodist &
Marketing Maniac



GERALDINE ESNOUS

Snacks &
Excel Lover



On s'est rencontrées sur les bancs de l'école, il y a déjà quelques années... Inséparables au lycée, on avait toujours eu envie de monter un projet ensemble (on avait même déjà le nom de notre future entreprise - GEJIL, nos initiales).

Dix ans plus tard, on s'est retrouvées sur un projet passionnant et haut en gourmandise ! Géraldine ayant travaillé en finance et Juliette dans la mode, on ne peut pas dire que l'agroalimentaire était un chemin tout tracé pour nous mais la vie réserve toujours des surprises alors nous y voilà...



METTEZ LA MAIN A LA PÂTE ...

Pour suivre notre aventure au quotidien, rejoignez notre communauté sur les réseaux sociaux !

Et n'hésitez pas à nous faire signe :

juliette@flocon.bio ou geraldine@flocon.bio

