

Les bonbons du pêcheur



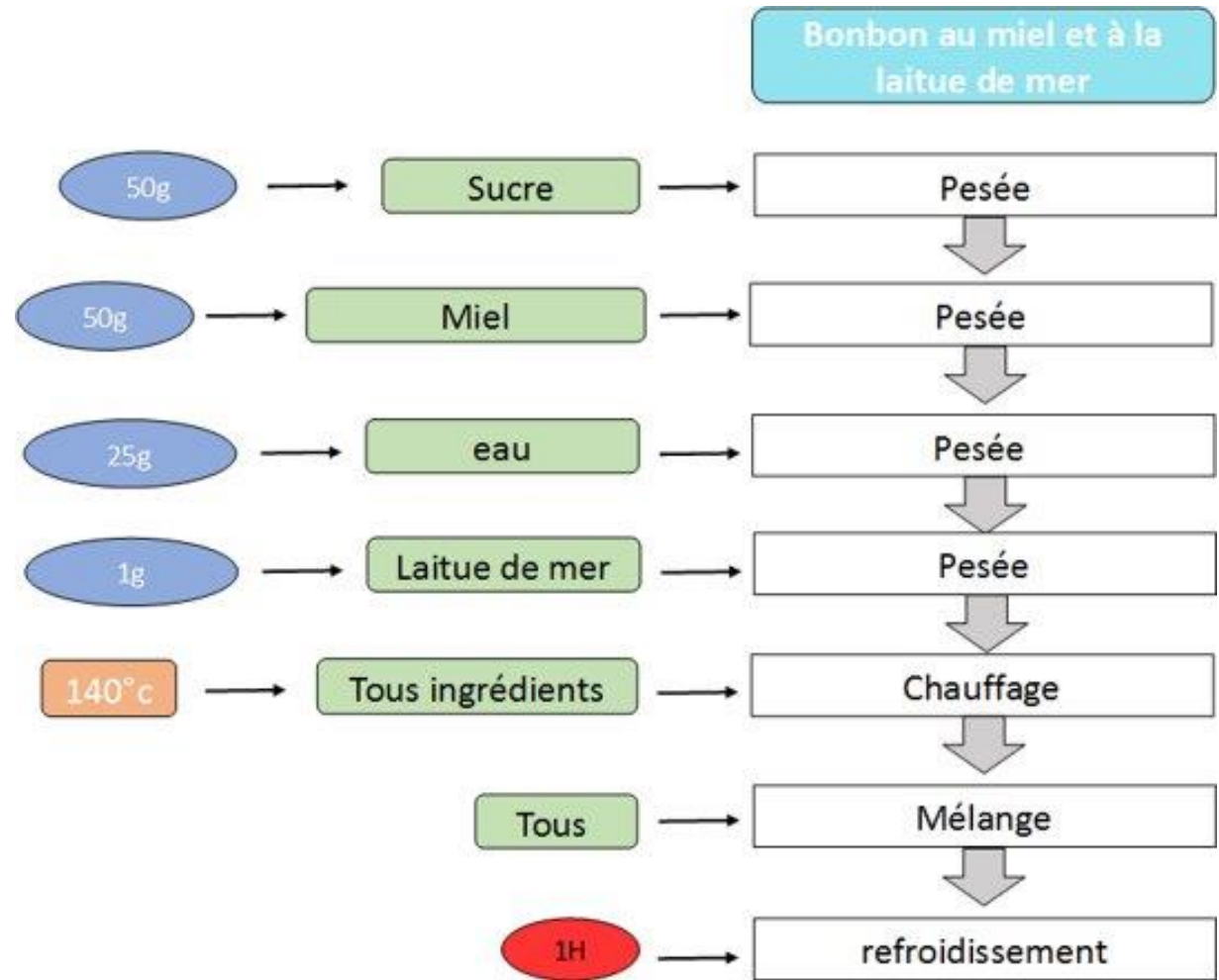


Un produit local :

- Algues récoltées sur les côtes bretonnes
- Miel récolté par des apiculteurs bretons



Process de fabrication



La laitue de mer :

- Vertus :

- Vitamines C
- Calcium
- Fer
- Magnésium
- Fibres
- Protéine
- Peu calorique

- Aspect visuel :

- Belle couleur verte
- Brillante

- Aspect gustatif :

- Gout iodé

- Arome :

- Léger

- Mode de consommation :

- Crue
- Cuite



Test organoleptique :

Note de 1 à 9										
Aspect visuel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Moyenne /29 personnes
Résultats	0	0	1	2	6	4	6	8	2	6,5/9
Odeur	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Résultats	0	1	1	5	7	6	7	0	1	5,3/9
Goût	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Résultats	1	3	4	5	3	3	5	4	1	5,1/9

Emballage du Produit :



- Recyclable et réutilisable
- 100 bocaux pour 23 € soit 23 centimes le bocal à ajouter dans le prix final

Caractères innovants:



La laitue de mer



Leurs formes



Contenant en verre



Fabrication artisanale