



MAÎTRE PRUNILLE LANCE PÂTIMIX

Des mélanges prêts à l'emploi pour sublimer chaque recette, sans complexité.

Fort de son expertise autour des pruneaux et des fruits secs, **Maître Prunille lance Pâtimix**, une nouvelle gamme de **mélanges gourmands dédiée à la pâtisserie**. Chaque préparation associe **fruits secs** soigneusement sélectionnés à des **ingrédients stars** (éclats de chocolat, fruits aromatisés...), à intégrer facilement dans ses **recettes** ou à utiliser en **topping**.

En un seul geste, Pâtimix permet de **rehausser les recettes du quotidien**, d'apporter une **touche originale** et de **rendre le fruit sec plus accessible**, sans contrainte ni technicité.

Pensée pour **répondre aux attentes actuelles des consommateurs** (plaisir, praticité, fait maison et créativité) ; cette gamme ouvre de **nouveaux usages pour le fruit sec** et **dynamise le rayon Fruits secs** avec une solution à la croisée de la **gourmandise**, de **l'innovation** et de la **praticité**.

Avec Pâtimix, Maître Prunille simplifie la pâtisserie maison et y ajoute une dose de gourmandise.

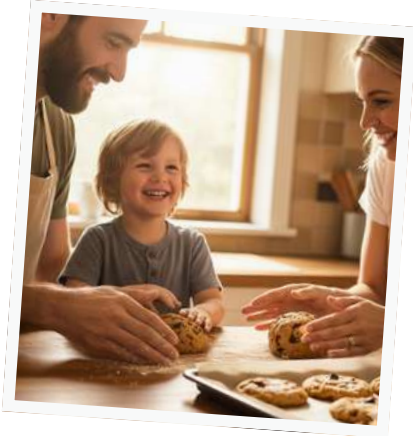
UN MARCHÉ EN PLEIN ÉBULLITION

Au rayon fruits & légumes, l'offre d'aide à la pâtisserie se limite souvent à des **produits premier prix en gros grammages, peu adaptés** à tous et **manquant de gourmandise** et de **praticité**.

Dans un contexte général plutôt morose, le **plaisir** et le **fait maison** continuent de progresser, motivés par le **budget** et l'**envie de cuisiner** soi-même. Cette évolution se traduit par :

- une **recherche de gourmandise** au quotidien,
- des **solutions pratiques** et **accessibles pour cuisiner facilement**,
- des produits permettant de **varier rapidement les recettes**.

Le marché des aides à la pâtisserie **profite pleinement de ces tendances**.



LA RÉPONSE DE MAÎTRE PRUNILLE : PÂTIMIX – LA PÂTISSERIE FACILE, RAPIDE ET GOURMANDE

Des **mélanges prêts à l'emploi**, sans sucre ajouté, sans farine ni levure, composés d'**ingrédients soigneusement sélectionnés**, pour un résultat :

Rapide **Gourmand** **Original** **Accessible**



UNE GAMME DE 4 RÉFÉRENCES :

Douceur Choco Amande

Amandes effilées
enrobées de miel
Éclats de cacahuète
Chunks de chocolat au
lait



Douceur Pomme Cannelle

Morceaux de noix de
macadamia
Morceaux de pomme
aromatisés à la cannelle
Morceaux de cacahuète



Douceur Pécan Caramel

Morceaux de noix de
pécan
Éclats de caramel
Chunks de chocolat
blanc
Morceaux de cacahuète



Douceur Raisins – Fleur d'oranger

Raisins moelleux
aromatisés à la fleur
d'oranger
(arôme naturel)



UN DISPOSITIF PENSÉ POUR FACILITER L'ADOPTION

- ✓ **Ingrédients visibles** en premier plan avec **fenêtre de transparence**
- ✓ **2 recettes inspirantes sur le facing** pour aider le consommateur à se projeter
- ✓ **QR code au dos** renvoyant vers des recettes sur le site web
- ✓ **Prix marketing conseillé** : 2,50 €, pour favoriser l'essai
- ✓ **Format 100 g** : la juste dose pour une journée familiale de 10 à 12 pâtisseries.
- ✓ **Lancement anticipé chez Carrefour** dès décembre, puis déploiement en avril dans les autres enseignes



UNE GAMME STRATÉGIQUE POUR LE RAYON

PÂTIMIX s'adresse à ceux qui :

- **manquent de temps** pour des recettes élaborées → **PRATICITÉ**,
- veulent **renouveler leurs recettes** avec des saveurs originales → **INSPIRATION**,
- souhaitent **combinaison plusieurs ingrédients** sans multiplier les achats → **PRAGMATISME**.

UNE OFFRE DE MÉLANGES STRUCTURÉE POUR TOUS LES INSTANTS



UNE IDÉE RECETTE GOURMANDE ET INSPIRANTE

Cookies maison gourmands

Ingrédients :

- 250 g de beurre
- 145 g de sucre blanc
- 200 g de cassonade
- 1 œuf
- 400 g de farine T55
- 1 sachet Pâtimix



PRÉPARATION

Mélangez beurre et sucres, ajoutez l'œuf, puis la farine. Incorporez le sachet de Pâtimix.



FAÇONNAGE

Formez des boules, disposez-les sur une plaque et aplatissez légèrement.



CUISSON

Enfournez 8 à 10 min à 165 °C, jusqu'à légère coloration. Laissez tiédir avant dégustation.



Scannez ce QR code
pour + de recettes



À PROPOS DE MAÎTRE PRUNILLE

Depuis 1988, Maître Prunille est le **spécialiste et leader du fruit sec en France**.

En près de 40 ans, la marque a **modernisé et dynamisé la catégorie**, en proposant une **offre gourmande, accessible et en phase avec les usages actuels**. Reconnaisable à son **emblématique « homme au chapeau »**, Maître Prunille **valorise les terroirs d'ici et d'ailleurs** à travers une **expertise complète du fruit sec, sous toutes ses formes**.

La marque appartient à la **coopérative prunicole du Sud-Ouest France Prune**, un **ancrage agricole** qui fonde sa singularité.



SPOILER ALERT !

Maître Prunille entre dans une nouvelle ère.

Dès avril, la marque dévoilera une **nouvelle identité packaging**, pensée comme un levier de visibilité, de compréhension et d'engagement.

Pensée pour être **plus visible** en rayon, **plus durable, plus pédagogique** et **en phase avec les attentes actuelles**, cette évolution fait du packaging un **véritable outil stratégique**, au service de la marque et de ses partenaires.

👉 **Un communiqué de presse dédié vous sera adressé dans les prochaines semaines.**



www.maitreprunille.com



@maitre.prunille

Contact :

Alizée DELSOL

Chargée de communication
adelsol@maitreprunille.com

