



**CÔTEAUX NANTAIS**  
au rythme du vivant

## *Les Cuirs de fruits Côteaux Nantais*



Proposer le meilleur des fruits en sachet, il fallait oser ! C'est le concept des Cuirs de fruits Côteaux Nantais ! Un nouveau snacking bio 100% fruits, décliné en 4 parfums, sans sucres ajoutés, sans colorants, sans conservateurs ni gélifiants, sous forme de délicieuses bandes de fruits. Présentation.

Côteaux Nantais, leader européen de l'arboriculture en biodynamie lance un tout nouveau produit : les Cuirs de fruits. Un nouveau snacking bio 100% fruits, décliné en 4 parfums, sans sucres ajoutés, sans colorants, sans conservateurs ni gélifiants, sous forme de délicieuses bandes de fruits.

Made in Nantes, elles sont élaborées à partir des purées de fruits 100% bio, sélectionnés avec soin pour leur maturité, directement transformés en purée puis déshydratés lentement à basse température pour obtenir une feuille prête à consommer. Ces snackings, destinés aux petits comme aux grands, aux sportifs comme aux gourmands, sont proposés en sachet individuel, ultra pratique et 100% recyclable de 15 gr, soit l'équivalent de 100 grammes de fruits.



## POUR VARIER LES PLAISIRS, CÔTEAUX NANTAIS A DÉCLINÉ UNE GAMME DE 4 CUIRS DE FRUITS :



### **POMMES-ABRICOTS :**

*La pomme relevée par le côté ensoleillé et acidulé de l'abricot !*

---

**Prix conseillé : 1,99 euros le sachet.**

---



### **POMMES-FRAMBOISES :**

*Une délicieuse rencontre entre la pomme et la framboise fondante.*

---

**Prix conseillé : 2,19 euros le sachet.**

---



### **POMMES-MYRTILLES :**

*Le côté sauvage d'un petit fruit rouge qui se marie si bien avec la traditionnelle pomme.*

---

**Prix conseillé : 2,25 euros le sachet.**

---



### **POMMES-MANGUES :**

*La passion et l'exotisme de la mangue font alliance avec la pomme.*

---

**Prix conseillé : 1,97 euros le sachet.**

---

**LES CUIRS DE FRUITS CÔTEAUX NANTAIS SONT EN VENTE DANS TOUS LES MAGASINS BIO EN FRANCE.**

**Visiter l'e-shop : <https://www.coteaux-nantais.shop/>**

**Les Côteaux Nantais - 3 place Pierre Desfossé - 44120 VERTOU - France**

Contact presse : Cyrille DARRIGADE - Attaché de presse - Tél. 06 20 17 40 41 - [cyrille.darrigade@gmail.com](mailto:cyrille.darrigade@gmail.com)