



# Amaltup lance les barres Avril&May !

Les barres naturelles et équilibrées Avril & May arrivent sur le marché bio cet été. Celles-ci ont été développées en pleine cohérence avec les tendances et les préoccupations actuelles des consommateurs. Elles disposent pour cela de la certification biologique, leur recette et leur packaging ont été adaptés suite aux retours des clients pendant une première année de test produit.



Prix de vente recommandé (à l'unité) : 2,00€ TTC

## DES FRUITS SECS, DES CÉRÉALES ET UNE FINE TOUCHE DE LAIT DE CHÈVRE

La gamme est déjà constituée de deux recettes savoureuses et originales "Coco, riz craquant" et "Éclats de noisettes, épeautre". Leur fine touche de lait de chèvre apporte moelleux et douceur à la base de fruits secs et de céréales. Ces barres sont bio, bien sûr, fabriquées en France et avec du lait de chèvre issu de fermes Françaises.

## POURQUOI C'EST BON ?

Idéales pour combler les petits creux de la vie active et faire le plein d'énergie, les barres Avril & May contiennent seulement les sucres naturellement présents dans les fruits. Le petit + ? Tous leurs ingrédients sont naturels et elles sont sources de fibres !

## LE MESSAGE DU FONDATEUR

"La mission première d'Amaltup est de valoriser les excédents saisonniers de production laitière et les coproduits de la filière caprine biologique (dont les propriétés sont bien souvent sous-estimées) en produits innovants, naturels et savoureux" explique Sébastien Duboc, le fondateur de la startup agro.

## OÙ LES TROUVER ?

Les barres Avril&May sont commercialisées dans les réseaux bio, les réseaux de proximité (épiceries, crèmeries-fromageries), et sur le site web [www.amaltup.com](http://www.amaltup.com)

## AVRIL&MAY, COMME UN AIR DE PRINTEMPS...

C'est de cette idée que sont nées les barres Avril & May, dont le nom fait référence aux mois correspondant au pic de production laitière caprine ainsi qu'aux deux personnages présents sur les packagings. La startup agro dispose dorénavant de cette nouvelle marque mais recentre "So Chèvre" sur sa gamme d'épicerie gourmet (confitures de lait de chèvre). Cette décision stratégique conforte le positionnement de la jeune entreprise et se place en cohérence par rapport aux univers de produits qu'elle propose.



Inventeur  
de recettes savoureuses & naturelles

AU LAIT DE CHÈVRE BIO FRANÇAIS

SAS Amaltup  
Rue du Général de Gaulle  
Cour de la Laiterie  
37220 Parçay-sur-Vienne

DES QUESTIONS ? CONTACTEZ-NOUS !

hello@amaltup.com  
Sébastien Duboc : 06 14 05 07 35  
[www.amaltup.com](http://www.amaltup.com)