



## Faire Savoir Faire marché épicerie Léonce Blanc lance deux nouvelles gammes de préparations et desserts aux fruits

À la recherche de l'excellence, Léonce Blanc a associé la sélection de fruits qualitatifs aux meilleures techniques, pour sublimer leurs qualités. Aujourd'hui, la marque propose quatre nouvelles préparations aux fruits ainsi qu'une nouvelle gamme de trois desserts aux fruits à base de pommes.



En vente en grande distribution au rayon confitures.  
Tarifs indicatifs compris entre 2,99€ et 3,49€

Les recettes Léonce Blanc donnent depuis toujours priorité au bon goût du fruit. Fidèle à l'expertise et à la créativité de son fondateur, la marque Léonce Blanc est aussi à l'écoute des consommateurs.

[Visualiser l'article](#)

Toujours prêt à répondre aux attentes actuelles, **Léonce Blanc propose quatre nouvelles préparations aux fruits**, résultat de découvertes et de sélections au coeur de régions de production françaises emblématiques des fruits, enrichissant ainsi sa collection de préparations aux fruits.

Autre nouveauté majeure, la **création d'une gamme de trois desserts aux fruits à base de pommes**, sans sucres ajoutés et issus des meilleurs bassins français de production. Elle illustre la volonté de **Léonce Blanc** de développer et diversifier son offre premium.

#### 4 nouveaux parfums de préparations aux fruits et 1 crème de marrons

**Léonce Blanc** enrichit sa collection pour plaire au plus grand nombre et propose quatre nouveaux parfums : **Fraise du Sud-Ouest, Abricot de Provence, Myrtille des Landes, Orange et Clémentine de Corse.**

La marque, fidèle depuis ses débuts à son engagement de bon goût et son respect du produit, mise sur des recettes contemporaines avec une moindre part de sucre (ici 40%).

**Ces nouvelles préparations sont présentées dans d'élégants bocaux de 320g dont l'étiquette illustre l'origine géographique des fruits** entrant dans la composition de recettes généreuses, avec une teneur de 60% (42% pour les agrumes) dans le produit final.

Fort de son authentique savoir-faire, **Léonce Blanc** complète cette gamme des régions françaises avec une recette de **crème de marrons, élaborée avec des châtaignes du Sud-Ouest.**

#### Les pommes françaises à l'honneur

Fort de ses découvertes au sein des régions françaises, **Léonce Blanc** a sélectionné **3 bassins historiques de production** de pommes en France, à l'origine de qualités spécifiques des fruits. La marque crée ainsi sa gamme de desserts à base de pommes présentés dans d'élégants bocaux de 580g, **sans sucres ajoutés**, à travers trois recettes :

##### **Pomme du Sud-Ouest**

Le bassin du Sud-Ouest est le bassin historique de la pomme en France, réputé pour la qualité de ses variétés, la Golden notamment.



### **Pomme & Poire de la Vallée du Rhône**

Le bassin de la Vallée du Rhône est un bassin de production particulièrement ensoleillé, qui contribue au profil sucré de la pomme se mélangeant avec gourmandise au fondant de la poire.

### **Pomme de la Vallée de la Loire et Vanille**

Le bassin de la Vallée de la Loire offre une belle diversité de pommes. La pomme est ici sublimée par la douceur de la vanille.

Avec ces deux nouvelles gammes premium, Léonce Blanc signe ainsi la promesse d'un savoureux mariage entre un savoir-faire authentique reconnu et une sélection de produits issus des meilleurs terroirs français.