

Devenez ambassadeur  
de la Brioche de Provence !



www.labriochedeprovence.com - www.labriochedeprovence.com - www.labriochedeprovence.com - www.labriochedeprovence.com - www.labriochedeprovence.com

APTUNION INDUSTRIE  
Quartier Salignan  
84400 APT  
Tél. +33 (0)4 90 76 31 31  
labriochedeprovence@aptunion.com  
www.aptunion.com



© Photos : Lionel Moulet - Shutterstock

## APT, CAPITALE MONDIALE DU FRUIT CONFIT

- Depuis sa création en 1964, Aptunion perpétue le savoir-faire traditionnel du confisage à Apt, capitale mondiale des fruits confits.
- Situé, au milieu des vergers du Luberon, Aptunion développe des filières courtes d'approvisionnement pour vous offrir de délicieux fruits cultivés et confits sous le soleil de Provence.



Photos issues de la collection du Musée d'Apt

## EN PROVENCE, LE GATEAU DES ROIS EST UNE BRIOCHE AUX FRUITS CONFITS



- Ses origines remontent aux Saturnales romaines où on pétrissait un gâteau rond fourré de fruits et de miel, divisé en parts égales entre les maîtres et les esclaves.
- Cette tradition est parvenue en France grâce aux papes en Avignon où les Rois ont été tirés pour la première fois au XIVe siècle.

## LES FRUITS CONFITS, JOYAUX DE LA COURONNE !

- Aujourd'hui, les fruits confits utilisés en décor sur le Gâteau des Rois représentent les pierres précieuses qui ornaient les manteaux des Rois Mages.
- Découvrez notre large gamme de fruits confits en Provence qui apporte couleur et saveur à votre Gâteau des Rois provençal.



Cerises de Provence



Tranches de Melons de Provence



Cubes de Melons de Provence



Tranches d'Oranges confites



Clémentines de Corse



Lamelles d'Orange



Angéliques



Tranches d'Ananas



Tranches de kiwi



Abricots Rosés de Provence

## LE NOUVEAU LABEL "LA BRIOCHE DE PROVENCE"

Aujourd'hui, Aptunion s'engage avec vous à garder intacte la tradition provençale de l'Épiphanie en créant la marque "La Brioche de Provence"



Vous défendez la qualité artisanale et vous êtes attachés à la tradition provençale ? Nous vous offrons un kit de communication sur la Brioche de Provence.

Pour communiquer dans votre magasin



Affiche A3



Piques-prix pour les brioches



Chevalet de comptoir

\* Photos non-contractuelles.

Et pour vous, une fiche recette et une corne de boulanger



Fiche recette



Corne de boulanger

## VOTRE ENGAGEMENT

- Travailler la recette traditionnelle de la Brioche de Provence avec une pâte à brioche aromatisée à la fleur d'orange ou à l'alcool.
- Inclure des CUBES DE MELONS CONFITS EN PROVENCE
- Créer un décor coloré de FRUITS CONFITS EN PROVENCE avec
  - Au moins deux classiques : bigarreaux, tranches de melons, lamelles d'orange ou de citron
  - Au moins un fruit noble : clémentines, tranches d'orange et de citrons, poires blanches, rouges, prunes, figes, abricots, tranches de kiwi, d'ananas, angéliques

## COMMENT OBTENIR VOTRE KIT

- Envoyez nous votre nom et votre adresse
  - par mail : [labriochedeprovence@aptunion.com](mailto:labriochedeprovence@aptunion.com)
  - par voie postale : Opération Brioche de Provence, Aptunion Industrie, Quartier Salignan - 84400 APT
  - par Internet en vous connectant sur le site [www.labriochedeprovence.com](http://www.labriochedeprovence.com)
- À réception de votre adresse : nous vous enverrons votre "kit de communication"