

DECACER innove encore et lance le premier bonbon fait de sirop d'érable pur

Saint-Nicolas, le 18 mars 2011 – DECACER, entreprise québécoise spécialisée dans les produits de l'érable, vient de créer et de mettre en marché le tout premier bonbon à l'érable pur. Fondant et délicat, celui-ci offre une alternative naturelle aux amateurs de friandises.

À l'image des Flocons d'érable, lancés en 2006, cette douceur est issue d'un procédé technologique novateur qui consiste au compactage de poudre de Flocons d'érable.

« Nous pensions que tout avait été inventé en matière de sirop d'érable pur », souligne Louis Turenne, de Decacer. « Après avoir remporté le prix innovation du SIAL Montréal en 2007, pour nos Flocons d'érable, nous sommes fiers de développer une nouvelle fois un produit inédit en matière d'érable. »

Les bonbons DECACER, composés à 99.5 % de sirop d'érable pur, ne contiennent aucune saveur ajoutée, aucun colorant et aucun sucre autre que du sirop d'érable pur. Ils combleront les papilles gustatives des petits comme des grands. Disponibles au rayon des confiseries de la plupart des supermarchés, des pharmacies et des magasins d'aliments naturels du Québec, ils sont offerts au prix de 3.99 \$ le paquet de 60g, soit une quantité de 30 bonbons emballés séparément.

À propos de DECACER

En activité depuis plus de dix ans, DECACER est une PME québécoise employant directement 35 personnes. Elle opère un centre de production, situé à Dégelis dans le Bas-Saint-Laurent. Sa principale activité est l'embouteillage de sirop d'érable. L'entreprise a remporté plusieurs prix notamment, le SIAL Montréal 2007 – Prix Novitas, le SIAL Paris 2008 – Prix SIAL d'Or et a également été finaliste pour le Prix exportateur de l'année au Gala à l'exportation SIAL Montréal 2008.

Pour de plus amples informations sur les produits DECACER : www.decacer.com

Pour plus d'informations, veuillez communiquer avec :

Marie-José Bégin
mjbegin@enzyme.ca
Cell. : 514 994.0802