

CRIOLLO



Teilnehmer in Düsseldorf: Herr Patrick ROBINET (Geschäftsführer)

Adresse

7, rue de Plozévet
F- 29710 Pouldreuzic
Tel. : +33 (0) 2 98 54 45 06
Fax : +33 (0) 2 98 54 38 90
E-Mail : p.robinet@criollo.fr
Website : www.criollo.fr

Unternehmenskennzahlen

Anzahl der Mitarbeiter : 6
Umsatz: 700.000 €

Kurzprofil

In Pouldreuzic, in der Bucht von Audierne, kreiert der Zuckerbäcker Patrick Robinet seit 1995 seine süßen Kunstwerke. In der Bretagne, dem Land der Legenden und Traditionen, findet er die Inspiration für seine Kekse und Schokoladenspezialitäten. Der sorgfältige Umgang mit den ausgewählten Rohstoffen und die handwerkliche Herstellung der Produkte garantieren dem Kunden süßen Hochgenuss. Im französischen Feinkosthandel und einem Kreis ausländischer Privatkunden hat Criollo treue Anhänger gefunden.

Criollo bietet folgende Vorteile :

- Eine qualitativ hochwertige Fertigung (sorgfältige Auswahl der Rohstoffzulieferer)
- Originelle Produkte der Spitzenklasse für eine große Käuferschaft
- Ein sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis

Vertrieb

Die Criollo-Produkte sind im französischen Feinkosthandel und per Versand erhältlich. In Deutschland fand bislang noch kein Vertrieb statt.

Produkte

Das Unternehmen bietet ein ausgesuchtes Sortiment an Keksen und Schokoladen-Spezialitäten an.



Schokolade



Zartbitter- oder Vollmilch-Schokolade aus reiner Kakaobutter mit Pralinefüllung und Waffelröllchen, 100 g

Mindesthaltbarkeit : 4 Monate

Weiches Karamell mit gerösteten Nüssen und Mandeln, umhüllt von Zartbitterschokolade, 200 g

Mindesthaltbarkeit : 6 Monate



** Das Streifenmuster auf den Karamellpralinés kann durch ein spezielles Motiv, ein Logo, eine Hotelmarke.. ersetzt werden.*

Kekse

*Baiser mit Mandeln und Nüssen,
überzogen mit Zartbitterschokolade,
150 g.*

Mindesthaltbarkeit : 6 Monate



*Galettes bretonnes mit Kokosflocken und
Schokoladenboden, 200 g.*

Mindesthaltbarkeit : 6 Monate