

 **CONSOMMATION**

Bonbons tout bio

Créateur de bonbons français depuis 1912, Confiserie du Nord lance ses premiers bonbons bio. L'entreprise familiale met son savoir-faire historique au service de trois nouvelles recettes composées d'un nombre réduit d'ingrédients, tous issus de l'agriculture biologique, sans colorant et « Made in France ». Engagée dans une démarche éco-responsable complète, la confiserie a même décidé de proposer ses nouveautés bio dans des emballages naturels et recyclables. Les sachets sont en kraft et chaque bonbon est emballé individuellement dans des papillotes en cire végétale. Avec ses trois bonbons inédits, Confiserie du Nord mise à la fois sur l'audace et la tradition : mandarine / citron et menthe poivrée / romarin, deux bonbons fraîcheur bi-parfums originaux proposés sous sa fameuse marque « Croibleu » et le caramel authentique et savoureux, un bonbon de tradition, sous sa mythique marque « 1912 », connue pour sa Pastille du mineur.

