



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Enghien, Royaume de Belgique, le 15 juin 2022

Léopold présente sa pâte de fruits...au parfum de Cuberdon.

Cuberdons Léopold dévoile sa nouveauté pour la rentrée 2022 – Des pastilles de pâte de fruits au parfum de Cuberdons Léopold. Avec 70% de fruits, car rien n'est trop beau pour Léopold.

Disponible dès le 15 septembre sur www.cuberdonsleopold.com et dans les points de vente exclusifs.

La pâte de fruits : histoire et savoir faire

La pâte de fruits est une confiserie très ancienne dont l'origine remonte au Xe siècle. À l'époque, les pâtes de fruits étaient décrites comme des confitures sèches. La population locale confisait les fruits frais qu'elle cueillait des arbres de ses vergers luxuriants. Elle pouvait ainsi conserver les fruits pendant l'hiver.

Pour reproduire le goût des fruits purs, moelleuses à l'intérieur, croquantes en surface, les ingrédients sont simples et au nombre de 6. Des purées de fruits (ici 70% et non 50% comme le minimum légale), du sucre et du sirop de glucose, de la pectine (extraite de pomme ou d'écorces de citron) pour donner sa texture et enfin de l'acide citrique... et l'arôme naturel de Cuberdon Léopold.

Comme dans le reste de la gamme et bien avant que le *clean label* ne soit à la mode : pas de conservateur, pas d'arôme ou de colorant artificiel.

La mise en œuvre est beaucoup moins simple et exige savoir-faire et précision : la proportion entre glucose/sucre, le type et la quantité de pectine, l'acidité de la cuisson et les températures de cuisson. Sous peine de se retrouver avec de la confiture... Et surtout, il ne faut pas trainer lors du coulage dans les moules, car à 80 °C, le mélange se fige ! Une fois complètement froides, il ne reste plus qu'à les enrober de sucre cristallisé...et à les déguster !



Prix de vente conseillé pour le sachet de 100 g : 8.95 € TTC.

Disponible dès le 15 septembre 2022 sur www.cuberdonsleopold.com et dans les points de vente exclusifs : Rob à Sint-Lambrechts-Woluwe, Smets à Luxembourg, Kaasaffineurs Van Tricht, l'Atelier en Herbe au Grand Sablon à Bruxelles, Martine & Co et Méli-Mélo à Liège, Vandererfven-Delicatessen à Kortrijk, Grappe de Raisin à Knokke, Floriste Ghyselincq à Zwalm, Vela Lingerie à Lodelinsart, L'Atelier Gourmand à Uccle, Balo Living in Style à Mol, Old Bacchus à Schoten ...

Petit rappel... Le Cuberdon Léopold

Légendaire friandise, le cuberdon serait né au milieu du 19ème en Belgique, mais ses origines, comme sa recette de fabrication demeurent l'un des secrets les mieux gardés du Royaume.

Aujourd'hui, les artisans capables de préparer le véritable cuberdon se comptent sur les doigts de la main. La recette authentique nécessite 7 jours de travail pour transformer le doux sirop sucré en un petit cône à la fois croquant et subtilement moelleux. L'arôme traditionnel est l'arôme de framboise, qui confère au cuberdon son goût unique et sa robe pourpre.

Entre tradition, nostalgie et modernité les Cuberdons Léopold se positionnent comme LA confiserie haut de gamme belge.

Le nom de « Léopold » est un hommage à Léopold 1er, premier Roi des belges, qui prêta serment sur la Constitution le 21 juillet 1831, époque à laquelle serait né le premier cuberdon. De même que les 21 cuberdons de la boîte, en souvenir du jour de cette prestation de serment.

Installés à Enghien, les Cuberdons Léopold sont encore et toujours fabriqués artisanalement, dans des chaudrons en cuivre, utilisant uniquement les meilleurs ingrédients naturels.



La Gamme actuelle

La gamme de produits proposés tourne toujours autour du Cuberdon avec 4 conditionnements proposés (48-21-10-3 pièces), un sirop et un mini sirop de cuberdon ainsi que des mini guimauves, une confiture, des sablés ou encore du nougat. Des cuberdons « dégustation » sont également disponibles pour les événements.

L'ensemble de la gamme peut être personnalisée pour des cadeaux d'entreprise ou pour un événement privé : naissance, mariage,...



Contact Presse :

top secret communication | Samya Ouhab
samy@top-secret.be | +32(0)484 07 09 03