

**PRINGLES PIMENTE L'APERRO
AVEC DEUX NOUVEAUX GOÛTS
SAVOUREUX ET ÉPICÉS**



**Pringles ajoute Sweet Chilli et Spicy Chorizo
à sa gamme FLAME**





**Le piquant est au rendez-vous de ces
nouvelles tuiles aussi savoureuses
que croustillantes afin de pimenter la
dégustation !**



**Pringles Flame goût Spicy Chorizo :
Une recette flamboyante et épicée
avec des notes de barbecue aux
saveurs de viande séchée, de paprika
légèrement fumé et d'herbes
aromatiques.**





**Pringles Flame goût Sweet Chilli :
Une saveur épicée plus douce et
aromatique issue d'un mélange
d'épices parfumées, de piment et de
notes sucrées offrant une expérience
multisensorielle.**



**Avec ce nouveau duo de saveurs,
Pringles invite ses consommateurs à
se défier lors des dégustations de ses
tuiles iconiques version pimentées
avec les différentes intensités de
piment de la gamme Flame et à tester
la résistance du palais de chacun à ces
saveurs extra-hot !**



La gamme Flame correspond à toutes les envies : pour les moins téméraires la version Kickin' Sour Cream est un dosage de piments plutôt léger, puis goût Spicy BBQ (fort) et saveur Cheese & Chili (extra fort) viennent apporter un coup de fouet aux papilles ! Les nouveautés permettent de faire voyager le consommateur à chaque bouchée, à travers de nouveaux univers épicés.



Camille-Coralie Bouton, Manager Marketing Kellogg Benelux : “Notre gamme FLAME a connu un énorme succès l’année dernière et nous sommes ravis d’ajouter deux nouvelles saveurs délicieuses à la gamme. Nous savons que les gens veulent découvrir des saveurs plus originales et nous sommes impatients de voir ce qu’en pensent les fans de Pringles.”





**Les saveurs Sweet Chilli et Spicy Chorizo
sont actuellement en magasins.
Prix de revente consommateur
recommandé 2,29€.***

***les prix pratiqués en magasin sont à la discrétion du distributeur**

INFOS

www.pringles.com

IG : @Pringles.BE

Contact presse :

TOP SECRET COMMUNICATION

Anne-Sophie Mathieu / anne-sophie@top-secret.be

Stéphanie Boucquillon / stephanie@top-secret.be

T 02 244 93 22