

PAR TOUTATI ! LES ROMAINS PEUVENT TREMBLER...

ASTÉRIX S'INVITE DANS LES COMPOTES ST MAMET

- 2017 sera l'année d'Astérix. Un nouvel album en octobre, réouverture du Parc avec une nouvelle attraction mais aussi l'arrivée des Compotes Astérix.
- Grâce à un partenariat signé avec les éditions Albert René, les Berlingos St Mamet seront désormais aux couleurs des Irréductibles gaulois Astérix et ses compagnons : disponibles en grande distribution dans d'adorables petites huttes gauloises à collectionner, mais aussi dans les restaurants du Parc Astérix dès le 1er avril au lancement de la saison 2017.
- Ce sont les petits Gaulois qui vont être ravis ! Les personnages de leur BD préférée se déclinent en Berlingos de compote pour des goûters fruités et sains, dans les parfums qu'ils plébiscitent : Pomme, Pomme Pêche, Pomme Framboise, Pomme Fraise et Pomme Abricot.
- Et leurs mamans aussi ! Car les Compotes Astérix sont **allégées en sucres, sans colorant et sans conservateur et 100% recyclables**.
- S'amuser en collectionnant les huttes Falbala, Astérix et Obélix conçues comme de véritables petites maisons à animer avec leurs personnages avec leurs fenêtres et portes.



ASTÉRIX - OBÉLIX © 2016 LES ÉDITIONS ALBERT RENÉ / GOSCINNY - JDERZO

LES HUTTES ASTÉRIX ARRIVENT

200 000 PACKS SONT 100% GAGNANTS AVEC 500 PLACES POUR
LE PARC ASTÉRIX À GAGNER ET DES RÉDUCTIONS !

Des parfums consensuels pour
« donner la pêche » aux « petits Gaulois » :

- Pomme • Pomme Framboise
- Pomme Pêche • Pomme Fraise
- Pomme Abricot



- Allégées en sucres
- Sans colorant
- Sans conservateur

Chaque hutte comporte

- 12 Berlingos de 100g
- Prix conseillé de 4,95 €



À PROPOS DE ST MAMET

Créé en 1953, St Mamet fait référence depuis 60 ans sur le marché des fruits transformés. Leader des fruits transformés avec 40% de parts de marché en valeur (IRI 2016), la marque développe depuis une offre destinée à faciliter la consommation de fruits. Acteur engagé dans l'agriculture durable avec des méthodes naturelles, St Mamet possède ses propres vergers situés en Provence et dans le Languedoc-Roussillon, et collabore exclusivement avec la coopérative Conserve Gard et ses 150 associés-coopérateurs qui font la marque au quotidien.



Contact presse :

Sylvie Vincent
Responsable
Communication
St Mamet

svincent@saintmamet.com