La SARL les Ruchers du Gué obtient le prix spécial du jury au SIAL pour son CULIS-MIEL

lundi 27 octobre 2008, par lpe

C'est à l'occasion du **salon international de l'alimentaire** (SIAL) qui se tenait du 19 au 23 octobre à Paris, que le **CULI-MIEL** a été primé « Prix spécial du jury des grands prix tendances et innovations 2008 ».

A noter que le SIAL est le salon mondial leader sur le secteur de l'agroalimentaire. Plus de 140 000 visiteurs et 5 300 exposants convergent vers ce rendez-vous incontournable des professionnels de l'alimentation : industriels de l'agroalimentaire, distributeurs, importateurs, négoce et commerce de gros, sociétés de restauration commerciale et collective…

Une belle reconnaissance pour **Jean François CRETET**, le dirigeant de la **SARL les Ruchers du Gué** basée au Gué d'Alleret en Charente-Maritime. 85% du chiffre d'affaires de la société est réalisé avec la grande distribution (200 points de vente sur 25 départements du Grand ouest). Une soixantaine de produits sont commercialisés autour du miel, pain d'épices, pâte à tartiner… Jean François CRETET, ancien cuisinier traiteur, travaille avec des apiculteurs partenaires qui lui fournissent la matière première nécessaire à la fabrication de ses produits qui sont élaborés dans une unité de production de 800m² composée de 3 laboratoires qui emploie 6 salariés.

CULI-MIEL allie saveurs sucrées à base de miel et salées à base d'épices : CULI-MIEL Texmex, Oriental ou Safran. La gamme **COULIS-MIEL**, pour sa part, contribue à améliorer les pâtisseries et autres desserts lactés : coulis à base de fraise, framboise, vanille…

Plus sur www.mielcretet.com

Prix
SPECIAL
du Jury
Tendances
& innovations
SIAL
2008