




Prix Innovation | Produit
Cuisine l'Angélique

Cuisine l'Angélique propose des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques, sans gluten et sans caséine (produits laitiers), réalisés à partir de farines entières et moulues sur pierre. La gamme de produits offerte se compose de 3 variétés de pains, 4 variétés de muffins, 5 variétés de mélanges à pâtisserie ainsi que 3 variétés de farines.

Première entreprise à offrir sur le marché des produits qui soient à la fois biologiques, sans gluten et sans caséine, Cuisine l'Angélique a réussi à recréer le goût et la texture traditionnellement connus et se démarque par le fait qu'elle travaille avec des ingrédients de haute qualité : farines de riz brun, sarrasin, quinoa, amarante, lin et huile d'olive. Les produits innovants de l'entreprise excluent les ingrédients servant d'intrants, tels que les fécules de pommes de terre et de maïs, largement utilisées dans les produits concurrents.

L'entreprise envisage l'exportation grâce à la croissance exponentielle dépassant les prévisions, leur présence dans les marchés du Québec et de l'Ontario et plusieurs prix remportés.