

le Progrès de Coaticook

Le Progrès de Coaticook > Actualités

La farine de L'Angélique remporte un prix



[Vincent Cliche](#)

Publié le 29 novembre 2013

Les honneurs continuent de se multiplier pour Cuisine L'Angélique. La boulangerie coaticookoise a récemment mis la main sur le prix «Innovation en alimentation» pour sa farine tout-usage La Merveilleuse.



© (photo courtoisie: Liphotographie)

Lyne Gosselin, d'Edikom, remet le prix «Innovation en alimentation» à la présidente de Cuisine L'Angélique, Caroline Roy.

Le concours, organisé par le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation, salue l'innovation, moteur de ce secteur d'activités, chez les transformateurs. La remise des prix s'est déroulée le 27 novembre dernier, à Montréal.

La présidente de Cuisine L'Angélique, Caroline Roy, a reçu son prix des mains de Lyne Gosselin, de la compagnie Edikom. «Nous avons eu à évaluer de beaux projets et dans la catégorie Produits de boulangerie/pâtisserie, celui qui a le plus retenu l'attention du jury répond à une réalité, car de plus en plus de gens sont intolérants au gluten. Avec son mélange de farine tout-usage biologique et sans gluten, La Merveilleuse peut remplacer la farine traditionnelle de blé», souligne Mme Gosselin.

Rappelons que Cuisine L'Angélique est située dans les anciens locaux de la Laiterie Coaticook. Elle fabrique des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques, sans gluten et sans caséine (produits laitiers). On y retrouve des pains, des muffins, des mélanges à pâtisseries ainsi que des farines.