



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Préparation pour pâte à Cake Apéro Gruau d'Or

## Du nouveau pour l'apéro !

### LA GAMME SAVEUR GRUAU D'OR S'AGRANDIT !

Gruau d'Or complète son offre de préparations gourmandes avec **une toute nouvelle recette salée**.

Parce que l'apéritif représente un autre moment gourmand de la journée, Gruau d'Or vous propose **une préparation pour réaliser un délicieux cake salé** en un tour de main.

Gruau d'Or vous simplifie la vie avec sa préparation gourmande : aromatisée aux herbes de Provence, **il suffit d'ajouter de l'eau et un peu d'huile, ainsi que les ingrédients de votre choix** pour personnaliser votre Cake Apéro selon vos envies !

Rapide et simple, cette préparation pour pâte à Cake Apéro sera votre atout pour impressionner vos invités et partager de bons moments de convivialité !



Préparation pour pâte à Cake Apéro

2 sachets de 250 g

Prix de vente généralement constaté : 2,25€

Contact presse :

Marika RAYNAUD

☎ 03.88.60.84.00

✉ [m.raynaud@groupe-gms.com](mailto:m.raynaud@groupe-gms.com)

[www.gruaudor.com](http://www.gruaudor.com)

C'est si simple d'être bon !



## *Cake aux tomates confites et fromage de chèvre*

### LES INGRÉDIENTS

250g de préparation, soit 1 sachet

170 ml d'eau tempérée

110 ml d'huile

50g de tomates confites

50g de fromage de chèvre



### LA RECETTE

1. Mélangez la farine, l'eau et l'huile jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Ajoutez les tomates confites et le fromage de chèvre. Bien mélanger.
3. Beurrez et farinez un moule à cake et versez-y la pâte.
4. Laissez cuire 45 minutes à 180°C au four traditionnel.

*Vous pouvez aussi varier les formes :  
muffins, mini-cakes...*

**C'est si simple d'être bon !**