

Bretzel Love®

Revisite un grand classique

Nom : Bretzel
Type : Masculin
Origine : Alsace
Date de naissance : 1426
Description : Snaking salé ou sucré
Signe particulier : Délicieusement entrelacé
Adresse : Centre Commercial Les 4 Temps – La Défense

Une conception inédite de notre traditionnel bretzel :

Dans la lignée des spécialités régionales ancrées dans nos habitudes culinaires telles que les crêpes bretonnes, les gaufres belges, les paninis Italiens ou encore le bagel américain...le Bretzel alsacien reprend sa place dans nos vitrines parisiennes. Sa renommée n'est plus à faire ; personne ne peut douter de son goût mythique.

Bretzel Love est le **seul** à proposer des Bretzels élaborés dans des cuisines-laboratoires par des préparateurs qui « twistent » le Bretzel à la vue de promeneurs attirés non seulement par le savoir-faire des artisans mais aussi par les senteurs appétissantes du Bretzel chaud.



Sur place, les addicts seront accueillis dans un espace à la fois tendance et convivial.

A emporter, le Bretzel se déguste facilement à tous moments de la journée : pause café, pause déjeuner, pause goûter...

Bretzel Love®

Quand Bretzel Love relooke le bretzel :

Bretzel Love s'inspire de la recette alsacienne pour redonner vie au Bretzel grâce à son concept novateur rétro branché.

Bretzel Love réactualise le Bretzel à travers un style inattendu : avec un concept store revisité version pink love, et des Bretzels au goût unique, chauds et savoureux, **Bretzel Love** signe la nouvelle version du Bretzel.

Qu'ils soient salés ou sucrés, **Bretzel Love** décline ses Bretzels chauds à travers des saveurs subtiles qui sauront satisfaire les envies de chacun.

Une base de 6 Bretzels au choix:

Le Bretzel Original (Nature), Le Bret'sel (Sel), Le Bretzel Parmesan, Le Bretzel Oignons, Le Bretzel Sucre, Le Bretzel Sucre Cannelle, Le Bretzel Pralin

Une sélection de sauces variées en coupelle:

Sauce Cheddar Fondu, Sauce Pizza, Sauce Chocolat fondu, Sauce Caramel.

Les plus gourmands préféreront le **Bretzel Dog**, le plus américain des Bretzels : Une saucisse 100% pur Bœuf, entourée de pâte à Bretzel à tremper dans le Cheddar fondu.

Les novices apprécieront l'**authentique Bretzel Original**.

Les connaisseurs s'orienteront sur le **Bret'Sel** (Bretzel Sel) et une sauce Cheddar fondu.

Et les enfants raffoleront du savoureux **Bretzel Sucre** et sa sauce Nutella ou caramel.

Prix : Compris entre 2,75 euros et 2,90 euros

Autres déclinaisons présentées:

Bretzel Stix : les Bretzels en Bâtonnets, **Les Bretzarellas :** les pizzas au pain Bretzel et **Les Bretzels Max :** les Sandwichs au bon pain Bretzel déclinés dans 5 Saveurs subtiles :

Le Bretzel Max Saint-Tropez : Du poulet fumé émincé accompagné de crudités.

Le Bretzel Max Niçois : Un mélange thon-mayonnaise allégée accompagné de crudités.

Le Bretzel Max Hollandais : Un duo de fromages Emmental-gouda.

Le Bretzel Max Italien : Tomates, Mozzarella et sauce Pesto.

Le Bretzel Max Norvégien : Saumon fumé, Crème fraîche accompagnée de concombre et de ciboulette.



Recette du bretzel par Bretzel Love :

Composé d'éléments les plus naturels comme l'eau, la farine, le sel, la levure et une pincée d'amour !

La pâte est pétrie sur place et mise en forme à la main pour créer ce fameux cœur tressé et est passée au four pendant 10 minutes.

On prête au Bretzel des effets thérapeutiques : la saumure qu'il contient est très efficace en cas de mal de ventre et il ne contient que très peu de calories.

Ouvert depuis le 7 Janvier 2009 au
Centre Commercial Les 4 Temps à La Défense 92.
Bientôt d'autres points de vente au cœur de Paris.

Site internet : www.bretzellove.com

