

Au rayon produits salés
pour apéritif!

Boîtes de 80 g

**Original Sea Salt : 1,99 €*
(Prix de revente maximum conseillé)**

**Sour Cream and Onion : 1,99 €*
(Prix de revente maximum conseillé)**

Sachets de 23 g

**Original Sea Salt : 0,90 €*
(Prix de revente maximum conseillé)**

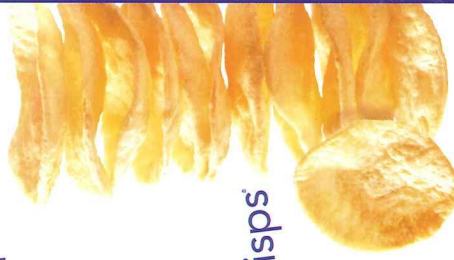
**Sour Cream and Onion : 0,90 €*
(Prix de revente maximum conseillé)**

**Sweet Chili : 1,99 €*
(Prix de revente maximum conseillé)**

* Les prix indiqués sont ceux au plus des prix recommandés - dans tous les cas, les distributeurs restent saufs
malgré des prix appliqués dans leurs magasins

Dites **OUI**
aux biscuits apéritifs!

avec **Special K**
Cracker Crisps



CONTACTS MÉDIAS : ELAN

Johanna Khouri | Tél : 01 40 89 91 14 / johanna.khouri@agence-elan.com
Alexandra Thebaud | Tél : 01 40 89 96 61 / alexandra.thebaud@agence-elan.com

DOSSIER DE PRESSE
JANVIER 2014



Vendredi

19h, Apéro avec Sandra,
Laure et Caroline.



Samedi



Cracker Crisps



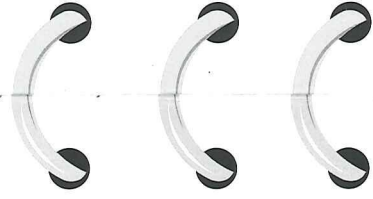
Special K® de Kellogg's, la première marque de céréales pour le petit déjeuner dédiée aux femmes, propose désormais une gamme de délicieux... produits salés pour apéritif !

Depuis près de 45 ans, Special K entretient une relation privilégiée avec ses consommatrices.

A l'écoute de celles qui prennent soin d'elles, la marque anticipe leurs attentes en leur proposant des produits adaptés aux moments clés de la journée : des céréales pour le petit déjeuner, des en-cas céréaliers pour la pause de l'après-midi. Aujourd'hui, avec sa nouvelle gamme **Cracker Crisps**, Special K devient également l'atout des pauses salées.



Penser à apporter les Special K Cracker Crisps

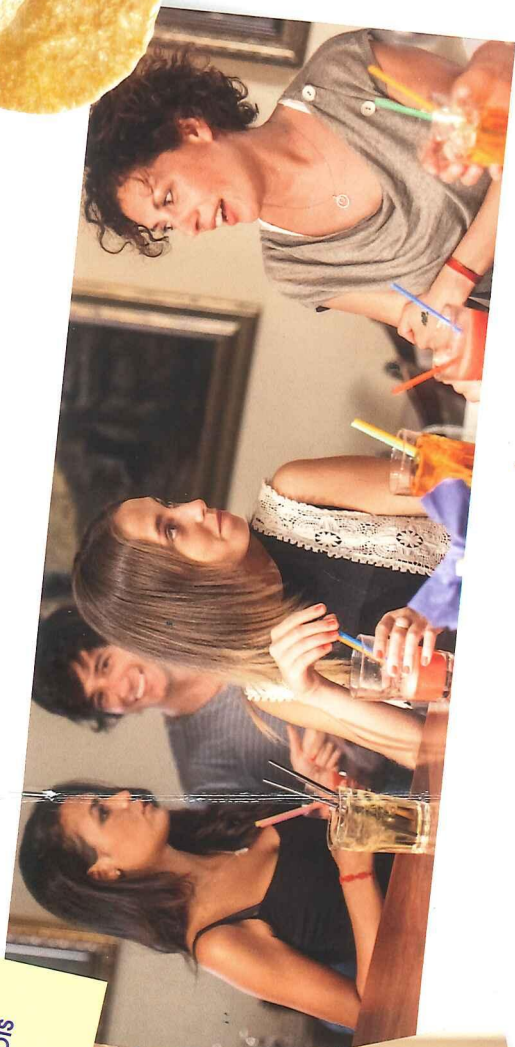




Cracker Crisps®



Le saviez-vous ?
1 femme sur 2 consomme
des produits salés pour
apéritif au moins une fois
par semaine!



Avec sa nouvelle gamme de délicieux pétales soufflés
Cracker Crisps, Special K se fait désormais le complice
de toutes celles qui souhaitent profiter du plaisir des
apéritifs entre amis en toute sérénité.

L'apéritif est un moment particulièrement apprécié en France. Lors de ces occasions de partage et de retrouvailles, les femmes, dont une sur deux consomme des produits salés pour apéritif au moins une fois par semaine^[1], recherchent le produit idéal qui leur permettra de profiter pleinement de ces instants festifs.

Ce qu'elles veulent ?

Prendre plaisir à servir de savoureux biscuits apéritifs à leurs amis et, pour celles qui prennent soin d'elles, l'assurance de pouvoir en profiter l'esprit tranquille.



Dites **OUI** aux
Biscuits Apéritifs!

[1] Etude IFOP, mai 2013, sur un échantillon de 988 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Un vrai moment de plaisir à l'apéritif avec **Special K Cracker Crisps**

Special K propose aujourd'hui Special K Cracker Crisps : des biscuits apéritifs soufflés croustillants pour un plaisir intense **à moins de 60% de matières grasses** (par rapport à la moyenne des produits apéritifs soufflés du marché).

Pour un plaisir décuplé, **Special K Cracker Crisps** est disponible dans 3 saveurs différentes



Original Sea Salt

Des pétales soufflés et subtilement salés à la texture légère et croustillante.



Sour Cream and Onion

La subtile alliance des oignons et de la crème. Un classique gourmand !



Sweet Chili

Une recette au piment doux, une sensation intense à chaque bouchée pour faire twister l'apéritif.

Et pour profiter d'une pause salée où que l'on soit, **Special K Cracker Crisps** existe aussi en **sachets de 23g**, en deux saveurs différentes : **Original Sea Salt** et **Sour Cream and Onion**.
Un format pratique à emporter !



Cracker Crisps



Original Sea Salt

Sour Cream and Onion

"Le secret de la recette"

Comment les pétales **Special K Cracker Crisps** peuvent-ils contenir 60% de matières grasses en moins que la moyenne des autres produits apéritifs soufflés du marché ?
C'est grâce à la technique de cuisson du "popping" : les pétales sont soufflés, et non frits.

1

Confection de la pâte (à base de tapioca, de farine de pomme de terre et de blé).

2

"popping" : c'est l'étape du "soufflage". Les pétales passent à haute température et sont pressurisés.

3

Ajout des arômes et des épices.