



KANOUGA CAMEL BEURRE SALÉ AU PIMENT D'ESPELETTE, SUCCOMBEZ À LA DERNIÈRE CRÉATION DE LA MAISON PARIÈS !

Une fusion de douceurs, une pointe d'ardeur

Dépliez sans précipitation l'enveloppe de votre Kanouga, prenez délicatement le caramel rectangulaire qui s'offre à vous, portez-le à la bouche... et laissez l'arôme caramel beurre salé envahir votre palais... onctueux, fondant, gourmand et là, juste à la fin, alors que vous pensez en avoir saisi toutes les tendres nuances... la petite note ardente du piment d'Espelette vous titille les papilles. Irrésistible...

Appelez-le « Kaxu »

...prononcez « Cachou »

Au Pays Basque, Kaxu veut dire « Attention ! ».

Secret d'arôme

Union de deux emblèmes du Pays Basque, le piment d'Espelette et le mythique caramel au beurre salé de la maison Pariès, ce nouveau Kanouga revisite les classiques et propose une alliance particulièrement harmonieuse. Toujours à la recherche de nouvelles saveurs, la maison Pariès est bien dans son époque !

La collection gourmande

Somptueusement enrichis de noix, d'amandes ou de noisettes, parfumés au café, à la vanille ou au chocolat, les Kanougas s'expriment en plusieurs variations gourmandes. Ainsi, le Kanouga beurre salé au piment d'Espelette rejoint-il les autres petites bouchées gourmandes : café-noisettes, chocolat, vanille-amandes, Tinousky (café) et chocolat-noix.



CONTACT PRESSE

MICHÈLE FRÉNE - FLORENCE BASSEUX - AGENCE MICHÈLE FRÉNE CONSEIL - 5, RUE DES MAZURETTES - 14000 CAEN
TÉL. 02 31 75 31 00 - MFC@MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR - WWW. MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR



Pour la petite histoire

L'histoire des Kanougas commence il y a bientôt 110 ans, en 1905. Le chocolatier Jacques Damestoy souhaite alors conquérir les riches Russes de Biarritz. Il invente ces caramels très tendres et parfumés, qu'il baptise au gré du hasard : alors qu'il s'amuse à faire tourner un globe terrestre, son doigt s'arrête sur la ville Russe de Kalouga... et Kalouga devient Kanouga, un nom qui sonne bien le Pays Basque.

Pariès, une maison distinguée

Garante d'un savoir-faire unique transmis depuis 5 générations au sein d'une même famille, la maison Pariès est la première entreprise française de chocolaterie et confiserie à recevoir le label des **Entreprises Familiales Centenaires**, EFC, en 2011.

Début 2014, elle rejoint également le cercle très restreint des entreprises distinguées par le label EPV, **Entreprise du Patrimoine Vivant**, qui récompense les fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits.



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français



EN 2015, LA MAISON PARIÈS AURA 120 ANS !

Les adresses de la maison Pariès

Boutique en ligne sur www.paries.fr

SAINT-JEAN-DE-LUZ

9, rue Gambetta
Tél. +33 (0) 559 26 01 46

BIARRITZ

1, place Bellevue
TÉL. +33 (0) 559 22 07 52

BAYONNE

14, rue du Pont-Neuf
Tél. +33 (0) 559 59 06 29

SAN SEBASTIAN (Espagne)

Alameda Boulevard, 6 Bajo
Tél. +34 943 441 871

PARIS

9 bis, rue Saint-Placide - 75006
Tél. +33 (0) 145 44 64 64

SOCOA

Possibilité de visiter les ateliers en présence des chocolatiers, confiseurs et pâtisseries.
Les visites sont suivies d'une dégustation.
Du mardi au samedi.
Durée d'environ 45 minutes.
Zone de Putillena
64 122 Socoa-Urrugne
Tél. +33 (0) 559 22 06 00



WWW.PARIES.FR

CONTACT PRESSE

MICHÈLE FRÉNE - FLORENCE BASSEUX - AGENCE MICHÈLE FRÉNE CONSEIL - 5, RUE DES MAZURETTES - 14000 CAEN
TÉL. 02 31 75 31 00 - MFC@MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR - WWW. MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR