



**POUR DIFFUSION IMMÉDIATE**

## **Les gâteaux étagés sans gluten Inspired By Happiness remportent le prix FABI 2015 du NRA**

Un jury d'experts de l'industrie du service alimentaire reconnaît les gâteaux pour leur goût, leur innovation et leur potentiel de rentabilité

Le 5 mai 2015 - Le National Restaurant Association (NRA) a décerné à **The Original Cakerie le prix FABI (Aliments et boissons) 2015** pour ses gâteaux à deux étages Je rêve sans gluten Inspired By Happiness. Reconnaisant les réalisations remarquables et l'innovation en termes de goût, de possibilités de mise en marché, de créativité et de potentiel de rentabilité dans le marché du service alimentaire, les prix FABI sont décernés par un **jury de leaders de l'industrie**, dont John Li, vice-président principal, Recherche et développement, chez Bloomin' Brands et Jennifer Ziegler, directrice des Achats chez Aramark. Parmi les autres gagnants des prix FABI 2015 se trouvent The Coca-Cola Company et Heineken USA, entre autres.

Le Gâteau à deux étages **Chocolat de rêve** sans gluten et le Gâteau à deux étages **Fraises de rêve** sans gluten sont faits d'ingrédients de la plus haute qualité tel que du chocolat blanc belge, de la véritable crème fouettée et de la ganache au chocolat. Ces deux desserts decadents, dont l'un présente deux étages de gâteau éponge au chocolat noir et l'autre deux délicieux étages de gâteau sablé léger mais moelleux surprendront vos clients, qui se demanderont comment ils peuvent être sans gluten.



Ben Carpenter, directeur du Marketing au service alimentaire de The Original Cakerie déclare : « Des années de recherche et de développement ont été consacrées à la création de ces gâteaux excellents au goût, et qui se trouvent être sans gluten. Les exploitants de service alimentaire peuvent maintenant servir ces gâteaux Je rêve primés sans gluten sans avoir à consacrer temps, main-d'œuvre et argent à faire leurs desserts eux-mêmes. »

Pour célébrer cet accomplissement, The Original Cakerie tiendra une dégustation comparée de **Chocolat de rêve** et de **Fraises de rêve** lors de la Foire NRA qui se tient du 16 au 19 mai. La dégustation comparée aura lieu au kiosque de The Original Cakerie, No 8057, de 10 heures à 15 heures, du 16 au 18 mai. Les participants auront l'occasion d'échantillonner les deux gâteaux Je rêve et on leur demandera de devenir membre de l'Équipe #Chocolat de rêve ou de l'Équipe #Fraises de rêve. La saveur qui remportera le plus de voix sera annoncée le 19 mai, à la fermeture de la Foire.

Certifiée sans gluten par la Fondation nationale pour la conscience de la maladie céliaque, la gamme de produits Inspiration Bonheur comprend également des gâteaux à trois étages, des **brownies** et **des barres aux noix et aux graines** pour le service alimentaire et la vente au détail. Pour de plus amples renseignements sur la gamme Inspiration Bonheur, visitez [www.inspired-by-happiness.com](http://www.inspired-by-happiness.com)

### À PROPOS DE THE ORIGINAL CAKERIE

The Original Cakerie est un chef de file de la fabrication de desserts de haute qualité établi à Delta, Colombie-Britannique. Fondé à l'origine en 1979 comme petite boulangerie industrielle produisant des desserts de service alimentaire de haute qualité pour les restaurants locaux à Victoria, C.-B., Canada, The Original Cakerie crée aujourd'hui des desserts délicieusement irrésistibles au goût maison pour des clients de partout en Amérique du Nord. Pour de plus amples renseignements sur la société, visitez [www.cakerie.com](http://www.cakerie.com)

Adressez les questions médias à Ben Carpenter au 214.544.7721 ou à [bcarpenter@cakerie.com](mailto:bcarpenter@cakerie.com)