

Béghin
Say

Gros Cristaux de Sucre

Le plaisir des confitures savoureuses de notre enfance



Projet
trnd

Blog du projet : www.trnd.fr/beghin-say-confitures

Contact : jez@trnd.fr



Cher trnder,

L'été est là, une saison qu'attendent avec impatience tous les gourmands (comme toi !) pour réaliser de savoureuses confitures maison.

Ensemble, avec 1 499 autres trnders, nous allons découvrir puis faire connaître autour de nous et sur Internet

Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say. Un sucre sans aucun additif, avec des grains 3 fois plus gros* qui fondent lentement et préservent le bon goût des fruits.

Avec Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say, nous allons pouvoir faire des confitures de façon traditionnelle, tout simplement, et ainsi retrouver les bonnes saveurs de notre enfance !

Impatient de savourer des confitures riches en goût et à la texture gourmande ?

Découvrons ensemble le **pack de bienvenue** :

Pour toi, trnder :

- 2 sachets de Gros Cristaux de Sucre de 1 kg chacun
- Ce Guide de projet

À partager avec ta famille, tes amis, collègues et connaissances :

- 20 brochures explicatives avec un bon de réduction
- 1 Manuel d'enquête marketing pour recueillir l'opinion de ton entourage



* Comparé à du sucre cristal traditionnel.

Parcourons ensemble nos objectifs pour les 4 semaines à venir.

Tu as une question, un doute ? Contacte jez@trnd.fr !

1

Découvrir

Prends le temps de découvrir **Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say** ainsi que les recettes proposées dans ce Guide de projet et lance-toi dans la réalisation de tes premières confitures.

Mission n°1

J'ai partagé mes premières impressions en complétant le sondage initial.

2

Faire connaître

Fais connaître **Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say** autour de toi en discutant avec les gourmands de ton entourage qui aiment cuisiner et réaliser des confitures.

Fais-nous part de ton aventure grâce à tes **commentaires sur le blog**. Tu peux également transmettre l'opinion de ton entourage grâce aux questionnaires du **Manuel d'enquête marketing**.

3

Partager

Deviens **reporter en ligne**, partage **tes expériences** et **ton ressenti** suite à l'utilisation de ce sucre unique sur le marché sur les plateformes suivantes :

- La page Facebook de Béghin Say
- Les forums et les sites internet dédiés à la cuisine

Tes publications sont en ligne ? Super ! Pense à **envoyer les liens** depuis ton espace « Mon trnd ».

Mission n°2

J'ai transmis les liens de mes avis en ligne.

Mission n°3

J'ai partagé mon avis grâce au sondage final.

Les bonnes confitures de notre enfance...

Souviens-toi... Il y a quelques années de cela, les goûters et petits déjeuners avaient une saveur particulière : celle de la confiture traditionnelle bien sûr !

Véritable **rituel familial**, la cueillette des fruits mûrs était suivie de près par le lavage et la préparation des fruits.

Puis venait le temps de **la cuisson**, dans les grandes bassines en cuivre, qui embaumait délicieusement toute la maison avec de douces odeurs de fraises, cerises, pêches, abricots, figues, prunes, etc.

Et finalement, **la récompense** : tremper son doigt directement dans le pot et savourer le fruit de son travail. Mais aussi profiter de ces délicieuses saveurs estivales, bien conservées, tout au long de l'automne et de l'hiver !

Aujourd'hui, retour aux sources avec **Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say**. C'est le moment de remettre au goût du jour les saveurs d'antan en exploitant toute ta créativité.



... réussies en un tour de main avec Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say

Béghin Say innove en créant Gros Cristaux de Sucre. Ce sucre nouveau et unique sur le marché, est spécialement conçu pour réaliser de bonnes confitures traditionnelles.

Son secret ?

C'est parce qu'ils sont plus gros que les Cristaux de Sucre se mélangent facilement avec les fruits et fondent lentement, faisant de la macération le moment clé pour la réussite de ta confiture.

Cette macération unique préserve les saveurs des fruits.

Du sucre, uniquement du sucre !

Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say, c'est l'assurance d'un sucre :

- 🍃 sans aucun additif.
- 🍃 cultivé et produit en France.

Et voilà le résultat :

Avec Gros Cristaux de Sucre, nous retrouvons le goût et la texture gourmande des confitures traditionnelles pour un vrai retour aux saveurs de notre enfance !



Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say t'a convaincu ? C'est le moment d'en parler à tout ton entourage et de partager ton expérience sur cette nouveauté !

Associations gourmandes

Les beaux jours sont là : apéritifs, déjeuners, goûters et pique-niques en extérieur vont se multiplier. Autant de chances de faire découvrir les succulentes confitures que tu auras pu préparer à tes amis. Utilisées en pâtisserie, pour accompagner un plateau de fromage ou sur un simple morceau de pain, les dégustations vont battre leur plein.

Cadeaux personnalisés

Réalise quelques pots de confiture grâce aux recettes de ce Guide de projet ou celles que tu trouveras sur le site Béghin Say, personnalise tes pots à l'aide d'étiquettes (à retrouver sur www.beghin-say.fr) puis distribue-les à ta famille, tes collègues, amis et connaissances, accompagnés des brochures explicatives.



Tartine party

Et si tu organisais chez toi une « Tartine party » ? Prépare une sélection de tes confitures et donne une touche gourmande à ton brunch dominical.

Petit déjeuner surprise

Anniversaire, remise de diplôme, mariage ou autre occasion spéciale ? Crée la surprise en préparant un plateau petit déjeuner que tu viendras livrer au domicile de l'heureux élu. Tes proches seront enchantés de découvrir tes créations fruitées et faites maison au saut du lit. ;-)

En plus de parler de Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say autour de toi, tu peux aider les internautes en créant ton propre contenu en ligne.

Partage ton avis d'expert afin que les internautes à la recherche des saveurs de leur enfance puissent se faire une idée précise sur Gros Cristaux de Sucre.

Sur les réseaux sociaux :

Sur Facebook, Twitter, Instagram, publie des photos de tes confitures en utilisant le hashtag : **#BeghinSayConfitures**

Profites-en pour découvrir les dernières actualités de la marque Béghin Say en visitant son site internet : www.beghin-say.fr.

Les forums et sites internet dédiés à la cuisine :

Envie de partager ton expérience, tes recettes favorites ou encore tes astuces ? C'est le moment de le faire sur tes sites de cuisine favoris !

Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say t'a inspiré et tu as mis au point tes propres créations ? Publie-les sur internet ! Toute la communauté trnd et Béghin Say seront ravis de les découvrir.



Pense ensuite à nous envoyer les liens de tes articles via ton espace « **Mon trnd** » et depuis le blog du projet afin que nous puissions les lire !

Pour aller plus loin, partageons nos idées !

On t'en dit plus sur :

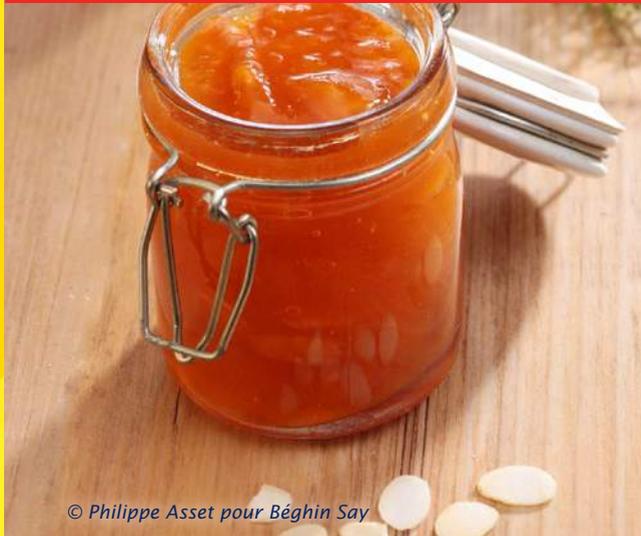
www.trnd.fr/beghin-say-confitures



Des créations originales...

... fruit de savoureuses associations

Confiture d'abricots, amandes grillées et miel de thym



© Philippe Asset pour Béghin Say



Préparation :
15 min



Cuisson :
25 min

Ingrédients :

1,5 kg d'abricots
1 kg de Gros Cristaux de Sucre
40 g d'amandes grillées
1 grande cuillère à soupe de miel de thym

Préparation :

- Laver les abricots à l'eau froide, les équeuter et les couper en 2 ou en 4 selon la grosseur.
- Dans un saladier, bien mélanger les abricots avec le sucre et laisser macérer quelques heures au frais.

Cuisson :

- Verser la préparation dans une bassine à confiture.
- Porter le mélange à ébullition à feu vif puis maintenir l'ébullition à feu moyen pendant 25 minutes environ tout en remuant et en écumant si nécessaire.
- Ajouter les amandes grillées ainsi que le miel de thym et poursuivre la cuisson quelques minutes en remuant doucement.
- Remplir alors les pots à chaud, les couvrir immédiatement et les retourner pendant 3 minutes.

Astuce du chef :

Pour savoir si la confiture est cuite, verse une goutte de confiture dans une assiette froide que tu auras préalablement placée 5 min au réfrigérateur. Elle se fige immédiatement ? C'est cuit !

Confiture de fraises et rhubarbe



© Philippe Asset pour Béghin Say



Préparation :
15 min



Cuisson :
25 min

Ingrédients :

1 kg de fraises
500 g de rhubarbe
1 kg de Gros Cristaux de Sucre

Préparation :

- Laver les fraises à l'eau froide, les équeuter et les couper en 2 ou en 4 selon la grosseur. Laver également la rhubarbe et couper-la en petits tronçons d'environ 1 cm.
- Dans un saladier, bien mélanger les fraises et la rhubarbe avec le sucre puis laisser macérer quelques heures au frais.

Cuisson :

- Verser la préparation dans une bassine à confiture.
- Porter le mélange à ébullition à feu vif puis maintenir l'ébullition à feu moyen pendant 25 minutes environ tout en remuant et en écumant si nécessaire.
- Remplir alors les pots à chaud, les couvrir immédiatement et les retourner pendant 3 minutes.

Astuce du chef :

Envie de faire ressortir le goût de tes fruits ? Ajoute le jus d'un citron pendant la cuisson. Ta confiture gagnera ainsi une petite touche de peps.

Les règles du jeu

Afin de susciter un bouche-à-oreille sincère et transparent, nous avons défini certaines règles. En tant que membre de trnd, il est important de les respecter.

1. Être transparent

La participation au projet de trnd doit être annoncée. Chaque fois que l'on discute avec des amis ou connaissances dans le cadre du projet ou lorsque le produit est transmis à quelqu'un d'extérieur, il est très important d'indiquer qu'il s'agit d'un projet de marketing collaboratif de trnd.

Il s'agit d'être clair avec son entourage. Les trnders ne sont pas des vendeurs de la marque, ils ne font pas du porte-à-porte. L'échange d'opinions sur des expériences réelles doit être ouvert, sincère et doit, en définitive, refléter l'opinion personnelle.

2. Être naturel

Seul le bouche-à-oreille honnête fonctionne et c'est celui qui est appliqué chez trnd.

Le trnder doit parler avec ses propres mots ; il n'est pas nécessaire d'exagérer ni d'inventer. Il suffit simplement d'exprimer et de partager son opinion sur son expérience.

3. Être sincère

Le trnder doit écouter et respecter l'opinion de son entourage, sans imposer son avis.

Chaque personne doit se faire sa propre opinion sur les produits du projet et exprimer son point de vue librement.

Informations sur le produit

Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say : le plaisir des confitures savoureuses de notre enfance

Un sucre spécialement développé pour réaliser des confitures selon la méthode traditionnelle

Le secret : Un sucre unique sur le marché

- 100 % pur sucre, sans aucun additif
- Des grains 3 fois plus gros* qui fondent lentement et préservent le bon goût des fruits

Résultat :

- Des confitures savoureuses réussies selon la méthode traditionnelle

Disponible en hypermarchés et supermarchés

Prix** : 1,70 € le sachet de Gros Cristaux de Sucre (1 kg)



* Comparé à du sucre cristal traditionnel.

** Prix de vente conseillé, le distributeur étant libre de fixer ses prix.



trnd

Blog du projet : www.trnd.fr/beghin-say-confitures | Contact : jez@trnd.fr

© 2017 trnd – 4 Cité Paradis – 75010 Paris

