



Testé pour vous

Des biscuits à l'ancienne

Au royaume de Tante Agathe, les biscuits ont un caractère bien trempé. Sortis de la fabrique installée à Nyon se serrent, notamment, les sablés au citron qui claquent, les cœurs à l'orange où le fruité de l'agrume vient piquer la douceur du glaçage. Du côté des nouveautés, des pépites au vrai goût de caramel incorporent de minimorceaux qui croquent sous la dent. Parmi les nouveaux produits toujours mais en série limitée, les biscuits de Noël se présentent dans un joli emballage métallique vintage, ont aussi convaincu les testeurs.



Des Milanais beurrés et vivifiés par des zestes de citron aux étoiles à la cannelle ou à la vanille, au goût prononcé sans être artificiel. Et Tante Agathe offre réellement un produit fabriqué artisanalement. Le glaçage se fait ainsi exclusivement à la main. **C.R.**

Les biscuits de Tante Agathe, Divers sortes et contenants, dès 4 fr. 30 les 120 g. En vente chez Globus et sur www.tanteagathe.com