

# Calissons

## LES CALISSONS DE PROVENCE

> Les visuels

Le calisson remonterait au milieu du XVe siècle, lorsqu'au cours du second mariage de René d'Anjou avec Jeanne de Laval en 1454, le patron des confiseries du Roi en aurait servi rendant ainsi le sourire à la future reine, réputée peu gracieuse.

Nommé Calisone en Italie et Kalitsounia en Grèce, le calisson fit son apparition à Aix sous sa forme moderne vers 1473.

Il existe autant de versions que de sources sur l'origine du nom «Calisson» ! Il est certain cependant que les calissons Cantepèrdrix ont un délicieux goût d'amandes et de fruits, une subtile caresse de sucre. Alors laissez-vous tenter !

Le calisson se constitue d'un doux mélange d'amandes et de fruits confits (melons, écorces d'orange). Ce surprenant petit losange blanc au coeur tendre est recouvert d'une délicieuse glace royale déclinable sous différentes couleurs.

Plusieurs formes de calissons disponibles :

bouchée, calissons, mini calissons, carrissous...

Différentes couleurs de glaçage :

blanc, couleurs pastels pour l'été, or et argent, cuivré pour Noël...

Des recettes adaptées

aux goûts des consommateurs : naturel, citron, orange, pain d'épices...

Des conditionnements variés

pour satisfaire toutes les envies : vrac, boîte losange

traditionnelle, réglette, conditionnement à l'unité (sous flow-pack ou en papillote).

Différentes collections sont proposées tout au long de l'année (Pâques, Printemps, Automne, Noël&hellip;).

Personnalisez vos calissons en inscrivant votre logo sur la papillote (quantité minimum à respecter).