

## LA PRALULINE FÊTE SES 60 ANS !!

En 2015, la maison PRALUS **fête les 60 ans** de la fameuse **PRALULINE**... C'est en 1955, par un beau matin que le père de François, Auguste Pralus dépose dans sa vitrine cette belle brioche, pur beurre, farcie de généreuses pralines roses concassées, **la Praluline était née !**

Depuis ce jour béni, la Praluline victime de son succès n'a plus jamais quitté les premières « loges » des boutiques Pralus.



Aujourd'hui, François Pralus, un des 3 derniers Maîtres Chocolatiers Français à fabriquer son propre chocolat, directement à partir des fèves de cacao, perpétue la tradition et l'excellence en fabriquant quotidiennement cette brioche savoureuse et délicieusement irrésistible dont les clients sont si friands et qui a rendu célèbre la Maison Pralus en France comme à l'étranger.



Brioche savoureuse aux éclats de praline maisons- amandes de la région de Valencia et noisettes du Piémont rosies et concassées, la Praluline est expédiée chaque jour dans le monde entier.

***Vedette incontestable de la Maison Pralus et représentante de la gastronomie roannaise, la Praluline est entrée définitivement dans nos traditions.***

**La Praluline souvent imitée JAMAIS égalée !**

Prix : petite 300gr : 6€, grande 600gr : 12€



## Points de ventes

### **PARIS :**

35 rue Rambuteau - Paris 75004

44 rue Cler – Paris 75007

### **et aussi :**

32 rue de Brest- Lyon 69002

3, Grande Rue de la Croix Rousse -69004 LYON

8, rue Charles de Gaulle - Roanne 42300

Les Halles Diderot - Roanne 42300

32, rue Jean Morel - Charlieu 42190



[www.chocolats-pralus.com](http://www.chocolats-pralus.com)

### **Contact Presse :**

 EUXDANSLA PRESSE

Laetitia Vignau  
[laetitia@euxdanslapresse.com](mailto:laetitia@euxdanslapresse.com)  
06-78-56-99-53

Emilie Stofft  
[emilie@euxdanslapresse.com](mailto:emilie@euxdanslapresse.com)  
06-63-57-04-56

12 rue Dupetit Thouars - 75003 Paris 01-42-74-57-52