



# Max de Génie

**Candidat de la catégorie "Créateur"**

**Implantation:** Vernouillet

**Porteur de projet:** Eugénie Girardeau

**Projet:** Des préparations pâtisseries gourmandes, sans allergènes et à faible indice glycémique

La surconsommation de sucre a pour conséquences l'augmentation de nombreuses pathologies (diabète, surpoids ou maladies cardiovasculaires). La marque Max de Génie réduit de 50% l'apport en sucre de ses pâtisseries grâce à des recettes à faible indice glycémique, des ingrédients 100% naturels, des matières premières alternatives tels que des sucres naturels de fruits ou des farines d'oléagineux (amande, noisette...). Résultat : des pâtisseries gourmandes et saines, à faire à la maison en moins de 5 mn pour partager des moments de plaisirs en famille ou entre amis.

Liens utiles

[Site Max de Génie](#)

Contact

[contact@maxdegenie.com](mailto:contact@maxdegenie.com)