

Communiqué de presse,
Valenton, le 18 novembre 2015

Les douceurs de fin d'année se préparent avec la sélection Transgourmet

En cette période de fin d'année, Transgourmet partage avec les artisans de la boulangerie-pâtisserie la nouvelle édition de son catalogue festif qui propose une sélection pointue de produits dédiés à la préparation de recettes de fêtes.

Transgourmet partage la passion du métier de la boulangerie-pâtisserie et l'exigence sur la qualité des produits. Transgourmet travaille avec des fabricants et des producteurs qui cultivent avec cœur ce savoir-faire, ce qui permet de proposer un large choix de produits de laboratoire pour les réalisations de bûches, moulages, trempages mais également un choix de décors et d'emballages.

Au fil des pages, Transgourmet invite les artisans boulangers-pâtisseries à découvrir des saveurs venues du monde entier, comme les chocolats de couverture d'origines : Venezuela, Cuba ou encore Papouasie. Ce catalogue est également pour Transgourmet l'occasion de raconter l'histoire d'une sélection de produits dont il retrace l'origine et met en lumière ses fournisseurs et producteurs : la vanille bourbon de Madagascar, le marron d'Avellino en Italie, le rhum des Antilles, la purée de poire de la Valloire, le Yuzu d'Asie du sud-est ou encore la noisette Morella de Taragone en Espagne.

Et pour des suggestions de recettes festives, Transgourmet a eu le plaisir d'accueillir cette année un grand pâtissier pour une carte blanche : Angelo Musa, champion du monde de pâtisserie 2003 et Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2007. Angelo propose ainsi 4 recettes de bûches : 3 chocolats, marron-cassis, praliné-yuzu-noisette et poire-épices. Des recettes qui ne demandent qu'à être réinterprétées !

Le **catalogue festif boulangerie-pâtisserie « Origine(s) »** est valable du 15 octobre au 31 décembre 2015 et disponible auprès de l'ensemble des équipes commerciales Transgourmet, partout en France.

Découvrez ci-dessous une sélection de produits issue du catalogue boulangerie-pâtisserie « Origine(s) », valable du 15 octobre au 31 décembre 2015.

**Transgourmet
Opérations**

ZAC du Val Pompadour
17 Rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton – France

Siège social :

17 rue de la Ferme de la Tour
94460 Valenton – France

SAS au capital de 15 000 000 €
Code APE 4639 B
RCS Créteil
SIREN 433 927 332
TVA FR 07 433 927 332

Tel. : +33 1 46 76 61 61
www.transgourmet.fr



Le chocolat d'Origine

Les fèves de cacao sélectionnées pour les chocolats de couverture d'Origine proviennent d'un seul pays afin de vous offrir des chocolats exceptionnels avec une forte personnalité et aux saveurs bien distinctes afin de proposer des produits d'exception à vos clients.

Cacao Barry

Sac refermable de 2,5kg (pistoles) en colis de 4

Chocolat de couverture noir 70% du Venezuela (247322)

Ce chocolat au fort goût de cacao s'illustre par une amertume très prononcée. Rond et équilibré, il s'agrément de notes aromatiques fruitées caractéristiques de sa personnalité.

Chocolat de couverture noir 70% de Cuba (247323)

Un chocolat équilibré au bon goût cacaoté qui développe une rondeur et une amertume pleines d'harmonie. Exaltant de belles notes fruitées, il présente un accent épicé et une note biscuitée.

Chocolat de couverture au lait 35% de Papouasie (247435)

Doté d'une personnalité cacao prononcée, ce chocolat au lait libère, dans un flot d'onctuosité, une harmonie aromatique où s'épanouissent des notes de caramel, de biscuit et de noisette.



Le chocolat de couverture lactée 38% (123455)

Ce chocolat de couverture fondant en bouche, d'origine Côte d'Ivoire, révèle un arôme cacaoté et fruité et présente des caractéristiques de fluidité optimale. Avec sa teneur en beurre de cacao de 38%, ce chocolat convient surtout aux enrobages, moulages et travaux délicats. La présentation en palets facilite l'utilisation.

Legave

Boîte de 5kg (palets)



Les gousses de vanille bourbon de Madagascar

La vanilline est une molécule aromatique naturellement présente dans la gousse de vanille produite par le vanillier, une orchidée-liane arborescente tropicale. Sa production nécessite de nombreuses interventions humaines, de la fécondation manuelle au tri main. Elles apportent un goût incomparable aux préparations pâtisseries.

Legave

Bocal PET de 140g (50 gousses 14/16) en colis de 6

Code : 903484



Le praliné Héritage

Le praliné Héritage composé de 65% de fruits secs, amandes (32,5%) et noisettes (32,5%) torréfiées et caramélisées à la perfection avec des morceaux de fruits, donnera un goût exceptionnel à vos créations. Ce praliné est parfait pour vos pâtisseries, chocolateries ainsi que l'ensemble de vos crèmes glacées et glaces.

Cacao Barry

Seau de 5kg en colis de 4

Code : 841361



Les perles au rhum 12%

Des perles gastronomiques sucrées et aromatisées au Rhum Négrita. Une présentation originale pour faire découvrir la typicité aromatique et les notes gourmandes de ce rhum spécial pâtisserie. Une recette équilibrée à 12% vol. pour garantir une sensation agréable en bouche, adaptée à tous les palais. Ces perles sont idéales en accompagnement ou décoration de desserts (baba au rhum, glaces...), à déguster sur un toast ou encore en inclusion (mousses, crèmes, chantilly, glaces...).

Négrita

Bocal de 200g (250ml) en colis de 24

Code : 239311



L'arôme de Yuzu sauvage 100% naturel

Originaire d'Asie, ce petit agrume aux courbes bosselées a peu de chair et beaucoup de pépins. Pourtant, son goût délicat, puissant, unique et très rafraîchissant ravit les palets les plus fins. Acidulé, fruité avec une saveur proche du pamplemousse et des nuances de mandarine et citron vert, le Yuzu parfumerait intensément toutes vos créations culinaires des plus simples aux plus audacieuses.

15 années de recherche en authenticité sur l'élaboration d'un procédé d'aromatisation 100% naturelle ont permis à Délice & Sens de développer une gamme de concentrés d'arômes Grands Crus totalement solubles et dont la volatilité est quasi nulle.

Matfer

Flacon de 30ml (900 gouttes pour 30kg de préparation)

Code : 955019



La purée de Yuzu

La purée est obtenue par broyage et raffinage de Yuzu issus de variétés sélectionnées et assemblées afin de garantir un parfum, une couleur et une saveur typiques du fruit frais.

Vergers Boiron

Non sucrée

Barquette de 1kg en colis de 6

Code : 212907



Le kit moule 3D tree choc

Ce moule vous permettra de réaliser des figurines originales en forme de sapin, surmonté d'une étoile pour la touche festive.

Silikomart

Ø 130 – h. 172,5mm - Kit 2 bases + 2 bâtonnets

Code : 253596



Le kit moule bûche matelassée

Le nouveau tapis matelassé 100% silicone alimentaire associé au moule pour bûches vous permet de réaliser des créations très esthétiques.

Silikomart

Moule de 1 300 ml – dim. 250 x 90 x h. 70 mm

Avec tapis relief matelassé 280 x 185 mm

Code : 253637



Vous trouverez également ce communiqué sur : www.transgourmet-france.fr

Interlocuteurs :

Yves Cebron de Lisle, Directeur Commercial Marketing et Communication
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 11, e-mail: yves.cebron@transgourmet.fr

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Internet
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 40, e-mail: gaelle.kerrec@transgourmet.fr