

Transgourmet 1-11 rue du Puits Dixme Senia 524 94577 Orly Cedex

téléphone 01 41 76 22 00

www.transgourmet.fr

LES NOUVEAUTES DE SEPTEMBRE POUR LA

Des produits de laboratoire à la viennoiserie, en passant par le snacking, l'hygiène ou encore les tenus professionnelles, Transgourmet propose tous les mois de nouveaux produits dédiés aux métiers boulangerie-pâtisserie.

<u>Pour la rentrée de septembre, Transgourmet propose à ses clients artisans boulangers-pâtissiers:</u>

La nouvelle **FOURNEE TERROIR INVENTIS®** (marque : LESAFFRE)

BOULANGERIE-PATISSERIE

Préparation prête à l'emploi pour pains authentiques, au goût typé et à l'aspect rustique, qui s'utilise en combinaison avec de la farine type 55.

Des matières premières rigoureusement sélectionnées, une combinaison originale et équilibrée d'ingrédients, maintien du tour de main, vastes possibilités de personnalisation de pains « à l'ancienne », facilité et polyvalences (compatible avec tous les schémas de production).

Sac de 20kg Code : 101960 2.25€ le kilo

FOUNDET HOROUGH

Orly, le 8 août 2013

L'IBIS DIRECT FROID (marque : LESAFFRE)

Cet améliorant permet d'apporter une réponse aux attentes des boulangers : développement au four, couleur de mie, croûte bien lisse, moelleux, fraîcheur, alvéolage régulier, suppression des cloques...

Sac de 15 kg Code : 225133 4.49€ le kilo



CONTACT PRESSE

Yves Cebron

COMMUNIQUE

1-11 rue du Puits Dixme Senia 524 94577 Orly Cedex

téléphone 01 41 80 56 87

e-mail yves.cebron@transgourmet.fr

fax 01 41 76 22 39

Le CHOCOLAT BLANC EN GOUTTES 7500

(marque : PUPIER)

Idéales en inclusion dans vos préparations boulangères et pâtissières (biscuits, brioches, bonbons...), les gouttes blanches permettront d'apporter la saveur particulière et la couleur du chocolat blanc à vos réalisations.

Le format en gouttes permet un dosage précis et une utilisation plus facile.

Colis de 6 kg Code : 200111 5.95€ le kilo





Engagé à vos côtés

Transgourmet 1-11 rue du Puits Dixme Senia 524 94577 Orly Cedex

téléphone 01 41 76 22 00

www.transgourmet.fr

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le CROISSANT CRU AUX ABRICOTS

(marque: BRIDOR)

Ce croissant séduira vos clients grâce à son bon goût de beurre, de crème pâtissière et d'abricot, mais également par son volume et son aspect visuel appétant.

Pièce de 115g en colis de 40

Code: 101959

0.52€ la pièce, soit 20.80€ le colis



Le catalogue **Promotion Boulangerie-Pâtisserie** est valable du 1^{er} au 30 septembre 2013. Ce dernier est disponible auprès de toutes les équipes commerciales Transgourmet.

Pour toute demande d'informations et de visuels, merci de contacter le service communication Transgourmet au 01.41.76.22.24.



CONTACT PRESSE

Yves Cebron

1-11 rue du Puits Dixme Senia 524 94577 Orly Cedex

téléphone 01 41 80 56 87

e-mail

yves.cebron@transgourmet.fr

fax 01 41 76 22 39