

Coup de Pates dévoile sa nouvelle gamme **Le Fleuron du Fournil** Des viennoiseries à la pointe de la modernité et au visuel unique



Ferrières en Brie, le 15 juin 2024 - Coup de Pates, partenaire des professionnels des métiers de bouche depuis plus de 30 ans, annonce le lancement de sa toute dernière gamme de viennoiseries à la française : "Le Fleuron du Fournil".



Du beau et du bon

69% des consommateurs attachent de l'importance au visuel avant de consommer. En effet, le plaisir visuel compte désormais autant que le goût pour le consommateur : il déguste d'abord avec les yeux ! Avec l'impact des réseaux sociaux et la recherche de visuels *instagrammables* pour illustrer les instants du quotidien, les critères d'achat des consommateurs ont évolué, ce qui contribue au renouveau actuel de l'offre en boulangerie avec des viennoiseries plus esthétiques et gourmandes.

Forts de ce constat et après plusieurs années de travail par les équipes produits et R&D, Coup de Pates lance aujourd'hui Le Fleuron du Fournil : une expérience sensorielle complète pour les professionnels à l'écoute du marché et d'une clientèle de plus en plus exigeante.

Un croissant au visuel et au feuilletage exceptionnels



Le croissant cru 70g le Fleuron du Fournil se distingue par une technique unique à 5 tours, offrant un aspect moderne et sophistiqué grâce à un taux de beurre parfaitement adapté. Ses couches de feuilletage fines et croustillantes garantissent un étagement prononcé, tandis que son alvéolage idéal se caractérise par une mie aérée et régulière.

Une mâche ferme vient parfaire cette expérience, résultat d'un savant mélange de levain et de poudre de lait.

Un pain au chocolat généreux

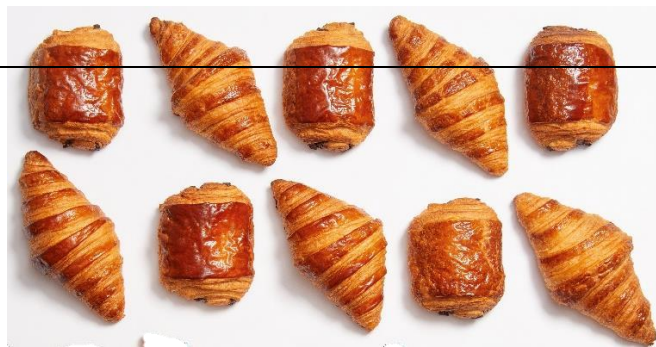
Le pain au chocolat cru 80g Le Fleuron du Fournil se distingue par son volume indéniable et sa forme large et généreuse. Son visuel élégant est marqué par des feuilletés fins et délicats, promesse d'une texture croustillante et fondante à la fois.

Plongez dans une expérience gustative unique grâce au chocolat noir d'exception, qui apporte une saveur intense, équilibrant harmonieusement les notes sucrées et rondes offertes par le beurre.



« Cette nouvelle gamme Le Fleuron du Fournil a été pensée pour les professionnels à la recherche d'un produit à la hauteur de leur exigence, d'une qualité unique, reflétant les nouveaux codes de la viennoiserie moderne : du beau et du bon. »

- Fabrice PROCHASSON, Directeur de la Création et de l'Innovation Coup de Pates®



A propos de Coup de Pates®

Destinée aux professionnels des métiers de bouche, l'entreprise s'appuie sur un réseau de 13 plateformes en France et en Belgique et propose produits et solutions pour les professionnels des métiers de bouche à travers ses deux marques commerciales Coup de Pates® et La Carte d'Hubert®. Notre équipe Innovation et R&D est composée de chefs experts en pâtisserie, boulangerie et cuisine qui développent chaque jour des recettes innovantes et inédites pour accompagner nos clients dans leur quotidien et la transformation de leur activité.