

Avec Oh Oui ! et Le Fleuron du Fournil, Coup de Pâtes fait rimer Tradition & Innovation pour son Catalogue Automne-Hiver 2024

A l'occasion de son nouveau catalogue Automne-Hiver 2024, Coup de Pâtes met en avant sa collaboration avec Oh Oui ! pour une gamme de pâtisseries réduites en sucres ainsi que sa nouvelle gamme de viennoiseries Le Fleuron du Fournil.

Une collaboration avec la marque Oh Oui ! pour des pâtisseries réduites en sucres et un plaisir sans culpabilité



Les consommateurs d'aujourd'hui recherchent des pâtisseries gourmandes et réduites en sucres. Pour répondre à cette demande croissante, Coup de Pâtes® et Oh Oui ! s'associent pour proposer trois nouvelles créations avec un Index Glycémique (IG) inférieur à 25 : des pâtisseries parfaites pour se régaler sans culpabiliser !



Finger Chocolat Noir Truffé

Une pâtisserie élégante avec un velours chocolat, deux ganaches chocolat noir 70 % enrichie en fibres de chicorée, un crumble au sucre de coco et farine semi-complète et des amandes hachées pour une touche croquante.



Finger Fruits Rouges

Une pâtisserie colorée avec un nappage aux fruits rouges, une génoise moelleuse à la farine semi-complète, une chantilly aérienne au sucre de raisin et un crumble croustillant. La mousse framboise et le confit cassis, préparés avec du sucre de raisin et des fibres de chicorée, offrent une légèreté sans édulcorants, conservateurs ni arômes artificiels.



Finger Pistache Mandarine

Une pâtisserie gourmande avec un nappage neutre au sirop d'agave parsemé de pistaches hachées et un crémeux mandarine au sucre de raisin et fibres de chicorée. Le crumble au sucre de coco et farine semi-complète, et la mousse pistache à la véritable pâte de pistache, sucre de raisin et fibres de chicorée, offrent une texture et une onctuosité irrésistibles.

Le Fleuron du Fournil, une nouvelle gamme de viennoiseries haut de gamme conçue pour les professionnels exigeants



Résultat de plusieurs années de recherche et développement, cette collection incarne les nouveaux standards de la viennoiserie moderne : esthétique raffinée et qualité exceptionnelle.



Le croissant cru de 70g se distingue par une technique unique en 5 tours, un feuilletage croustillant et une mie aérée, tandis que le pain au chocolat cru de 80g séduit par son volume généreux et son chocolat d'exception. Chaque produit promet une expérience sensorielle complète grâce à des ingrédients soigneusement sélectionnés et un savoir-faire artisanal.

Découvrez une gamme de viennoiseries qui réinvente les standards et répond aux attentes des professionnels les plus exigeants.



Ces deux nouvelles gammes ainsi que nos 75 nouveautés de la saison sont à retrouver dans le catalogue Automne-Hiver et sur shop.coupdepates.fr.

A propos de [Coup de Pâtes®](https://www.coupdepates.fr)

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 Pâtes® 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.