



Créateur et leader des crèmes salées et sucrées 7Chef en poches pâtisseries pour la boulangerie et la restauration



Dossier de presse 2025

Guerra S.p.A., l'esprit d'innovation

Guerra S.p.A est une entreprise familiale qui évolue dans le secteur de la **boulangerie pâtisserie** depuis les années 1930. Au fil des ans, nous avons mis notre penchant pour **l'innovation** au service de nos clients. Toute notre histoire est basée sur la **recherche de produits** en mesure de conjuguer le respect pour la **tradition artisanale** avec les innovations technologiques alimentaires.



BAKERY



CRÈMES
INDUSTRIELLES



SURGÉLÉ
FOODSERVICE

De 1932 à nos jours, beaucoup de choses ont changé :

- Notre présence est devenue incontournable sur tout le territoire italien et nous sommes en pleine expansion à l'étranger : nos produits sont désormais présents dans plus de **20 pays** à travers le monde.
- Le développement de notre savoir-faire nous a permis de nous lancer sur des marchés toujours plus innovants : **produits issus des hautes technologies, crèmes fraîches, et la gamme de produits surgelés 7Chef.**

Nous n'avons jamais cessé de nous améliorer, d'investir et – en conséquence – de croître.

Nous sommes présents chaque jour au travers de nos produits aux côtés des boulangers-pâtisseries, des chefs cuisiniers et industries agro-alimentaires en intégrant leurs exigences.

Spécialiste des crèmes pâtisseries

Nous sommes la société la plus spécialisée au monde dans les crèmes. Notre catalogue comprend **plus de 300 références** de crèmes pâtisseries :

- Poudres à chaud et poudres à froid
- UHT (fourrage & cuisson)
- Fraîches (fourrage & cuisson)
- Surgelées

Aujourd'hui nous servons la **totalité des industries de croissanterie surgelée en Italie** et plusieurs sociétés spécialisées dans toute l'Europe avec des **recettes à façon** étudiées sur la base des spécifications exigeantes des clients.



Notre histoire

Entreprise fondée en 1932 à Gênes puis transférée à Rome en 1952



- 1972 Révolution du monde des malts
- 1982 Première société à produire les mixes de **panification** et inventer un système de vente en Italie
- 1994 Inauguration de la 1^o installation de **crèmes hydrées** pour servir toutes les industries du secteur
- 2006 Avec le brevet de la **poche pâtissière** avec la marque 7 Chef nous inventons un nouveau marché
- 2017 Lancement des crèmes salées 7Chef en créant de nouvelles opportunités de marché
- 2024 La 4^{ème} **génération de la famille Guerra** intègre l'entreprise pour l'aider à atteindre les objectifs toujours plus ambitieux qu'elle se fixe avec ses salariés.

Chiffres clés



Superficie de production : 10 500 m²



Capacité de production des crèmes : 10 200 t/an

Production 2023 : 6 500 tonnes



Capacité de production pour les mixes : 10 400 t/an

Production 2023 : 3 600 tonnes



Capacité de production des poches : 7 000 t/an

Production 2023 : 2 000 tonnes



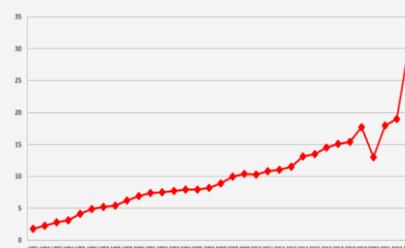
Laboratoire d'analyses interne



2007 : 38 employé(e)s → 2024 : 114 employé(e)s

C.A. 2024 : 35 M€

EVOLUTION DU C.A.



Missions et valeurs

L'expérience acquise au cours de plus de 90 ans d'activité nous a permis de faire constamment évoluer l'entreprise Guerra S.p.A.

Notre but quotidien est de conjuguer l'intérêt pour les **technologies alimentaires** et le **respect des traditions artisanales** les plus anciennes. Nous créons des **produits de qualité, sûrs et innovants**. Les exigences de nos clients retiennent toute notre attention : nous partageons leurs projets en les développant du point de vue technique et les soutenons en cas de problème. L'appui de nos services commerciaux, techniques, marketing, logistique et de support réglementaire s'ajoutent à la qualité intrinsèque de produits Guerra

Innovation



L' **évolution des goûts et des habitudes alimentaires** des consommateurs et la **conquête de nouveaux marchés** nous conduisent à développer en permanence de nouveaux produits. Grâce au travail de notre équipe de Recherche & Développement, nous lançons et brevetons régulièrement de **nouvelles recettes**, de **nouveaux conditionnements** et de **nouveaux procédés de production**, ce qui nous permet de rester toujours en position de prescripteur pour tous les acteurs du secteur alimentaire.

Sécurité



Nous garantissons à nos clients les **niveaux les plus élevés de qualité et sécurité alimentaire**. L'application rigoureuse des protocoles HACCP nous assure un contrôle qualité systématique, un système de traçabilité parfait et une **amélioration constante** grâce à l'identification des risques.

Expérience



Nous puisons dans la grande tradition de la boulangerie-pâtisserie italienne afin d'industrialiser nos recettes et les mettre au service de nos clients artisanaux ou industriels. Nous développons des solutions innovantes alliant **fantaisie et qualité, tradition et technologie**.

Nos engagements

Le **développement durable** est une problématique mondiale qui concerne de manière prédominante toutes les sociétés de production. Nous sommes conscients qu'une **production écoresponsable** exige des investissements continus et nous sommes convaincus qu'il y a encore beaucoup à faire dans ce sens.

Produits de bon goût, sains et certifiés

- Matières premières de qualité, sourcées autour de notre usine, suivi de nos fournisseurs
- Pas d'additif controversé
- Valeurs nutritionnelles intéressantes (sel et sucre limités)
- Oeufs de poules élevées à terre
- Certification Rainforest Alliance Mass Balance pour le chocolat



Diminution de l'empreinte environnementale

- Engagement RSE de la Maison Guerra
- Poche recyclable : emballage composite C/LDPE 4
- Panneaux solaires sur l'usine de production couvrant 35% des besoins
- Tri et valorisation des déchets à l'usine
- Pas de gaspillage avec l'utilisation de la poche
- 12 personnes à la R&D, pour aller au-delà des normes



L'humain au coeur des actions

- Société familiale, 4^{ème} génération aux commandes : pérennité d'une entreprise artisanale
- Certifications IFS, ISO9001:2015, BIO, ISCC+, standards ISO22000
- HACCP, sécurité alimentaire, Food Defense
- Produit hygiénique, limitant les contacts
- Sécurité alimentaire pour les consommateurs



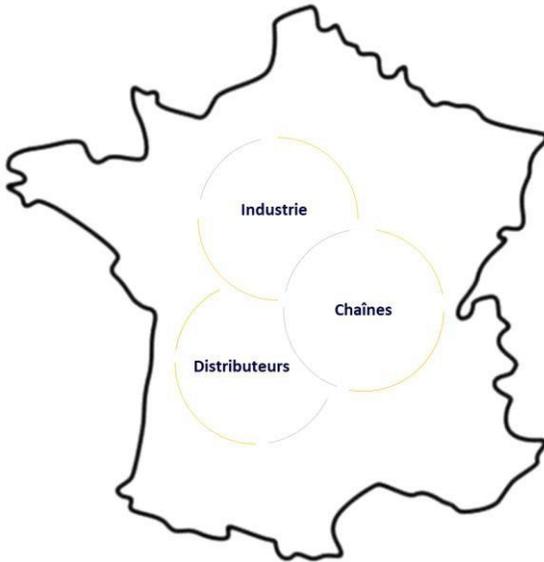
REUSE

Chez Guerra S.p.A., nous avons décidé d'adopter la philosophie des 3 R's qui nous aide au quotidien à nous rapprocher toujours un peu plus de ces objectifs vertueux en termes d'environnement.

**REDUCE
REUSE
RECYCLE**

Guerra France

Antenne commerciale de Guerra S.p.A. dédiée au territoire français



C.A. 2024 : 3,5 M€

Depuis 15 ans en France

Présence chez les principaux industriels agro-alimentaires et distributeurs du foodservice

Recettes sur-mesure pour le top des acteurs de l'industrie de la BVP

Accompagnement des chaînes dans la création des cartes et recettes

Crèmes 7Chef développées pour le marché français



- Béchamel Surgelée
- Crème Pâtissière
- Crème d'Amandes
- Crème Citron

Et toujours des projets en cours



Le sur-mesure, une force pour nos clients de la BVP industrielle

- Crèmes pour produits surgelés
- Crèmes pour produits emballés
- Crèmes pour les produits de pâtisserie

Sécurité alimentaire
Régularité
Recherche continue



7Chef, une révolution pour le foodservice

Les nouveaux enjeux du marché

Le métier du boulanger et du restaurateur a changé, les envies des consommateurs aussi. Il faut proposer de la nouveauté, savoir quelles seront les tendances, connaître les réglementations, et ce dans un contexte toujours plus tendu en termes d'embauche et de fidélisation du personnel ainsi qu'en termes de hausses des coûts globaux.



Objectif : créer une gamme de produits solutions

En 2006, Guerra S.p.A. s'est engagée dans un nouveau défi en décidant d'investir sur le marché de la surgélation, avec l'introduction de la marque 7Chef, une gamme de crèmes surgelées conditionnées en poches pâtisseries prêtes à l'emploi et dédiées au monde du foodservice.



**Faire gagner du temps
en cuisine et au labo**



- ✔ Faciles à utiliser
- ✔ Se referment après usage
- ✔ Format adapté à une prise en main rapide même par du personnel peu qualifié

**Être au plus près
des tendances**



- ✔ Recettes innovantes et dans l'air du temps
- ✔ Une polyvalence qui accompagne votre créativité
- ✔ Etiquettes propres

**Avoir un coût portion
ultra précis**



- ✔ Dosage au gramme près
- ✔ Stockage facilité
- ✔ Zéro perte matière
- ✔ Diminution des déchets
- ✔ Pas de matériel

La gamme surgelée 7Chef, une création signée Guerra

Crèmes surgelées conditionnées en poches pâtissières pour la réalisation rapide, hygiénique et créative de **DESSERTS**, **FOURRAGE** et **PRÉPARATIONS SALÉES**



Prêtes à l'emploi = gain de temps

Pas besoin de main d'œuvre qualifiée

Sécurité alimentaire

Produits pasteurisés et sûrs
Pas de contact avec le produit

Étiquette propre

Sans conservateur, colorant ni arôme artificiel

Conservation

DDM primaire de 12 mois à une température de -18°C
DDM secondaire après décongélation : 4 à 7 jours à une température de 0°C à 4°C

À chaud et à froid

Stabilité de la recette



**Matières premières
certifiées IGP & AOP***

*ingrédients spécifiques



DESSERTS

Une gamme riche et complète de préparations surgelées en poches pâtissières pour la réalisation facile et créative de succulents desserts.

Idéale pour qui souhaite personnaliser son offre de desserts par rapport à la concurrence, en optimisant le temps passé et les recettes obtenues.



FOURRAGE

Une gamme complète de crèmes prêtes à l'emploi en poches pâtissières pour le fourrage de croissants, beignets, tartelettes, éclairs, cannolis, etc.



PRÉPARATIONS SALÉES

La gamme des crèmes salées a été développée en collaboration avec le chef italien Max Mariola.

Idéales en association avec de nombreux plats, sandwiches, propositions apéritives, bouchées, pizzas, pinsas, etc.

7Chef : pour la boulangerie-pâtisserie et pour toutes les restaurations

Les poches pâtisseries de la gamme 7Chef offrent de nombreux avantages en termes de qualité, temps de préparation, flexibilité et reproductibilité des recettes. Elles permettent à tous les acteurs du foodservice de créer une offre attractive pour leur clientèle.

Boulangerie pâtisserie



Snacking



Traiteur



Restauration commerciale



conservation **12M** -18°C

décongélation **-18°C** en armoire froide **6H**
+4°C

conservation **4-7j** +4°C

Guerra décrypteur de tendances

Nos crèmes 7Chef ont été créées pour la grande tradition italienne du fourrage de viennoiseries ; la force de Guerra, c'est de **faire vivre et évoluer la gamme en anticipant les tendances du marché et en créant de nouvelles recettes qui vont répondre aux besoins du foodservice**. Crèmes salées et crèmes desserts ont ainsi rejoint le catalogue pour offrir **le plus large éventail de crèmes en poches en Europe**.

La gastronomie italienne toujours au sommet

Les spécialités transalpines ne sont plus l'apanage des pizzerias : pas une carte en France sans un plat créé en Italie !



Aperitivo & entrées à partager

Dipping, topping, tartines... tout est possible avec 7Chef



Indétrônable pizza

7Chef pour se démarquer dans un marché bouillonnant



Pasta

Elle continue de ravir le palais de tous les consommateurs, partout dans le monde.



La pinsa

Bientôt aussi célèbre que la pizza ! Délicieuse avec 7Chef



Le tiramisù

Toujours plus haut dans le classement des desserts préférés des Français, il se décline avec des fruits, une crème pistache, une crème citron...



Le Citron de Sicile **-NOUVEAUTÉ-**

Probablement la meilleure crème au citron du marché, à la belle couleur naturelle. À chaud et à froid.



Les desserts typiques

Crème pistache de Sicile
Crème ricotta sucrée pour le fourrage de cannoli siciliens



La passion du fromage

Une gamme complète de crèmes préparées à base d'ingrédients sélectionnés.

Guerra décrypteur de tendances

Accompagner nos clients dans le développement de leur VAE

L'essor fulgurant du snacking

Nouveaux instants de consommation, nouvelles attentes en termes de praticité, souhaits de découvertes : la tendance au hors domicile va encore s'accroître. 7Chef fait gagner du temps en cuisine et au labo et permet d'améliorer la maîtrise du coût portion.



Croissants, crêpes et gaufres
Fourrage à la demande pour une expérience client nouvelle

Dessert en verrine
L'incontournable des menus



Retour à la tradition

Béchamel, crème pâtissière, crème d'amandes et frangipane, crème brûlée : les grands classiques français ne se démodent pas.



Des ingrédients dans l'air du temps : qualité, goût, origine reconnue



Pistache et Citron de Sicile
Des gourmandises sourcées en direct auprès de la production

Gorgonzola AOP
Parmigiano Reggiano AOP



Recettes *clean label*, riches en matières premières nobles
Sel et sucre limités
Ingrédients sourcés et tracés



Huile d'olive IGP de Toscane



La tendance à suivre : proposer une offre « pasta » variée et optimale

La «pasta» à l'italienne continue de ravir le palais de tous les consommateurs

Cette tradition italienne multiséculaire est déclinée aujourd'hui dans le monde entier et devient un incontournable sur toutes les cartes et menus..



La gamme 7Chef, déjà large, ne cesse de s'agrandir !

La Maison Guerra propose une gamme complète de crèmes fromagères en poches prêtes à l'emploi qui permettent de préparer des pasta de qualité en quelques minutes seulement.

Des ingrédients sélectionnés pour des recettes de qualité

Respect du goût et origine reconnue



**Gorgonzola AOP
Parmigiano
Reggiano AOP**



**Huile d'olive IGP de
Toscane**



Pour la restauration à table aussi bien traditionnelle qu'italienne, ainsi qu'en format « box » dans le monde du snacking

Les crèmes 7Chef permettent de proposer une expérience de dégustation unique.

Elles supportent le réchauffage au micro-ondes.

Les crèmes 7Chef pour répondre à la tendance

Cœur de mozzarella de bufala, Gorgonzola AOP, Parmigiano Reggiano AOP, crèmeux des Alpes, Cacio & Pepe, Carbonara...: une gamme complète de crèmes préparées à base d'ingrédients sélectionnés, qui se déclinent aussi bien en restauration à table qu'en corner « pasta box » en snacking.



La tendance à suivre : le bar à croissants

Tradition italienne et tendance mondiale

7Chef a été créée pour le fourrage des cornetto et autres viennoiseries dans les boulangeries. Se retrouver pour partager un café fait partie du quotidien, et souvent la gourmandise est de mise, avec une petite douceur à grignoter.



L'incontournable : le croissant garni

Où que vous alliez en Italie, il y a toujours un croissant et des crèmes onctueuses qui viendront le garnir généreusement.



Une nouvelle expérience pour le foodservice : garnir minute

Les crèmes 7Chef permettent de proposer une expérience de dégustation unique, avec des dizaines de possibilité de recettes. Avec les beignets, les gaufres et les crêpes aussi !

En version salée également

Avec les crèmes fromagères 7Chef, petit déjeuner, brunch et version mini pour les cocktails traiteur



Les crèmes 7Chef pour répondre à la tendance

La tendance s'affirme, des concepts dédiés commencent à apparaître. Plusieurs instants de consommation sont possibles, y compris en version salée. Découvrez nos crèmes pâtisseries (nature, chocolat noir ou blanc, pistache), citron, ricotta sucrée, mascarpone, frangipane...



La société Guerra S.p.A. a depuis toujours à cœur d'aider ses clients à développer leur activité en leur fournissant des outils de marketing et de communication sans cesse actualisés. Pour visualiser et télécharger nos catalogues, livrets de recettes et autres dépliants thématiques en PDF, rejoignez-nous sur :

<https://www.guerra.it/fr/strumenti-di-vendita/>



Guerra S.p.A. - Via di Valle Caia, 39 – 00071 Santa Palomba - Pomezia (Rm)
www.guerra.it/fr