

Gamme Pains & Snacking RHD

**« Baguettes sandwich graines », « Petits pains burgers briochés tranchés »
& « Muffins complet », les 3 nouveautés BIOFOURNIL allient qualité et praticité**

Afin de répondre à de nouveaux moments de consommation en restauration commerciale, le spécialiste du pain biologique depuis plus de 45 ans BIOFOURNIL complète sa gamme RHD de 3 nouveaux produits : des « Baguettes sandwich graines », des « Petits pains burgers briochés tranchés » et des « Muffins complet ». Dotés d'une longue conservation à température ambiante, ils sont à la fois rapides et faciles à mettre en œuvre. Prêts à être garnis en un tour de main, ils garantissent la confection de savoureux sandwiches, de petits burgers gourmands et de délicieux muffins pour le petit-déjeuner et le brunch.

3 recettes variées dédiées à la RHD

A travers leur praticité, leur rapidité de remise en œuvre et leur qualité, les 3 nouveautés BIOFOURNIL combinent tous les avantages plébiscités par les acteurs de la restauration. Fabriquées selon le savoir-faire boulanger BIOFOURNIL, elles sont élaborées à partir d'ingrédients de qualité certifiés Agriculture Biologique et labellisés Agri-Ethique (commerce équitable français).



« Baguettes sandwich graines », pratiques et généreuses

Une longueur standard de 27 cm, idéale pour des sandwiches généreux et variés. Avec son mélange de 4 graines qui apporte une touche croquante et gourmande, cette nouvelle référence complète la gamme des baguettes sandwichs BIOFOURNIL. Cuites en 5 minutes au four, elles sont idéales pour répondre au plus vite à la demande.

Précuites sous atmosphère protectrice

Format : 4 x 200g

DDM : 150 jours garantis

Stockage à température ambiante. Après ouverture, conservation au frais pendant 1 à 2 semaines

Cuisson : 5 minutes au four à 240°





« Petits pains burgers briochés tranchés », moelleux et dorés

Moelleux, dorés et gourmands, ces petits pains burgers briochés sont issus de la recette star du burger BIOFOURNIL. Proposés en petit format de 50g, ils sont parfaits pour les petits faims ou les menus enfants et comme ils sont déjà tranchés, leur montage est facile et rapide.

Format : 12x50g

DDM : 40 jours garantis

Stockage à température ambiante. Après ouverture, conservation au frais pendant 1 à 2 semaines

Cuisson : coupés en deux, au four 5 minutes à 180 °, au grille pain 1 à 2 minutes.



« Muffins complet », authentiques et légers

Inspirée de la tradition anglaise, BIOFOURNIL décline sa recette nature de muffins en version blé complet. En proposant une offre différenciante au format de 50g, BIOFOURNIL s'aligne sur la tendance du développement du petit-déjeuner et du brunch.

Format : 12x50g

DDM : 40 jours garantis

Stockage à température ambiante. Après ouverture, conservation au frais pendant 1 à 2 semaines

Cuisson : au four 5 minutes à 180°, au grille pain 1 à 2 minutes.

Une large gamme de produits RHD

La gamme RHD BIOFOURNIL est composée d'une offre diversifiée de pains et de produits snacking à la fois healthy, végétariens et gourmands. Et pour répondre au plus près des besoins du secteur, BIOFOURNIL propose également des **produits à façon**, fabriqués sur-mesure avec des recettes adaptées (sans blé, Index glycémique bas, hyper-protéinés ...) et sous différents formats (petits pains, tartines ...).

>> Gamme de pains

Pains pré-cuits sous atmosphère protectrice, DDM (150 jours garantis), conservation à température ambiante : « Baguettes Nature » (4x 275g), « Baguettes Sandwich » (4x200g), « Camusettes campagne » (6x 200g), « Petits pavés campagne » (30x 38g et 15x60g), « Petits pavés céréales » (15x 60g),

>> Gamme de pains burgers

Sous atmosphère protectrice, DDM (40 jours garantis), conservation à température ambiante : « Burgers nature sesame tranchés » (12x 50g), « Pains burgers briochés tranchés » (6x 75g), « Extra burgers tranchés » (6x 90g), « Mini burgers briochés » (20x 25g)

BIOFOURNIL en quelques mots

BIOFOURNIL est une boulangerie bio **depuis 1978, qui fait partie de la CAVAC** (Coopérative Agricole Vendéenne). Le fournil est historiquement situé dans le village du Puset-Doré dans le Maine et Loire (49) **depuis 1902**. Tous les produits de la gamme « BIOFOURNIL » sont fabriqués à partir d'ingrédients de qualité 100% bio ainsi que **de farines et oeufs français équitables, certifiés Agri-Ethique**. BIOFOURNIL privilégie depuis toujours les producteurs et partenaires locaux, de proximité et garantit une juste rémunération de ses agriculteurs et de son minotier. Avec près de 100 salariés dont 35 boulangers, la boulangerie propose des gammes pour tous : pains cuits, pains pré-cuits réfrigérés, congelés ou à Cuire chez Soi, pains de mie, pains burger, pains hot-dog, brioches..

www.biofournil.com • Instagram : [@biofournil](https://www.instagram.com/biofournil) • Facebook : [@biofournil](https://www.facebook.com/biofournil) • LinkedIn : [Biofournil SA](https://www.linkedin.com/company/biofournil)