

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Janvier 2023

### LANCEMENT DE LA MARQUE ATELIER SELECTION

*La marque qui prend autant soin de la planète que des gourmands.*



**Neuhauser lance Atelier Sélection, une marque référente destinée aux professionnels de la restauration (HORECA).**

Neuhauser affirme son ambition de conquérir le marché de la restauration commerciale (HORECA) avec Atelier Sélection, une marque responsable **au service des hôteliers, des restaurateurs (type brasserie et restauration rapide) et des cafetiers.**

#### **I/ Une large gamme de produits : PAINS, VIENNOISERIES, PÂTISSERIES, SNACKING.**

L'offre de produits Atelier Sélection permet aux acteurs de la restauration **de répondre à tous les instants de consommation : petit déjeuner, déjeuner, pause gourmande et dîner :**

- **PAINS** – *du petit pain en passant par la baguette sandwich aux pavés et pains spéciaux, pour servir tous les moments de consommation.*
- **VIENNOISERIES** – *de la viennoiserie feuilletée classique ou gourmande à la viennoiserie moelleuse nature ou fourrée, pour le petit déjeuner ou les pauses gourmandes.*
- **PÂTISSERIES** – *du véritable pastel de nata fabriqué au Portugal aux aides culinaires feuilletées pour des desserts gourmands.*
- **SNACKING** – *des snacks salés prêts à consommer pour un déjeuner nomade ou à table.*

**Les produits sont fabriqués en France** à l'exception de notre spécialité portugaise, le pastel de nata **et garantissent une remise en œuvre rapide et optimale** (*offres précuites et/ou prêtes à cuire*).



## II/ Une marque engagée dans la transition agricole et alimentaire via la démarche Semons du Sens.

Le saviez-vous ? 52% des Français indiquent choisir une marque en raison de son engagement\*

\*Source : Kanter Perspective 2021



Les farines de blés des produits sont issues des filières durables Semons du Sens régies par des cahiers des charges de production qui reposent sur les 5 piliers de la démarche :

**Origine** : Blé 100% français, traçabilité garantie

**Environnement** : Bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité. Filières Responsable et Excellence reconnues niveau 2 de la certification environnementale.

**Naturalité** : Blé sans traitement après récolte pour les filières Responsable et Excellence

**Répartition de la valeur** : Juste rémunération des agriculteurs engagés dans les filières Responsable et Excellence

**Qualité** : Variétés de blé sélectionnées pour leur qualité boulangère. Farine certifiée Label Rouge pour la filière Excellence.

## III/ Une équipe au service des acteurs de la restauration

Une équipe de techniciens démonstrateurs accompagne les acteurs de la restauration à adopter les bonnes pratiques de remise en œuvre des produits et partage des recettes tendances et gourmandes pour inspirer de la nouveauté à table ou en vitrine.

**Des recettes sont disponibles sur le site internet de la marque.**

Consultez le site internet Atelier Sélection ici : <https://www.atelierselection.fr/>

### A propos de Neuhauser :

Neuhauser est un acteur référent du savoir-faire boulanger français depuis 1906 et engagé dans les filières durables. L'entreprise conçoit et fabrique dans ses 10 sites français une large gamme de pains, viennoiseries feuilletées, beignets, brioches, et aides culinaires, et, est également spécialiste des pasteis de nata grâce à sa filiale portugaise. Neuhauser distribue son offre auprès des distributeurs spécialisés du secteur de la boulangerie et de la restauration, dans la Grande Distribution, en France, en Europe et dans le monde.

