

25/06/2026

Waldkorn® (CSM Ingredients) lance Céréales Anciennes Maïs Corvino, un pain signature aux racines anciennes et à forte valeur premium

Bischheim – La marque Waldkorn®, référence dans le domaine des pains spéciaux en boulangerie, annonce le lancement de Céréales Anciennes Maïs Corvino, une nouvelle solution de panification différenciante à base de céréales anciennes, déjà cultivées du temps des Mayas.

Cette innovation s'inscrit dans une dynamique de marché portée par les attentes croissantes des consommateurs en matière de naturalité, authenticité et produits à forte valeur ajoutée, tout en répondant au besoin des professionnels de se démarquer en point de vente grâce à des créations originales et premium. Waldkorn® Céréales Anciennes Maïs Corvino : une recette innovation premium au croisement tradition et différenciation

Avec Maïs Corvino, Waldkorn® poursuit son exploration des céréales anciennes en mettant à l'honneur un maïs d'exception, encore peu connu, mais au fort potentiel en boulangerie. Cette variété rare trouve ses origines dans l'une des plus anciennes variétés de maïs cultivées par les civilisations mayas, il y a plusieurs millénaires, symbole d'un patrimoine agricole riche et préservé.

Issu de filières agricoles sélectionnées (culture sans pesticides, ni insecticides, ni OGM), ce maïs se distingue par son caractère authentique et sa forte valeur historique, incarnant un véritable retour aux sources.

Véritable signature visuelle, Maïs Corvino séduit immédiatement par sa teinte jaune dorée, subtilement contrastée par les grains noirs de maïs Corvino, qui attirent le regard en point de vente et renforcent son positionnement premium.

Au-delà de son apparence, sa recette, riche de 15 % de maïs Corvino, est enrichie en maïs soufflé, gruaux de maïs et graines de tournesol, associés à une pâte fermentée de blé tendre. Cette composition lui confère un profil aromatique subtil et équilibré, aux notes rondes, douces, délicatement toastées et céréalières, pour une expérience gustative à la fois originale, gourmande et accessible.

À travers cette innovation, Waldkorn® valorise pleinement son savoir-faire autour des céréales anciennes : proposer des pains qui racontent une histoire, celle d'ingrédients sélectionnés pour leur authenticité, leur naturalité et leur richesse sensorielle.

Pensé pour les professionnels, ce mix 50 % Maïs Corvino constitue un véritable levier de différenciation. Il permet aux boulangers de se démarquer en rayon grâce à son identité visuelle forte et de créer de la valeur perçue avec un produit premium et singulier.

Sa grande force réside également dans sa polyvalence : il tolère parfaitement l'incorporation de matières grasses (beurre, huile d'olive), ouvrant la voie à une large variété d'applications, aussi bien salées (focaccia, buns burgers, pains de mie, produits apéritifs) que sucrées (pains au lait, baguettes viennoises).

Facile à travailler, il offre aussi de nombreuses possibilités de personnalisation, notamment grâce à l'ajout de toppings (maïs concassé, graines, épices...), permettant de créer des recettes uniques et différenciantes. Enfin, son format mix 50 garantit une mise en œuvre simple, rapide et fiable, parfaitement adaptée aux contraintes du quotidien.

Cette innovation s'inscrit dans une gamme dédiée aux céréales anciennes composée de cinq références – Classic, Croquant, Trispelti, Céréales Anciennes et Maïs Corvino – offrant aux professionnels des solutions authentiques, riches en goût et en caractère pour valoriser leurs créations.

Waldkorn® Céréales Anciennes maïs Corvino :

- Référence produit : 10275004
- Conditionnement : Sac de 15 kg
- DLC : 365 jours

À propos de CSM Ingrédients France

CSM Ingrédients France, membre du groupe Nexture, est reconnu depuis plus de 100 ans pour la qualité de ses ingrédients et solutions dans les domaines de la boulangerie, pâtisserie, restauration et desserts industriels.

Avec un engagement fort pour l'innovation et la durabilité, l'entreprise met à disposition des professionnels une gamme complète de plus de 300 ingrédients (avant-produits de pâtisserie, boulangerie, corps gras, et toute une gamme de produits à forte valeur ajoutée)

Elle accompagne, au quotidien, ses clients en leur proposant :

- Des marques fortes et reconnues des professionnels qui les aident à pallier le manque de main d'œuvre et de qualification en production : Marguerite, Catherine, Dejaut, Artisal ...

- L'expertise d'un laboratoire central avec 5 ambassadeurs de nos produits, rodés à la formation
- Une organisation tournée vers l'innovation
- Un soutien terrain avec 20 commerciaux et technico commerciaux
- Des outils pour communiquer et animer les boutiques avec des dizaines de nouvelles recettes tous les ans
- Des ingrédients permettant une baisse du **coût de revient** vs des produits industriels, et une communication « produit fabriqué sur place ».

Pour plus d'informations, suivez-nous sur :



www.csmingredients.com