



Délifrance dévoile ses innovations pâte à choux pour dynamiser l'offre estivale

À l'approche de la saison estivale, Délifrance enrichit son offre de pâtisseries avec une collection colorée et gourmande de pâte à choux. Pensés pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie, ces produits allient visuel attractif, ingrédients ultra-tendance et saveurs gourmandes afin de soutenir les animations saisonnières et dynamiser l'offre tout au long de l'année.

Une tendance marché qui confirme l'attrait pour des créations visuelles et gourmandes

Dans un contexte où la pâtisserie continue de gagner du terrain dans les linéaires et les vitrines, les professionnels sont encouragés à miser sur des produits visuellement attractifs et différenciants. Selon les enseignements de la dernière Convention Internationale de la Boulangerie Moderne, **l'une des grandes tendances 2025 est la montée de la pâtisserie et du snacking gourmand, portée par l'attrait croissant des consommateurs pour des créations colorées, généreuses et renouvelant l'expérience d'achat.** (source : www.synapsy.fr - Tendances en boulangerie-pâtisserie pour 2025 : quels défis à venir pour les professionnels ? – 18 février 2025)



Trois éclairs pour une saison haute en saveurs

Éclair mangue passion

Une pause exotique qui invite au voyage : pâte à choux moelleuse, crème pâtissière fondante contenant de la purée de mangue et de fruit de la passion, glaçage coloré. Un équilibre parfait entre douceur et vivacité.

Éclair citron

Une gourmandise acidulée qui fait pétiller les sens : dans une coque de pâte à chou dorée se cache une onctueuse crème pâtissière au jus de citron, mêlant fraîcheur et douceur en bouche. Le glaçage jaune apporte une touche colorée à cet éclair.

Éclair fruits rouges

Une explosion de fruits rouges dans un éclair coloré : une crème pâtissière contenant de la purée de fruits rouges (mêlant fraises, myrtilles et framboises), une coque de pâte à chou dorée et un glaçage couleur fuchsia qui crée la surprise.

Informations techniques – gamme éclairs :

- **Poids** : 75 g
- **Dimension** : 14 cm
- **Conditionnement** : vrac
- **Pièces / carton** : 40
- **Cartons / palette** : 96
- **DDM** : 18 mois
- **Remise en œuvre** : 6 h entre 0 et 4°C



Choux d'Amour : la création qui fait battre les cœurs toute l'année

Une icône de la pâtisserie revisitée pour faire battre les cœurs :

une pâte à choux moelleuse garnie d'une crème pâtissière contenant de la purée de fruits rouges (fraises, myrtilles et framboises) et un glaçage rose brillant décoré de petits cœurs rouges en sucre.

Pensé pour accompagner les temps forts tout au long de l'année, ce produit séduira aussi bien en vitrine qu'à la dégustation : Saint-Valentin, Fête des mères, Octobre Rose...

Informations techniques – Choux d'Amour :

- **Poids** : 95 g
- **Conditionnement** : blister x2
- **Pièces / carton** : 32 (16x2)
- **Cartons / palette** : 80
- **DDM** : 18 mois
- **Remise en œuvre** : 6 h entre 0 et 4°C



Une offre conçue pour les professionnels

Grâce à leur facilité de remise en œuvre et leur forte valeur visuelle, ces créations permettent aux professionnels de la BVP et aux acteurs du foodservice d'enrichir leurs assortiments et de proposer des recettes saisonnières attractives.

Ce qui rend ces recettes Délifrance uniques :

- Fabriquées en France*
- Intégrées dans notre **Démarche Go Clean**
- L'attention particulière portée à la liste d'ingrédients et à la présence d'additifs
- Composées d'une crème pâtissière à chaud
- Sans colorants ni arômes artificiels

*Fabriquées en France avec de la purée de fruits rouges, des fraises, des myrtilles, des framboises, de la purée de mangue, de la purée de fruits de la passion, du jus de citron, de pays différents.



A propos de Délifrance

Depuis sa création en France en 1978, Délifrance développe des produits surgelés de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et traiteur pour les professionnels de la restauration, les artisans boulangers et la grande distribution, dans une centaine de pays à travers le monde.

Fort de son patrimoine, inspiré de la passion des artisans boulangers et de son exigence pour le goût et la qualité, Délifrance permet à ses clients du monde entier d'attirer, de satisfaire et de régaler ses consommateurs à n'importe quel moment de la journée.

Chiffres clés :

- **3 450** collaborateurs
 - **100** pays livrés dans le monde
 - **+ de 80%** du chiffre d'affaires réalisé à l'international
 - **14** sites de production dont 7 en France
 - **2** milliards de viennoiseries produites par an
-