

ESSEOQUATTRO lauréate du prestigieux *prix spécial du jury* dans la catégorie non alimentaire, dans le cadre des « Pépites de la Boulangerie 2023 », les trophées désignant les « produits de l'année » dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie.

Les résultats de la quatrième édition des trophées « Pépites de la Boulangerie », organisée par le magazine Honoré le Mag en collaboration avec le CEBP (Cercle d'Etudes de Boulangerie-Pâtisserie) et la FEB (Fédération des Entreprises de Boulangerie-Pâtisserie), sont tombés. Ce sont vingt produits, dans les catégories aliments ou équipements, qui ont été sélectionnés et récompensés par un jury d'experts, composé de boulangers sous enseigne et indépendants, de distributeurs et de divers spécialistes dans tous les secteurs de la profession.

Ce trophée salue le dynamisme de l'innovation dans un secteur, celui de la boulangerie et de la pâtisserie, qui, au cours de ces dernières années, a fait preuve, contre toute attente, d'une remarquable résilience. Esseoquattro a participé au trophée et remporté, avec le « Sachet 19 », le prix spécial du jury dans la catégorie non alimentaire. La cérémonie de remise des prix aura lieu à l'occasion du salon Sirha Européen en janvier 2024.

Le « Sachet 19 Ideabrill », spécifiquement conçu pour emballer et conserver les gâteaux à pâte levée, tels que le *panettone*, la *colomba* et la *focaccia*, est désormais un classique indispensable. Ces produits de pâtisserie, dégustés à Noël ou à tout autre moment de l'année, conservent une pâte moelleuse et souple, ainsi que leur arôme et leur saveur, quand ils sont emballés dans le « Sachet 19 Ideabrill ». Enfin, le « Sachet 19 Ideabrill » permet de réduire la quantité de packagings nécessaires au conditionnement. En effet, ce sachet adapté au contact alimentaire direct sert à la fois d'emballage primaire et secondaire, et est ainsi plus durable.

ESSEOQUATTRO SPA : Depuis 1977, l'entreprise italienne ESSEOQUATTRO SPA, basée à Carmignano di Brenta (Padoue), produit et distribue des emballages alimentaires innovants et sûrs. Fondée par Giuseppe Ortolani et son épouse Renata, l'entreprise de la région de Padoue, qui travaille non seulement pour la grande distribution, l'industrie et le secteur Horeca, mais également pour le commerce normal, est aujourd'hui dirigée par leurs quatre filles entrepreneuses. Avec trois brevets à son actif, 10 000 articles en catalogue et un groupe de travail soudé, rebaptisé l'Équipe de la Rose, composé de 60 collaborateurs, ESSEOQUATTRO SPA est une entreprise créative et attentive aux évolutions du marché.

www.esseoquattro.com/fr/

