

DEPUIS 1978

GELFINOR

LE FEUILLETAGE À VOTRE IMAGE

LA TORSADE FEUILLETÉE**DISTINGUÉE AUX PÉPITES DE LA BOULANGERIE**

Depuis 1978, Gelfinor® met son savoir-faire en feuillettage au service des artisans boulangers-pâtissiers. Elle a été récompensée au Sirha Bake & Snack 2026 par le prix Les Pépites de la Boulangerie, pour sa Torsade feuilletée, qui répond aux nouveaux enjeux des artisans boulangers: diversifier leur offre, personnaliser leurs recettes et s'appuyer sur le snacking pour dynamiser leurs ventes.

Fabriquée en France, torsadée à la main et prête à pousser, cette viennoiserie au feuillettage pur beurre croustillant et à la mie fondante et alvéolée conjugue gourmandise, régularité et créativité. Un produit socle pensé pour s'adapter à tous les moments de consommation, du petit-déjeuner au dîner.

UN PRODUIT EN PHASE AVEC LES ATTENTES DU SNACKING BOULANGER

La distinction obtenue aux Pépites de la Boulangerie vient confirmer la pertinence de la Torsade feuilletée, pensée comme un véritable support de créativité sur un marché où la boulangerie s'impose désormais comme le lieu de snacking préféré des Français. Aujourd'hui, **52 % des consommateurs plébiscitent la boulangerie** pour leurs achats snacking, devant les pizzerias et les fast-foods⁽¹⁾. Une dynamique largement portée par les artisans eux-mêmes, puisque **92 % des boulangeries⁽²⁾** proposent désormais une offre snacking, laquelle représente en moyenne **40 % de leur chiffre d'affaires⁽¹⁾**.



Dans ce contexte, la Torsade feuilletée GELFINOR® s'inscrit pleinement dans une tendance de fond : la personnalisation de l'offre boulangère, dont la croissance est estimée à **+4,2 % entre 2025 et 2035⁽³⁾**.

UNE INFINITÉ DE DÉCLINAISONS, UN SEUL PRODUIT

Nature, la Torsade feuilletée se prête aussi bien aux recettes sucrées que salées, avec des usages directement inspirés des codes du snacking. Elle se travaille par exemple « Façon burger feuilletté », pour une alternative premium et ultra-visuelle au sandwich traditionnel.

En version sucrée, pour le goûter ou en dessert, elle se détourne « Façon twist choco-noisette » : une déclinaison gourmande et régressive, idéale pour dynamiser l'offre et stimuler l'achat d'impulsion.

En version apéritive ou nomade, les artisans boulangers peuvent aussi la travailler en bouchées, ou en persillade, pour élargir les occasions de consommation tout au long de la journée.

À partir de la Torsade feuilletée GELFINOR®, l'artisan peut ainsi construire une carte évolutive, moderne, attractive et différenciante, tout en maîtrisant les coûts et les stocks grâce à un produit polyvalent !

⁽¹⁾ Source Sirha Bake & Snack Food Book 2026 ⁽²⁾ Source Foodservice Vision 2024

⁽³⁾ Global growth insights : Personalized bakery products market (2025)

Torsade Feuilletée GELFINOR surgelée, prête à pousser (DLUO : 9 mois)

Poids : 250g / longueur cuite : 42cm / clean label

Conditionnement : carton de 20 unités

Recettes disponibles sur : www.vandemoorteleprofessional.com



Vandemoortele
shaping a tasty future