



## RESTAURATION COLLECTIVE : ST MICHEL PROFESSIONNEL LANCE DES RÉFÉRENCES BIO INÉDITES SUR LE MARCHÉ

Fort de son expertise, St Michel Professionnel a développé son savoir-faire autour de la biscuiterie et de la pâtisserie en **s'appuyant sur des marques comme Jean Ducourtieux**, spécialiste de la pâtisserie gourmande et innovante prête à garnir. Afin de répondre aux besoins des professionnels de la restauration collective, **St Michel Professionnel dévoile une toute nouvelle gamme bio Jean**

**Ducourtieux fortes de 2 références inédites sur le marché dans la catégorie : la tartelette sablée et la bouchée feuilletée.**

### DES PRODUITS BIO POUR RÉPONDRE À LA LOI EGALIM

Alors que les établissements de la restauration collective peinent à jongler entre attentes sociétales et respect des réglementations imposées dans le cadre de la loi Egalim, St Michel Professionnel innove et vient répondre aux attentes des professionnels avec un savoir-faire qui a fait ses preuves.



#### LA TARTELETTE sablée BIO (Ø8,5cm)

Référence par excellence pour toutes les collectivités, cette tartelette est élaborée en France avec de la farine de blé français. Avec sa texture croustillante, elle est simple à agrémenter en version froide ou chaude pour des desserts gourmands avec des fruits, une mousse, une crème... Une utilisation très facile qui propose une cuisson (ou non) de quatre minutes au four à 160° pour révéler toute la crouillance et les arômes de la pâte. Autrement, une cuisson est possible jusqu'à 30 minutes à 170°C.

## LA BOUCHÉE FEUILLETÉE BIO (Ø76MM)

---

Dotée d'un feuilletage fin et régulier, cette bouchée à la texture légère est une base idéale pour des mets comme les entrées et plats salés. Une recette élaborée en France avec de la farine de blé français. Selon l'envie des professionnels, cette bouchée peut également servir pour un plaisir sucré au moment du dessert.

Le conseil préparation : Avant de les garnir, passez les bouchées brièvement au four pour réveiller le croustillant et le goût de la pâte feuilletée.



## ST MICHEL PROFESSIONNEL TOUJOURS ENGAGÉ AUPRÈS DES PROFESSIONNELS

Restauration commerciale comme collective, la mission de l'équipe St Michel Professionnel est de proposer des produits et services dans des formats et des conditionnements spécifiquement adaptés à tous les instants de consommation. Avec plus de 180 références, elle développe son savoir-faire autour de la biscuiterie, la pâtisserie et le prêt à garnir en s'appuyant sur quatre marques : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug Food Service. Toutes les créations prêts à garnir Jean Ducourtieux de St Michel Professionnel sont élaborées en France, en Dordogne, dans l'usine de Champagnac-de-Belair avec des produits soigneusement sélectionnés : farine de blé français, sucre français...



Le site web



Le compte  
Instagram



La chaîne  
Youtube

---

### À propos

Depuis sa création en 1905, la biscuiterie St Michel a su rester une entreprise familiale française et indépendante. Tous ses produits sont fabriqués dans ses propres usines en France grâce à des pâtisseries aussi gourmands qu'inventifs. Forte de ses 1 800 gourmands passionnés, la biscuiterie s'est inscrite il y a 10 ans déjà dans une démarche sociétale : fabrication locale, poules élevées en plein air, farine française et suppression de l'huile de palme dans ses produits. Animée par la passion de partager un savoir-faire à la française, l'entreprise innove tous les jours pour transmettre le goût des bonnes choses aux nouvelles générations de gourmands. St Michel Professionnel s'adresse aux professionnels des métiers de bouche et développe son savoir-faire autour de la biscuiterie, la pâtisserie et le prêt à garnir en s'appuyant sur quatre entités : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug.