ST MICHEL PROFESSIONNEL PROPOSE DE NOUVEAUX FORMATS VRAC L'ILLUSTRATION DE SON ENGAGEMENT RSE AU SERVICE DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Afin de répondre aux besoins des professionnels de la restauration et fidèle à ses engagements RSE, St Michel Professionnel innove avec le lancement de deux de ses incontournables en format vrac : les petites galettes au beurre et les mini galettes emmental français. Ces nouveaux conditionnements, spécialement conçus pour ce secteur, s'inscrivent dans une démarche durable tout en garantissant une qualité de produit et une conservation irréprochable.

LES "PETITES GALETTES AU BON BEURRE" : LES BORDS DE TASSE BEST-SELLER

Les célèbres petites galettes d'accompagnement café St Michel Professionnel s'adaptent désormais au format vrac. Ce nouveau conditionnement est proposé sous la forme de 4 sachets de 350g, regroupés dans un carton, permettant une réduction significative des déchets plastiques tout en facilitant leur utilisation pour les professionnels de la restauration.

Ces petites galettes, préparées avec du bon beurre et de la farine de blé français issue d'une filière durable, conservent toute leur simplicité et leur authenticité. Fabriquées dans la biscuiterie située dans l'ouest de la France, elles incarnent parfaitement le savoir-faire traditionnel St Michel.

LES "MINI GALETTES EMMENTAL FRANÇAIS", L'INVITÉ D'HONNEUR DES APÉRITIFS

St Michel élargit également son offre vrac avec les mini galettes emmental français, une solution idéale pour les moments d'apéritif. Ces biscuits salés sont confectionnés en France avec des ingrédients de premier choix : farine de blé français, emmental français, une pointe de sel de Guérande, et sans huile de palme.

Disponibles en format vrac avec un carton contenant 4 sachets de 350g. Ce conditionnement, parfaitement adapté au réseau food service, garantit praticité et qualité pour les professionnels de la restauration.

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 pâtissiers 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.