

À L'OCCASION DE LA JOURNÉE MONDIALE DU HAMBURGER, LA BOULANGÈRE PRÉSENTE UNE SÉLECTION DE PAINS BURGER CÉRÉALIERS

En 2023, 1,23 milliard de burgers ont été dégustés en France*. À l'occasion de la Journée Internationale du Burger, La Boulangère se réjouit de célébrer des burgers devenus incontournables dans le quotidien des familles ! Alors que les amateurs de burgers se préparent à savourer leurs recettes préférées, La Boulangère met en avant son savoir-faire et propose deux références, à la fois saines et savoureuses.

PAINS BURGER CÉRÉALIERS LA BOULANGÈRE

La Boulangère propose des pains burger céréaliers alliant farine de blé et farines spécifiques, offrant une texture moelleuse et un goût incomparable. Parsemés de flocons de blé pour le burger seigle et d'un et d'un mélange savoureux de graines de tournesol, millet et pavot pour le burger avoine, ces pains apportent à chaque bouchée une touche croustillante et gourmande.

Pour se faire plaisir de manière saine, leurs recettes sont sans sucres ajoutés et riches en fibres. De plus, elles affichent un nutri-score A, pour le plus grand plaisir de chacun. Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés, avec du blé et des œufs issus du commerce équitable français, garantissant une approche respectueuse de l'environnement et des producteurs locaux.

- Les Pains Burger Seigle & Flocons de blé

Cette recette associe la farine de blé à la farine de seigle pour des pains à la fois moelleux, riches en goût et sources de fibres. Des flocons de blé recouvrent le pain, dont la teinte profonde et les nuances apportent un joli contraste, idéal pour créer des burgers savoureux et originaux.

- Les Pains Burger Avoine & Graines

Composés de farine de blé et de farine d'avoine, ces pains burger moelleux se parent de graines de tournesol, millet et pavot délicatement parsemées pour encore plus de plaisir.



Format 250g
PMC* : 1,60 euros



Format 250g
PMC* : 1,60 euros



VISUELS SUR DEMANDE

*source : Capital

À propos : La Boulangère est un fabricant français de pains et viennoiseries préemballés. Riche d'héritages familiaux et d'une marque fondée en Vendée, elle allie aujourd'hui savoir-faire boulanger, culture de l'innovation, expertise pionnière en pains et viennoiseries biologiques et engagement en faveur des filières agricoles françaises. Elle compte à fin 2023, 2300 collaborateurs répartis sur 1 siège social (Essarts-en-Bocage, 85) et 7 sites de fabrication en France : Beaune (21), Gretz-Armainvilliers (77), La Chaize-le-Vicomte (85), Les Herbiers (85), Mortagne-sur-Sèvre (85), Sainte-Hermine (85), Val-de-Saône (76). En tant que marque ancrée dans son époque, La Boulangère a bien compris les nouveaux enjeux liés à l'alimentation. Elle innove donc sans cesse afin de créer des produits pratiques d'utilisation et rapides à préparer pour faciliter le quotidien et mieux manger.