



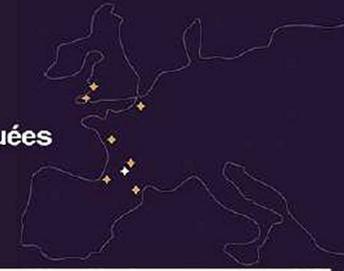
NEWSLETTER

## Les nouveautés du mois d'avril

Onoré, Groupe composé de Boncolac, Mag'M, Proper Cornish et Cakesmiths, est l'un des leaders européens de la fabrication de pâtisseries, de produits traiteurs et de snacking surgelés. Le Groupe représente aujourd'hui un chiffre d'affaires de 200M€ grâce aux 23 000 tonnes de produits vendus chaque année sur plus d'une trentaine de marchés adressés et également exportés dans une trentaine de pays. Onoré s'adresse aux professionnels de la restauration, des collectivités et de la grande distribution.

Fort d'un savoir-faire traditionnel et d'une expertise historique, Onoré propose des recettes gourmandes, authentiques et modernes. Onoré place cette recherche de l'excellence au cœur de son ADN et démontre aujourd'hui qu'il est possible de concilier savoir-faire artisanal et fabrication industrielle. Le groupe investit continuellement dans la R&D. Découvrez les nouveautés du mois d'avril.

Onoré  
est le référent  
des spécialités  
culinaires fabriquées  
au cœur  
de nos régions.



### Mochi glacé chocolat banane - *Mochiri*

Une association gourmande de chocolat intense et de banane fondante dans une recette ultra moelleuse.

Une recette équilibrée sans arôme, sans colorant et sans conservateurs artificiels, à destination des restaurateurs (food service). Fabriquée en France, grâce au savoir-faire unique des ateliers spécialisés de Mochiri à Aire-sur-la-Lys (62).

### Plaque de pain au seigle et graines - *Boncolac Food Service*

Les plaques de pain de mie de Boncolac sont des bases créatives fortement plébiscitées pour leur praticité et le gain de temps qu'elles offrent pour la réalisation de différents produits (canapés, sandwichs, etc.). Conçue à base de levain et de seigle, deux ingrédients connus et reconnus pour leur bienfaits et leur goût typé, cette nouvelle plaque de pain sans croûte s'associe facilement à toutes les saveurs.



Fabriquée dans l'usine d'Estillac (47) du Groupe, elle est à base de farine française, sans huile de palme, sans conservateur et sans colorant.



### Tartellette couronnée de meringue *Boncolac Food Service*

Un grand classique du répertoire des pâtisseries revisité avec un nouveau design différenciant. Un dessert gourmand aux trois saveurs fruitées (citron, framboisine, fruit de la passion) couronné d'une meringue dorée et fondante, dont seul Boncolac a le secret.

Fabriquée à Rivesaltes avec une farine et du sucre d'origine française, sans conservateur, sans arôme artificiel et sans colorant.

### Le flankie *Boncolac Food Service*

Le croisement gourmand entre trois pâtisseries : la tartellette pour la structure, le cookie pour la pâte sablée aux pépites de chocolat noir et le flan pour l'appareil crémeux. Un dessert parfaitement adapté à la consommation nomade ! Produits dans l'usine de Bonloc, le flankie mélange le chocolat et la vanille dans un format innovant.



Fabriquée avec une farine et du sucre d'origine française et sans conservateur, sans arôme artificiel et sans colorant ; cette pâtisserie hybride répondra à la tendance du snacking en boulangerie et chez les restaurateurs.