



Le 20/01/2025, Erquinghem-Lys

Installée au cœur des Flandres à Erquinghem-Lys (59) depuis 1997, **Pâtisserie des Flandres fabrique des produits traditionnels du Nord** comme les gaufres, les palets de dame ou les rochers noix de coco. La PME régionale emploie près de 40 salariés, professionnels passionnés de leur métier.

L'innovation au cœur de l'entreprise

La qualité et l'innovation sont dans l'ADN de l'entreprise depuis 1997.

D'un produit traditionnel de notre région, la gaufre, notre PME familiale a créé et développé de nouveaux produits, de nouvelles recettes, faisant de l'entreprise **le Spécialiste de la gaufre**.

Son savoir-faire et la qualité de ses produits ont été plusieurs fois reconnus par les professionnels et les consommateurs :

- Lancement des premières gaufrettes apéritives en 2004
- Lancement des Croc' légumes, premières gaufrettes végétales – Grand Prix SIAL Innovation en 2010
- Lancement des gaufres traiteur fourrées au Maroilles – 2 Grands Prix SIAL Innovation en 2020

Snacking salé : Loopiz, le snacking renversant !

Embarquez avec la nouvelle gamme de crackers aux saveurs renversantes. Grâce à un **procédé exclusif**, les Loopiz offrent un **goût intense** et **des saveurs explosives** sur leurs deux faces, le tout avec une **texture hyper croustillante**. Avec leur format pratique en **sachet type doy-pack** et leur **design punchy** évoquant un tourbillon de saveurs, ces crackers cuits au four séduisent une **cible jeune** (20-35 ans). Des crackers à la fois clean label, savoureux et équilibrés : **40 % moins gras que les chips traditionnelles** et proposés à un prix accessible. Une révolution à découvrir dès maintenant ! **Lancement : janvier 2025**



Gamme traiteur : la gaufre pour l'apéritif !

Lancée en 2020 et récompensée à l'occasion du SIAL Innovation, notre gamme de gaufres traiteur fourrées intègre une **nouvelle recette gourmande à la Mimolette ! Une Spécialité qui allie tradition et innovation.**

Élaborées avec des ingrédients de qualité soigneusement sélectionnés dans les Hauts-de-France, ces gaufres traiteur seront l'accompagnement idéal pour sublimer vos apéritifs et ravir les plus gourmands. À réchauffer au four 5 minutes avant dégustation. **Lancement : janvier 2025**



Snacking sucré : les gaufrettes gourmandes à la confiture de lait

Élaborées avec notre expertise de la gaufre et l'onctuosité de la confiture de lait, ces nouvelles gaufrettes gourmandes sont désormais proposées dans leur **nouveau format snacking** en sachet individuel de 10g.

Idéales pour une pause gourmande, accompagner un café gourmand ou un dessert, ces gaufrettes à la confiture de lait promettent un moment de gourmandise pratique et facile à emporter. **Lancement : janvier 2025**



Sirha 2025 : nous y serons !

Toute l'équipe de Pâtisserie des Flandres sera présente à Lyon à l'occasion du SIRHA.

Venez découvrir nos Spécialités et Innovations sur notre stand G2 A27.