

Spécial Pépites de la Boulangerie 2023, avec le
CEBP et la FEB

[Voir ce mail dans votre navigateur](#)



LE PALMARES DES PÉPITES DE LA BOULANGERIE 2023

La 4e édition des Trophées des Pépites de la Boulangerie a rendu son verdict !

L'objectif de ce concours, organisé par le magazine Honoré Le Mag avec le CEBP et la FEB, était de valoriser les produits, équipements ou concepts les mieux adaptés à l'univers de la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie.

Après examen des dossiers candidats, le jury composé d'un collège de 11 boulangers artisans, réseaux, représentants de nos partenaires distributeurs et d'experts du secteur, a choisi de récompenser 20 produits lauréats Pépites de la Boulangerie qui ont particulièrement retenu son attention.

Nous vous proposons de découvrir l'ensemble de ces produits d'exception en avant-première !

[CONSULTER LE PALMARES COMPLET](#)



Le Pain à la Spiruline
par Novepan



Cinnamon Bun
par Délifrance



Pinsa Sorriso
par Di Marco



Pide Mozzarella Ail
par Coup de Pâtes



Topping Banette n°7
par Banette



IBIS Viennoiserie sans émulsifiants
par Lesaffre



Mix Brioche Végétale
par Algama



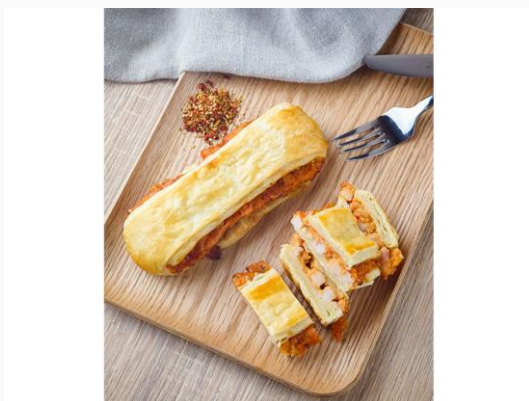
Supports gâteaux à bords relevés
par De Facto



Croissant ARTY d'Éclat du Terroir
par Bridor



Brioche façon pain perdu coco
par La Compagnie des Desserts



Le Suisse poulet à la Mexicaine
par Gerbe Savoyarde



Tiger Paste
par CSM



Gamme Création Snacking
par Moulins Soufflet



Crème au chocolat noir
par Marie Morin



Blanc des Chefs Plein Air
par Ovoteam



Grignette Neo Eco
par Scaritech



Flan nature individuel
par Terre d'Embruns



Des retombées exceptionnelles à venir...

L'aventure ne fait que commencer pour les heureux lauréats des Pépites de la Boulangerie 2023 qui bénéficieront dans les prochains mois d'une mise en avant exceptionnelle avec à la clé :

- Une large visibilité dans les pages d'Honoré Le Mag ainsi que sur nos portails boulangerie-bakery.com et snacking.fr.
- Une mise en avant des produits lauréats lors du prochain salon Sirha Européen du 21 au 24 janvier 2024, où se déroulera également la remise de prix officielle.
- Des mises en relation organisées avec les distributeurs et grossistes METRO et Transgourmet, en compagnie de leurs acheteurs spécialisés.

De quoi permettre à ces produits lauréats de profiter d'une rampe de lancement exceptionnelle !

En partenariat avec :



Et le soutien de :



TRANSFOOD



Convention Internationale de la Boulangerie Moderne
International Convention of the Modern Bakery

INSCRIVEZ-VOUS VITE !

28 NOVEMBRE 2023 PARIS

Pas encore abonné ?



La nouvelle formule est là, c'est le moment d'en profiter !





Trouver un
fournisseur
food/équipement



Découvrir les
concepts



Accéder à nos
enquêtes
spéciales



Voir nos
chaines
snacking TV



Se rendre sur
la boutique
en ligne