



# LE PAIN FRAIS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Communiqué de presse / Mars 2017

Touflet Boulanger, leader français de la fabrication et de la livraison de pain frais à la restauration, participe pour la quatrième année consécutive au Salon de la Restauration Collective. Il présentera ses six gammes de produits dédiés à la restauration dont sa gamme sandwicherie premium.

## TRADITION ET INNOVATION

Touflet Boulanger est une entreprise 100% familiale qui, depuis 1929 et quatre générations, a su cultiver son savoir-faire du pain frais, sans aucune congélation. Son réseau de 11 boulangeries est implanté en Normandie, Ile-de-France et Hauts-de-France. Chaque jour, ce sont plus d'un million de personnes qui consomment du pain Touflet Boulanger au cours de leur repas.

Solidement tourné vers l'innovation, ses gammes de produits sont larges et accueillent continuellement des nouveautés afin de s'adapter aux évolutions du secteur de la restauration : pains, viennoiseries et produits dédiés à la sandwicherie, l'entreprise propose également des gourmandises comme les Madeleines de l'Atelier St Michel. Outre les préparations classiques, Touflet Boulanger crée des produits à forte valeur nutritionnelle tels que les produits Vendôme (gamme premium), garantis Agriculture Biologique ou encore labellisés Bleu-Blanc-Coeur (riches en Oméga 3).

## ENGAGEMENTS QUALITÉ

Soucieux de la santé des Hommes et de celle de l'environnement, Touflet Boulanger s'engage ainsi dans des démarches nutritionnelles et environnementales :



Gamme complète de pains élaborée à partir de farines régionales non traitées issues de l'agriculture biologique.



Label MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, Savoir-faire d'ICI depuis fin 2015 pour son engagement dans l'économie locale.



Gamme Bleu-Blanc-Coeur\* fabriquée à partir d'une farine de lin, riche en Oméga 3.  
*\*Démarche nutrition et environnement reconnue par les Ministères de la Santé et de l'Agriculture*



Investissement dans la livraison électrique. Premier véhicule mis en circulation à Amiens en mars 2017.

## INFORMATION PRATIQUE

Salon Restau'Co le 29 mars 2017 à Paris Expo Porte de Versailles  
Retrouvez l'équipe de **Touflet Boulanger Hall 5.1 - STAND C23**



## CONTACT PRESSE

Oanez LE BERRE | Tél. 06 63 71 55 64 | email : oanez.leberre@touflet.fr

Suivez nos actualités **TOUFLETBOULANGER.FR**  