



# TOUFLET BOULANGER AU SIAL 2016

Communiqué de presse / Octobre 2016

Touflet Boulanger, leader français de la fabrication et livraison de pain frais à la restauration, a été sélectionné pour fournir le SIAL Paris du 16 au 20 octobre 2016. Les pains seront servis aux tables du restaurant La Cuisine (hall 5B) qui accueillera les invités VIP de cet évènement mondial consacré à l'alimentation de demain.

## 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 ou la galette des rois. 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 et viennoiseries élaborée à partir de farines non traitées issues de l'agriculture biologique



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*



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

Ainsi, savoir-faire de la tradition boulangère, proximité client et démarche d'amélioration continue font de Touflet Boulanger un acteur en phase avec les exigences du marché, résolument tourné vers les tendances alimentaires de demain.



## CONTACT PRESSE

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

Suivez nos actualités [TOUFLETBOULANGER.FR](http://TOUFLETBOULANGER.FR)  