



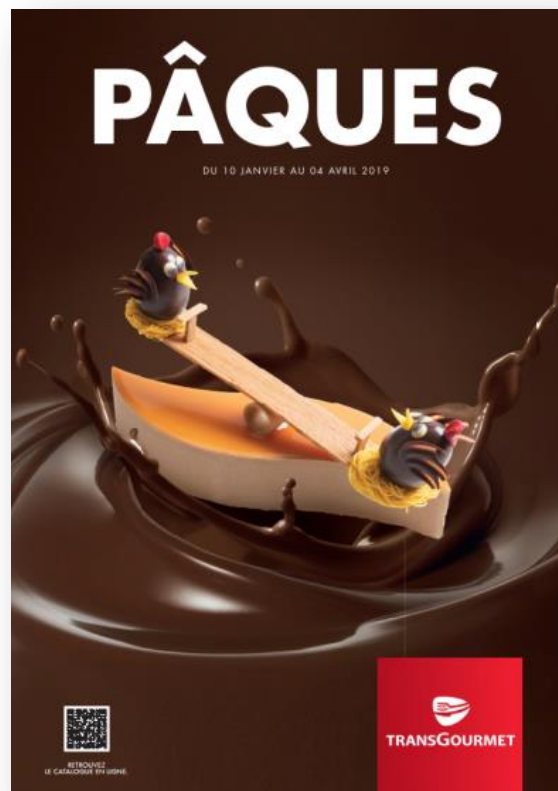
TRANSGOURMET

France

Communiqué de presse,
Valenton, 01 mars 2018

Réinventez les fêtes de Pâques avec Transgourmet !

Pour accompagner les artisans boulangers-pâtisseries dans les traditionnelles fêtes de Pâques, les aider à faire la différence, et à marquer les esprits, Transgourmet combine subtilement, dans son catalogue *Pâques 2019*, qualité, inspiration et créativité, sans oublier le côté ludique pour séduire les plus jeunes !



Transgourmet France
ZAC du Val Pompadour
17 Rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton – France

Siège social :
17 rue de la Ferme de la Tour
94460 Valenton – France

SAS au capital de 486 938 341 €
Code APE 7022Z
RCS Créteil
SIREN 413 392 903
TVA FR 62 413 392 903

Tel. : +33 1 46 76 61 61
www.transgourmet-france.fr





TRANSGOURMET

France

Découvrez 28 pages d'ingrédients indispensables

Pâques 2019, un catalogue 28 pages dans lequel Transgourmet met en avant tous les produits indispensables pour faire de ces fêtes une véritable réussite : **chocolats, moulages, pralinés, fruits secs, purées de fruits, fruits surgelés, décors de Pâques, nappages, colorants, confiseries, emballages** ainsi qu'une gamme traiteur.



Nouveauté : les chocolats de couverture Legave

Parmi les nombreux produits mis en avant dans le catalogue *Pâques*, **les nouveaux chocolats de couverture Legave sont bien sûr à l'honneur ! Une nouvelle gamme** créée pour simplifier le travail du chocolat avec une remise en œuvre plus simple adaptée aux techniques d'aujourd'hui ainsi qu'une meilleure fluidité pour un travail plus aisé des moulages et des enrobages. Un nouveau packaging qui conserve mieux les propriétés du chocolat avec un sac hermétique et refermable qui protège le produit de la lumière.

Des chocolats fabriqués avec des fèves de cacao d'Afrique de l'Ouest et d'Amérique du Sud : chocolat noir de couverture (72%, 65%, 55% et 50%), chocolat de couverture lactée 32%, chocolat de laboratoire noir 44% ou encore chocolat blanc (33% et 28%), une gamme complète de 8 chocolats de grande qualité, créée pour les artisans boulangers-pâtisseries.

Et pour couvrir l'ensemble des besoins de ses clients, Transgourmet propose également dans son catalogue *Pâques* une sélection de chocolats de couverture **Cacao Barry**.



Une sélection de produits Premium pour faire la différence

Le catalogue *Pâques 2019* est également l'occasion de (re)découvrir **les produits Premium de Transgourmet, des produits qui feront toute la différence** : pâte de noisette du Piémont, pâte de café Macinato, pâte de pistache 100% "pistache verte de Bronte D.O.P", pâte de sésame noir, matcha supérieur.

Avec ses nouveautés, ses incontournables et ses produits Premium, Transgourmet est plus que jamais aux côtés des artisans boulangers-pâtisseries pour les aider à innover et concevoir des créations gourmandes et inventives qui feront la différence. De quoi se différencier et surprendre !





TRANSGOURMET

France

Le tout sublimé par Jérôme De Oliveira, Champion du Monde de Pâtisserie 2009

Pour cette édition, Transgourmet a eu le plaisir de travailler avec le plus jeune Champion du Monde de Pâtisserie : Jérôme De Oliveira. Ce jeune Chef Pâtissier, fondateur du salon de gourmandise « *Intuitions by J* », a réalisé pour le catalogue Pâques 2019 trois recettes, si inspirantes !

- **La bascule** : pour réaliser cet **entremet**, Jérôme De Oliveira s'est inspiré de l'un de ses jeux préférés lorsqu'il était enfant, la balançoire. Un clin d'œil à tous les enfants pour qui Pâques est une fête avant tout !
- **Le flamingo** : le chef pâtissier a réalisé une technique de moulage quasiment jamais vu en pâtisserie ! **Un moulage dans l'air du temps** et ludique pour des fêtes de Pâques originales !
- **La cueillette** : l'alliance de fraise et de pistache, des œufs en fleur, des couleurs pop... **une parfaite réalisation d'entremet** pour célébrer l'arrivée du printemps !

De belles inspirations ludiques et créatives qui sublimeront les vitrines.



Le **catalogue Pâques** est valable jusqu'au 4 avril 2019 et disponible auprès de l'ensemble des équipes commerciales Transgourmet, partout en France et consultable sur www.transgourmet.fr.

Contact Presse :

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Digital

Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton

Tél.: +33 1 46 76 62 40, e-mail: gaelle.kerrec@transgourmet.fr

Vous trouverez également ce communiqué sur : www.transgourmet.fr