

## Toujours au service du goût, Coup de pates® lance la brioche macaronade

*C'est une nouveauté de ce début d'année ! Coup de pates®, marque reconnue de la viennoiserie, fait encore une fois preuve de créativité avec la brioche macaronade ; une brioche encore plus goûteuse que ses recettes traditionnelles, mêlant différentes textures, pour le plus grand plaisir des clients des hôtels, mais aussi des boulangeries et de la restauration.*

Le petit déjeuner constitue un critère de fidélisation des hôtels. En effet, selon une étude de Coach Omnium, la qualité du petit-déjeuner influence le choix des clients de revenir dans un hôtel à 42%. Par la création de cette nouvelle brioche - une exclusivité Coup de pates® - la marque apporte à ses clients hôteliers son savoir-faire traditionnel tout en les invitant à se démarquer par une jolie note de créativité.

### **Une brioche attractive et de qualité**

Son aspect visuel est celui d'une brioche artisanale. Tressée main, la brioche macaronade est un produit qualitatif, concocté à partir d'ingrédients nobles : du pur beurre frais, du miel, des œufs entiers, un levain signature Coup de pates®. Sur la brioche est ajoutée une macaronade classique composée d'amande, de blanc d'œufs et de sucre qui apporte un croquant très agréable en bouche, avant d'aborder le moelleux de la brioche. La brioche se tient bien, même si la densité de la mie est légère. La brioche macaronade de Coup de pates® devient ainsi un véritable atout gustatif du buffet petit-déjeuner des hôteliers.

### **Pour les boulangers et restaurateurs aussi...**

Les boulangers peuvent la proposer en tranches à emporter. Côté restauration, les chefs Coup de pates® ont mis au point deux délicieuses recettes de brioche 'perdue' qui sauront ravir les palais de leurs clients...

### **Comment se présente-t-elle ?**

La brioche macaronade Coup de pates® mesure 40 cm de long et pèse 1 kg. Elle est livrée dans un carton de 4 brioches. Congelée, elle est consommable après 5 minutes seulement au four.

#### **En résumé**

Parce que les hôteliers se démarquent aussi par leur petit déjeuner, Coup de pates® leur apporte une innovation pour leur buffet : la brioche macaronade. Cette recette exclusive de Coup de pates® rassemble est constituée d'une brioche qualitative de tradition, surmontée d'une macaronade. La dégustation est très agréable, grâce au croquant du dessus et à la légèreté de la mie. Son aspect traditionnel, le tressage main, la qualité des ingrédients fait de la brioche macaronade Coup de pates®, un produit que les boulangers peuvent aussi s'approprier... Côté restaurateurs, les chefs de Coup de pates proposent deux recettes de 'brioche perdue' : de bons desserts qui renvoient à l'enfance.

#### **Coup de pates® en quelques mots**

Créée en 1990 par Bernard Hubert, la société Coup de pates® apporte aux professionnels des métiers de bouche, qu'ils soient boulangers, restaurateurs, traiteurs... une offre de produits surgelés semi-finis et finis, de qualité.

Avec La Carte d'Hubert®, marque complémentaire, Coup de pates® fournit une solution complète et adaptée aux attentes de chacun de ses clients. Avec 18 distributeurs régionaux, 35 000 clients et une

## COUP DE PATES®

force de vente de 280 commerciaux, elle met en avant **la qualité de la relation** qu'elle entretient avec chacun. **Passion** de bien faire qui porte l'ensemble de ses équipes, **excellence** tant côté produits, que services, **proximité** quotidienne avec tous : Coup de pates® est animée par ces 3 valeurs emblématiques portées au quotidien par l'ensemble de ses équipes.