

Communiqué Presse

Le Flan crémeux Les secrets du Fournil® : une nouveauté Coup de pates®

Depuis le Moyen-Âge, le Flan est un gâteau apprécié partout dans le monde. Partagé par toutes les générations, il reste l'un des standards des gourmands, à toute heure de la journée.

Coup de pates® s'est penché sur une nouvelle recette de flan, produit symbole de la pâtisserie populaire. Aimé par tous et dégusté à tout moment de la journée, les experts Coup de pates® ont souhaité mettre en œuvre un flan reprenant toutes les caractéristiques physiques - forme, texture et couleur - et les valeurs gustatives du flan d'artisan. Et c'est une réussite !

Il s'agit d'un gâteau de format traditionnel à découper en 8 ou 10 parts. Avec un rebord de belle hauteur qui accueille une grande quantité de crème, le nouveau flan Coup de pates® surgelé innove, en proposant un produit final unique, au caractère généreux. Ses dimensions s'apparentent à flan d'artisan avec 22 cm de diamètre, 4,3 cm de hauteur pour le bord. Constituée de lait frais et de 30% de crème fraîche, l'appareil est d'une couleur très claire et d'une texture onctueuse ; à l'égal des flans d'artisans. On retrouve le bon goût de vanille provenant de l'arôme naturel de vanille d'origine de Madagascar. La pâte brisée pur beurre facilite la consommation du gâteau car elle est moins friable que la pâte feuilletée ; elle offre donc une meilleure expérience au client.

Avec ce nouveau flan, Coup de pates® démontre sa capacité à fournir des produits 'premium' aux professionnels des métiers de bouche ; des solutions qui conjuguent la valorisation de leur savoir-faire et une mise en œuvre facile. En effet, le Flan crémeux Les Secrets du Fournil® est destiné aux artisans qui souhaitent proposer à leur clientèle un produit de qualité tout en gagnant du temps : il est déjà cuit ! Et compte tenu de ses qualités gustatives, il correspond aux attentes des clients les plus exigeants.

Pour préparer le Flan crémeux Les Secrets du Fournil®, rien de plus simple, il suffit de le passer 20 à 30 minutes au four à 180°. Coup de pates® conditionne ce produit en 3 unités par carton : une solution qui permet au professionnel de tester le Flan auprès de ses clients !

En résumé

Le nouveau Flan crémeux surgelé Les secrets du Fournil® : les valeurs du Flan d'artisan !

Le Flan est un gâteau classique dont il existe maintes formes sur le marché. Afin de répondre aux attentes des consommateurs les plus exigeants, Coup de pates® a relevé le challenge de créer un flan surgelé aux caractéristiques physiques et gustatives proches de celles des flans d'artisans : un bord haut, un diamètre de 22 cm, une crème de couleur claire. Le flan Les secrets du Fournil® doit son bon goût et sa texture agréable aux ingrédients utilisés pour sa recette : lait frais, crème fraîche et arôme naturel de vanille d'origine de Madagascar. Ce

nouveau produit est actuellement disponible en 3 unités par carton : une solution qui permet au professionnel de tester le produit auprès de ses clients !

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 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.