

Pain-Petifour met ses **43 ans d'expérience** de la boulangerie artisanale exclusivement au service de la restauration en proposant **La plus belle, la plus large Collection de pains de qualité à l'attention des Chefs, Traiteurs, de l'Hôtellerie et du Snacking Chic, en précuit ou cuit surgelé.**

Au travers de cette 2eme participation au Sirha avec notre propre stand, Nous souhaitons faire connaître **au plus grand nombre de professionnels en France et à l'export** les spécificités de notre Boulangerie et de son offre ciblée.

A l'origine une maison familiale, Pain-Petifour a su maintenir cette culture et un haut niveau qualitatif artisanal tout en atteignant la dimension d'**une petite industrie agroalimentaire sûre et très innovante.**

Nos objectifs :

- participer à la promotion de la cuisine Française nationalement et à l'international par la qualité et l'originalité des « pains de restauration » mis à la disposition des Chefs,
- faire que le pain soit perçu comme un élément constitutif de l'offre culinaire (un plat/un pain) et un ingrédient supplémentaire pour que s'exprime la créativité des Chefs (pain cuisiné).

Le pain n'est plus conçu par nos équipes comme un support mais un ingrédient à part entière : généreuses incorporations de parmigiano Réggiانو 24 mois d'affinage, caviar d'aubergines, tomates confites, piperade, pâte d'olives, truffe, dosage parfaitement équilibré de 4 grands poivres exotiques, cacao, citron, lavande, fruits rouges, noisette du Piémont, petite figue sauvage non traitée d'Andalousie, ...

Pour ce Sirha 2015, nous arrivons avec **une Collection riche de 137 pains, de 5g à 1kg, pour répondre à chaque occasion de consommation par une offre parfaitement adaptée.**

Les 31 nouveautés de ce début 2015 vous sont présentées **sur notre stand LUM22**, et s'articulent autour des thèmes très porteur que sont d'une part La Gastronomie Nomade, jusqu'à une offre sans gluten, et d'autre part les tailles miniatures pour Traiteurs.

**Notre préoccupation du bien-être par l'alimentation** se traduit par la naissance d'une **gamme snacking sans gluten d'avant-garde** où le plaisir des yeux est allié au plaisir de la dégustation. L'utilisation de **la truffe** démontre la propension de Pain-Petifour à **toujours aller chercher plus haut le Goût et l'excellence.**

**Dans l'espace Nouveauté Sirha**, sont présentés **Les Bouchées POP ART** pour mini sandwichs Traiteur et **les Burgers POP ART sans gluten**, ces derniers nominés au GRAND PRIX SIHRA INNOVATION 2015.

**Nous sommes le fournisseur Boulanger du CHOCO SHOW COOKING organisé par PLANET GOUT sur l'Espace CUISINE EN SCENES du Sirha le samedi 24/01 de 14h à 21h30.**

Nos bouchées POP ART (au citron, cacao, piment doux et à 4 grands poivres exotiques), nos pains traditionnels individuels créatifs (Tabatière de Campagne et Pointe Triple Alliance) et nos riches gros pains à trancher aux fruits seront travaillés par 9 chefs pour réaliser le meilleur accord avec les gibiers et le cacao.

Enfin, **sur notre Stand LUM22, le Chef Xavier BURELLE vous étonnera par ses réalisations de mini sandwichs inédites et recherchées les dimanche, lundi et mardi de 15h30 à 16h30.**

**Nos équipes passionnées et expertes relèvent au quotidien le défi de l'innovation tout en garantissant tradition et authenticité par le respect du savoir-faire artisanal.**

Les **Farines françaises** de haut niveau qualitatif, les **meilleurs ingrédients**, **beaucoup de levain maison dans toutes les recettes**, la **fermentation lente** pour plus de souplesse et de conservation, le **façonnage à la main** et une **créativité** sans limite laissent au consommateur un souvenir culinaire inégalé.

Pour le professionnel, le concept Pain-Petifour **mi cuit ou cuit surgelé** présente l'avantage de pouvoir proposer un pain d'excellente fraîcheur grâce à une mise en œuvre simple et la plus rapprochée du service.

**Pain-Petifour est disponible partout en France, en Europe, a fait son entrée en Asie et compte sur sa visibilité au Sirha pour percer auprès des professionnels de l'HORECA en Amérique du Nord et ailleurs.**

**Le Catalogue 2015 est visible sur [www.pain-petifour.com](http://www.pain-petifour.com)**