



MERAND, toujours très proche des artisans boulangers et pâtisseries

Pour faire face à la crise sanitaire liée au Coronavirus, les entreprises s'organisent, sur tous les plans. MERAND ne fait pas exception. Masquée mais avec le sourire, l'équipe de l'entreprise reprend le travail après les congés, dans le respect de toutes les règles sanitaires. L'usine de MERAND n'a jamais fermé ses portes et a continué à soutenir ses clients boulangers et distributeurs pendant ce moment difficile.

« Durant cette période compliquée que nous traversons, je souhaite à tous, avant tout, une bonne santé. Plus encore aujourd'hui, tous nos collaborateurs sont fortement mobilisés pour apporter aux boulangers, et aux revendeurs le meilleur service », nous disait Yannick GERARD, le Directeur Général de la société.

Basé au cœur de la Bretagne, fabricant spécialiste de la mécanisation des pâtes depuis 1954, MERAND Mécapâte, conçoit et fabrique des machines et lignes automatiques pour les boulangeries dans le monde entier.



Consciente de l'importance du soutien et de la valorisation du savoir-faire français, l'entreprise privilégie depuis toujours le partenariat avec des sous-traitants et fournisseurs français. Les machines

MERAND sont conçues à 90% des composants français et à 10% des composants européens. Forte d'une expertise de plus de 65 ans, MERAND offre aujourd'hui une large gamme de machines qui sont conçues pour durer des années. D'une fiabilité à toute épreuve, elles apportent aux boulangers confort de travail et rentabilité.

Lire la suite sur : www.latdm.fr/merand-49



TRAITEUR DE PARIS présente LA BAKERY



TRAITEUR DE PARIS présente sa nouvelle gamme de pâtisseries dédiée au snacking. Riche de son savoir-faire dans la création et la fabrication de pâtisseries surgelées premium, la marque lance une nouvelle gamme taillée sur-mesure pour répondre aux attentes des professionnels de la restauration nomade et satisfaire les envies gourmandes de leurs clients.

La Bakery revisite les grands classiques de la pâtisserie traditionnelle française tels que les Madeleines, les Macarons, le Gâteau au chocolat ou encore les Financiers, avec notamment une recette vegan. Un Moelleux au chocolat avec son cœur coulant (aussi décliné dans une version mini), un Crumble aux pommes présenté dans sa barquette cartonnée recyclable, ainsi qu'un Cheesecake cuit au four viennent compléter cette nouvelle gamme. Faciles à emporter et parfaitement adaptées à une consommation nomade, ces gourmandises sauront accompagner toutes les pauses sucrées de la journée : petit-déjeuner, brunch, pause-café, goûter, dessert, ... Pratiques d'utilisation, les produits La Bakery nécessitent une simple décongélation ou une rapide réchauffe au four traditionnel ou micro-ondes avant d'être dégustés. Après quoi, ils pourront être conservés plus de 3 jours après leur décongélation...

Lire la suite sur : www.latdm.fr/traaiteur-49