

PAYSAN BRETON PROFESSIONNEL, Pour la 1ère fois, partenaire premium du SIRHA LYON 2025 et de la coupe de France de Boulangerie

Du jeudi 23 au lundi 27 janvier 2025

SIRHA LYON est l'événement de référence mondial du Food Service. Il est le point de rencontre, de passage et de partage obligé pour tous les acteurs de ce milieu. Ses visiteurs viennent découvrir, s'inspirer, pour penser le métier et les opportunités d'aujourd'hui et de demain. Il revient en janvier 2025 pour une nouvelle édition en adéquation avec les enjeux internationaux et durables du marché.



SIRHA BAKE : lieu vivant où la boulangerie et le travail sur la fermentation et la pâte sont à l'honneur, qui accueille notamment la coupe de France de la Boulangerie !



Paysan Breton Professionnel SIRHA Lyon*

Pour la première fois, Paysan Breton Professionnel devient partenaire premium de la Coupe de France de la Boulangerie ! La marque souhaite ainsi affirmer son engagement et son soutien auprès des professionnels du Food service.

Avec son offre de beurres, fromages et crèmes fraîches, Paysan Breton Professionnel adresse aux boulangers, pâtisseries, traiteurs et restaurateurs, la meilleure réponse aux enjeux de goût, de qualité et durabilité !

Paysan Breton, marque engagée pour le bon

Fière de ses racines coopératives, Paysan Breton valorise le lait de ses éleveurs adhérents depuis plus de 50 ans !

La marque favorise des listes d'ingrédients courtes, des recettes simples et authentiques. Choisir Paysan Breton aujourd'hui, c'est contribuer à la pérennité d'un avenir responsable et savoureux.

Des produits au service des professionnels

En plus du savoir-faire et de l'authenticité qui caractérisent les produits Paysan Breton, la marque Paysan Breton professionnel propose des recettes, du conseil et des conditionnements adaptés à un usage professionnel !

Paysan Breton Professionnel, c'est une vingtaine de références utilisées en cuisine ou en labo pour vos recettes du quotidien (sandwichs, pains surprises...).

Et quoi de mieux que du bon beurre breton pour sublimer un pain d'excellence !

Rendez-vous sur le Sirha 2025

Venez nous rencontrer sur notre stand n° 3G40, pour découvrir nos engagements, nos nouveaux produits et de nouvelles recettes pour encore plus de bon !

Contacts :

Charlotte COHAS – 02.96.63.97.97 – charlotte.cohas@laita.fr

Marie ROULLIER – 02.96.63.37.66 – mrullier@laita.fr