

Saint-Apollinaire, le 16 janvier 2024

EUROGERM présente LE MEUSNIER, son nouveau pain signature !

EUROGERM, spécialiste des ingrédients et solutions pour la filière blé-farine-pain-pâtisserie-traiteur, dévoile son nouveau pain signature. LE MEUSNIER, une tranche d'histoire au goût ancestral !



Une tranche d'histoire
au goût ancestral !



Le **GERMIX FAMILY/MEUSNIER 10%** est un choix idéal pour créer un pain généreux et savoureux. À associer avec de la farine de meule, un savoir-faire ancestral qui préserve tous les éléments du grain, en particulier le germe de blé, riche en vitamines et minéraux. **LE MEUSNIER** se caractérise par ses saveurs rondes et subtiles, ainsi que par sa forte hydratation, ce qui en fait un pain spécial aux qualités organoleptiques exceptionnelles. Sa belle croûte aux notes légèrement grillées, sa mie légèrement ambrée et son excellente conservation sont également des atouts de choix de ce pain.

Hommage à un métier millénaire, **LE MEUSNIER** se démarque par son écriture à l'ancienne avec la présence du « S ». **LE MEUSNIER**, à prononcer avec le « S » donc, possède un goût distinctif grâce au **GERMIX FAMILY/MEUSNIER 10%** à doser à 10 % sur poids de farine de meule. Conjuguant des saveurs d'antan et une note de modernité, ses particularités lui confèrent une touche signature qui lui donne son caractère unique !

En boutique, **LE MEUSNIER** peut être vendu « tranché », un atout de plus pour les nombreux consommateurs à la recherche de praticité. Que ce soit au petit-déjeuner, aux repas ou en sandwich froid ou chaud, il plait à toute la famille et s'adapte à tous les moments de consommation. Côté fournil, sa facilité de mise en œuvre et sa bonne hydratation constituent des atouts de choix pour le boulanger. Décliné en format individuel avec des garnitures salées ou sucrées, il vient diversifier l'offre snacking et satisfaire les attentes des gourmets attentifs à une alimentation saine.



Découvrez LE MEUSNIER en vidéo !



Cliquez sur l'image ou copiez-collez ce lien YouTube dans votre navigateur :
<https://youtu.be/Wbe6ntcQDO0>

À propos d'EUROGERM

Fondé en 1989, EUROGERM est un groupe agroalimentaire spécialisé dans la conception, la fabrication et la commercialisation d'ingrédients & solutions technologiques, sensoriels et nutritionnels pour la filière blé-farine-pain-pâtisserie-traiteur.

Le Groupe se déploie dans le monde entier et emploie plus de 600 personnes, réparties entre le siège français et un réseau multiculturel de 14 filiales en Europe, Afrique, Amériques et Asie.

Innovation, amélioration continue, engagement responsable, 100 % orienté diversité, éthique et inclusion : ces axes prioritaires inspirent EUROGERM au quotidien pour garantir à ses clients, ses partenaires et ses collaborateurs un accompagnement personnalisé dans une dynamique de réussite durable et partagée.

Le Groupe en chiffres : CA 183 M€ – Plus de 600 collaborateurs – 14 filiales dans le monde

Site groupe : www.eurogerm.com

Site France : www.eurogerm-france.com

Contact Presse : EUROGERM – Emmanuelle DEROSI – Nancie PERQUIN

Tél +33 (0)3 80 730 777 - email : communication@eurogerm.com

Groupe EUROGERM

Parc d'activités bois Guillaume – 2 rue champ doré

21850 SAINT-APOLLINAIRE – France

