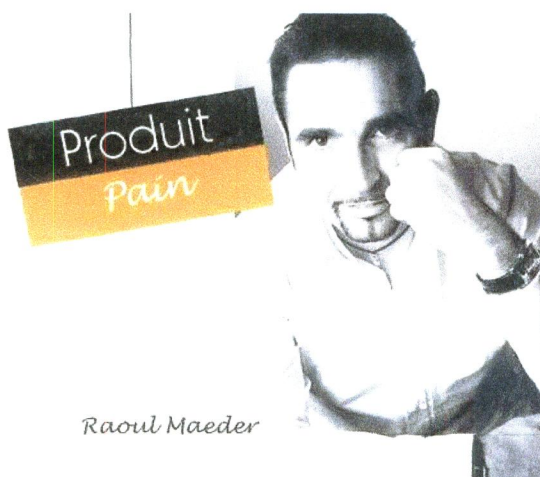


*Frédéric Carrion*

solutions gustatives originales en Europe. Depuis quelques mois, la marque destine aux restaurateurs un mix prêt-à-l'emploi, intégrant levure et sel, pour qu'ils puissent, en rajoutant simplement de l'eau avant d'enfourner, créer eux-mêmes quatre recettes de pains validées par Frédéric Lalos. Idéale pour la confection de petits pains, baguettes ou pavés, Campasine® a été trois fois élue Saveurs de l'année pour son alliance de blé Camp Rémy et de sarrasin. Plus rustique, la Fournée Grand Cru la dédie aux foies gras et fromages bleus alors que Campadélice s'accorde mieux avec des charcuteries. Quant aux céréales et malts composant Broussain, elles valorisent les salades de saison. Ces mix sont distribuées chez Metro Cash&Carry France, en seaux de 2,5 kg.



*Raoul Maeder*