



BPA
PAIN & PATISSERIE

Le Pâté aux Prunes

LE DESSERT ESTIVAL

INCONTOURNABLE!



Spécialité pâtissière d'Anjou,
fabriquée à **Sainte-Gemmes-Sur-Loire (49)**

www.bpa.fr

Produits disponibles de début juin à fin septembre



Pâté aux Prunes

sans conservateur



Le pâté aux prunes, **spécialité emblématique** de la région angevine, se distingue par sa pâte brisée pur beurre, qui lui confère toute sa gourmandise et son authenticité.

Ce **dessert traditionnel** se prépare en cuisant longuement la pâte en **forme de tourte**, une méthode qui permet de concentrer les arômes délicats des prunes. L'un des secrets de sa réussite réside dans l'infusion subtile des noyaux, qui, en mijotant dans le fruit, libèrent des **saveurs riches et uniques**, véritable cœur de cette **recette ancestrale**.

Disponibles en
4/6, 6/8, 8/10 parts

Disponibles en
indiv X1, X2, X15



GENCOD	Code article	Conditionnement	NB parts	Poids net	DLC à date de fab	DLC à réception	PCB
3339740000313	31406CA00	Ø20cm	4/6	800g	13 jours	7 jours	4
3339740000320	31408CA00	Ø23cm	6/8	1000g	13 jours	7 jours	4
3339740000337	31410CA00	Ø26cm	8/10	1400g	13 jours	7 jours	4
3339740012286	41401B137	Indiv x1	1	150g	13 jours	7 jours	8
3339740000344	41401B207	Indiv x2	2	300g	13 jours	7 jours	8
/	41401BA00	Indiv x15	15	2250g	13 jours	7 jours	15



Depuis toujours, la pâtisserie BPA apporte **un soin particulier** à l'élaboration de **recettes traditionnelles régionales**. Notre gamme de pâtés aux prunes, fruits rouges, abricots et pommes caramel en est le reflet, alliant harmonieusement **tradition et modernité**.

En la sélectionnant dans vos points de vente, vous vous inscrivez dans une tendance de consommation de produits locaux et authentiques.

Il y a bien longtemps, une paysanne d'un village d'Anjou se demanda **comment accommoder les prunes de son verger**, particulièrement abondantes cette année-là. Elle les apporta au boulanger du village qui **confectionna une sorte de tourte** qu'il mit à cuire doucement après sa fournée de pain.

Son **succès**, depuis lors, ne s'est jamais démenti et franchit allègrement les limites de l'Anjou. Par sa **fraîcheur**, son **côté juteux**, **sucré** et **acidulé** à la fois et par l'incomparable **parfum de la reine-claude**, il fait merveille sur nos **tables estivales**.

Ambassadeur de la tradition pâtissière, BPA fait perdurer les saveurs d'Anjou en déclinant la recette avec d'autres fruits : **abricots, fruits rouges et pommes caramel**.



Pâté aux Abricots

sans conservateur



GENCOD	Code article	Conditionnement	NB parts	Poids net	DLC à date de fabrication	DLC à réception	PCB
3339740004335	31509CA00	Ø20cm	4/6	700g	13 jours	7 jours	4
3339740012309	41417B137	Indiv x1	1	160g	13 jours	7 jours	8
3339740010978	41417B207	Indiv x2	2	320g	13 jours	7 jours	8
-	41417BA00	Indiv x15	15	2400g	13 jours	7 jours	15

Pâté aux Pommes caramel

sans conservateur



GENCOD	Code article	Conditionnement	NB parts	Poids net	DLC à date de fabrication	DLC à réception	PCB
3339740004328	31510CA00	Ø20cm	4/6	700g	13 jours	7 jours	4
3339740012293	41402B137	Indiv x1	1	160g	13 jours	7 jours	8
3339740012255	41402B207	Indiv x2	2	320g	13 jours	7 jours	8
-	41402BA00	Indiv x15	15	2400g	13 jours	7 jours	15



Pâté aux Fruits rouges

sans conservateur



GENCOD	Code article	Conditionnement	NB parts	Poids net	DLC à date de fabrication	DLC à réception	PCB
3339740004181	31414CA00	Ø20cm	4/6	700g	13 jours	7 jours	4
3339740014167	41403B137	Indiv x1	1	160g	13 jours	7 jours	8
3339740014174	41403B207	Indiv x2	2	320g	13 jours	7 jours	8
-	41403BA00	Indiv x15	15	2400g	13 jours	7 jours	15



Valoriser ces desserts estivaux **DANS VOS RAYONS!**

**Meilleure
visibilité**

Attractivité

**Boost
les ventes**

**Optimisation
de l'espace**

Chez BPA, nous savons qu'une présentation soignée capte l'attention des consommateurs. C'est pourquoi nous vous proposons plusieurs solutions pour optimiser la mise en valeur de notre gamme de pâtés aux prunes et aux fruits.

Bac réfrigéré

Bac **1,10m x 1,59m x 0,98m**
Habillage 2 petits côtés
+ 2 grands côtés
+ 1 fronton

Kit habillage

Éléments aimantés
2 petits côtés **0,875m x 0,335m**
+ 2 grands côtés **1,37m x 0,335m**
+ 1 pied télescopique A3
+ 1 affiche format A3

Stop rayon

Élément à glisser en façade
des linéaires **21 cm x 7 cm**

Réglettes

Élément à glisser en façade
des linéaires **60cm x 3.4cm**



**Animations commerciales possibles
tout au long de la saison!**

Renseignez-vous vite!

Contactez dès maintenant,
notre responsable commercial

☎ 06 60 45 8 83

✉ l.saget@bpa.fr

SAS BPA ANGERS

ZA Vernusson - 1 chemin de la Roche Galice
49130 Sainte-Gemmes-Sur-Loire
Tél : 02 41 74 14 44 - Mail : commercial-angers@bpa.fr
SIRET : 328 725 940 00030 - N°TVA : FR 75 328 725 940
RCS ANGERS - APE 1071 A



www.bpa.fr

