



Nouvelle carte printemps/été 2020

Pomme de Pain : protéines végétales et blé 100% français à l'honneur.

PARIS, le 16 juin 2020

Les nouvelles recettes de printemps sont placées sous le signe du plaisir et de la fraîcheur. Avec du pain au blé 100% français et une offre fléxitarienne enrichie, Pomme de Pain répond aux nouvelles attentes des consommateurs.



Une carte fléxitarienne

Les protéines végétales sont appréciées comme alternative à la viande. C'est pourquoi Pomme de Pain diversifie son offre en proposant un émincé végétal à l'italienne à base de pois, concentré de tomates, vinaigre balsamique et basilic. Cette recette qui remplace la galette de soja et blé, se trouve également dans le Veggie, un sandwich 100% végétarien composé de piperade, de salade et de l'émincé végétal. Celui-ci sera disponible en alternative à la viande, sur deux recettes phares de Pomme de Pain : Le Grilladin et le Burger.



« De plus en plus de nos clients sont fléxitariens, et souhaitent limiter leur consommation de viande. Pour répondre à cette attente, nous proposons une recette 100% veggie, en remplaçant la galette de soja et de blé par une recette plus gourmande, et sans soja. » explique Sandrine Baltzer, Directrice Marketing et Achats.

Le Niçois est l'autre nouveauté phare de cette carte. Ce sandwich est composé de pain spécial, de thon, de mayonnaise et d'un œuf dur. C'est une alternative gourmande au traditionnel jambon-beurre.

La gamme des salades a été entièrement retravaillée dans un bol en plastique recyclé. Outre le classique Caesar au parmesan AOP, œuf poché et poulet rôti, deux nouvelles recettes s'invitent au menu : la Grecque constituée de quinoa, boulgour, fêta AOP et fèves de soja et la Corail composée de lentilles corail, chou rouge, carotte et thon. Ces salades créées par Pomme de Pain sont riches en légumineuses et crudités.



Diversité et qualité pour fêter l'été

Pomme de Pain élargit sa gamme de burgers pour s'adapter à tous les appétits : du burger XXL à la viande de bœuf et au cheddar aux mini-sandwichs. Déclinés sous forme de pains bretzel, ces sandwichs à la mie moelleuse sont particulièrement adaptés aux enfants.

On retrouve cette année encore des menus aux formules variées dont les taboulés qui remplacent les veloutés.





Côté boissons la citronnade et le thé vert glacé Hibiscus, alternatives au soda classique, élaborées dans chaque atelier Pomme de Pain, seront disponibles dans tous les menus, sans supplément.



La sélection de fournisseurs locaux est une priorité pour l'enseigne, qui a choisi la Maison Alpe rel pour sa nouvelle gamme de sorbets et glaces, fabriquées en Ile-de-France, et BIO pour la plupart.

Le yaourt fermier de La Ferme de Viltain propose un parfum « ananas ».

La gamme de desserts, est enrichie de fruits de saison avec des fraises en salade et en tartelette et des salades de fruits au melon et à la pastèque.

Des pains 100% français aux farines responsables

Pomme de Pain utilise désormais des farines responsables pour tous ses pains classiques : elles sont issues de blés 100% français. Les farines certifiées NFV 30 0001 valorisent les bonnes pratiques agricoles grâce à une juste répartition de la valeur tout en garantissant une absence totale de traitements après récoltes. Ces normes assurent un pain riche en saveurs.

  PROPOS DE POMME DE PAIN

Précurseur de la restauration rapide à la française, l'enseigne Pomme de Pain qui compte 115 restaurants en France et à l'étranger, propose des produits généreux, préparés sur place et à la commande pour tous les moments de la journée : sandwiches, burgers, salades, viennoiseries, pâtisseries, boissons chaudes et froides, à consommer sur place, à emporter ou à commander pour se faire livrer.

Présente dans les centres villes, les centres commerciaux, les gares et les aéroports, l'enseigne Pomme de Pain, qui se positionne sur le « fast casual innovant », continue son développement sous la nouvelle signature « la maison du sandwich ».

■ Consultez notre site : www.pommedepain.fr

CONTACT PRESSE

Pomme de Pain

Mélodie Josset

06 84 97 62 36

presse@pommedepain.fr

Agence Droit Devant

Tiphaine de Belloy

01 39 53 53 33

belloy@droitdevant.fr