



Philibert
SAVOURS

CRÉATEUR DE SAVEURS

Des recettes simples pour
créer des pains authentiques
aux goûts savoureux

Faire son pain devient plus facile !

Innover... chez Philibert Savours c'est culturel.

C'est pourquoi nous vous proposons des recettes simples et goûteuses qui vont vous faciliter le quotidien.

Les avantages de la gamme Mix 100%

INNOVATION

MIX 100%
LEVURE +
SEL INTÉGRÉS

Des préparations 100% prêtes à l'emploi, vous ne rajoutez que l'eau, pour obtenir des pains aux goûts savoureux.

**RECETTES
FACILES**



Des recettes adaptées selon le mode de réalisation choisi, Pétrin (oblique / spirale) ou Batteur ou en machine à pain, apposées directement sur le couvercle de l'emballage.

Les avantages de la gamme Améliorants

**ENFIN UN
AMÉLIORANT
AVEC DU
GOÛT !**

Enfin un améliorant de panification qui a du goût ! Vos pains auront un bel aspect et laisseront à vos clients une signature gustative unique.

et pour l'ensemble de nos produits



Un conditionnement innovant, pratique et hygiénique qui assure un stockage plus facile. Les seaux de 2,5 kg, de petit volume, permettent de varier les saveurs avec un minimum de stock.

Pour la première fois sur le marché, Philibert Savours vous propose des MIX 100% avec la levure et le sel déjà intégrés ! **C'est simple, seule l'eau reste à ajouter.** Ainsi, en quelques gestes, ces 4 nouvelles saveurs de nos Maîtres Boulangers vous assureront le succès.



Campasine®



**SAVEUR
DE L'ANNÉE
2011**
Désigné par ses pairs
en reconnaissance

Des petits pains, baguettes et pavés Saveur de l'année, alliance de blé Camp Rémy et de Sarrasin, pour un goût et une texture incomparables.

Un régal à toute heure qui révèle généreusement tous les mets.



Campadélise®

Des pavés et des petits pains de campagne riches en goût.

Accompagne idéalement les charcuteries et les fromages.



Fournée Grand Cru®

Des petits pains et baguettes rustiques au subtil goût toasté.

L'allié des foies gras et fromages bleus.



Broussain

Petits pains et Bâtards bruns aux céréales et malts, un must de saveurs.

Le complément des salades toutes tendances, Méditerranéennes ou Nordiques.



INNOVATION

AMÉLIORANT GUSTATIF

La signature Philibert Savours c'est le goût ! Nos améliorants ne se contentent pas de vous garantir des pains à l'aspect parfait, ils innovent et **apportent du goût** pour des pains de caractère.



Croustigoût® Bleu

Améliorant gustatif pour pain courant français
(direct / 24h)

Saveur novatrice 2 en 1 qui garantit à 1% de dosage
une belle et bonne baguette.

Goût de levain* de blé grand cru.



Croustigoût® Jaune

Améliorant anticloque gustatif spécial pousse
contrôlée (24h/48h)

Saveur novatrice 2 en 1 qui garantit à 1% de dosage
une belle et bonne baguette.

Goût de levain* de blé grand cru.

Anticloque et permet une grande souplesse de travail.

*dévitalisé en poudre



Philibert Savours, notre métier c'est le goût !

Expert depuis 25 ans dans la création de saveurs naturelles et bio, Philibert Savours c'est aujourd'hui plus de **200 références** pour retrouver les goûts authentiques.

La créativité est le mot d'ordre de l'entreprise, motivée par l'envie de partager les expériences gustatives, la recherche de nouvelles rencontres entre saveurs afin de répondre à un marché en demande d'émotions.

Tous les produits Philibert Savours sont élaborés selon les plus grandes exigences de qualité et de sécurité sur son site de production unique **situé dans l'Ain, terre d'excellence culinaire et de savoir vivre.**

Référent dans l'élaboration de levains et innovants dans la création de saveurs à base de fruits, légumes, aromates et céréales, Philibert Savours apporte dans chacun de ses produits **le plaisir et l'attrait du goût.**

www.philibertsavours.com

PHIL XN - LE JOUVANCY - 01290 PONT DE VEYLE - FRANCE
T +33 (0)3 85 23 80 70 - F +33 (0)3 85 31 57 54

