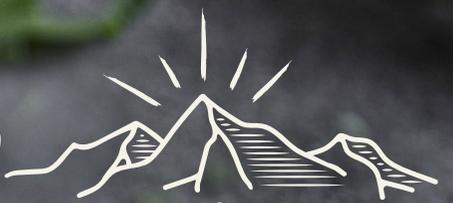


LE PÈRE MOLLIER

CRÉATEUR DE PRODUITS BOULANGERS




le père
MOLLIER
LE PLAISIR DE RÉGALER !



NOTRE HISTOIRE

Le Père Mollier est le fruit d'une longue tradition familiale dans la boulangerie, **avec plus de 30 ans d'expérience** artisanale et industrielle.

Fondé sur la passion transmise de génération en génération, notre entreprise en Isère allie **tradition et innovation** dans la création de produits boulangers surgelés.

Notre logo, reflétant nos origines haut-savoyardes, symbolise notre engagement envers **la qualité française**.

À travers chaque produit, nous nous efforçons de marier le savoir-faire artisanal avec une approche novatrice, offrant **une expérience gustative authentique et innovante** pour les connaisseurs à la recherche d'excellence.

LA SURGÉLATION, LE SECRET MOELLEUX !

signé le Père Mollier

La surgélation est bien plus qu'une simple méthode de conservation. C'est un art minutieux qui capture la fraîcheur des aliments au sommet de leur perfection. Grâce à des **techniques de pointe** et un **processus soigneusement contrôlé**, nous verrouillons la texture, la saveur et les nutriments de chaque ingrédient. **C'est ce qui rend nos produits délicieux** et leur permet de **rester moelleux même après leur décongélation**.

NOS ENGAGEMENTS

PRODUITS SURGELÉS DE QUALITÉ BOULANGÈRE

- ✓ Fabrication artisanale en Isère
- ✓ Œufs Français élevés en plein air
- ✓ Farine de tradition française 100% issue de blé français
- ✓ Farine de tradition française label rouge CRC
- ✓ Minimum 80 % de nos matières premières origines France
- ✓ Sans huile de palme, sans arômes et sans colorants artificiels
- ✓ Bien être pour nos collaborateurs sur leur lieu de travail

UNE SOLUTION DÉDIÉE SUR-MESURE

Nous proposons des **solutions sur mesure** pour répondre aux besoins de nos clients. **Nos recettes s'adaptent à vos problématiques** (produit végétal, sans allergènes contraignants, poids différents, etc...).



Le Père Mollier, le plaisir de régaler !



NOS BEST SELLERS À DÉGUSTER SANS MODÉRATION !

Qualité boulangère : Nos produits sont le fruit d'une sélection minutieuse de matières premières de qualité, dont une grande partie provient de producteurs français. Notre farine, issue de la tradition française et agri-éthique, contribue à la saveur authentique de nos créations tout en rémunérant l'agriculteur à sa juste valeur.

Le choix pur beurre et/ou végan : Que vous préférerez la richesse du beurre ou optiez pour une option végan, notre gamme diversifiée saura satisfaire tous les palais, sans compromis sur la qualité.

L'avantage du surgelé : Nos produits surgelés garantissent fraîcheur et facilité d'utilisation, offrant une solution pratique pour répondre à la demande de vos clients, tout en préservant la qualité artisanale.



Nous proposons **une gamme diversifiée de produits boulangers surgelés**, allant des pains burgers avec une variété de toppings, bagels, pains hot-dog, pains au lait, aux mini burgers parfaits pour les cocktails, et bien plus encore. **Ce qui rend nos produits uniques, c'est leur polyvalence, aussi délicieux en sandwiches froids que chauds.**

RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS ICI



WWW.LEPEREMOLLIER.FR

Contactez-nous !
04 74 43 72 89

CONTACT@LEPEREMOLLIER.FR

Nature

Graines

Sésame