

Les Pâtisseries d'Alsace
présentent le
Label Fabriqué Maison



Pâtisserie
de Fabrication
Maison

Principe

- Valoriser et promouvoir les pâtisseries artisanales
- Identifier les entreprises utilisant des matières premières de choix, de qualité afin de créer des produits sains et goûteux
- Revendiquer l'authenticité du travail des pâtissiers certifiés
- Fabriquer l'intégralité des produits dans le laboratoire de l'entreprise

Pourquoi un label de Pâtisserie Fabrication Maison ?

- Les consommateurs souhaitent manger moins, mais mieux !
- Ils recherchent des produits de qualité au goût prononcé réalisés à partir d'ingrédients de choix, et sublimés par un procédé de fabrication
- Les épicuriens souhaitent des pâtissiers au savoir-faire reconnu
- Ils demandent des informations sur les procédés de fabrication !

Comment une pâtisserie obtient le label ?

- La pâtisserie s'engage à utiliser uniquement des produits nobles pour la fabrication de ses produits
- La pâtisserie se soumet à un contrôle détaillé, effectué par un laboratoire extérieur agréé
- Le chef d'entreprise doit justifier de 3 ans d'expérience en tant que dirigeant de pâtisserie.
- Les contrôles micro biologiques doivent être effectués régulièrement



**Pâtisseries Confiseurs Chocolatiers Glaciers
Corporation du Bas-Rhin**

Tél 03 88 26 16 17



E-mail : infos@patissiersdubasrhin.fr
corporation des pâtissiers du bas-rhin

www.patissiersdubasrhin.fr