

PÂTISSERIE MICHEL KREMER

ZI Les Narrons
36200 ARGENTON-SUR-CREUSE
FRANCE
Tél. : 33 2 54 01 41 41
Fax : 33 2 54 24 50 26
www.patisseriekremer.fr



CONTACTS

Directeur commercial et marketing Guillaume KREMER
g.kremer@patisseriekremer.fr

Responsable Comptes Clés Export Nicolas DUCOS
n.ducos@patisseriekremer.fr

Assistante Commerciale Export Julie CAVALON
export@patisseriekremer.fr

L'ENTREPRISE

La **Pâtisserie Michel KREMER**, entreprise familiale implantée dans l'Indre à Argenton-sur-Creuse, élabore depuis près de 20 ans des spécialités pâtisseries surgelées, crues et cuites, sur la base de tours de main artisanaux auxquels nous appliquons une rigueur et des principes industriels.

La société propose une large gamme de plus de 300 recettes couvrant la plupart des savoir-faire pâtisseries. Depuis sa création, la Pâtisserie Michel KREMER a mis l'exigence de qualité au cœur de ses préoccupations aussi bien au niveau des recettes élaborées sans conservateurs ni colorants artificiels ou texturants que de ses process industriels par l'obtention des normes qualité tels IFS et BRC. Reconnue pour la qualité gustative de ses pâtisseries auprès des professionnels, la Pâtisserie Michel KREMER continue d'innover en réinventant la tradition pâtisseries autour des nouvelles tendances pour proposer à ses clients toujours plus d'émotions gourmandes.

PRODUITS

Gamme pâte à choux : chouquettes, chou'stick, chou'XXL...

Gamme petits fours : rochers coco, madeleines, macarons, tuiles amandes...

Gamme gâteaux individuels : financiers, fondants chocolat, brownies...

Gamme gâteaux à partager : noisettines, moelleux au chocolat...

Gamme salée : gougères, cakes salés...

Gamme « bio » : moelleux au chocolat, quatre-quart.

CERTIFICATIONS

IFS / BRC

DISTRIBUTION

GMS en rayon boulangerie/pâtisserie, restauration hors domicile (chaines de restaurants, brasseries, cafétérias, points chauds, sandwicheries), grossistes, freezer centers, catering aérien et ferroviaire.



CONTACTS

Sales and Marketing Manager Guillaume KREMER
g.kremer@patisseriekremer.fr

Export Key Account Manager Nicolas DUCOS
n.ducos@patisseriekremer.fr

Export Sales Assistant Julie CAVALON
export@patisseriekremer.fr

THE COMPANY

The **Michel KREMER Pastry Shop**, a family business located in Argenton-sur-Creuse in the Indre *département*, has been producing deep frozen, raw and cooked pastry specialities for nearly 20 years. These pastries are made according to artisanal know-how, to which we apply industrial rigour and principles.

The company offers a wide range of more than 300 recipes encompassing most pastry making techniques. Since its creation, the Michel Kremer Pastry Shop has focussed its attention on maintaining high quality standards, both in terms of developing recipes free from artificial preservatives, colourings or texturing agents, and its industrial processes by obtaining quality standards such as IFS and BRC. Recognised by professionals for the gustatory quality of its pastries, the Michel Kremer Pastry Shop continues to innovate, reinventing pastry traditions according to new trends, to keep offering its customers more culinary sensations.

PRODUCTS

Choux pastry range: chouquettes, chou'stick, chou'XXL, etc.

Petits fours range: coconut macaroons, madeleines, almond flour macaroons, almond biscuits, etc.

Individual cake range: financiers, chocolate fondants, brownies, etc.

Sharing cakes range: noisettine, moelleux au chocolat, etc.

Savoury range: gougères, savoury loaves, etc.

«Organic» range: moelleux au chocolat, pound cake.

CERTIFICATIONS

IFS / BRC

DISTRIBUTION

Bakery/pastry section of supermarkets and hypermarkets, restaurant and catering industry (restaurant chains, brasseries, cafeterias, quick snacks, sandwich shops), wholesalers, frozen foods stores, rail and airline catering.

PÂTISSERIE MICHEL KREMER

ZI Les Narrons
36200 ARGENTON-SUR-CREUSE
FRANCE
Tél. : 33 2 54 01 41 41
Fax : 33 2 54 24 50 26
www.patisseriekremer.fr



CONTACTOS

Director comercial y marketing Guillaume KREMER
g.kremer@patisseriekremer.fr
Responsable Cuentas Clave Exportación Nicolas DUCOS
n.ducos@patisseriekremer.fr
Agente Comercial Exportación Julie CAVALON
export@patisseriekremer.fr

LA EMPRESA

La **Pâtisserie Michel KREMER**, empresa familiar implantada en Indre, en Argenton-sur-Creuse, elabora desde hace cerca de 20 años especialidades pasteleras congeladas, crudas y cocidas, elaboradas artesanalmente a las que aplicamos rigor y principios industriales.

La empresa propone una amplia gama de más de 300 recetas que abarcan la mayor parte de las especialidades de pastelería. Desde su creación, la Pâtisserie MICHEL KREMER ha situado la exigencia de calidad en el centro de sus preocupaciones, tanto a nivel de las recetas elaboradas sin conservantes ni colorantes artificiales o texturizantes, como de sus procesos industriales mediante la obtención de estándares de calidad como IFS y BRC. Reconocida por los profesionales por la calidad gustativa de sus productos de pastelería, la Pâtisserie MICHEL KREMER sigue innovando reinventando la tradición pastelera, en torno a las nuevas tendencias, para proponer a sus clientes cada vez más emociones deliciosas.

PRODUCTOS

Gama pâte à choux: chouquettes, chou'stick, chou'XXL, etc.
Gama petits fours: rochers coco, magdalenas, macarons, tejas de almendra, etc.
Gama pasteles individuales: financiers, fondants de chocolate, brownies, etc.
Gama pasteles para compartir: noisettine, moelleux au chocolat, etc.
Gama salada: gougères, cakes salados, etc.
Gama "bio": moelleux au chocolat, quatre quart.

CERTIFICACIONES

IFS / BRC

DISTRIBUCIÓN

GMS en sección panadería/pastelería, restauración fuera del hogar (cadena de restaurantes, cafés-restaurantes, cafetería, puntos calientes, bocaterías), mayoristas, freezer centers y catering aéreo y ferroviario.



KONTAKTE

Leiter Verkauf und Marketing Guillaume KREMER
g.kremer@patisseriekremer.fr
Leiter Schlüsselkunden Export Nicolas DUCOS
n.ducos@patisseriekremer.fr
Kaufmännische Assistentin Export Julie CAVALON
export@patisseriekremer.fr

DAS UNTERNEHMEN

Die **Pâtisserie Michel KREMER**, ein in Argenton sur Creuse im Departement Indre ansässiges Familienunternehmen, stellt seit 20 Jahren tiefgefrorene Feingebäckspezialitäten für Sie her - roh und gebacken, mit handwerklichem Fingerspitzengefühl bei strenger Verarbeitung nach industriellem Standard.

Die über 300 Rezepte aus dem breiten Angebot des Unternehmens spielen mit allen Techniken der Konditoreikunst. Von Anfang an stand für die Pâtisserie Michel KREMER ein hoher Qualitätsanspruch im Vordergrund, sowohl bei den Rezepten, die weder Konservierungsstoffe noch künstliche Farbstoffe oder Texturgeber enthalten, als auch bei den industriellen Prozessen, die nach IFS und BRC zertifiziert sind. Kunden und Fachwelt loben die geschmackliche Qualität der Leckereien. Dennoch sucht die Pâtisserie Michel KREMER ständig nach Neuem und erfindet die traditionelle Konditorei mit frischen Trends neu, für immer mehr Lust am Genießen.

PRODUKTE

Produktreihe aus Brandteig: Kleine Windbeutel, Chou'Stick, Chou'XXL...
Produktreihe Konfektgebäck: Kokoshäufchen, Madeleines, Makronen, Feine Mandelplätzchen...
Produktreihe Portionskuchen: Kleine Kastenkuchen, Fondants Chocolat, Brownies...
Produktreihe große Kuchen: Noisettine, Moelleux au Chocolat...
Produktreihe herzhaftes Gebäck: Käsewindbeutel, herzhaftes Cakes...
Produktreihe „Bio“: Moelleux au Chocolat, Quatre Quart.

ZERTIFIZIERUNGEN

IFS / BRC

VERTRIEB

Hyper- und Supermärkte in der Abteilung Bäckerei/Konditorei, Außer-Haus-Verpflegung (Restaurantketten, Brasserien, Cafés, Warmer Imbiss, Sandwichlokale), Großhändler, Freezer Center, Catering im Luft- und Schienenverkehr.