

De bons moments à partager !

# Pâté aux prunes aux abricots, aux pommes



Pâtisseries sans conservateur,  
fabriquées à **Sainte-Gemmes-sur-Loire (49)** par



Il y a bien longtemps, une paysanne d'un village d'Anjou se demanda comment accommoder les prunes de son verger, particulièrement abondantes cette année-là.

Elle les apporta au boulanger du village qui confectionna avec une sorte de tourte qu'il mit à cuire doucement après sa fournée de pain.



**Le Pâté aux Prunes était né.** Son succès, depuis lors, ne s'est jamais démenti et franchit allègrement les limites de l'Anjou.

Par sa fraîcheur, son côté juteux, sucré et acidulé à la fois et par l'incomparable parfum de la reine-claude, il fait merveille sur nos tables estivales.



**LA TRADITION  
DE L'ANJOU  
DANS VOS  
RAYONS**



# Pâté aux prunes

Le pâté aux prunes est une spécialité angevine dont la pâte est composée essentiellement de farine, de beurre, d'œufs et de sucre.

La cuisson prolongée à la m... de concentrer les arômes du délicieux des noyaux, cœur

## Conditionnement traditionnel (4/6, 6/8, 8/10 parts)

Code article	Pâté aux prunes	Nbre parts	GENCOD	Poids Net
31406CA	Ø 20 cm	4/6	3339740000313	800 g
31408CA	Ø 23 cm	6/8	3339740000320	1000 g
31410CA	Ø 26 cm	8/10	3339740000337	1400 g



## Conditionnements individuels (x1, x2)

Code article	Pâté aux prunes	Nbre parts	GENCOD	Poids Net
41401B1	Individuel x1	1	3339740012286	150 g
41401B2	Individuel x2	2	3339740000344	300 g
41401BA	Individuel x15	15	3339740008562	2250 g



ZA Vernusson - 1 Chemin de la Roche Galice  
49130 STE GEMMES-SUR-LOIRE  
Tel : 02 41 74 14 44 - Fax : 02 41 74 14 45  
commercial-angers@bpa.fr - www.bpa.fr



**NOUVEAU  
CONDITIONNEMENT**



## Pâté aux abricots

manière d'une tourte permet  
fruit, réhaussés par le goût  
de la recette.

Code article	Pâté aux abricots	Nbre parts	GENCOD	Poids Net	DLC à date de fabrication	PCB
31509CA	Ø 20 cm	4/6	3339740004335	700 g	12 jours	4
41417B1	Ind. x 1	1	3339740012309	160 g	12 jours	16
41417B2	Ind. x 2	2	3339740010978	320 g	12 jours	8
41417BA	Ind. x 15	15	3339740012378	2400 g	5 jours	15

DLC à date de fabrication	PCB
12 jours	4
12 jours	4
12 jours	4



**Nouvelle  
RECETTE**



**NOUVEAUX  
CONDITIONNEMENTS**



## Pâté aux pommes

Code article	Pâté aux pommes	Nbre parts	GENCOD	Poids Net	DLC à date de fabrication	PCB
31510CA	Ø 20 cm	4/6	3339740004328	700 g	12 jours	4
41402B1	Ind. x 1	1	3339740012293	180 g	12 jours	16
41402B2	Ind. x 2	2	3339740012255	360 g	12 jours	8
41402BA	Ind. x 15	15	3339740012361	2700 g	5 jours	15

DLC à date de fabrication	PCB
12 jours	16
12 jours	8
5 jours	15

Depuis toujours, la pâtisserie BPA apporte un soin particulier à l'élaboration de recettes traditionnelles régionales. Notre gamme «Pâtés aux prunes, pommes et abricots» n'échappe pas à cette règle : elle est issue d'une alliance subtile entre tradition et modernité. En la sélectionnant dans vos points de vente, vous vous situez dans une tendance de consommation de produits locaux.

# Animez vos rayons !

Pour animer vos rayons, nous vous proposons, sous conditions, **réglettes, stop rayons, kakémonos ou bacs réfrigérés** adaptés à vos meubles.

ANIMATIONS  
DÉGUSTATIONS



Nous pouvons également mettre en place des **animations-dégustations** dans vos points de vente.



Pour tous renseignements, contactez notre service commercial au 02 41 74 14 44

PLV	Caractéristiques	Dimensions
Kakémono	Elément PVC à suspendre imprimé en quadrichromie recto/verso. Fourni avec potence magnétique adaptée aux linéaires standard.	180 x 680 mm
Réglette	Elément PVC imprimé en quadrichromie à glisser en façade des linéaires.	600 x 34 mm
Stop rayon	Elément PVC imprimé en quadrichromie recto/verso à clipser en façade.	140 x 80 mm
Bac réfrigéré	Bac BL150 standard, 4 faces personnalisées "BPA" et équipé d'un fronton "Pâté aux prunes"	1500 x 800 x 1020* mm

\* Dimensions hors fronton



ZA Vernusson - 1 Chemin de la Roche Galice  
49130 STE GEMMES-SUR-LOIRE  
Tel : 02 41 74 14 44 - Fax : 02 41 74 14 45  
commercial-angers@bpa.fr - www.bpa.fr