



# LA GALETTE SABLÉE

De bons moments à partager

Depuis toujours, la pâtisserie BPA apporte un soin particulier à l'élaboration des recettes traditionnelles régionales.

Notre gamme «Galletes sablées» n'échappe pas à cette règle : elle est issue d'une alliance subtile entre tradition et modernité.

## Notre produit

# GALETTE



# NATURE

L'essence de la simplicité pour un plaisir authentique !

Bien que la recette soit simple et traditionnelle, aucune concession n'est faite en terme de qualité des ingrédients.

La farine utilisée pour la fabrication de la pâte sablée est issue de blés d'origine France, essentiellement de la Région Pays De La Loire. Notre implantation sur l'agglomération angevine et cette proximité de notre bassin d'approvisionnement nous font valoir la mention « Produit En Anjou »

Le beurre généreusement dosé est notre secret pour vous apporter réconfort et gourmandise à chaque bouchée ! La texture croustillante et la croute bien dorée séduiront vos papilles.

Les saveurs authentiques sont préservées grâce à l'absence de colorant et de conservateur.



# Nos sablées fourrées à partager

Osez de nouvelles expériences en découvrant nos 7 saveurs.



Vos papilles seront en éveil dès la première bouchée et nul doute que vous succomberez à la gourmandise du caramel fondant.



Une valeur sûre, le chocolat fait partie des ingrédients les plus couramment utilisés dans les recettes de pâtisserie, et pour cause, qui sait résister à ce goût si réconfortant ?



Une escapade gustative alliant la délicatesse du sablé à l'intensité des framboises, pour une expérience combinant saveur fruitée et caractère acidulé.



Une gourmandise qui célèbre la tradition, la saveur authentique des pruneaux promet une expérience gustative sucrée et subtile.

\*Seulement en saison Épiphanie



La saveur par excellence de l'Épiphanie. Le goût aussi délicat que subtil de la poudre d'amande associée à une pointe de rhum sera très apprécié par nos rois et reines.\*



Pour les nostalgiques de l'été, ce petit péché mignon comblera vos envies fruitées.\*



Des notes rafraîchissantes pour un équilibre parfait entre douceur et acidité.\*

## Nos sablées individuelles



Les éclats de noisette offrent un plaisir durable, leur saveur persistante laisse une empreinte délicieuse qui invite à prolonger chaque moment de dégustation.

Existe aussi  
en BIO



Craquez pour le format individuel, aussi gourmand et facile à emporter.

# L'histoire

Le mot «sablé» provient du français sable. Ce terme est utilisé pour décrire la texture friable et sablonneuse caractéristique de cette pâtisserie. L'idée de créer une pâte sablée aurait émergé en France, lorsque les pâtisseries ont expérimenté différentes méthodes pour produire des textures plus légères et délicates dans leurs pâtisseries.

La France est souvent considérée comme le berceau de la pâtisserie, et la galette sablée a émergé dans ce contexte culinaire raffiné.

Les premières références à des pâtes sablées et friables remontent à des recettes du Moyen Âge.

Au cours des siècles, la pâte sablée est devenue un élément clé de nombreuses pâtisseries françaises, qui a conquis le monde avec sa texture délicate et sa polyvalence.



## La fabrication



### NOTRE PÂTE

Notre farine est à 90% issue de blés des Pays de la Loire, notre pâte est pur beurre, avec des oeufs français.



### NOS FOURRAGES

Nos fourrages sont fait maison. Ils sont réfléchis par notre équipe recherche et développement et fabriqués par nos pâtisseries.



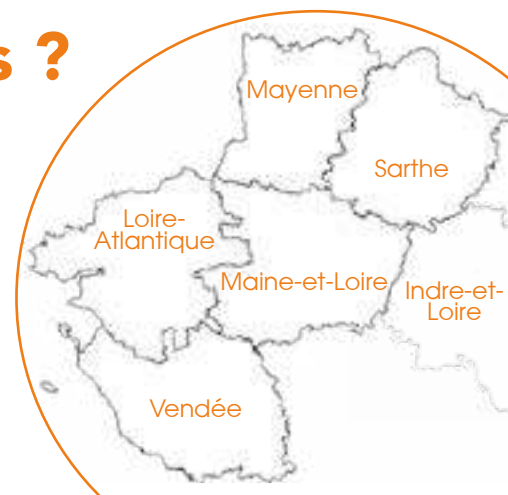
### L'ASSEMBLAGE

Deux disques de pâtes sont superposés, enveloppant le fourrage. Le rayage permet de reconnaître le parfum de la galette.

[Découvrez vite notre atelier de fabrication !](#)

## Où trouver nos galettes ?

Nos produits sont disponibles dans votre supermarché le plus proche.





# Nouvel étiquetage

Mise en avant des ingrédients principaux



Nouvelle insertion du logo qui apporte du dynamisme

Apposition du logo PME+  
Mise en lumière de notre démarche RSE, le progrès pour l'humain, l'emploi et l'environnement



## BPA c'est aussi ...



LE GÂTEAU NANTAIS



LE PÂTÉ AUX PRUNES

# Nos valeurs

BPA Angers s'investit dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) afin de respecter les principes du développement durable. Nous souhaitons ainsi laisser une empreinte positive et contribuer à la construction de la société de demain.

**Gouvernance et éthique** : à l'écoute de ses clients et partenaires au travers du fonctionnement de son service commercial. Suivi des outils de pilotage de son fonctionnement et des indicateurs mis en place, lors des réunions mensuelles.

**Empreinte territoire** : fortement ancré sur son territoire, 80% de notre chiffre d'affaires se réalise sur le département du Maine-et-Loire. Engagé localement dans plusieurs actions solidaires (dons aux banques alimentaires, dons à des associations caritatives, ...).

**Empreinte emploi** : engagé dans une démarche forte de mise en place et de développement des outils liés à la santé et à la sécurité au travail.



**Loyauté des pratiques le long de la chaîne de valeur** : développement de relations privilégiées de longue date avec nos fournisseurs. Respect de deux chartes ; Charte d'achat responsable et Charte éthique de BPA.

**Gestion et préservation de l'environnement** : respect des obligations de sécurité et des préventions qui en découlent. Mise en place d'actions telles que le suivi mensuel des consommations d'énergie, formation aux écocitoyens ou sensibilisation par affichage localisé.

**Prise en compte des attentes clients et consommateurs** : promeut une production locale avec des produits locaux pour une diffusion locale, certifié par différents labels (Produit en Anjou, Bleu Blanc Coeur, ...). Intègre une sensibilisation active aux attentes clients ; service de ligne téléphonique et répondeur 24h/24 et 7j/7, service clients avec suivi des réclamations.



L'humain au cœur  
de l'activité



L'emploi et la solidarité  
dans les territoires



La préservation  
de l'environnement



Des produits de qualité  
pour les consommateurs

BPA Angers  
1 Rue de la Roche Galice  
ZA Vernusson  
49130 Sainte Gemmes-sur-Loire

Tél : 02.41.74.14.44  
Mail : commercial-angers@bpa.fr

