



GAUFRA *Bel*



Plus qu'une pâtisserie... Une culture!



GAUFRA Bel

Plus qu'une pâtisserie, une culture!

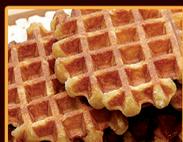


L'histoire de la gaufre

Dans l'inconscient collectif, la Belgique et la gaufre sont intimement liées. Quoi de plus normal pour un pays dans lequel le bien manger est un véritable art de vivre ? Pour ceux qui l'ignorent, la gaufre est une pâtisserie cuite dans un moule à deux faces en croisillons, ce qui donne son apparence en forme d'alvéoles carrées. On distingue trois grandes variétés de gaufres belges : la gaufre molle qui se mange froide, la gaufre de Bruxelles qui se mange chaude et la gaufre de Liège.

La gaufre de Liège, une invention du cuisinier princier

Tout comme la gaufre de Bruxelles, la gaufre de Liège se mange chaude. Elle a pour particularité de contenir des morceaux de sucre incorporés dans une pâte levée. Selon la légende, elle a été inventée au XVIII^{ème} siècle par le cuisinier du Prince de Liège. A la demande du Prince, il expérimenta la cuisson d'une sorte de brioche en ajoutant du sucre en morceaux à la pâte. Séduit par l'appétissant parfum de vanille que dégageait la cuisson, le Prince tomba sous le charme de la nouvelle pâtisserie. Il ne fut pas le seul. La gaufre devint rapidement très populaire en région liégeoise et dans toute la Belgique. De nos jours, elle est connue sous le nom de gaufre de Liège et continue à séduire des générations de gourmets !



La gaufre

la gaufre est une pâtisserie cuite dans un moule à deux faces en croisillons, ce qui donne son apparence en forme d'alvéoles carrées.



La pâte

Les matières premières de sa composition proviennent des produits naturels et sans conservateur ajouté. Elle est fabriquée de façon « artisanale » dans le but d'obtenir une qualité à la hauteur de sa réputation.



Les pâtons

Ils sont roulés à la main, ce qui leur assure légèreté et élasticité. Surgelés dans notre atelier, ils sont conditionnés en boîte de 130 unités. Chaque boîte comporte 5 plateaux de 26 logettes, le tout protégé d'une couverture plastique. Le pâtôn pèse 100 grammes.



La cuisson

L'authentique gaufrier professionnel qui vous permettra de réaliser de véritables et délicieuses gaufres de Liège. Avec ce gaufrier, vous comblerez les plus gourmands de vos clients. Vous avez besoin d'un gaufrier réversible ? Vous cherchez un gaufrier certifié conforme au contact alimentaire, Nous vous aidons volontiers à faire votre choix. Nous vous garantissons une cuisson homogène des gaufres, le dispositif de chauffe comprenant un procédé de répartition optimale de la chaleur sur toute la surface du fer. Un système breveté, le gaufrier vous apporte une solution d'une performance et fiabilité irréprochable.



Le conditionnement

La boîte de pâtons comporte 130 pièces, ses dimensions sont 50 cm de long sur 30 cm de large et une hauteur de 22 cm.



La conservation

A température ambiante, le pâtôn se conserve jusqu'à 8 heures avant cuisson

A température d'un frigo (+ 4°), le pâtôn se conserve 48 heures.

A température de congélation (- 18°), le pâtôn se conserve 6 mois.

Nos Partenaires

Vous souhaitez vous lancer dans la commercialisation de pâtons Gaufrabel ? Contactez-nous!

Fiers de la qualité de notre produit, nous tenons à ce qu'il soit proposé dans les meilleures conditions.



Dès lors, nous aidons les partenaires potentiels à mieux vendre notre produit à l'étranger et leur prodiguons nos conseils, fruits de notre longue expérience.

En plus d'un produit de qualité, nous fournissons le packaging complet à l'image de la marque (graphisme, tabliers, casquettes...). De cette manière, le nouveau partenaire peut assurer sa réussite sur la renommée et la qualité du pâton Gaufrabel.

Nous veillons à la bonne transmission de nos procédés en conseillant le matériel de cuisson et en fournissant des fiches techniques sur le traitement du produit. Le transport se fait par camion directement à votre point de vente ou lieu de stockage. Nous vous conseillons pour l'implantation et l'aménagement du magasin, selon les normes d'hygiène, le management et la gestion du personnel. Nous nous déplaçons également pour former votre personnel sur place et vous transmettons les techniques de vente.

Bref, il s'agit d'établir un véritable partenariat, sur le long terme. Pas de commissions sur le chiffre d'affaire, pas de droits d'entrée, pas de droits sur la marque à payer en plus... Juste la forte envie de transmettre cette expérience, autour d'un produit de qualité, dans une relation gagnant-gagnant.

Nos Prix

PRODUITS	PRIX UNITAIRE (H.T)
PÂTONS	6,00
GAUFRIER 2 FERS	29 000,00
COMPTOIR	3 700,00



La vie est faite de petits plaisirs.
Gaufrabel produit pour vous des gaufres liégeoises
d'un délice incomparable !

Nos Formules

Extra Gaufrabel

55 000 Dhs (H.T)

- Deux comptoirs en Inox à votre éfigie.
- Un gaufrier 4 fers.
- Une vitrine avec plaque et rail de service.
- Kit de service (*fourchette à gaufre, pince...*).
- 1500 pâtons.
- Formation des vendeurs au laboratoire.
- Accompagnement sur lieu de vente (*2h par semaine sur 1 mois*).
- Possibilité de packaging complet à l'image de la marque (*graphisme, tabliers, casquettes...*).



Nos Formules

Gaufrabel

35 000 Dhs (H.T)

- Un gaufrier 2 fers.
- Une vitrine avec plaque et rail de service.
- Kit de service (*fourchette, pince...*).
- 500 pâtons.
- Formation des vendeurs au laboratoire.
- Accompagnement sur lieu de vente
(2h par semaine sur 1 mois).



C O N T A C T :

05 22 45 91 50

06 00 99 56 56

gaufre@gaufrabel.ma

www.gaufrabel.ma