



Publi-reportage

IREKS, droit devant depuis plus de 40 ans... avec son réseau de grossistes à l'échelle nationale

La boulangerie française et ses nombreux artisans vous le diront, IREKS France est associée à « qualité et innovation ». C'est avec cette obligation de résultat que la marque progresse et se positionne en qualité de leader indépendant au service de l'artisan. Cette année, IREKS fête les 30 ans de succès de son « Bûcheron » mais aussi le succès de sa gamme Hallygrain et la gamme Festive. Bienvenue au Club...

Le premier grand succès de IREKS est sans aucun doute celui du « Bûcheron », véritable farine spéciale arrivée au bon moment pour donner à l'artisan l'image qui était sienne. Ceci était au siècle dernier, en 1987. Mais sachez que la marque existe depuis 1856, encore un siècle plus tôt ! Les céréales, la fermentation et le levain, sa malterie en Bavière, IREKS en connaît quel que chose...

LE PAIN BÛCHERON

IREKS France lance une grande animation pour remercier ses milliers d'artisans boulangers utilisateurs du « Pain Bucheron » car tous seront récompensés. Les dix plus anciens clients se verront remettre un cadeau exceptionnel. Participez à l'animation ? Identifiez-vous auprès de votre représentant IREKS France de votre secteur en envoyant un mail à :

produits@ireksfrance.fr ou par fax au 08 83 17 49 40, ou encore par tél. au 03 83 17 49 49 et fêtez avec IREKS les 30 ans du Pain Bûcheron. Des cadeaux REX BUCHERON seront offerts aux artisans qui utilisent le « pain BUCHERON ». La forme de ce pain, comme taillé à la hache, lui donne son cachet rustique. Il est formulé suivant une méthode artisanale composée de farine de seigle, de blé, graine de soja, de tournesol, de sésame, de lin et possède une délicieuse saveur acidulée. Son succès n'est pas un hasard.

HALLYGRAINE, LA PERLE DES BAGUETTES !

Ce produit délicieux proposé aux artisans depuis 1999 va lui aussi faire l'objet d'une grande campagne IREKS pour les 20 ans de HALLYGRAINE. Que ce succès perpétue et à l'occasion du SIRHA 2019 vous découvrirez les différents lots de fidélité offerts aux artisans utilisateurs. La composition de ce pain est unique par son subtil mélange de farine de blé, de seigle,

d'avoine, d'orge et de malt. L'arôme de la farine d'avoine et de seigle veille à la parfaite harmonie avec la farine d'orge et le malt, pour donner à HALLYGRAINE ce goût délicieux et incomparable. Mélange de graines sélectionnées : graines de sésame, de tournesol, de lin brun et de lin jaune. Vous pouvez aussi vous amuser à créer des formes selon vos « humeurs ». Hallygrain pain cube, pains sandwichs, couronne gourmande, petits hamburgers, baguette Orloff, pains toast, créez vos formes... HALLYGRAINE, plusieurs fois reconnu « saveur de l'année » se conjugue également au féminin avec la baguette Hallygraine, une perle ! Et pourquoi une perle ? Car IREKS exploite tous les atouts de sa malterie en Bavière et maîtrise parfaitement son domaine.

LA GAMME FESTIVE, UNE GAMME IREKS POUR DES CONSOMMATEURS HEUREUX !

Noël, c'est après demain ! Mais demain, qu'allez-vous proposer à vos clients ? IREKS vous invite à élaborer de délicieux gâteaux de l'Avant, réaliser des cakes de Noël à déguster tout le mois de décembre et même à partir de novembre, le Stollen, le Pannetone, des petits pains de Noël, et pourquoi pas des pains d'épices... Voici des idées originales aux goûts de fêtes, pour illuminer vos vitrines et développer du chiffre d'affaires. Tous ces produits sont chez votre grossiste pour faciliter la mise en œuvre de vos pâtisseries. Là encore, interrogez votre grossiste ou rapprochez vous de IREKS pour recevoir des supports marketing afin d'agrémenter vos vitrines et donner du relief à cette fin d'année. Le client doit sentir cette chaleur dès les premiers pas en magasin. IREKS, le partenaire des artisans fidèles pour des consommateurs heureux.



Lire la suite sur : www.latdm.fr/ireks-34