

ENTREPRENDRE EN TOUTE LIBERTÉ

Vous êtes artisan et vous souhaitez vous différencier ?

Vous lancez un nouveau défi : ouverture d'un nouveau concept de boulangerie, d'un service de restauration nomade....

La farine QUALISTA, associée à votre savoir-faire, est la solution qualitative et gustative aux exigences de vos clients. Soucieux de mieux manger pour préserver leur santé, QUALISTA est une vraie réponse à leurs attentes.

Au-delà des références boulangères existantes

Valorisez votre pain et sa composition.

Fidélisez vos clients grâce à votre créativité et instaurez une relation de confiance en apportant conseil et choix.

Conservez votre identité avec des produits de qualité, réalisés avec une farine unique.

QUALISTA, une longueur d'avance, pour vous, dès aujourd'hui et pour demain.

Au-delà d'une simple fourniture de farine

QUALISTA vous propose :

Un accueil personnalisé dans votre projet

Une gamme complète de farines

Un relationnel différent

Des outils de communication pour vous informer et pour conseiller vos clients



BIEN ÊTRE - SECURITÉ ET QUALITÉ

Vos clients sont toujours à la recherche de plus de goût, de bien-être, de sécurité, et de qualité,

QUALISTA, une longueur d'avance

Créée en Bretagne, la farine QUALISTA® naît d'une volonté d'améliorer la qualité nutritionnelle et sanitaire des farines, tout en développant la sincérité du goût.

Elle répond ainsi parfaitement aux préoccupations actuelles de qualité et de sécurité alimentaire et anticipe déjà sur celles de demain.

Oxygreen®, une révolution pour la filière céréale !

Oxygreen® est un procédé révolutionnaire, unique au monde, qui permet de nettoyer le grain en profondeur. Résultat de nombreuses années de recherche et de développement, ce processus, protégé par plusieurs brevets internationaux, a reçu une validation de l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) comme auxiliaire technologique pour le traitement du blé, pour les produits céréaliers sucrés et les produits non sucrés et de la SPF (Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement - Belgique).



QUALISTA répond pleinement aux exigences de votre quotidien et à celles de vos clients.

Les engagements QUALISTA

Goût et bienfaits

Choisir QUALISTA, c'est offrir à vos clients des produits tout en bienfaits (plus de fibres, moins de sel...) et aux qualités gustatives enrichies.

Maîtrise

Choisir QUALISTA, c'est non seulement tabler sur la garantie sécurité mais c'est également anticiper la demande et assurer au consommateur, toujours plus averti, une alimentation plus saine et donc meilleure pour sa santé...

Nous garantissons des farines sans additif, pour une qualité inégalée.

Différence

Des compétences technologiques et scientifiques au service de la qualité. Une forte empreinte de recherche et d'innovation. Un process qui permet de valoriser au mieux ce que produit la nature. Associée à votre savoir-faire, QUALISTA assure différence et inventivité.

Liberté

Vous êtes au cœur du métier, nous sommes les créateurs de la farine QUALISTA. Vous façonnez le pain au quotidien, et QUALISTA, contribue à tisser un lien unique entre vous et vos clients. QUALISTA vous propose une relation directe et privilégiée, qui vous laisse la liberté d'entreprendre.





LA FARINE QUI VOUS VA BIEN !

La farine QUALISTA améliore la qualité du pain

- Plus naturel
- Plus de fibres*
- Plus de goût

* Par rapport à une baguette classique



QUALISTA, des garanties sanitaires inédites

QUALISTA est une réelle innovation sur le plan sanitaire. Les garanties apportées sont bien au-delà de ce que le marché actuel propose. Un grain de blé nettoyé, débarrassé de ses impuretés, de la quasi totalité des pesticides de stockage, mycotoxines et autres microorganismes.. Grâce à cette technologie unique, **le pain QUALISTA conserve toutes ses qualités plus longtemps***.

* selon enquête réalisée auprès de 160 personnes en mai 2009

La farine QUALISTA, c'est 100 % de blé, sans additif et sans conservateur :

- de risques d'allergies et un vrai + dans votre travail quotidien !

Et pour fabriquer votre pain, pas besoin d'additif, ni de conservateur. Avec la farine QUALISTA, de l'eau et un peu de sel suffisent, pour le plus grand plaisir de vos clients !

QUALISTA, un trésor de bienfaits

Le pain QUALISTA regorge d'atouts nutritionnels :

- Des glucides complexes, qui représentent une source d'énergie utilisable à long terme par l'organisme.
- Des fibres, qui contribuent à une bonne digestion, en quantité plus importante que dans une baguette classique et avec un meilleur équilibre entre fibres solubles (qui contribuent à la réduction du taux de cholestérol dans le sang) et fibres insolubles (qui permettent d'accélérer le transit intestinal).
- Des vitamines et des minéraux issus du grain de blé en quantité intéressante.
- La préservation des antioxydants naturellement présents dans le blé (caroténoïdes, polyphénols).

QUALISTA, des qualités gustatives nouvelles

- Des produits au goût caractéristique de noisette et de malt : leur préparation ne nécessite aucun mélange de farine spécifique, aucune adjonction d'additif ou d'ingrédient. Ce goût est amplifié par les techniques de pousse lente et de fermentation au levain.
- Une couleur naturelle : la mie du pain légèrement crème est appréciée par les consommateurs à la recherche de produits authentiques.
- Un moelleux séduisant : la texture en bouche des pains QUALISTA est particulière, et conforme à une tendance forte : la recherche de plus de moelleux.
- Moins de sel incorporé lors de la fabrication. Une vraie réponse aux recommandations de l'AFSSA* et du PNNS**, sans modifier les propriétés rhéologiques et en conservant le bon goût du pain.

* AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaires des Aliments

** PNNS : Programme National Nutrition Santé

Les farines QUALISTA

De la T 55 à la farine complète T 150, les farines QUALISTA sont élaborées en fonction des usages.

Ces farines totalement innovantes permettent aux utilisateurs de créer notamment des produits à haute teneur en fibres.

Une large gamme de pains pour répondre à toutes les envies

- Fibres
- Campagne
- Aux 6 graines
- Aux Olives
- Complet
- Aux Noix
- Aux Figes...



UNE BOUFFÉE D'OXYGÈNE DANS VOS PROJETS

Qualité du goût

Unité dans l'action

Artisan de votre savoir-faire

Liberté de choix

Innovation et process

Saveurs et bienfaits

Tradition du métier, mais aussi des hommes

A l'écoute de vos clients

Vous souhaitez entreprendre, faire évoluer votre métier. QUALISTA valorise votre savoir-faire et vous invite à parler du goût et des bienfaits du pain.

Pour bénéficier de cette bouffée d'oxygène, rencontrons-nous rapidement !

Contactez la minoterie PAULIC, au 02 97 51 40 03 pour une information complète QUALISTA



Gilles Sicart, Maître boulanger

« Cette farine reflète l'alliance des sciences et d'un savoir-faire. »

« Dès l'ouverture du sac de farine se dégage un arôme de blé fraîchement cueilli. Les sensations apportées lors du pétrissage sont également uniques : la pâte est souple et très tolérante pendant son travail. Elle s'apprivoise lentement afin de révéler tous ses arômes. »

« Ce pain se différencie très nettement des autres pains traditionnels grâce à une mie légèrement ambrée, très alvéolée et fondante en bouche. Sa croûte d'une belle couleur dorée est croustillante à souhait. Un vrai régal pour les papilles. »

En quelques mots...? « Une farine atypique, que les artisans boulangers amoureux de leur métier, auront satisfaction à pétrir, pour obtenir un pain qui allie nature et plaisir. »

