

Sophie, el croissant *double pointage* más exclusivo de Europastry

- La compañía ha lanzado su croissant más premium, elaborado bajo el proceso *double pointage*, con amasados, reposos y fermentaciones lentos; enfriamientos a baja temperatura, y horas de tiempo y dedicación para lograr el mejor croissant.
- Destaca la alta calidad de sus ingredientes: trigos de fuerza para conseguir las mejores harinas, un 26% de mantequilla fresca, y una combinación de sabor lácteo con notas de caramelo.
- La compañía considera que el croissant Sophie es una obra maestra, una propuesta diferenciadora que se adapta a la perfección a las tendencias más exigentes de los consumidores actuales.



Barcelona, 26 de septiembre de 2019.- Europastry, especialista en masas congeladas panaderas, lanza Sophie, considerado el croissant de mantequilla más premium de su porfolio, gracias a su proceso *double pointage* y a los ingredientes más exclusivos.



Alberto Alonso, Director de I+D de Bollería de Europastry, afirma que “el croissant Sophie es el resultado de años de trabajo en búsqueda de una fórmula única y diferencial. Nuestro croissant es único, gracias a su proceso y a la calidad de sus ingredientes. Sophie es una apuesta segura que aportará un gran valor añadido a nuestros clientes”.

LA SINGULARIDAD DEL *DOUBLE POINTAGE*

El croissant Sophie es único gracias al proceso de elaboración *double pointage* siguiendo los parámetros *slow - cold - long*. Este se basa, en primer lugar, en un amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión perfecta de hojaldrado y sabor (*slow*).

En segundo lugar, para conseguir una estructura y un alveolado únicos, se realiza un enfriamiento controlado a baja temperatura (*cold*).

Finalmente, la pasión y las horas de dedicación para conseguir el mejor croissant (*long*) cierran el ciclo del *double pointage*.

CALIDAD PREMIUM

Sophie es un producto de altísima calidad debido a sus ingredientes y a su proceso de elaboración.

Está elaborado con trigos de fuerza para conseguir las mejores harinas, posee un 26% de mantequilla fresca y su sabor lácteo combina a la perfección con las notas de caramelo, que aportan una jugosidad y cremosidad indescriptibles.

Así se logra una simetría perfecta, una miga cremosa y fundente, y un sabor equilibrado y cálido. Una obra maestra.

ACERCA DE EUROPASTRY

Europastry es una compañía líder en el mundo de la panadería. Fundada en 1987, se ha consolidado como una de las compañías panaderas más expertas y punteras del sector de las masas congeladas de pan, bollería, pastelería y snacks. Actualmente, Europastry está presente en más de 60 países, a través de 22 plantas de producción y 26 oficinas de venta repartidas en todo el mundo. En 2018, Europastry alcanzó los 729 millones de euros en facturación y lanzó al mercado más de 130 nuevos productos.

www.europastry.es

