Nos Marques



- » Pain Cœur® «
- » Baguette Cœur® «€



Panification Lescure
32 rue du Moulin, 91490 Dannemois
01.64.98.45.54 - 06.86.17.31.04
contact@painpassion.fr
www.painpassion.fr





Le PainCœur, votre allié bien-être





Un savoir-faire reconnu

Nos valeurs

Qui sommes-nous?

La panification Lescure est née en 1987, de la création même de son fondateur M. Joël Pascal Lescure. Avant-gardiste, il dépose un brevet d'un pain de campagne pouvant se conserver plus de 8 jours sans additifs chimiques. Marqué par des qualités nutritives excellentes, nous avons également pris soin de créer un pain esthétique, à la croûte épaisse, ferme et fondante, à la mie aérée et jaune, laissant une délicate touche de noisette en bouche. Au-delà des qualités gustatives du pain, et au fil de nos différentes créations en boulangeries artisanales, nous avons identifiés une forte demande de la part de nos consommateurs celle d'un pain mariant des saveurs authentiques au bien être, c'est ainsi que le paincœur est né.

Notre expérience bénéficiez de notre expertise

Conscient d'une concurrence de plus en plus accrue et agressive des boulangeries industrielles et des supermarchés vis à vis des boulangeries artisanales, nous avons donc décidé de développer des solutions pour répondre à cette problématique : Une qualité supérieure, de l'innovation, et des prix attractifs !!! Gràce à nos différentes marques, nationales et internationales, ainsi que de notre expérience au côté de nos partenaires artisans boulangers nous pouvons et souhaitons vous faire bénéficier de notre soutient et de notre expertise

10 marques en boulangerie artisanale . 800 boulangers artisanaux nous ont accordé leur confiance sur tout le territoire national et européen.



Un partenaire de qualité

Les atouts

Les ingrédients bien-être

Le paincœur est réalisé avec une recette alliant farine de blé et concentré d'eau de mer appelé atoligomer riche en magnésium, contenant également oligoéléments, iode et sélénium.

c'est 6 fois plus qu'un sandwich équivalent traditionnel * dans un sandwich de 125ar

206 mg* de Magnésium 🕨 +50% des besoins recommandés journaliers sont couverts en magnésium dans un sandwich réalisé avec

Bénéfice sur le corps

le magnésium joue un rôle important dans la transmission neuro-musculaire et influx nerveux. C'est un anti-stress naturel

Les bénéfices Pour votre boutique

Choisir le paincœur c'est vous ouvrir à une nouvelle clientèle, soucieuse de son bien-être, de sa nutrition au travers des nutriments sains. Idéal pour les végétaliens et végans

'Un accompagnement nous travaillons avec une diététicienne locale afin de vous former à ce nouveau produit

lacksquare Une communication 360° nous vous fournissons l'indispensable pour promouvoir vos nouveaux produits à base de paincœur : documents imprimés et supports digitaux

Un bénéfice chiffré nous avons calculé pour vous un gain pouvant aller jusqu'à +50KE