

Communiqué de presse

8 février 2019

Secteur Foodtech - Swiss Pastry Cream®, une innovation romande

L'alliance entre le secteur de l'alimentation et les nouvelles technologies (Foodtech) est au cœur des activités de la start-up LFB SA. Sa nouvelle gamme des crèmes Swiss Pastry Cream, des produits naturels et prêts à l'emploi, s'installe sur le marché suisse et vise un développement sur les marchés internationaux.

Swiss Pastry Cream est une marque déposée par LFB SA au Mont-s-Lausanne qui a récemment finalisé le développement d'une gamme de produits « nouvelle génération » dans le secteur des produits alimentaires frais (convenience). Les préparations s'adressent aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers à la recherche des moyens pratiques et naturels pour leurs créations culinaires.

Au cours de ces cinq dernières années, la société a développé pour les secteurs de l'industrie alimentaire et le commerce de détail, des crèmes sucrées et salées 100% naturelles et prêtes à l'emploi. L'alliage entre les ingrédients frais, majoritairement suisses et les saveurs gourmandes, met en valeur le goût et l'authenticité des produits. Avec son emballage pratique et sa durée de conservation de 45 à 60 jours, l'innovation a déjà séduit Migros Genève qui a mis en vente trois saveurs dans ses filiales depuis fin janvier 2019 : citron, fruit de la passion et vanille.

LFB est actuellement en contact avec le marché international pour des perspectives de développement au niveau du transfert de technologie.

Site : www.swisspastrycream.ch

Pour plus d'informations :

Birgitte Grangier
Responsable
Communication
LFB Le Futur Bio SA
T. 021 652 65 48
P. 079 257 88 60
E. bg@lfb.ch

