

Communiqué de presse

Olivet, le 08 avril 2021

La marque TREBLEC élargit sa gamme à la farine de blé tendre.

Bien connue des consommateurs pour sa farine de sarrasin (dite de blé noir), leader du marché, la gamme TREBLEC s'étoffe et propose désormais une farine de blé tendre 100% bretonne

Des galettes bretonnes aux pâtisseries du quotidien



La marque Treblec est certainement l'une des marques les plus emblématiques de la gamme *La Compagnie des Farines*, qui regroupe l'ensemble des farines ménagères des moulins Axiane Meunerie en grandes et moyennes surfaces (G.M.S.). Marque leader en France pour la farine de sarrasin (dite de blé noir), Treblec accompagne depuis plus de 50 ans les amateurs de galettes bretonnes. Aujourd'hui, cette marque à forte notoriété accueille à ses côtés une farine de blé tendre, pour élargir la palette de recettes à cuisiner.

« *Treblec est une marque historique au rayon épicerie, à laquelle les consommateurs sont réellement attachés, et très fidèles. Nous avons régulièrement des demandes de nos clients pour réaliser plus de recettes avec cette farine. C'est la raison pour laquelle nous avons travaillé avec nos Maîtres Meuniers à développer une nouvelle farine Treblec, à base de blé tendre 100% origine Bretagne, qui permette d'élargir le champ des possibles en cuisine* », explique Jérôme Goulet, Directeur des Activités Grande Distribution et Industries chez Axiane Meunerie.

Qualité et proximité, signatures de la marque TREBLEC

Fidèle à l'ADN de la marque, Treblec farine de blé est fabriquée dans notre moulin régional de Maure de Bretagne (35). Les blés tendres sont sélectionnés et cultivés exclusivement en Bretagne, à proximité de notre moulin. Ils bénéficient d'un stockage sans traitement sur les grains de blé récoltés.



« *Comme nous le faisons déjà avec notre farine de sarrasin IGP Bretagne Treblec, nous avons l'ambition de proposer sur l'ensemble du territoire français cette farine bretonne de blé tendre. La région Bretagne est reconnue pour sa filière agro-alimentaire de grande qualité, et riche d'un imaginaire culinaire typique et distinctif. Nous avons donc construit une filière de proximité depuis le champ de blé jusqu'à la production de la farine en sachet de 1kg* », précise Benjamin Gayraud, Chef de Produit GMS chez Axiane Meunerie.

Informations pratiques

TREBLEC Blé tendre type T55

Sachet de 1 Kg – disponible en Grandes et Moyennes Surfaces

Plus d'infos et recettes : [ICI](#)

Contact **Axiane Meunerie** – Sarah Ménard – 06 89 71 87 99 – sarah.menard@axiane.com

À propos d'Axiane Meunerie

Axiane Meunerie, filiale d'Axéreal, est un des leaders de la fabrication et de la commercialisation de farines en France. Environ 450 collaborateurs, dont les savoir-faire s'exercent dans 7 moulins régionaux, commercialisent des farines auprès des artisans boulangers (sous les marques Banette, la Croquise, Lemaire Bio), des professionnels de l'industrie, des boulangers des rayons boulangerie en GMS. Axiane commercialise également en GMS des farines au rayon épicerie sous les marques Cœur de Blé, Treblec, Lemaire Bio, Grand Epi Label Rouge et Savoir Terre.
www.axiane.com