

SARL PIERRON



Teilnehmer in Düsseldorf: Herr Rolf KIEFER (Vertrieb);
Sprachen: Deutsch, Englisch, Schwedisch; Französisch

Adresse

32, route d'Euville
F-55200 COMMERCY
Tel.: +33 3 29 91 07 92
Fax: +33 3 29 91 19 16
E-Mail: pierron.sarl@wanadoo.fr

Unternehmenskennzahlen:

Anzahl der Mitarbeiter: 8
Umsatz: ca. 1 Mio. €

Kurzprofil

Im Herzen Lothringens stellt die Firma Pierron seit 1983 ihr süßes und salziges Feingebäck her.

Erfahrene Bäckermeister, strenge Kontrollen und frische Zutaten aus der Region sichern eine immer gleichwertig hohe Qualität der Pierron-Teigwaren. Das Mehl stammt von den Mühlen des Département Meuse, die Früchte aus dem bekannten Lothringer Obstanbaugebiet und das Fleisch von regionalen Bauernhöfen.

Das Unternehmen legt großen Wert auf die Authentizität seiner Produkte und backt nach traditionellen Rezepten. Gleichzeitig arbeitet man kontinuierlich an innovativen Teigwaren- die neueste Erfindung des Hauses ist ein herzhafter Crumble.

25 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Tiefkühlprodukten garantieren dem Verbraucher absolute Sicherheit.

Vertrieb

Pierron vertreibt seine Produkte über Einkaufszentralen und Vertriebspartner, sowie an Heimservices. In Frankreich arbeitet man mit den Supermarktketten Maximo, Ed und Leclerc zusammen. In Deutschland fand der Vertrieb bisher über die Globus-Märkte statt.

Produkte

Süße Verlockungen



Mirabellen-Tarte, Tarte mit roten Früchten, Tarte normande, Schokoladentarte, Zitronentarte

Alle Tartes sind aus einem Sand-Mürbeteig gemacht, alle Früchte sind regionale Erzeugnisse.

Die Tartes können in 15 Minuten ganz einfach im Backofen, die Brioche und der Zuckerkuchen in ihrer Originalverpackung aufgetaut werden.

Herzhafte Gerichte

Lothringer Pastete, Drei-Käse-Tarte, Quiche Lorraine



Lothringer Pastete: Besteht aus Mürbeteig und Blätterteig, Weißwein, Gewürzen und enthält 50% Fleisch mit Gütesiegel

Quiche Lorraine: Ohne Zusatzstoffe und Verdickungsmittel besteht die Quiche Lorraine aus Mürbeteig, Eiern, Crème fraîche, Speck, Stärke, Salz und Pfeffer

Drei-Käse-Tarte: Mit Emmentaler, Cantal und Schmelzkäse überrascht diese Käsetarte durch ihren Geschmack und ihre Leichtigkeit

Innovation 2008:

Forellen-Tomaten-Zucchini-Coppa-Crumble



Der gesalzene Crumble ist eine Erfindung von Pierron. Ein originelles Rezept, das mediterranen Geschmack und ausgewogene Ernährung vereint.

Traditionelle Teige



Blätterteig



Sand-Mürbeteig