



# Tiger paste

THE ROARING TASTEMAKER



# TIGER PASTE®

## Un rugissement de goût

Tiger Paste® répond à la demande croissante de pains de qualité, ainsi qu'à la diversité de goûts et de textures, que les consommateurs recherchent.

Cette pâte prête à l'emploi est simplement appliquée au pinceau avant la cuisson. Ainsi, elle confère à vos préparations des notes savoureusement salées et une croûte croustillante à l'aspect tigré. C'est l'ingrédient idéal pour créer facilement une offre variée au goût irrésistible, qui ne laissera pas vos clients indifférents !

- Prête à l'emploi
- Goût savoureux et relevé
- Effet décoratif différenciant
- Croûte croustillante
- Application sur les pâtes crues et en garniture





# AVANTAGES

Personnalisez votre gamme de pains avec une variété de saveurs et de finitions.

- Créez de la **valeur ajoutée en un tour de main** pour vos créations boulangères ;
- Obtenez des pains au **visuel plus attrayant** pour déclencher des achats d'impulsion ;
- Différenciez votre offre avec une **variété de goûts et de couleurs** visibles par les clients ;
- Offrez un **goût unique** et une **croûte encore plus croustillante** à vos pains ;
- Explorez une **diversité d'applications**, notamment pour sublimer votre offre *Snacking* ;
- Profitez de la **simplicité d'utilisation** : prêt à l'emploi et application rapide au pinceau ;
- Augmentez vos prix de vente tout en bénéficiant d'un **coût de production attractif**.

## POURQUOI UTILISER TIGER PASTE® ?

Les consommateurs achètent d'abord avec les yeux ! L'aspect de votre pain est donc un argument commercial indéniable.

Tiger Paste® met en valeur vos créations boulangères en un tour de main, ce qui vous offre un excellent moyen de différencier votre assortiment et de déclencher des achats d'impulsion.

Faites preuve d'audace avec nos trois saveurs irrésistibles et créez vos propres pains à l'aspect « tigré ».

**Tiger**  
paste  
THE ROARING TASTEMAKER

# Avant-gardiste et unique en son genre

Tiger Paste® est la première pâte décorative aromatisée prête à l'emploi.

A l'origine, certains boulangers apportaient à leurs pains un aspect « tigré », grâce à une préparation à base de farine de riz. Réalisant que cette technique est le moyen idéal de différencier les pains, CSM Ingrédients développe sa première pâte décorative en y ajoutant divers épices, herbes et aromates.

Depuis son lancement sur le marché en 2000, la gamme Tiger Paste® s'est étendue ; les artisans peuvent ainsi facilement diversifier leur offre boulangère par le goût et l'apparence sans modifier leurs étapes de fabrication au quotidien.

**Tiger**  
paste  
THE ROARING TASTEMAKER



## Tiger Paste® GOÛT MÉDITERRANÉEN

- Pour une touche estivale et méditerranéenne, quelle que soit la période de l'année.
- Un mélange parfaitement équilibré de d'ail, d'oignon rouge et d'herbes aromatiques : origan, menthe verte, marjolaine, aneth, romarin.



# Tiger Paste®

## GOÛT BARBECUE



*Fumé &  
Épicé*

- Le goût barbecue plébiscité par les consommateurs est maintenant disponible pour toutes vos variétés de pain.
- Au goût fumé, avec un mélange unique d'ingrédients soigneusement sélectionnés et un soupçon d'épices : paprika et paprika fumé, oignon, ail et divers herbes aromatiques.



# Tiger Paste®

## POIVRE NOIR & SEL DE MER



*Intense &  
Relevé*

- Un goût relevé pour une sensation intense et épicée.
- La combinaison parfaite entre le poivre noir et le sel de mer.