

Cannelle Bakery présentera son savoir-faire letton au SIAL Paris 2026

Cannelle Bakery, fabricant letton de produits de boulangerie fort de plus de 50 ans d'expérience, participera au SIAL Paris 2026 afin de présenter sa gamme de produits de boulangerie surgelés, de pains de seigle longue conservation et de snacks biologiques aux acheteurs et professionnels internationaux du secteur alimentaire.

Avec une histoire boulangère qui remonte à 1973, Cannelle Bakery associe le savoir-faire traditionnel aux technologies de production modernes. Aujourd'hui, plus de la moitié de la production de l'entreprise est destinée à l'exportation, avec des produits commercialisés en Europe et sur différents marchés internationaux.

Lors du SIAL Paris 2026, Cannelle Bakery mettra en avant un portefeuille diversifié de produits destinés à la grande distribution, à la restauration, aux concepts de snacking et aux projets de marques de distributeur. La gamme comprend des produits de boulangerie surgelés salés et sucrés, des petits pains lettons traditionnels à la viande fumée, des spécialités à base de fromage blanc, des bagels, des pains et petits pains, ainsi que du pain de seigle longue conservation et les crackers biologiques KRIPPU à base de pois chiches.

Parmi les produits présentés figurera le Pain Keto de Cannelle Bakery, riche en protéines et en fibres et contenant 6,2 g de glucides pour 100 g. L'entreprise présentera également sa gamme de spécialités à base de fromage blanc, notamment des boules au fromage blanc avec différents fourrages, pouvant être adaptées aux exigences spécifiques des clients et des marchés.

La flexibilité constitue un élément important de l'approche de Cannelle Bakery. Les formats, saveurs, fourrages et conditionnements peuvent être adaptés aux besoins des différents marchés. Le développement de produits sous marque de distributeur permet également aux clients de créer des solutions adaptées à leur propre marque et aux attentes de leurs consommateurs.

Cannelle Bakery exploite deux sites de production en Lettonie et dispose de certifications internationalement reconnues soutenant ses activités en matière de qualité et d'exportation, notamment BRCGS, IFS, Bio et Kosher.

Le SIAL Paris 2026 sera l'occasion pour Cannelle Bakery de rencontrer ses partenaires actuels et futurs, d'explorer de nouvelles opportunités d'exportation et de faire découvrir aux acheteurs internationaux des produits qui associent les traditions boulangères lettones aux capacités de production modernes.

Rencontrez Cannelle Bakery au SIAL Paris 2026 et découvrez de nouvelles opportunités de collaboration pour la grande distribution, la restauration et les projets de marques de distributeur.