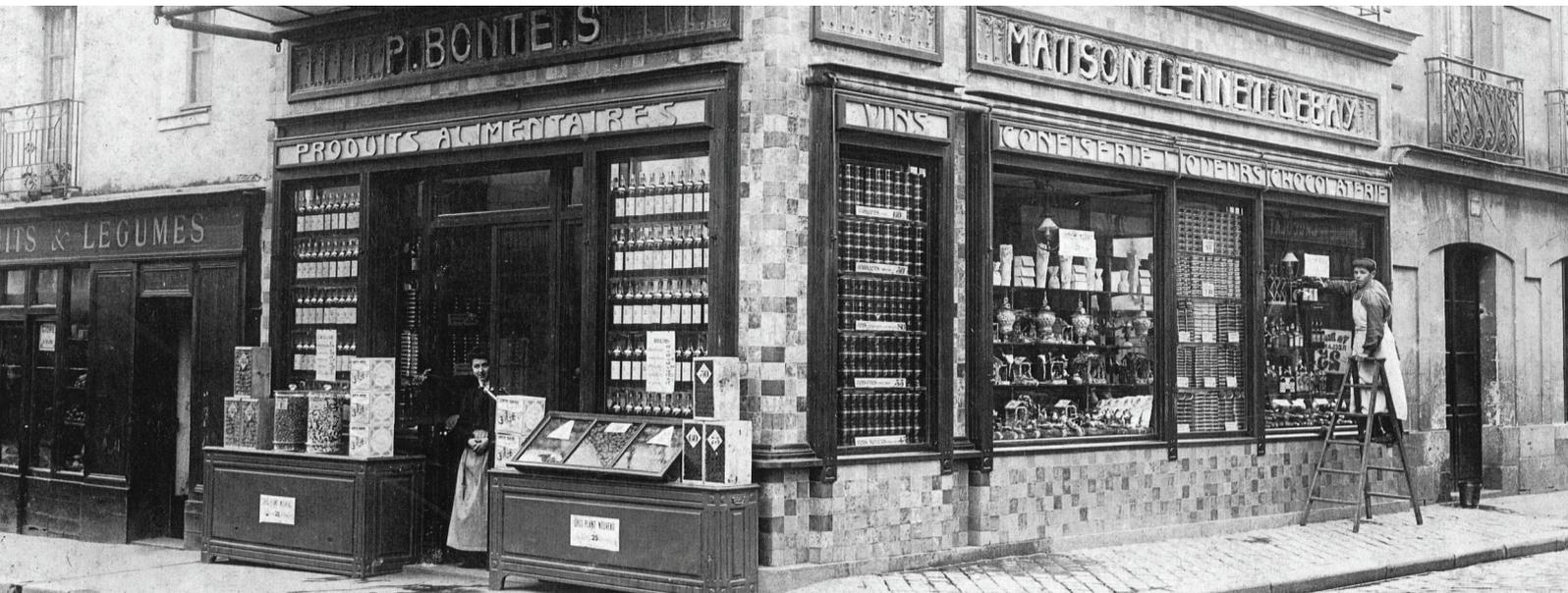




# *Les bonbons au miel français et à façon*





## Pinson, confiseur depuis 1895

Pinson, confiseur depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, c'est une alliance subtile de tradition et d'innovation, grâce à une équipe dynamique et engagée dont le savoir-faire unique repose sur le choix scrupuleux d'ingrédients locaux et naturels. Nous fabriquons des bonbons à pâte dure, des pastilles au miel, caramels, chocolats, pâtes à tartiner tous à base de produits naturels.

*À l'écoute de nos clients, nous avons à cœur de développer vos recettes sur-mesure !*

Encore aujourd'hui, nos confiseurs chocolatiers travaillent à la main suivant les recettes d'antan et dans le respect des normes actuelles : labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), nous proposons également toute une gamme BIO depuis plus de 25 ans.

### Nos savoir-faire :

#### Les bonbons de sucre cuit

Depuis 1895, nous fabriquons à la main dans nos ateliers des bonbons d'antan. Bonbons au miel, berlingots, violettes, coquelicots sont nos spécialités.

Nous élaborons également des recettes Bio certifiées par Ecocert.



#### Les chocolats

En 2012, nos confiseurs ont étoffé leur savoir-faire pour vous proposer des chocolats (formes haricots, galets, oeufs...) au cœur croquant (nougatine, feuilleté praliné, céréales).

En 2020, nous sommes devenus chocolatier à part entière et fabriquons nos moulages, mendiants et autres chocolats.



#### Les pâtes à tartiner

Depuis 2012, nous élaborons d'onctueuses pâtes à tartiner à base de crème fraîche de notre région : caramel, caramel miel, citron, chocolat. Notre caramel avec 12 % de miel de France : un succès gourmand garanti !



#### Les caramels tendres

Enfin, nous préparons également des caramels tendres papillotés dont une recette avec 11,5 % de miel de France. Leur cuisson dans des chaudrons en cuivre et la note délicate de beurre et de sel leur donnent un goût si particulier !



Nous fabriquons des bonbons au miel de France ou à façon avec votre miel. Nous avons fait le choix de fabriquer nos bonbons avec du **miel de France** uniquement.



## Nos engagements pour l'apiculture Française

En choisissant de fabriquer nos bonbons avec du miel de France, nous soutenons l'apiculture Française.

- Nous développons un réel partenariat avec nos apiculteurs fournisseurs Français. Ce partenariat est un engagement sur 3 ans durant lequel nous leur garantissons des volumes fixes et un prix supérieur à celui du marché pour nos achats de miel.
- Nous sommes partenaire du Concours des miels de France organisé par l'UNAF depuis 2019.



## Nos valeurs

### ● *L'implication : une équipe impliquée par nature*

Notre Confiserie est fière de l'implication par nature et durable de ses collaborateurs. Nous sommes une équipe de 30 personnes, concernée par les projets de notre entreprise et partageons ses engagements. Notre force première, la loyauté de tous, une valeur importante qui guide nos actions et nous permet de relever nos défis.

### ● *La réactivité : une énergie à toute épreuve*

Notre équipe pétillante met sa réactivité, sa disponibilité et son sérieux au service des demandes de nos clients et partenaires. En tant que PME à taille humaine, nous mettons un point d'honneur à satisfaire vos demandes dans des délais très courts. Nous mettons du cœur et de l'énergie dans notre travail afin de fabriquer d'authentiques bonbons au miel de France.

### ● *L'adaptation : une amélioration continue*

En recherche permanente d'innovations, nous faisons preuve d'une grande capacité d'adaptation et de remise en question. Nous adaptons constamment notre organisation afin de répondre à vos demandes de fabrication de bonbons à façon avec votre miel.

### ● *L'engagement*

Du respect des traditions jusqu'au choix des ingrédients locaux et des emballages français, notre confiserie est définitivement responsable et engagée. Chaque jour, nous recherchons et imaginons de nouvelles solutions pour tendre vers une production encore plus respectueuse du passé, de l'humain et de la planète. Souhaitant conserver nos valeurs d'authenticité et de qualité, ainsi que la richesse de notre patrimoine français, nous tenons les engagements suivants :

- **Des matières premières naturelles et locales :**
  - Naturelles : arômes et colorants naturels, sans dioxyde de titane ;
  - Locales : nous nous engageons dans le circuit-court, nous soutenons les entreprises et producteurs locaux au travers de nos approvisionnements de matière première. Nous sommes liés par des contrats avec nos fournisseurs locaux : miel de France, miel bio de France, crème fraîche des Pays de la Loire.
- **Des emballages de plus en plus français :** boîte fer et emballages cartons fabriqués en France.

### ● *Un esprit d'équipe pétillant*

Derrière notre implication, notre adaptation et notre réactivité se cache une équipe forte, solidaire et pétillante !

Notre équipe dynamique et engagée est animée par l'aspiration à l'excellence, l'esprit d'entraide et le goût des aventures collectives tant reconnues en Vendée. Nous avons à cœur de travailler en toute convivialité et simplicité afin que vous perceviez dans nos échanges, joie de vivre et bonne humeur que nous souhaitons des plus contagieuses ! Comme aime le dire notre Dirigeant : « Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin » !



# Vous souhaitez des bonbons au miel ?

## 3 solutions s'offrent à vous !

### 1 STOCK PERMANENT

Vous choisissez vos bonbons parmi notre gamme permanente de bonbons au miel de France 15 % (emballés en sac de 2 kg).

### 2 SUR-MESURE

Nous élaborons vos bonbons sur mesure avec notre miel de France, dont du miel de lavande. Pour cela, vous choisissez votre % de miel, votre forme, votre finition, votre arôme parmi notre sélection de possibilités. Pour un minimum de 28 kg environ, nous fabriquons vos bonbons et vous les envoyons.

### 3 À FAÇON

Vous nous fournissez votre miel (environ 22 kg de miel) et nous fabriquons vos bonbons à façon pour un minimum de 150 kg de bonbons environ par commande. Vous choisissez vos recettes, comme le sur-mesure, **mais avec votre miel**.



## 3 finitions selon vos envies !



### FINITION VITRIFIÉE :

le bonbon garde sa brillance naturelle



### FINITION GIVRÉE :

le bonbon est légèrement poudré



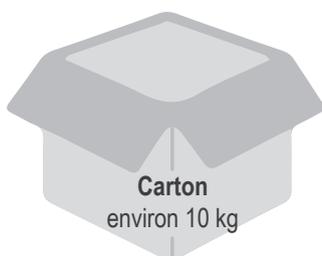
### FINITION CANDIE :

le bonbon est recouvert de grains de sucre

## 1 conditionnement pour vos bonbons sur mesure et à façon !

Nous vendons nos bonbons en sac de 2 kg, en carton vrac d'environ 10kg ou conditionnés en petits formats.

### EN VRAC :



### EN CONDITIONNÉ :



Petit pot verre



Grand pot verre



Sachet SOS  
60 x 200



Sachet confiseur  
100 x 220



Sachet coussin  
Fermeture soudée  
120 x max 250



Nous proposons des bonbons *sans colorant et avec des arômes naturels.*



CODE ARTICLE	DÉSIGNATION/FINITION	% MIEL	SAC/CARTON	MINI DE CDE	
B377E020	Pastille miel abeille fine MIEL DE FRANCE / Givrée	15 %	6	2 kg	
B431E020	Pastille miel abeille épaisse Citron MIEL DE FRANCE / Givrée	15 %	6	2 kg	
B579E020	Triangle Eucalyptus MIEL DE FRANCE / Givrée	15 %	6	2 kg	
B984E020	Perle Propolis MIEL DE FRANCE / Givrée	5 % de miel et 3 % de propolis	6	2 kg	
B434E020	Bourgeon Sève de Pin MIEL DE FRANCE / Givrée	15 %	6	2 kg	
D054E020	Boule fourrée 15 % MIEL DE FRANCE / Candie	15 %	6	2 kg	
D070E020	Boule fourrée 28 % MIEL DE FRANCE / Candie	28 %	6	2 kg	
F036E100Q	Sucettes sac de 1,15 kg (soit environ 100 sucettes) MIEL DE FRANCE	15 %	6	1 sac	





Choisissez votre forme, votre arôme, votre finition et *créez votre propre bonbon !*

Nous réalisons vos bonbons sur-mesure avec 10 % ou 15 % de miel pour les bonbons durs, et jusqu'à 20 % et 28 % pour les boules fourrées.

## FORME

## FINITION VITRIFIÉE

Brillance naturelle

## FINITION GIVRÉE

Légèrement poudré

## FINITION CANDIE

Grains de sucre

### BOURGEON PINSON



### PERLE



### PASTILLE ABEILLE (fine)



### PASTILLE ABEILLE (épaisse)



### ALVÉOLE



### BOULE FOURRÉE



## FORME

## FINITION VITRIFIÉE

Brillance naturelle

## FINITION GIVRÉE

Légèrement poudré

## FINITION CANDIE

Grains de sucre

**PASTILLE ABEILLE**  
*(hexagone FAB)*



**BONBON OVALE**  
*dur ou fourré*



**FLEUR**



**TRIANGLE**



**HEXAGONE**



GRAND HEXAGONE



PETIT HEXAGONE

**BOURGEON ŒUF**



**FLEUR DES PRÉS**  
*(forme pepper)*



## FORME

## FINITION VITRIFIÉE

Brillance naturelle

## FINITION GIVRÉE

Légèrement poudré

## FINITION CANDIE

Grains de sucre

PETIT CADRE  
DE RUCHE  
*(forme carré)*



GRAND CADRE  
DE RUCHE



BERLINGOT  
PROVENÇAUX  
*(petites rayures)*



BERLINGOT  
PINSON  
*(grosses rayures)*



BERLINGOT  
POUDRÉ



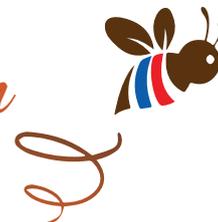
FEUILLE



CHARLOTTE



# Gourmandises 100% fabrication maison



## • LES CAMELS TENDRES AU MIEL

Nous fabriquons également des caramels tendres au beurre, au sel, avec 11,5 % de miel de France. Ils sont papillotés, emballés dans un sac de 2 kg puis conditionnés en carton. Ils sont présents dans notre stock permanent.

## • LE CAMEL AU MIEL À TARTINER

Nous élaborons notre caramel au miel avec de la crème fraîche des Pays de la Loire et 12 % de miel de France. Nous le conditionnons en pot de verre de 200 g.

## • LES ENROBAGES CHOCOLAT AU MIEL COEUR NOUGATINE ET COEUR CÉRÉALES / SAC DE 1KG OU SAC DE 10KG :

Choisissez parmi notre sélection de 6 formes



Petits cailloux



Haricots



Galets



Patates



Oeufs



Perles

# 3

## Votre partenaire pour la fabrication de vos bonbons À FAÇON

### Quantité :

Vous nous fournissez environ 22 kg de votre miel (pour des bonbons avec 15 % de miel) et nous fabriquons vos bonbons à façon pour **une commande d'environ 150 kg de bonbons**. Ces 150 kg de bonbons pourront être divisés en 5 références de bonbons (Ex : 28 kg de pastilles au miel, 28 kg de bourgeons miel sève de pin, 28 kg de perles miel, 28 kg de triangles miel eucalyptus et 28 kg de alvéoles miel) ou bien environ 100kg de boules fourrées et 2 autres références de 28kg. Vous choisissez vos recettes (formes, arômes naturels ou huiles essentielles).

150 kg de bonbons, c'est le minimum que notre cuiseur puisse accepter pour s'assurer qu'il s'agit bien uniquement de votre miel et non d'un mélange de plusieurs miels.

### Qualité et Authenticité :

Pour pouvoir utiliser votre miel, nous vous demandons de remplir des documents qui nous serviront pour le passage de nos certifications qualité (les informations demandées sont les suivantes : zone de récolte du miel, DLUO, N° de LOT, ...). Ainsi, nous vérifions que toute matière première qui entre dans notre usine de fabrication respecte la réglementation. Ces exigences sont pour vous une garantie du sérieux de notre process et de la qualité de nos bonbons.

Nous vous délivrons un certificat qualité authentifiant que le miel présent dans vos bonbons provient bien de votre miellerie.



### Seau sécurisé et réutilisable :

Nous vous proposons d'utiliser un seau spécifique pour vos envois de miel.

Avec celui-ci :

- le risque de casse et de perte de miel est limité grâce à la résistance des seaux !
- Le kit seul suffit pour assurer l'expédition, pas besoin d'emballage supplémentaire.
- Le seau est alimentaire, le certificat d'alimentarité n'est plus nécessaire.
- Un large choix de transporteurs pour la prise en charge de votre miel : Poste, DPD, DHL, UPS & Géodis.

SEAU  
&  
COUVERCLE



SCELLÉ

POCHETTE D'EXPÉDITION  
& DOCUMENTS  
À RETOURNER





### Étiquettes ingrédients :

Nous offrons les étiquettes ingrédients sur demande, sur lesquelles seuls la DDM et le numéro de lot seront à ajouter par vos soins ainsi que l'étiquette Triman obligatoire sur vos emballages. Cela vous permet de ne plus avoir à vous soucier de la réglementation, notre service qualité se charge d'indiquer les informations légales sur les étiquettes.

Vous aurez ainsi la possibilité d'ajouter la provenance du miel sur les étiquettes dans la liste d'ingrédients de vos bonbons. Exemple : « Sucre de France, Matière première fourni par : Les ruchers XXX ».

Bonbons au miel forme Pastille	
Ingrédients : Sucre (France), sirop de glucose, miel(1) (France) 15%	
(1) Matière première fourni par : Les ruchers XXX	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :	
Energie 395,5Kcal/1680Kj, Matières grasses <0,5g dont acides gras saturés <0,1g, Glucides 97g dont sucres 69g, Protéines <0,5g, Sel <0,01g.	
Traces éventuelles de lait et fruits à coque	
A conserver à l'abri de l'humidité et à température ambiante.	
Bien refermer le sachet après ouverture.	
Les ruchers XXX	A consommer de préférence avant le :
5 chemin de la terre	Lot :
85600 MONTAIGU-VENDEE	

### ÉTIQUETTE INGRÉDIENTS :

Format : 52 x 32 mm pour les sucres cuits et caramels tendres

Format : 61x42 mm pour les caramels à tartiner

Poids Net :  
**100g**

### ÉTIQUETTE TRIMAN :



Format : 30 x 15 mm

### Étiquettes facing :

Choisissez vos étiquettes facings à personnaliser parmi un choix d'étiquettes créées et imprimées au sein de notre Confiserie !

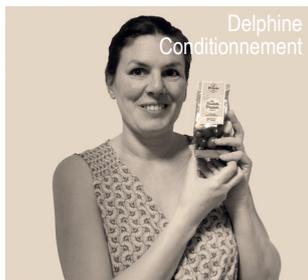
Un exemple parmi nos 5 choix :



UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ PENDANT TOUTES LES ÉTAPES

# *Pinson, d'authentiques saveurs!*

## *Une équipe pétillante, des idées innovantes*





## Vos contacts



**Carole SIEBERT**

Région OUEST

**07 63 78 32 86**

[c.siebert@confiserie-bp.com](mailto:c.siebert@confiserie-bp.com)

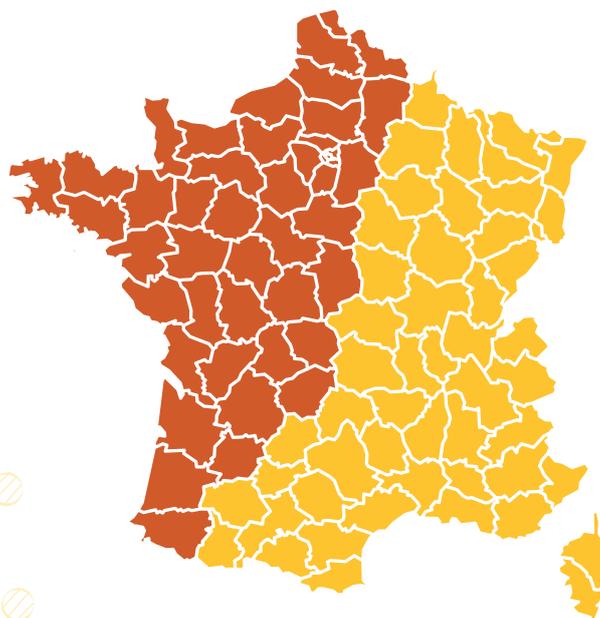


**Floriane RANGEARD**

Région EST

**06 42 26 64 20**

[f.rangeard@confiserie-bp.com](mailto:f.rangeard@confiserie-bp.com)



## CONFISERIE PINSON

Parc d'Activités du Point du Jour

5 rue Sadi Carnot - Boufféré - 85600 MONTAIGU-VENDEE - [info@confiserie-bp.com](mailto:info@confiserie-bp.com)

02 51 44 85 85 - [www.confiseriepinson.fr](http://www.confiseriepinson.fr)



*Retrouvez notre vidéo  
explicative de  
vos bonbons à façon !*