

## BISCUITERIE DUNKERQUOISE

### La filière BOULANGERIE, PATISSERIE, CONFISERIE

Le Nord-Pas de Calais est renommé dans le monde entier pour ses eaux et ses breuvages de qualité. Les entreprises de ce secteur emploient près de 2000 personnes en région. Dans le respect de la tradition ou à la pointe de la technologie, ils produisent jour après jour des milliers d'hectolitres de boissons appréciées à tous les moments de la journée. Choisissez les produits Saveurs en'OR et faites le choix de la convivialité en Nord-Pas de Calais.

#### Coordonnées et contact

**Entreprise :** BISCUITERIE DUNKERQUOISE

**Nombre de salariés :** 20

**Contact :** Alain BROUCKE

**Adresse :** Cour de la Gare - CD 916

59380 BERGUES

**Téléphone :** 03 28 68 69 69

**Fax :** 03 28 68 69 79

**Email :** dunkerquoise.2@wanadoo.fr

Au début du siècle dernier, en 1904, un maître pâtissier, Louis PRENEEL de Malo-Les-Bains, crée la Gaufre Flamande et transmet sa recette à ses descendants.

De nos jours, son authenticité est maintenue par le savoir-faire artisanal de nos pâtissiers qui pétrissent et cuisent jours après jours des centaines de petits pâtons.

L'intégralité de la recette originelle, sans colorant ni conservateur, est simple : farine, cassonade, beurre, oeufs, sel et parfois une pointe de rhum. Mais tout le mystère réside dans le secret bien gardé du temps de cuisson et de proportions.

#### Produits :

Gaufre fine pur beurre

Gaufre flamande

Pains aux fines feuilles framboises

Pain d'amandes des Flandres