

Légendes du Poitou, le goût de la tradition,  
l'exigence de la qualité, dans une économie responsable.

### Légendes du Poitou, le goût de la tradition

Des savoureuses recettes de gâteaux, ancestrales, issues du Poitou. Chacune a son histoire, parfois sa légende et toutes sont réalisées avec des ingrédients naturels, farine de blé, fromage blanc frais, beurre et oeufs, sans colorant ni conservateur, provenant prioritairement de producteurs locaux avec lesquels l'entreprise a construit des partenariats étroits et pérennes.



### Légendes du Poitou, la qualité reconnue

L'entreprise a obtenu le label « produit en Poitou-Charentes ». Ce label garantit non seulement une production régionale, mais aussi que l'entreprise est engagée dans une démarche de progrès en matière d'hygiène, de sécurité, de traçabilité pour une plus grande sécurité alimentaire.

Certifiée par FR-BIO-10 en 2015 pour son tourteau, l'entreprise a validé aussi les première et deuxième étapes IFS GLOBAL MARKET en 2016.

L'entreprise a reçu la Médaille d'or des « saveurs régionales 2015 », pour son tourteau fromagé.



### Légendes du Poitou, une production responsable

En 2015, l'entreprise a obtenu le certificat d'Entrepreneur + Engagé. Ce label valorise les PME indépendantes engagées dans une démarche citoyenne, qui savent conjuguer, de manière responsable et humaine, l'envie, la créativité, l'énergie et la performance pour préserver et dynamiser nos emplois, et contribuer à la vie de nos territoires.

Enfin, adhérente Bleu Blanc Cœur, elle offre avec ses gâteaux au fromage une alimentation naturellement riche en oméga 3, grâce à une agriculture respectueuse de l'environnement.



PME indépendante fondée en 1976, la pâtisserie Baillon a été reprise en 2011 par Bruno Herbout. En 2016, l'entreprise entreprend de grands travaux pour améliorer encore ses conditions de production, notamment avec une nouvelle chambre froide et une nouvelle salle de conditionnement.

Installée en Poitou-Charentes, la pâtisserie Baillon, appuie son développement sur la construction de liens étroits avec ses fournisseurs locaux, garants de la qualité exigée pour l'ensemble de sa production. Toute son équipe est tendue vers un seul objectif, l'excellence. Celle de ses produits bien sûr, mais aussi celle de ses relations avec ses fournisseurs et ses distributeurs. En créant la marque Légendes du Poitou, Bruno Herbout et son équipe ont souhaité concrétiser dans une gamme de produits les valeurs portées par l'entreprise.







## Légendes du Poitou, une gamme de gâteaux frais, confectionnés avec des ingrédients naturels sans colorant ni conservateur

### Le Tourteau fromagé

Produit phare de notre gamme, il a obtenu la médaille d'or au concours des saveurs régionales en 2015. Son étonnante croute noire protège une pâte aérienne.

Comment est-il fait ? Avec des œufs, du fromage blanc frais, de la farine de blé, du sucre un peu de beurre et une pointe de sel. Peu sucré et avec moins de 9% de matière grasse, c'est un gâteau délicieusement léger ! Il est expédié tous les jours pour respecter sa fraîcheur, car il n'a aucun additif ni conservateur.

Le tourteau fromagé existe aussi en label Bio et en version surgelée.



### Le Gâteau au fromage blanc

Sans colorant ni conservateur, le gâteau au fromage blanc est réalisé avec un fromage blanc provenant d'une ferme voisine de l'entreprise. Il se décline en trois références : nature, arôme citron, ou coulis de framboise. Ce gâteau est naturellement riche en oméga 3 car il bénéficie du certificat Bleu Blanc Cœur.

Proposé en gâteau rond de 315g, il existe aussi en version 700g dans un grand moule rectangulaire pour la restauration collective.

Le gâteau au fromage blanc décline aussi deux références en surgelé : nature et saveur citron.



### Le Poitevin

Le gâteau au fromage frais de forme hexagonale, dénommé Poitevin est imposant, avec ses 1,6kg ! Une cuisson lente, une texture unique...

Un coulis de fruits l'accompagnera à merveille et en fera un dessert très léger en matières grasses, pour une grande tablée familiale et amicale.

Lui aussi bénéficie du certificat Bleu Blanc Cœur.



### Le Moelleux aux pépites de chocolat

Le secret de son moelleux, c'est le fromage blanc, qui apporte à ce gâteau sa douceur et son onctuosité. Quant au secret de sa saveur, ce sont ses délicieuses pépites de chocolat !



## Légendes du Poitou, une gamme de gâteaux secs, délicieusement originale

### Le Broyé du Poitou

Nature ou à l'angélique (plante du marais poitevin), il se déguste idéalement avec du thé ou du café, ou une compote de pommes.

Le Broyé du Poitou existe aussi sous forme de mini galettes, elles aussi pur beurre bien sûr !

