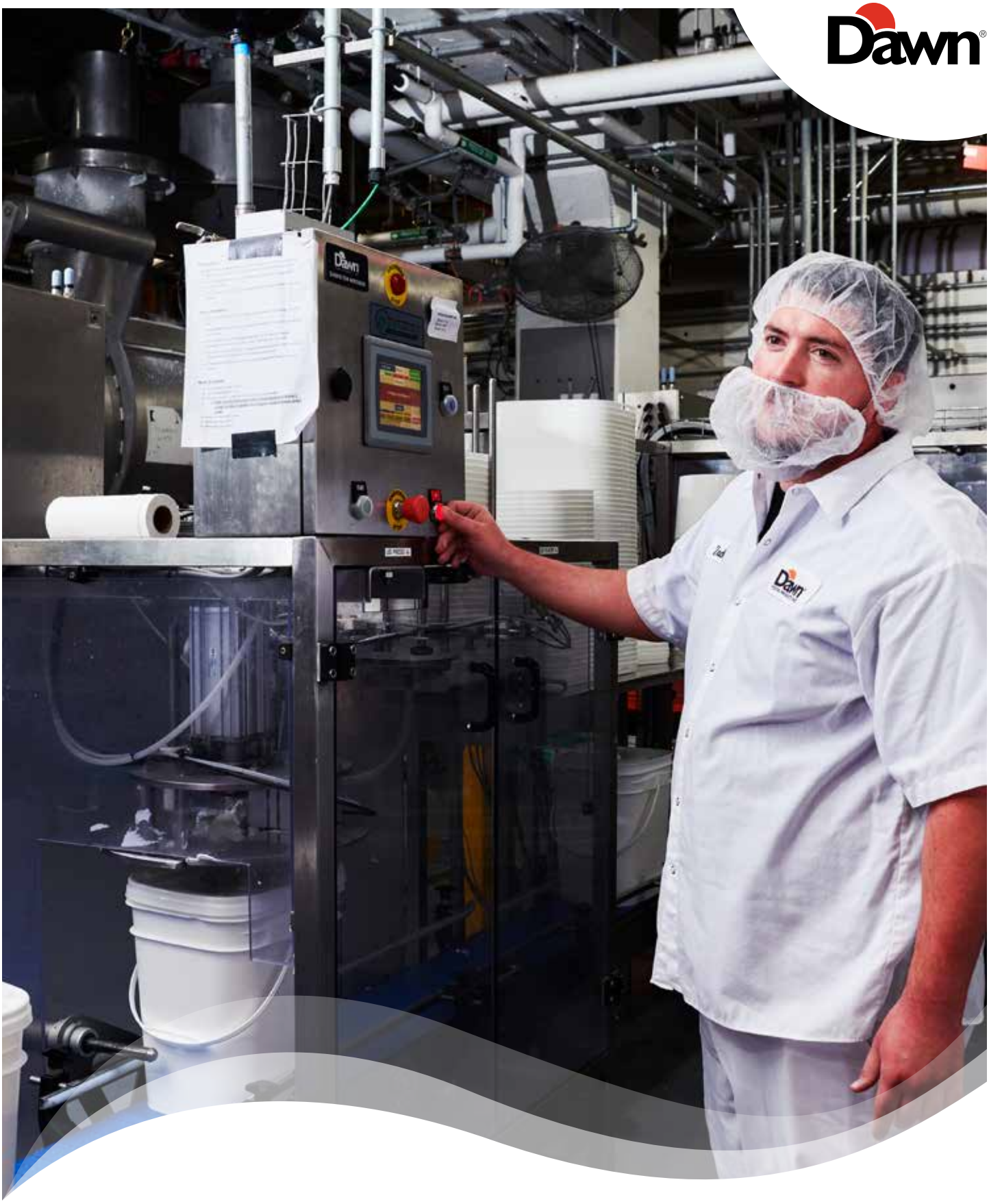


SOLUTIONS POUR L'INDUSTRIE

PLUS QUE DES PRODUITS, UN PARTENAIRE

Depuis plus de 100 ans, Dawn s'attache à apporter à ses clients les connaissances, les innovations et les stratégies pour vous aider à vous développer. Ce qui a commencé par une moelleuse histoire de donuts s'est transformé en un réseau mondial d'experts qui travaillent chaque jour à conseiller, soutenir l'industrie la pâtisserie pour mieux répondre aux besoins des industriels du secteur et adresser les attentes des consommateurs.

LE RÉSEAU DAWN

Dawn en quelques chiffres :

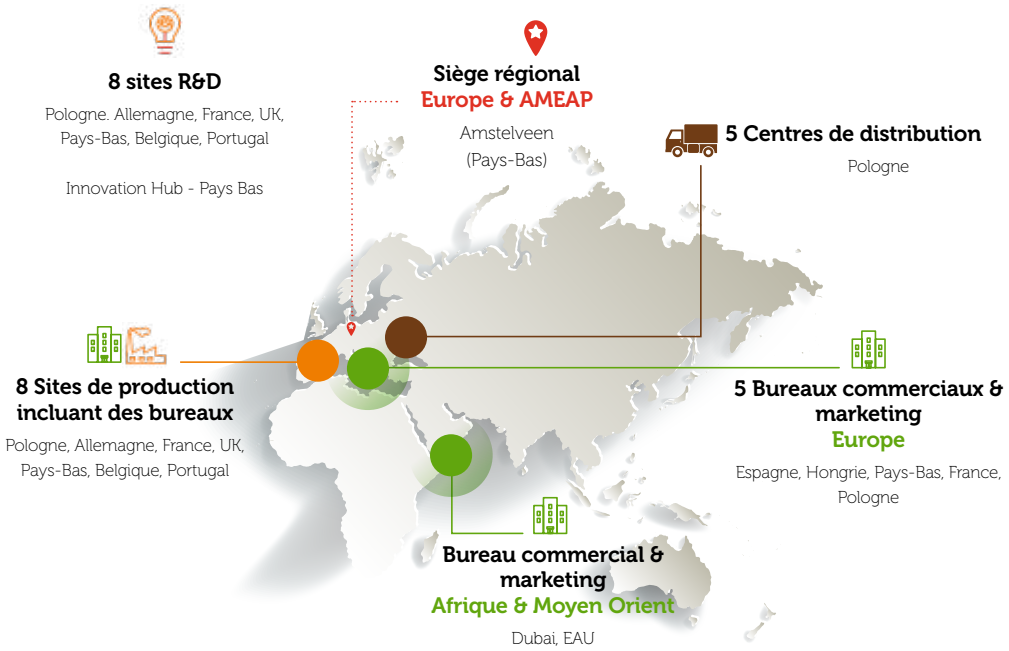
1920
Création Dawn Foods
Jackson, Michigan

Plus de **100** pays utilisent les produits Dawn et **50 000** clients autour du monde

4 000 collaborateurs Dawn dans le monde, dont **900** sur la région Europe & AMEAP

2024
Dawn Foods acquière Royal Steensma

Nous opérons à travers un vaste réseau de sites de production, de R&D, de centres de distribution et de bureaux de vente, au service d'une clientèle variée, allant des boulangeries artisanales aux grands industriels.



VOTRE PARTENAIRE POUR DES SOLUTIONS PERSONNALISÉES

Nous nous engageons à vous aider à développer des produits et des solutions personnalisés qui ont un impact tangible sur votre activité. En réunissant vos objectifs et notre expertise de l'industrie, nous développons ensemble des produits et solutions qui répondent à vos exigences et défis spécifiques, à travers:



- Des ingrédients de haute qualité,
- Une expertise de plus de 50 ans,
- Une connaissance des réglementations et des législations régionales et locales
- Référent du marché pour la crème pâtissière avec une large gamme de produits industriels du marché,
- Un large éventail de certifications pour nos divers sites de production et nos ingrédients,
- Une analyse régulière des tendances du marché.



SOLUTIONS DE DORAGE

Pionnier dans la création de concepts innovants comme notre solution Unishine Plus ayant reçu le prix de l'innovation au salon Europain, nous vous proposons un large choix de solutions répondant au mieux à votre équipement industriel.

Prête à l'emploi ou en poudre, nous avons forcément le produit répondant au mieux à vos exigences.



NAPPAGES & GLAÇAGES

Une gamme de nappages concentrés sans conservateur prêts à répondre à vos contraintes techniques telles que la tenue sur des fruits acides, le recyclage du produit sur les process de nappage/glaçage en rideau.

Sur base sucre ou gomme, nos glaçages sont également disponibles pour vos applications.



CRÈMES PÂTISSIÈRES

Une offre de solutions techniques adaptées à vos outils industriels tant sur la composition des matières premières que sur les emballages proposés.
A froid ou à chaud, pour des applications en fourrage ou sur des produits destinés à être cuits de type escargots, une multitude de possibilités à créer ensemble en fonction de vos impératifs avec la gourmandise et le goût comme maître mots.



FOURRAGES DE FRUITS

Une gamme de fourrages aqueux avec notamment notre gamme premium Delifruit Xtra pomme (Jonagold) et poire (Williams).

Une multitude d'autres références sont disponibles pour vos applications beignets, donuts, croissants fourrés, brioches, ou toute autre application.



FOURRAGES BASE GRASSE

Une gamme de fourrages sur base de matières grasses polyvalents pouvant s'utiliser aussi bien en fourrage qu'en glaçage. La même texture onctueuse et un fini au choix lisse ou croquant grâce à l'ajout de billes de riz soufflé pour une touche de gourmandise en plus.



MIXES & PRÉMIXES

De nombreuses possibilités développées sur notre savoir-faire (expertise) et en partenariat avec nos clients tant sur les produits de fritures (beignets, donuts) que sur l'univers de notre gamme américaine (muffins, cookies, brownies).

Nous avons forcément le produit répondant à votre attente.



SUCRE DÉCOR

Des sucres enrobés sur base palme RSPO ségrégué ou non palme, disponibles en plusieurs granulométries pour notre gamme Déconibs et jusqu'à la plus fine avec notre sucre glace Dancosnow stable en surgélation.

Nos décors sont stables en milieux humides et en surgélation.



FRUITS CONFITS & INFUSÉS

Des fruits confits sans additif pour une expérience authentique.

Les fruits confits au sirop de sucre existent en plusieurs tailles et couleurs avec la possibilité de créer des mélanges sur-mesure. Développement possible de versions "fluides" adaptées aux contraintes industrielles.
Les fruits infusés au jus de pomme concentré sont des fruits entiers séchés en douceur.

ÉLÉMENTS MARCHÉ

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie évolue rapidement, sous l'influence des nouvelles attentes des consommateurs et des nouvelles façons de dénicher et de déguster des pâtisseries. Dawn Foods a identifié quatre grandes tendances mondiales pour aider les acteurs de cette industrie à anticiper les évolutions du marché, mieux comprendre leurs clients et s'inspirer des leviers qui façonnent l'avenir du secteur sucré.

Dawn GLOBAL Tendances Boulangerie-Pâtisserie



Les tendances alimentaires virales ont une influence majeure sur l'industrie de la boulangerie-pâtisserie.
1 consommateur sur 2 aime essayer les dernières tendances comme les cookies épais et généreux préparés avec les **Mix Chunky Cookie Dawn**.



4 consommateurs sur 5 aiment les pâtisseries qui leur rappellent leur enfance. Pariez sur des saveurs riches et incontournables pour apporter du réconfort à travers des moments de gourmandise, comme le **Delicream Crunchy Choc Blanc Dawn**.

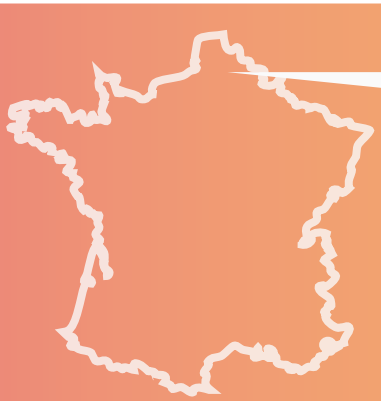


Les consommateurs cherchent à améliorer les moments du quotidien et **72% d'entre eux considèrent que les pâtisseries sont des petits luxes abordables**. Transformez les pâtisseries classiques en quelque chose d'extraordinaire avec le croquant des **Pâtes à glacer dures Royal Steensma**.



Les choix des consommateurs se font en lien avec leurs régimes spécifiques et leurs valeurs. **56% d'entre eux veulent que les valeurs de la marque qu'ils achètent correspondent aux leurs**. Privilégiez la simplicité de produits techniques comme la dorure sans œuf **Unishine Plus Dawn**.

Scannez le code QR pour en savoir plus sur les tendances observées par Dawn Foods



NOTRE SIÈGE SOCIAL FRANCE

Dawn Foods France
456 Rue du Moulin
59193 Erquinghem-Lys

Tel +33 03.20.10.30.03
Contact info.france@dawnfoods.com



DES QUESTIONS OU BESOIN D'INSPIRATION ?

Contactez-nous au **03 20 10 30 03** ou rendez-vous sur **DAWNFOODS.COM**

Dawn