



Les Toqués Bio : la Pam lance une gamme de plats cuisinés 100 % Bio en GMS

La Pam, PME morbihannaise filiale d'Even, lance une nouvelle gamme de **six plats cuisinés 100 % Bio**, *Les Toqués Bio*, à destination des GMS. Ces spécialités culinaires sont élaborées à partir de matières premières 100 % Bio soigneusement sélectionnées parmi l'abondance des ressources agricoles et maritimes du **terroir breton**.

L'une d'entre elles, **la tarte fine courgettes ricotta** vient notamment d'être récompensée du prix **Saveurs 2016** attribué dans le cadre du concours **Isogone** organisé par les élèves-ingénieurs de l'Agrocampus de Rennes. Ce concours récompense chaque année les entreprises agroalimentaires bretonnes dans leur **démarche d'innovation**. La tarte fine courgettes ricotta élaborée par La Pam a séduit par son goût et son association de saveurs : le croustillant d'un feuilletage traditionnel associé au fondant de la courgette et à la fraîcheur de la menthe.

Membre de **Produit en Bretagne**, certifiée **IFS**, la Pam propose des produits privilégiant qualité et saveur unique, une large gamme en lien avec les **nouvelles tendances de consommation** et en parfaite adéquation avec les **exigences spécifiques de ses clients**. Avec *Les Toqués Bio*, l'entreprise enrichit son offre en donnant **la priorité aux matières premières issues de l'agriculture biologique française**.

La Pam est une **PME installée dans le sud Bretagne** à Ploëmel (56), filiale du groupe coopératif **Even**.

Depuis plus de **25 ans**, la PAM conçoit, fabrique et commercialise des plats cuisinés surgelés inspirés de la richesse de son terroir breton comme en témoigne **la diversité des produits** élaborés :

- coquilles Saint-Jacques et de poisson,
- feuilletés de légumes et de produits de la mer,
- galettes et crêpes, etc.

Soucieuse de **la traçabilité**, de **la sécurité** et de **la qualité** de ses produits, la Pam est certifiée **IFS**.

Ce sont aujourd'hui **30 salariés** qui veillent au quotidien à cette qualité, dans le respect des traditions culinaires, au service de **clients distributeurs européens**.