

Maison Hurel®

Tartinier l'excellence

Producteur local de pâtes à tartiner artisanales
Fabrication à Châteaubriant - Loire-Atlantique



Catalogue Professionnel 2026

Approvisionnement direct magasin
Livraison locale - Circuit court - Producteur réactif

Sommaire

Maison Hurel en chiffres	3
Notre ancrage local	4
La gamme proposée	5
Formats et conditions	6
Une offre locale différenciante	7

Maison Hurel[®]

en chiffres



Créée en 2019 à Châteaubriant, Maison Hurel est une entreprise artisanale spécialisée dans la fabrication de pâtes à tartiner au caramel et au chocolat. Implantée localement, elle développe un approvisionnement direct et réactif auprès de ses partenaires de la région.

2019
Création de
l'entreprise

+ de 10 000
pots de
pâte à tartiner
vendus en 2025

35
points de vente
partenaires

Capacité de
production de
15
tonnes par an

25
livraisons
locales par
semaine

Réassort sous
3
jours
(selon volumes et
disponibilité)

Notre ancrage local

Ingrédients nobles

Matières premières rigoureusement sélectionnées pour leur qualité et leur origine

Authenticité

Recettes issues d'un savoir-faire familial, réalisées à la main grâce à une cuisson lente à la marmite et des gestes parfaitement maîtrisés

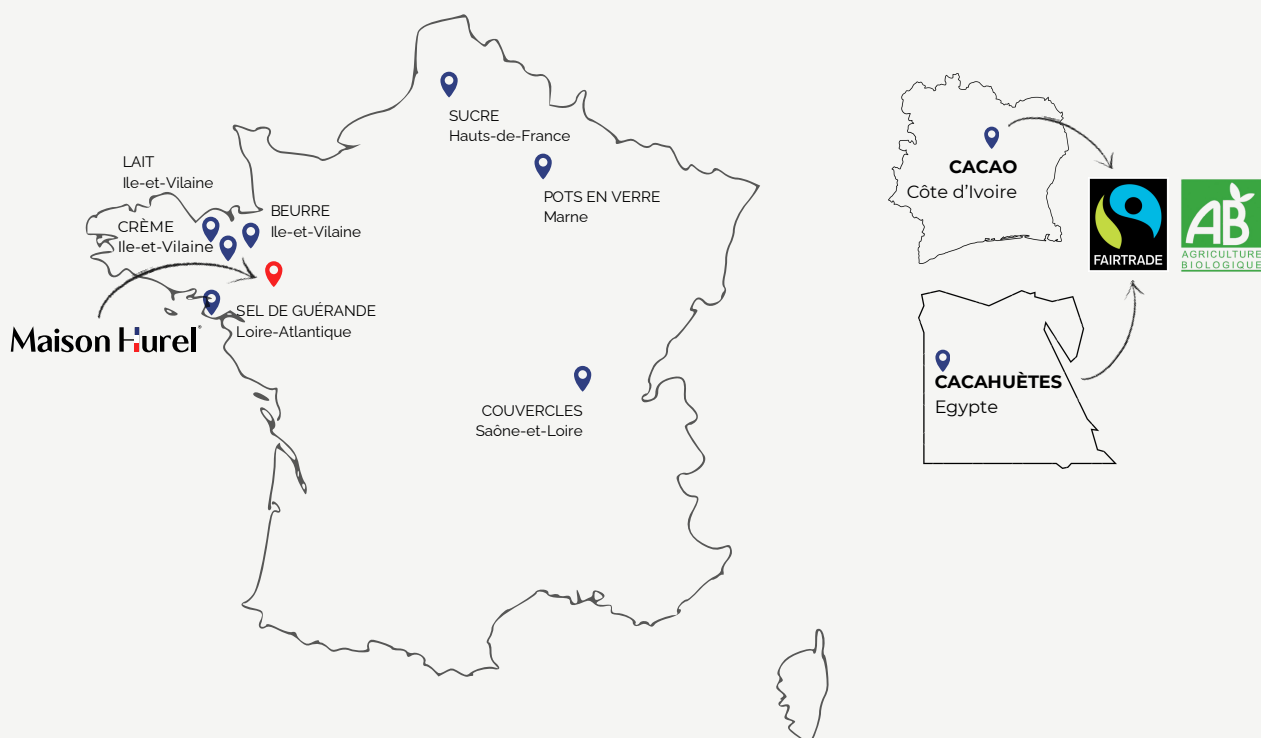
Origine française

Recettes créées et fabriquées dans notre atelier de Châteaubriant, en Loire-Atlantique

Engagement responsable

Cacao certifié "Bio et Commerce Équitable", partenaires locaux et production raisonnée

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES



La gamme proposée

Maison Hurel propose une gamme de 3 références adaptées à la distribution en magasin.



Caramel Valentin - Au beurre salé

Une pâte à tartiner au caramel riche et fondante, portée par une douceur généreuse et une fine pointe de sel qui prolonge le plaisir.

Sa texture fondante glisse en bouche et révèle une finale délicatement beurrée.



Chocolat Valentin - Noir

Un chocolat noir au caractère affirmé, avec des notes profondes et une belle longueur aromatique. Sa texture onctueuse accompagne parfaitement les arômes intenses de cacao, offrant une dégustation élégante et équilibrée.

Parfait pour les amateurs de chocolat de caractère.



Chocolat Valentin - Cacahuètes

Une recette tout en contraste et gourmandise : la douceur du chocolat au lait rencontre le croquant délicat des cacahuètes. Une texture fondante ponctuée de morceaux croquants, pour une expérience à la fois douce, riche et addictive.

Formats et conditions

Formats disponibles

L'ensemble de la gamme est proposé en trois formats harmonisés :

110 g - 175 g - 350 g

Gamme courte et cohérente, facilitant l'implantation en rayon.



Tarifs professionnels

Nos tarifs professionnels sont disponibles sur demande afin de vous proposer une offre adaptée à vos besoins et vos volumes.

Conditions commerciales

- Livraison directe magasin
- Réassort sous 3 jours (selon volumes)
- Franco de port à partir de 100 € HT d'achat
- Facturation simple et directe



Organisation & fiabilité

- Atelier basé à Châteaubriant (44)
- Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur
- Production maîtrisée – capacités de production adaptées
- Interlocuteur unique

Une offre locale différenciante

Des pâtes à tartiner artisanales à la texture fondante, développées avec un chef étoilé et fabriquées localement à Châteaubriant.



Une recette signature

- Recettes développées avec le chef étoilé Jacques Thorel
- Une approche associant savoir-faire artisanal et inspiration gastronomique française

Une texture fondante unique

- Une texture unique, onctueuse et fondante
- Obtenue grâce à l'utilisation de crème entière française

Des ingrédients rigoureusement sélectionnés

- Matières premières françaises et locales, hormis le cacao et les cacahuètes
- Cacao issu de l'agriculture biologique et du commerce équitable
- Recettes sans huile de palme

Une offre claire et différenciante en rayon

- 3 recettes complémentaires
- 3 formats harmonisés : 110 g – 175 g – 350 g
- Positionnement premium accessible

Un partenaire local engagé

- Fabrication à Châteaubriant (Loire-Atlantique)
- Livraison directe magasin
- Relation de proximité



Maison Hurel®

Tartinier l'excellence

Nous sommes à votre disposition pour toute étude d'implantation ou échange personnalisé.



Valentin Hurel

Président – Maison Hurel SAS

07 83 58 70 13

valentin@maisonhurel.com

24 Rue du Clos du Pré Vert 44110 Châteaubriant