

EDITO



→ SOIGNON, Vous n'avez pas fini d'aimer le chèvre !

Marque référente du rayon du fromage, SOIGNON a connu en 2009 une croissance historique. Elle est la 2^{ème} marque contributrice à la croissance de ce rayon (+16.8% progression volume) et la première sur le segment des chèvres. La bûche de chèvre Soignon, avec près de 19 millions d'unités vendues par an en GMS, est la 3^{ème} vente du rayon, devant de grands noms du fromage comme Boursin, Tartare, Babybel ou encore Société.

SOIGNON se positionne également au 5^{ème} rang des marques nationales de fromage les plus achetées par les ménages français avec 36.6% (contre 34.2% en 2008). La marque SOIGNON a ainsi recruté près de 633 000 foyers en 2009.

Source Iri Sécodip déc.09

Bonne lecture.

Jérôme BONNET
Directeur des ventes
jerome.bonnet@eurial.eu

NEWS-EXPRESS



→ Le chèvre bardé d'atouts

La qualité et le fondant du chèvre Soignon délicieusement associés au croustillant du lard... c'est la nouvelle bonne idée IQF d'Eurial pour le printemps !

En **bouchée 15g** idéale pour les applications traiteur, apéritifs, buffets ou en **palet 25g** pour vos entrées et salades. Une tenue parfaite à la cuisson, c'est prêt en quelques minutes seulement !

Disponibilité : Sachet 1kg



Avec les nouvelles
BILLES DE MOZZARELLA 4g IQF
c'est le printemps **DES IDÉES!**



NOUVEAU
MARS 2010



Gamme IQF EURIAL
De multiples applications
pour se jouer des saisons !

Souriez, le printemps fait son entrée... avec la BILLE de MOZZARELLA IQF l'ingrédient idéal de la prochaine saison printemps-été !

Avec un **pois de 4g** environ, la BILLE de MOZZARELLA s'invite facilement et au gré de votre créativité culinaire dans toutes les préparations gourmandes à froid, et aussi à chaud :

- Proposez-la simplement en **salade de saison** pour égayer votre assiette.
- Surprenez vos convives lors de vos **buffets traiteur ou à l'apéritif** avec des associations originales sur **pic ou en verrines** pour des idées **fraîches et savoureuses**.
- Osez aussi la BILLE de MOZZARELLA en « touche finale » dans les **applications à chaud** comme les pizzas.

La Bille Forzella IQF est une mozzarella de type **technologie humide** dont l'**absence de sérum** lui garantit une **qualité régulière** et une **conservation optimale** jusqu'en fin de DLUO, ainsi qu'un gain de temps car **pas d'égouttage**. Elle offre une belle **couleur blanche**, une **texture souple et moelleuse**, et apporte une **note lactée et de fraîcheur** en bouche.

Facile à manipuler et à doser, vous gérez très justement la quantité de billes dans vos applications.

Disponibilité : Sachet 1kg

Pour un échantillon, [cliquez ici](#).