

## EDITO



### → Été 2009

Certes les Français ont resserré leur budget vacances : 1900€ pour un ménage de 4 personnes, soit 150€ de moins que l'an dernier, mais l'été s'est révélé meilleur que prévu pour les professionnels du tourisme, dont les restaurateurs. Les régions Sud et Sud-Ouest tirent leur épingle du jeu. Les Américains ont été au rendez-vous et les Français plus nombreux : 80% de ceux qui ont pris des vacances sont restés dans l'Hexagone. Mais en période de rentrée et de bilan, sonne déjà l'heure de la saison d'hiver, que je vous propose de préparer ensemble. Découvrez dans cette news les nouveautés de saison !

Bonne lecture.

Jérôme BONNET  
Directeur des ventes  
[jerome.bonnet@eurial.eu](mailto:jerome.bonnet@eurial.eu)

## NEWS-EXPRESS

### → Chèvre « prêt à l'emploi »

Après le chèvre « ingrédient » en frais et en IQF, Eurial travaille au développement de son savoir-faire vers une gamme traiteur « prête à l'emploi » idéale pour la restauration.

Le **palet de chèvre lardé** fait l'objet de nos premières pistes de travail. Il devrait être rapidement disponible en 2 formats : 15g et 25g, en frais dans un premier temps, en surgelé ensuite.



## Tranche de Reblochon de Savoie AOP - IQF

*Idéal pour la réalisation de sandwiches, de tartines, sans oublier les salades et entrées de saison... il est l'ingrédient indispensable d'une spécialité régionale absolument irrésistible, la tartiflette. Vous aurez bien sûr reconnu le Reblochon de Savoie AOP !*

L'origine du **Reblochon** remonte au 13<sup>ème</sup> siècle dans les **alpagnes de la vallée de Thônes**. Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, la production ne dépassait pas les 40 tonnes par an. Le développement du réseau ferroviaire, des sports d'hiver a fait connaître rapidement le Reblochon à la France entière. Et c'est en 1958 que les producteurs obtiennent l'**Appellation d'Origine** qui protège la zone de production et valorise l'origine du Reblochon.

Huit siècles plus tard, et dans le respect de ses origines et du **savoir-faire d'exception de l'agriculture savoyarde**, Eurial vous offre la **Tranche de Reblochon de Savoie AOP surgelée IQF** : le meilleur de l'innovation avec un produit à haute valeur ajoutée, déjà tranché, facile à utiliser, efficace et sûr, aux qualités organoleptiques conservées.

Eurial sélectionne ses Reblochons selon des **critères qualitatifs et gustatifs stricts**, en ne retenant que le meilleur de la production issue des collectes du « *lait de Printemps* ». Sa pâte douce et onctueuse vous laissera en bouche un goût de noisette des plus agréables.

La surgélation de nos tranches offre ainsi la **meilleure qualité** mais aussi un **prix stable tout au long de l'année**.

*Disponible en barquette 500g  
Poids des tranches variable.*

[N'hésitez pas à nous contacter pour un échantillonnage.](#)