

EDITO

Snacking à la Une !



Dans un contexte favorable au marché du snacking qui connaît une croissance de près de 10% par an depuis plusieurs années, et au lendemain de l'annonce du gouvernement pour le passage du taux de TVA à 5.5% dans la restauration, l'European Sandwich & Snacking Show 2009 n'a pas démenti son succès.

Nous vous remercions une nouvelle fois de votre venue à notre stand. Vous aurez apprécié le talent de notre Chef Grégory qui a su, dans une ambiance « zen », sublimer nos ingrédients au fil de ses réalisations. A l'année prochaine pour encore plus d'innovation et d'imagination !

Bonne lecture.

Jérôme Bonnet
jerome.bonnet@eurial.eu

NEWS-EXPRESS

Prénom : MAESTRELLA

Nom : FORZELLA

Poids : 2.5kg

C'est le nouveau nom de baptême de la Maestrina, fromage à pizza cossettes fabriqué à partir de fromage à pâte pressée, et désormais disponible en sachet 2.5kg. Adapté à tous les fours, un grand pouvoir nappant, il rend vos préparations généreuses et gourmandes !

[Pour en savoir plus >>](#)

Fromages à Pizza, ce sont aussi nos mixtes...

EMANIO râpé, dernier né de la gamme, 50% Mozza 50% Emmental fondu, offre un goût prononcé d'emmental fruité et un moelleux aux pizzas.

DOBLO râpé ou cossettes, frais ou congelé, 50% Mozza 50% spécialité alimentaire, donne une coloration légère et uniforme (sachet 2.5kg).

[Pour en savoir plus >>](#)



Chabichou du Poitou AOC

Poulligny Saint Pierre AOC

Poulligny Saint Pierre AOC fermier

Sainte Maure de Touraine AOC

Crottin de chèvre

Tourmon Saint Pierre

Mignardises de Chèvre

Valençay de l'Indre AOC

Chèvre et Traditions

Les cloches, les œufs et ... le Chèvre, c'est Pâques !

S'il est vrai que le marché du sandwich et du snacking a connu un boom incontestable faisant la part belle au sandwich et à la vente à emporter, les français n'en demeurent pas moins attachés aux repas pris en famille et aux traditions. La fête de Pâques, célébrée prochainement et qui annonce le Printemps, fait toujours partie de ces occasions. Elle annonce aussi traditionnellement le « *chèvre de printemps* » avec le retour de la lactation.

Vous pouvez retrouver le plaisir de ces traditions avec nos **fromages de chèvre affinés** à déguster sur plateau. Elaborés à partir de laits rigoureusement sélectionnés, nos fromages COUTURIER sont moulés à la louche manuellement et fabriqués par nos Maîtres fromagers dans la plus pure tradition des produits du terroir.

La gamme Couturier propose **7 fromages** dont le [crottin 60g](#). Nos **4 AOC** comme le célèbre [Sainte Maure de Touraine](#) offrent une finesse et une qualité exceptionnelle.

Nos [Mignardises de chèvre 30g](#) feront également le plaisir des amateurs de chèvre authentique.

Nous vous souhaitons « *Bonne dégustation* »...