

EDITO

HCI sort ses pains de mozzarella



Fruit de l'entente entre quatre coopératives, l'usine de production de mozzarella HCI a bel et bien démarré sa production, avec un objectif à terme de 30 000 tonnes par an. Sur la planète pizza, les vents porteurs de la croissance impliquent une tendance à la hausse durable pour les ventes de mozzarella mais dans un contexte de forte concurrence internationale. Notre souhait de répondre à la diversité des demandes des clients et la forte densité de notre zone de collecte sont nos atouts : flexibilité et compétitivité.

Bonne lecture.

Jérôme BONNET
jerome.bonnet@eurial.eu

NEWS-EXPRESS

Un bouquet d'ingrédients

Soignon donne des idées au chèvre pour agrémenter salades, sandwiches, pâtes... Tost'o'Chèvre, Palet 20g, Fromage frais, Dés naturels, ail et fines herbes ou tomates/basilic, les Ingrédients fromagers sont prêts à l'emploi et toujours frais et fondants en bouche. Avec Soignon vous allez aimer le Printemps !

[Pour en savoir plus >>](#)

Printemps bio : 10^{ème} anniversaire

Chaque année à l'occasion du Printemps Bio, des repas sont proposés dans la restauration collective et commerciale (près de 400 en 2008), afin de sensibiliser le grand public à la diversité et à la qualité des produits bio. Euri@ est votre partenaire avec sa gamme en ultra frais Bio d'Armor.

[Pour en savoir plus >>](#)



La nouvelle crème U.H.T 18% n'a pas fini de faire recette !

Imaginative, légère et onctueuse...

Euri@ restauration vous propose « la crème de la crème » : la nouvelle **Crème U.H.T 18% « Spéciale cuisson & liaison »**.

Ingrédient indispensable, elle laisse libre cours à votre imagination grâce à ses fonctionnalités qui lui permettent une **multitude d'applications à chaud et à froid**. Elle est idéale pour vos sauces, vos gratins, les appareils salés et sucrés, mais aussi en finition et pour les assaisonnements.

La crème U.H.T 18% vous garantit une réussite parfaite et une excellente qualité de toutes vos recettes. En réduction, elle **épaissit et donne du nappant** à vos réalisations. Elle ne tranche pas en présence d'alcool et en milieu acide, et permet une **liaison rapide**.

Avec un faible taux en matière grasse, elle offre légèreté, onctuosité et gourmandise à vos réalisations.

La **Crème U.H.T 18%** vous est proposée sous la **marque Grand Fermage**, synonyme de qualité, authenticité, plaisir et goût.

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

Egalement disponible à la gamme : **Crème U.H.T 35%**
Conditionnement : 1L
DLUO : 80 jours