

EDITO

Baisse de la TVA : Mais qu'en pense le consommateur ?



Interrogés dans le cadre d'un sondage pour Neorestaurant, les consommateurs ont donné leur point de vue sur la question de la baisse de la TVA en restauration.

En voici les grandes lignes. Le résultat est sans appel : près de 90% des sondés pensent que cette baisse est juste. La majorité en attend une contrepartie, et notamment une baisse des prix sur les cartes de restaurant (31,5%). Avec une baisse de prix, 82% déclarent qu'ils iraient plus souvent, voire beaucoup plus souvent, au restaurant. Alors profitez-en pour surprendre vos clients, avec des recettes simples et toujours plus originales !

Bonne lecture.

Jérôme BONNET
jerome.bonnet@eurial.eu

NEWS-EXPRESS

AOC devient AOP

Le règlement européen concernant le passage des mentions AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en AOP (Appellation d'Origine Protégée) est applicable depuis le 1er mai 2009. Il concerne nos Beurres AOC Charentes-Poitou et nos Fromages traditionnels de chèvre AOC. La modification sur les emballages devra être effective le 1er janvier 2012 au plus tard.

[Pour en savoir plus >>](#)

Plaquette BIO d'ARMOR

Nous mettons à votre disposition une nouvelle plaquette de présentation de notre gamme de produits laitiers biologiques BIO D'ARMOR. Vous y retrouverez toutes les informations concernant nos produits mais aussi notre Laiterie certifiée bio et les avantages de ce mode production.

[Pour en savoir plus >>](#)

Encore une nouveauté IQF !

Forzella



Une idée 100% mozzarella, 100% pratique
En râpé ou en cossette, demandez IQF !

Précurseur de la technologie IQF appliquée au fromage, Euri@l restauration se devait d'étendre son savoir-faire à la Mozzarella. C'est chose faite ! Après la mozzarella en tranche 13g IQF, voici 2 nouvelles références à la gamme FORZELLA : la « **Mozzarella en Râpé gros brin IQF** » et la « **Mozzarella Cossette IQF** ».

Les brins et les cossettes étant surgelés indépendamment les uns des autres, la mozzarella **s'égraine parfaitement** et vous garantit une **répartition régulière**.

La technologie IQF vous permet de stocker en toute **sécurité** votre mozzarella et de profiter d'un usage pratique du produit, avec ou sans décongélation, **sans perte de matière** puisque vous ne sortez de votre congélateur que la quantité souhaitée en fonction de vos besoins.

La technologie IQF vous garantit surtout **une grande régularité du produit en terme de comportement** sur vos pizzas et autres préparations, puisque le fromage est toujours surgelé au même stade de vieillissement.

Ainsi, après décongélation, la mozzarella **ne motte pas** et **conserve toutes ses fonctionnalités** à la cuisson. Elle offre un **équilibre parfait : bon pouvoir d'étalement et très bon filant** à chaud.

La Mozzarella Forzella qui s'adapte à tous les types de four, en particulier le four à sole et le four à convoyeur, offre une **légère coloration** uniforme et son fondant rend vos préparations **généreuses et gourmandes**.

[Disponible début juin, n'hésitez pas à nous contacter.](#)

Conditionnement : sachet 2kg

