

EDITO



➔ Parce que l'hiver se prépare aujourd'hui

Chez Eurial Restauration, la proximité est une réalité de tous les jours : écoute de vos besoins et de vos attentes, suggestions d'idées recettes nouvelles, tests produits... être proche de vous, c'est imaginer ensemble. Nous intégrons en permanence vos contraintes et les spécificités de votre métier. C'est pourquoi dès aujourd'hui, nous mettons nos services et notre gamme à votre disposition pour vous accompagner dans l'élaboration de votre carte automne-hiver. De nouveaux produits font leur apparition. Je vous laisse les découvrir au fil de cette newsletter, nouvelle formule !! Bonne lecture

Jérôme Bonnet
jerome.bonnet@eurial.eu

NEWS-EXPRESS

➔ Fromages à pizza Eurial file bon train...

FORZELLA c'est désormais une gamme large qui se décline en 3 familles. Une réponse à tous les goûts, à tous les fours :

- 100% mozzarella en frais et en IQF, râpé ou cossettes.
- 100% pâte pressée non cuite "MAESTRELLA".
- Les mixtes : "EMANIO" 50% mozzarella / 50% emmental fondu ; "DOBLO" 50% mozzarella / 50% spécialité alimentaire.

Pour en savoir plus >>



Préparez votre collection automne-hiver

Riche d'un certain art de vivre « à la française », notre pays peut s'enorgueillir d'avoir conservé certaines spécificités et traditions qui font encore sa réputation et son attrait en Europe et dans le monde. La tradition culinaire en fait partie. Ainsi, à chaque nouvelle saison, tandis que les stylistes présentent leur nouvelle collection, les **professionnels de la restauration sortent leur nouvelle carte.**

Et la carte d'hiver se prépare dès aujourd'hui ! Afin de vous accompagner dans l'élaboration de cette carte, Eurial met à votre disposition une **large palette d'ingrédients fromagers IQF, des plus standards aux plus valorisés**, pour vos plats de l'entrée au dessert. Des nouveautés, **idéales pour la saison d'hiver**, viennent aussi étoffer notre offre.

La **TRANCHE de REBLOCHON AOP IQF** conviendra ainsi parfaitement à l'élaboration d'une tartiflette dans la plus pure tradition savoyarde. Nos tranches et cubes de Raclette trouveront également leur place dans des recettes savoureuses.

Le **CUBE de GORGONZOLA AOP IQF** et la **Fourme d'Ambert AOP IQF** allient la qualité et la dénomination du produit original à la praticité de l'ingrédient IQF, pour une utilisation à froid ou à chaud, en salade du terroir ou sur une pizza 3 fromages par exemple. La Tranche et le cube de bleu IQF constituent une alternative aux références AOP.

Les **MIGNARDISES IQF**, le « Saint Vincent cendré » et le « Saint Pascal », nos 2 réductions de chèvre à la finesse et aux qualités exceptionnelles conviennent à de nombreuses applications "haut de gamme" et événementielles.

Retrouvez l'ensemble de notre gamme sur notre site : www.eurialrestauration.com

N'hésitez pas à nous contacter pour un échantillonnage.