

Avril 2024



Edito

Chers partenaires gourmands,

Aujourd'hui, une info en exclusivité !

C'est avec un grand plaisir que nous vous annonçons la sortie imminente de notre nouveau catalogue produits, fruit de plus de 30 années d'expertise et d'engagement envers vous !

Chez CGA, nous avons toujours placé les valeurs de SERVICE, QUALITÉ et CRÉATIVITÉ au cœur de notre mission. Ainsi, notre nouveau catalogue de plus de 350 produits incarne notre volonté constante de vous accompagner dans la diversification et l'enrichissement de votre offre en matière de snacking.

Vous découvrirez une sélection de produits pensée pour stimuler votre créativité et répondre aux attentes les plus exigeantes de vos clients. Pour faciliter vos recherches, nous avons mis en place un classement intuitif, rendant la navigation dans le catalogue rapide et efficace.

Mais notre catalogue ne se contente pas de lister des produits. Vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour faire vibrer les papilles de votre clientèle. Et bien évidemment, nous avons glissé des recettes inspirantes pour vous guider dans l'évolution de votre offre snacking.

Nous avons hâte de partager avec vous la sortie de notre catalogue.

CGA, votre partenaire incontournable en matière de snacking.



La sélection du mois

Rôti de porc tranché

- 500 gr
- 230102



Brique château de France

- 900 gr
- 480301



Sauce chop choy

- 1 kg
- 130711



Mélange de légumes grillés en quartiers

- environ 60 gr
- 440808



Germes de betterave

- environ 5 gr
- 280524
- La manufacture de légumes



Le sandwich



“ crousty -
cocotte ”

Sur pain long brioché
parsemé de sésame

Ingédients :

- 320402 : Tartinade houmous BIO
(env 40g)
*La vache qui regarde
passer les trains*
- 409004 : Aiguillettes de poulet
cuit pané
(env 100g)
Pac France
- 440808 : Mélange de légume
grillée en quartier
(env 60g)
Sobreval
- 580301 : Œufs durs écalés
(1 pcs)
Lecoque
- 280524 : Germes de betterave
(env 5g)
*La manufacture de
légume*

Étapes :

- > Etaler la tartinade houmous BIO sur la base du pain long brioché parsemé de sésame.
- > Couper une aiguillette de poulet cuit pané en petites lamelles.
- > Disposer les lamelles d'aiguillette de poulet cuit pané sur la tartinade houmous BIO.
- > Egoutter le mélange de légume grillée à l'aide d'un égouttoir.
- > Déposer le mélange de légumes grillés sur les aiguillettes de poulet cuit pané.
- > Couper un œuf dur écalé en petits quartiers puis placer les en quinconce avec le mélange de légumes grillés.
- > Parsemer une petite pincée de germes de betterave sur le mélange de légumes grillés et sur l'œuf dur écalé.
- > Refermer le tout avec le couvercle du pain long brioché parsemé de sésame.



Info filière



La gastronomie rencontre le snacking : Une révolution culinaire

À l'occasion de la journée nationale de la gastronomie, il est fascinant de constater comment la haute cuisine s'infiltre dans l'univers du snacking, témoignant d'une véritable révolution culinaire. Alors que le snacking était traditionnellement associé à la restauration rapide et à des options alimentaires de commodité, les tendances récentes révèlent une quête croissante de qualité et de sophistication dans les choix alimentaires des consommateurs.

Le snacking ne se contente plus de répondre à une nécessité de rapidité ; il devient une expérience gastronomique à part entière. Les chefs renommés et les boulangeries de prestige ne cessent d'innover, en intégrant des ingrédients de haute qualité, des

techniques culinaires raffinées et une touche de créativité artistique à des offres accessibles et pratiques. Des établissements comme les boulangeries, autrefois simples fournisseurs de pain, sont désormais à l'avant-garde de cette tendance, proposant des sandwiches élaborés avec des produits locaux, des viennoiseries inventives et des pâtisseries fines.

Cette convergence entre gastronomie et snacking illustre une évolution des attentes des consommateurs, qui désirent désormais concilier rapidité et qualité, sans compromis sur le goût ni sur la valeur nutritionnelle. Elle marque un enrichissement de la culture culinaire, où le plaisir de bien manger s'adapte à l'accélération du rythme de vie, prouvant une fois de plus que la gastronomie sait se réinventer en permanence.