

## Edito

### Les salades, les stars de l'été !

Chez CGA, nos salades repas sont les vedettes de l'été ! Prêtes à être servies, elles combinent authenticité, saveur, innovation, et qualité. Il suffit de les mettre en œuvre pour les déguster.

#### • Fraîcheur et Qualité

Nos salades sont sans colorants ni conservateurs, préparées avec des ingrédients frais et de qualité supérieure. Chaque composant est soigneusement sélectionné pour garantir une texture croquante et une saveur authentique. Vos clients bénéficient ainsi d'une salade d'une fraîcheur incomparable à chaque dégustation.

#### • Diversité et Originalité

Nous savons que chacun a des goûts uniques. C'est pourquoi notre gamme de salades est variée et originale, avec des recettes conçues pour satisfaire toutes les envies. Chaque salade est une invitation à découvrir de nouvelles saveurs, offrant une expérience gustative unique.

#### • Équilibre Nutritionnel

Nos salades répondent parfaitement à la demande croissante des consommateurs pour des produits sains et savoureux à base de légumes. Elles allient plaisir gustatif et bienfaits nutritionnels, constituant un choix idéal pour ceux qui souhaitent manger équilibré tout en se régalant.

#### • Praticité et Gain de Temps

Votre temps est précieux. Nos salades, prêtes à être consommées après décongélation pour certaines et fraîches pour d'autres, sont conçues pour vous offrir une solution rapide et pratique. Elles sont idéales pour un repas sain et savoureux, tout en maintenant vos marges.

*Essayez notre gamme de salades et laissez-vous séduire par leur goût incomparable ! Chaque bouchée est une promesse de fraîcheur, de saveurs et de bien-être.*

*Faites de cet été un moment gourmand avec les salades CGA.*



## La sélection du mois

### Salade Bella ciao



Pâtes méditerranéenne, légumes, mozzarella et vinaigrette au pesto  
• Sachet de 1.25kg  
• 380604

### Salade Manbonito



Riz noir, légumes, avocat et vinaigrette chimichurri  
• Sachet de 1.25kg  
• 380605

### Salade Spartacus



Risone, légumes et feta  
• Sachet de 1.25kg  
• 380606

### Salade Indian summer



Duo de quinoa, légumes et vinaigrette au curry  
• Sachet de 1.25kg  
• 380607

### Epinards branches portion 35g



• Sachet de 1kg  
• 380601

### Poivrons lanières rouges et verts



• Sachet de 1kg  
• 380602

### Oignon blanc émincé



• Sachet de 1kg  
• 380603

# Le Sandwich



## “ Le coup de soleil ”

Sur un pain blanc, rond, parsemé de graine de tournesol

### Ingrédients :

- 680309 : Tost'o chèvre Soignon®  
(env 30g) Eurial
- 120114 : Jambon Serrano STG  
(env 32g) Aoste
- 440811 : Tartare méditerranéen  
(env 20g) Sobreval
- 270516 : Tomate cerise fraîche  
(env 10g) Sapam
- 270512 : Batavia feuille  
(env 10g)  
La Manufacture de légumes
- 530307 : Grana Padano copeaux AOP  
(env 15g) Valcolatte

### Étapes :

- > Tartiner la mie du demi pain blanc rond avec le le tost'o chèvre Soignon.
- > Déposer deux tranches de jambon Serrano STG sur le le tost'o chèvre.
- > Parsemer sur les tranches de jambon Serrano une quenelle de tartare méditerranéen.
- > Disposer deux tomates cerises en quinconce du tartare méditerranéen après les avoir préalablement coupées en deux.
- > Agrémenter le sandwich avec une feuille de batavia et parsemer le tout de quelques copeaux de Grana Padano AOP.
- > Refermer le tout avec le demi pain blanc, rond, parsemé de graines de tournesol.



## Info filière



### Jouez gagnant avec les Jeux Olympiques !

Les Jeux Olympiques représentent une opportunité exceptionnelle pour dynamiser votre activité et attirer de nouveaux clients. Voici quelques idées pratiques pour capitaliser sur cet événement mondial :

#### 1. Menus Spéciaux et Thématiques

**Création de produits exclusifs :** Proposez des viennoiseries, pains et snacks inspirés des pays participants aux Jeux Olympiques. Par exemple, des pains spéciaux représentant les saveurs du monde (pain au curry pour l'Inde, pain à la mozzarella pour l'Italie, etc.).

**Menus de champion :** Offrez des menus complets incluant une boisson, un sandwich ou une quiche, et une pâtisserie thématique.

Mettez en avant des formules nommées d'après des disciplines olympiques comme le "Menu Marathon" ou le "Pack Sprinter".

#### 2. Cartes de fidélité thématiques :

Créez des cartes de fidélité spéciales Jeux Olympiques

#### 3. Décoration et ambiance :

Transformez votre boulangerie en utilisant des décorations aux couleurs des Jeux Olympiques. Affichez des drapeaux, des affiches et créez une ambiance festive pour attirer l'attention des passants.

#### 4. Communication sur les réseaux sociaux

Anticiper cette opération dès ce début juillet, vous pourrez non seulement augmenter votre chiffre d'affaires pendant les Jeux Olympiques, mais aussi fidéliser une nouvelle clientèle et renforcer la notoriété de votre boulangerie.

*Faites de cette saison olympique un succès gourmand avec CGA !*