

Edito

Ce mois-ci : Rencontrez José GUERRA !

Nous avons le plaisir de vous présenter José GUERRA, chargé du développement commercial et de la relation clients. José n'est pas seulement un professionnel aguerri du monde de la boulangerie, c'est aussi un sportif passionné, un homme de défis et de challenges.

Un parcours impressionnant : Ancien footballeur professionnel au Racing Club de Strasbourg, José a ensuite consacré 28 ans de sa carrière au développement de la marque Banette avec les Grands Moulins de Strasbourg. Son chemin l'a finalement conduit chez CGA, où il a été immédiatement séduit par notre entreprise alsacienne et notre équipe dynamique.

Une énergie débordante : Chaque jour, José est à 200% ! Avec des idées plein la tête, il développe, pour vous, des concepts innovants avec les conseillers snacking de CGA. Connaissant le milieu de la boulangerie sur le bout des doigts, il ne cesse d'innover et de mettre en place des partenariats exclusifs avec nos boulangers partenaires.

Un objectif clair : José veut vous entraîner dans le challenge de la restauration boulangère. Son ambition ? Vous aider à découvrir de nouveaux produits qui boosteront vos marges tout en satisfaisant toujours plus vos clients. Sa plus grande fierté ? La confiance que vous lui accordez, jour après jour.

Toujours à la pointe : José sait que la vie est un grand terrain de sport et pour gagner, il faut être au top, tant dans sa tête que dans ses jambes. Son secret pour rester au sommet ? La pratique à haut niveau du footgolf !

Avec José à vos côtés, préparez-vous à relever tous les défis et à dynamiser votre activité !



La sélection du mois

Mélange de légumes provençal égoutté sous vide ❄️



- Barquette de 1kg
- 440807

Falafels 20g



- Paquet de 2.5kg soit 125 pièces
- 350607

Tost'o chèvre ❄️



- Barquette de 750g
- 680309

Roti de jambon aux herbes Rostello® ❄️



- Barquette de 250g soit 10 tranches
- 120115

Crème de vinaigrette balsamique de Modène IGP



- Bouteille de 500ml
- 350702

Le Sandwich



“ Le végé
rentrée ”

Sur une demi
baguette épeautre

Ingrédients :

- 320408 : Tartinade houmous BIO
(env 30g)
*La vache qui regarde
passer les trains*
- 440807 : Mélange de légumes
provençal (env 30g)
Sobreval
- 340306 : Feta en cube AOP
(env 20g) *Per inter*
- 350607 : Falafels
(2 pièces) *Cité marine*
- 280552 : Jeunes pousses
d'épinard (env 15g)
*La manufacture
de légumes*

Étapes :

- > Tartiner la mie de la demi baguette épeautre avec la tartinade houmous BIO.
- > Déposer le mélange de légumes provençal sur la tartinade houmous BIO en alternant les légumes.
- > Parsemer la feta en cube AOP sur le mélange de légumes provençal.
- > Couper deux falafels en deux et disposer les 4 demis en quinconce entre le mélange provençal et la feta en cube AOP.
- > Agrémenter le sandwich avec 4 feuilles de jeunes pousses d'épinard.
- > Refermer le sandwich avec la demi baguette épeautre.



Info filière



Pour se reconnecter, après cette période estivale, voici quelques actualités qui marquent cette rentrée :

> 1. **Tendances et innovations** : La boulangerie continue de se transformer avec une forte tendance vers la durabilité et la responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Depuis le début de l'année, les boulangers doivent intégrer de nouvelles pratiques comme le tri des déchets verts et alimentaires et réduire l'usage des emballages plastiques. Cette transition écologique est renforcée par des initiatives comme l'usage de blé dur et de farines alternatives pour des produits plus sains et naturels, répondant ainsi aux attentes croissantes des consommateurs en matière de nutrition

> 2. **Hybridation des concepts** : Les frontières entre les différents métiers de bouche continuent de s'effacer, avec une offre de plus en plus diversifiée dans les boulangeries. La présence de pâtisseries d'inspiration américaine comme les donuts et les cookies, ainsi que des plats comme les burgers, les poke bowls, sans oublier l'univers du sandwich montrent cette évolution vers une alimentation plus globale et métissée

Ces éléments sont les signes d'une boulangerie en pleine mutation, où l'innovation et la tradition se rencontrent pour répondre aux nouvelles exigences du marché et des consommateurs. Avec les partenariats et les concepts CGA soyez bien équipé pour la rentrée !

Bonne rentrée à tous !