

Edito

Chez CGA, spécialiste du snacking dans le Grand Est, notre volonté est de travailler et valoriser les producteurs locaux. Notre engagement envers les produits de proximité est fondé sur la conviction que la qualité et la fraîcheur des ingrédients sont la clé d'une alimentation saine et savoureuse. Les consommateurs sont de plus en plus soucieux de connaître l'origine des produits qu'ils consomment, et c'est pourquoi nous nous efforçons de développer des partenariats locaux.

Après avoir mis en avant notre collaboration avec **Thierry Schweitzer**, charcutier paysan d'Alsace, qui représente parfaitement cette volonté de privilégier le savoir-faire régional, nous souhaitons également vous rappeler que CGA collabore avec d'autres acteurs majeurs du Grand Est. Parmi eux, nous comptons des entreprises réputées telles qu'**Alsace Lait**, fournisseur de produits laitiers de grande qualité, **L'Alpage**, **Affinage** et **Saveurs Locales**, **Le Farto de Thônes** qui sont connues pour leurs fromages raffinés, **Scharzwaldhaus** spécialisée dans les jambons de Forêt Noire mais aussi **Escal** pour les fruits de mer, **Idhéa** pour les sauces et les épices sans oublier **Alélor** pour les cornichons et la moutarde.

Ces collaborations nous permettent d'assurer une traçabilité rigoureuse des produits que nous vous proposons, tout en soutenant l'économie locale. Grâce à ce réseau de partenaires, **CGA** est en mesure de garantir des produits qui répondent aux exigences croissantes en matière de qualité, de fraîcheur et de respect de l'environnement.

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos conseillers pour en savoir plus sur ces producteurs d'exception et découvrir comment nous faisons du **snacking** une véritable expérience gourmande, tout en valorisant le patrimoine gastronomique du Grand Est. Ensemble, faisons le choix du local pour une qualité irréprochable dans nos sandwiches !



La sélection du mois

Sauce Italian burger ❄️

- Tube de 1l
- 430702

Existe aussi en sauce andalouse, sauce aux poivres, sauce barbecue, sauce béarnaise, sauce curry, sauce Caesar, sauce kebab, sauce algérienne, sauce chipotle, sauce tartare, sauce samouraï, mayonnaise et ketchup.

Steak cuit à cœur

- Colis de 5.40kg
- 250601

Existe aussi en 38g format baguette et 90g format rond

Morbier en tranche ❄️

- Paquet de 500g environ
- 620307

Existe aussi en tomme de montage

Poivron en lanières

- Barquette de 1kg
- 440401

Poitrine de porc fumée ❄️

- Paquet de 24 tranches de 20g
- 230107

Oignon rouge émincé ❄️

- Paquet de 1kg
- 280509

Le Sandwich

« Le burger
boulangier »



Sur un pain burger long

Ingrédients

- 430702 : Sauce Italian burger (env 30g) Gyma
- 250601 : Steak cuit à cœur format baguette (90g) Charal
- 620307 : Morbier en tranche AOP (20g) L'Alpage
- 440401 : Poivron en lanières rouges et jaunes grillées (20g) Sobreval
- 230107 : Poitrine de porc fumée en tranche (20g) France d'Olona
- 280509 : Dignon rouge émincé (10g) La Manufacture de légumes

Étapes :

- > Tartiner sur le demi pain long burger la sauce Italian burger.
- > Déposer le steak cuit à cœur 90g décongelé sur la sauce Italian burger.
- > Disposer une tranche de morbier AOP sur le steak cuit à cœur 90g format baguette.
- > Parsemer une petite poignée de poivrons en lanières rouges et jaunes grillées en quinconce avec la tranche de morbier AOP.
- > Après les avoir dorées au four, disposer deux tranches de poitrine fumée sur les poivrons en lanières rouges et jaunes grillées.
- > Agrémenter le tout avec deux à trois rondelles d'oignons rouges émincés.
- > Refermer le sandwich avec le demi pain long burger.



PRIX
de revient
HORS PAIN
à 1.90 €/p

« Info filière »



L'automne est une belle saison pour réinventer son offre snacking continue et la rendre plus proche des attentes des consommateurs en quête de produits pratiques, sains et créatifs.

De plus en plus, les consommateurs privilégient les produits locaux et de saison. En misant sur des ingrédients locaux, les artisans boulangers peuvent proposer des snacks authentiques et savoureux, tout en valorisant le terroir régional.

> Pourquoi intégrer les produits locaux dans l'offre snacking ?

Les produits locaux offrent une traçabilité et une fraîcheur incomparables. Dans le Grand Est, la richesse des productions locales permet de concevoir une gamme variée et gourmande. Charcuteries artisanales pour garnir des sandwiches, fromages comme le munster ou le comté pour des quiches ou tartines. Utiliser ces ingrédients permet non seulement de répondre à une attente des consommateurs pour des produits de qualité, mais aussi de soutenir les producteurs locaux.

> Quelques idées d'offres snacking locales :

- Sandwichs au pain de campagne garnis de produits locaux comme le jambon de pays, le fromage frais fermier ou encore les légumes de saison.
- Quiches ou tartes flambées revisitées avec des ingrédients de la région, comme le fromage blanc fermier, les lardons fumés de la forêt noire ou des légumes du marché.
- Viennoiseries salées à base de feuilletages maison, garnies de fromage de munster ou de saucisses de Strasbourg.

En intégrant ces produits, la boulangerie peut proposer des snacks à la fois ancrés dans la tradition régionale et répondant aux nouvelles tendances du "manger local". Cela permet également de se démarquer face aux chaînes de restauration rapide en valorisant le savoir-faire artisanal et les produits du terroir.

Ce type d'offre séduit particulièrement les consommateurs soucieux de l'origine des produits et de l'impact environnemental, tout en leur offrant des solutions pratiques et gourmandes pour leurs pauses déjeuner ou moments de détente.