CGA

Créateur de Goûts pour les Artisans

NEWSletter

Février 2025

Top 10

Découvrez notre Top 10 des produits de snacking les plus plébiscités en 2024 ! Que ce soit pour leur praticité, leur goût irrésistible ou leur succès auprès de vos clients, ces incontournables ont marqué l'année et continuent de séduire les amateurs de snacking. Préparez-vous à une dose d'inspiration pour vos prochaines ventes !

- 490604 Aiguillette de poulet panure corn flakes
- 450701 Thon morceaux 1kg ou 3kg
- 170107 Julienne de poulet 2,5kg ou 1kg
- 560101 Jambon fumé Forêt Noire AOP 1kg
- 290702 Mayonnaise haute fermeté 5l.
- 180201 Filet de Saumon fumé tranché 1kg
- 410301 Emmental tranché 1kg
- 210105 Jambon supérieur 10 tranches Thierry Schweitzer
- 200604 Steak cuit à cœur 90g. Existe en languette 90gr et 38gr
- 160302 Mozzarella fior di late 2,5kg

Conclusion

Ces 10 produits phares ont su conquérir vos étals et les papilles des consommateurs en 2024. En les adoptant ou en les mettant en avant, vous êtes sûr de miser sur des valeurs sûres pour répondre à toutes les envies en 2025. Et vous, quel est votre favori ?

La sélection du mois

Tartinade carotte gingembre

- *Pot de 400g*
- *320412*
- *Existe aussi en mangue curry 320406, paprika chili 320409, basilic 320407, aubergine 320410, houmous 320408*

Pastrami New-yorkais tranche

- *Barquette de 300g*
- *360113*

Cheddar en tranche

- *Barquette de 50 tranches de 20g*
- *410306*
- *Existe aussi en cheddar râpée 420302*

Oignons frits déshydratés

- *Paquet de 500g*
- *130712*

Mélange de légumes grillés

- *Barquette de 1kg*
- *440808*
- *Existe aussi en mélange de légumes provençal 440807*

Moutarde au miel

- *Pot de 200g*
- *150507*
- *Existe aussi en moutarde douce 1.1kg 150503, moutarde Dijon 1.1kg 150505, moutarde de Dijon 1.1kg 150504*

Allumette de chorizo

- *Barquette de 500g*
- *120119*
- *Existe en aussi en allumette de jambon sec 120105*

Le Sandwich

Le panini New-yorkais

Sur un pain panini précuit

Ingrédients :

- **320412 : Tartinade carotte gingembre** *(env 15g) La vache qui regarde passer les trains*
- **360113 : Pastrami New-yorkais** *tranche (35g) Jean Routhiau*
- **410306 : Cheddar en tranche** *(20g) Vergeer*
- **130712 : Oignons frits déshydratés** *(env 10g) SDV*
- **440808 : Mélange de légumes grillés** *(env 15g) Sobreval*
- **150507 : Moutarde au miel** *(env 10g) Alélor*

Étapes :

> Tartiner sur la partie inférieure du pain panini la tartinade carotte gingembre.

> Déposer deux tranches de pastrami New-yorkais sur la tartinade carotte gingembre.

> Couper une tranche de cheddar en deux et disposer les tranchettes sur le pastrami New-yorkais.

> Disposer le mélange de légumes grillés sur le cheddar et le pastrami New-yorkais.

> Parsemer les oignons frits déshydratés sur le mélange de légumes grillés.

> Tartiner la moutarde au miel sur la partie supérieure du pain panini puis refermer le sandwich.

PRIX de revient *HORS PAIN* à **1.81€/p**

Info filière

Gestion des biodéchets en boulangerie depuis le 1er janvier : une obligation et une opportunité

Depuis le 1er janvier, la réglementation impose à toutes les entreprises, y compris les boulangeries, de trier et valoriser leurs biodéchets. Ces déchets, issus principalement des produits alimentaires non consommés, des chutes de préparation et des invendus, doivent être collectés séparément et dirigés vers des filières de valorisation spécifiques, comme le compostage ou la méthanisation.

Cette obligation découle de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, visant à réduire l'impact environnemental des activités humaines. Les boulangeries, en tant que productrices de biodéchets, ont désormais l'opportunité de transformer cette contrainte réglementaire en levier écologique et économique.

Pour se conformer à la loi, il est essentiel d'identifier les types de biodéchets générés, de former le personnel au tri sélectif et de collaborer avec des prestataires spécialisés dans la collecte. Certaines solutions, comme les composteurs de proximité ou les partenariats avec des associations, permettent également de donner une seconde vie aux produits invendus.

Au-delà de l'obligation, cette démarche renforce l'image de la boulangerie auprès d'une clientèle de plus en plus sensible aux pratiques durables. Communiquer sur ces actions peut fidéliser les clients tout en attirant une nouvelle clientèle engagée.

La gestion des biodéchets est donc plus qu'une contrainte : c'est une opportunité d'inscrire son activité dans une logique écoresponsable et d'anticiper les attentes croissantes en matière d'écologie. Adoptez dès aujourd'hui ces pratiques pour conjuguer respect de la loi et développement durable !

Photos non contractuelles - Conception Onze heures 45 - Impression Publi-H