CGA

Créateur de Goûts pour les Artisans

NEWSletter

Juillet 2025

CGA Snacking
à votre service tout l'été !

L'été est bien installé, et plus que jamais, CGA Snacking reste à vos côtés pour vous accompagner dans vos ventes estivales. En cette période de fort passage, de flux touristiques et de pauses gourmandes, il est essentiel de proposer à vos clients des recettes qui sentent bon le soleil… et l'évasion.

Notre ambition ? Vous simplifier la saison avec des produits pratiques, fiables et savoureux. Des garnitures colorées, salades fraîches prêtes à l'emploi, Jambon cru italien, Gorgonzola AOP… Retrouvez toutes les saveurs du Sud avec CGA Snacking et en plus tout est pensé pour vous aider à composer facilement des sandwichs appétissants, adaptés aux fortes chaleurs pour le bonheur des consommateurs estivaux.

Cet été, n'hésitez pas à solliciter l'équipe CGA Snacking pour enrichir vos compositions et optimiser vos formules. **CGA est là pour vous accompagner !**

Que ce soit sur place ou à emporter, en terrasse, en balade ou sur la route des vacances, votre savoir-faire a toutes les chances de séduire la clientèle habituelle comme les touristes.

Toute l'équipe CGA Snacking vous souhaite un très bel été… et d'excellentes vacances !

La sélection du mois

Tartinade basilic

- *Pot de 400g*
- *320407*
- *Existe aussi en :*
  - *Carotte gingembre 700403*
  - *Mangue curry 700404*
  - *Paprika chili 700405*
  - *Aubergine 700406*
  - *Houmous 700407*

Jambon cru italien

- *Barquette de 320g – 20 tranches*
- *120110*
- *Existe aussi en allumettes de jambon sec : 120105*

Gorgonzola cubettato AOP

- *Barquette de 500g*
- *690301*
- *Existe aussi en Gorgonzola 1/8 : 530306*

Feta cube AOP

- *Barquette de 1,5kg (500g net égoutté)*
- *340306*
- *Existe aussi en Feta pain 1kg : 340302*

Mozzarella Fior di latte

- *Boule de 125g*
- *680306*
- *Existe aussi en Burrata 125g : 340304*

Crème de vinaigre balsamique AOP

- *Bouteille de 500ml*
- *350702*

Le Sandwich

Méditerranéen Dolce Vita

Sur demi-baguette aux graines. Une création estivale alliant caractère et fraîcheur

Préparation :

1. Couper la demi-baguette aux graines dans la longueur.
2. Tartiner la base avec la tartinade basilic.
3. Déposer une tranche et demie de jambon cru italien en chiffonnade.
4. Ajouter quelques cubes de gorgonzola cubettato AOP.
5. Compléter avec une petite poignée de roquette.
6. Parsemer d'amandes hachées.
7. Refermer le sandwich et presser légèrement pour une bonne tenue.

Ingrédients pour un sandwich :

- **320407 : Tartinade basilic** *(env. 20g) – CGA Snacking*
- **120110 : Jambon cru italien** *(env. 25g) – Fiorucci*
- **690301 : Gorgonzola cubettato AOP** *(env. 10g) – Valcolatte*
- **280513 : Roquette** *(env. 10g) – Sapam*
- **DG1272 : Amande hachée 2/4mm** *(env. 5g) – CGA Fournil*

PRIX de revient *HORS PAIN* à **1.34€/p**

Info filière

Mettez du soleil dans vos vitrines !

L'été transforme le rythme en boulangerie : la clientèle change, les habitudes aussi. Moins de fréquentation régulière, mais plus d'achats impulsifs, de consommation nomade et de recherche de fraîcheur. Pour capter l'attention dans ce contexte, **la vitrine devient un levier essentiel.**

Nos conseils pour réussir votre snacking d'été :

> 1. Faites voyager vos clients visuellement
Misez sur une présentation colorée, épurée et appétissante. Inspirez-vous des codes méditerranéens : herbes fraîches, couleurs chaudes, mise en scène de produits "ensoleillés". Un nom évocateur, un décor simple (citron, panier, torchons en lin...) peuvent tout changer.

> 2. Allégez votre offre, mais restez généreux
Privilégiez des recettes simples, bien identifiables, avec peu de manipulation au moment du service. Sandwichs froids, salades prêtes à emporter, tartes ou focaccias froides... Réduire les manipulations, c'est gagner en rapidité et en confort de travail pendant les fortes chaleurs.

> 3. Pensez nomade et pratique
Proposez des formats faciles à consommer en extérieur ou en déplacement. Travaillez vos emballages pour favoriser la prise en main et le transport : couvercles transparents, sacs pratiques. Le client d'été n'a pas envie de galérer à manger.

> 4. Rafraîchissez aussi votre communication
Adoptez un ton plus léger, plus estival : parlez d'évasion, de farniente, de saveurs du Sud. Une ardoise bien placée ou une étiquette en vitrine peut faire la différence.

En juillet, mettez du soleil dans vos vitrines et du CGA snacking dans vos sandwichs !

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

CGA Créateur de Goûts pour les Artisans
4 Rue Jean Albert RAISCH 67190 Mutzig • **www.cga-distribution.fr** • **03 88 38 12 40** • contact@cga-distribution.fr - Membre du GIE GRAL.