

## Les tartinades CGA Snacking

**Des solutions gourmandes, prêtes à l'emploi pour les professionnels du snacking et du traiteur**

Nous avons imaginé une gamme de tartinades gourmandes élaborées à partir d'ingrédients simples, naturels et riches en goût. Inspirées des recettes maison, elles sont conçues pour répondre aux attentes des artisans du snacking et du traiteur, en alliant qualité gustative, régularité et facilité d'utilisation.

En un clin d'œil, vous sublîmez vos préparations avec l'une de nos tartinades. Elles se dégustent chaudes ou froides, en accompagnement de l'apéritif, comme base de sandwiches, ou pour enrichir vos recettes et leur apporter une touche gourmande et actuelle.

### > Des tartinades pensées pour les professionnels

La gamme CGA Snacking a été développée pour s'intégrer facilement à votre organisation :

- Ingrédients simples et naturels
- Recettes élaborées par des professionnels du goût
- Production locale & circuits courts
- Conditionnement éco-responsable
- Qualité constante, adaptée aux volumes professionnels
- Gain de temps en production et application rapide

### > Une gamme aux saveurs actuelles... et évolutive

La gamme de tartinades CGA Snacking se compose aujourd'hui de recettes aux profils variés, capables de répondre aux tendances actuelles du marché. Elle est appelée à s'enrichir au fil du temps, avec de nouvelles saveurs et inspirations.

*L'équipe CGA Snacking*



## La sélection du mois

### Tartinade carotte gingembre



- Pot de 400g
- 700403
- Existe aussi en paprika chili 700405, mangue curry 700404, aubergine 700406, basilic 320407 et houmous 700407

### Aiguillette de poulet pané



- Paquet de 1kg
- 490604

### Tomme de montagne grise en tranche



- Paquet de 300g environ
- 720301
- Existe aussi en meule 720303

### Jambon fumé de la forêt noire tranche



- Paquet de 500g environ
- 560101
- Existe aussi en bloc 560103

### Lardon fumé de la forêt noire



- Paquet de 1kg environ
- 520102

### Oignons frits



- Paquet de 500g
- 130712
- Existe aussi en Pickles 700503



# Le montagnard Pané

*Sandwich chaud,  
croustillant  
et fondant*



## Ingrédients :

- 700403 : Tartinade carotte-gingembre  
CGA Snacking (env. 40 g)
- 490604 : Aiguillettes de poulet pané  
(env. 70 g)
- 280543 : Tomates rondes 47/57  
(env. 20 g)
- 720301 : Tomme de montagne grise  
(env. 30 g)
- 560101 : Jambon fumé Forêt-Noire  
(env. 20 g)
- 130712 : Oignons frits (env. 10 g)

## Préparation :

1. Étaler la tartinade carotte-gingembre sur la partie inférieure du pain.
2. Déposer les aiguillettes de poulet pané.
3. Disposer les rondelles de tomates.
4. Ajouter la tomme de montagne.
5. Déposer le jambon fumé Forêt-Noire.
6. Parsemer d'oignons frits.
7. Refermer le pain et passer le sandwich au grille-panini jusqu'à obtenir une finition chaude et fondante.

**PRIX**  
de revient  
HORS PAIN

à 2.52 €/p



## Info filière

### Boulangerie & snacking : cap 2026

> Une consommation plus raisonnée, mais plus exigeante.

Après plusieurs années de tensions sur le pouvoir d'achat, les consommateurs arbitrent davantage. Ils consomment moins souvent, mais recherchent plus de valeur perçue : goût, clarté des recettes, cohérence prix/qualité. En boulangerie, cela se traduit par un recentrage sur des recettes lisibles et bien maîtrisées.

Sources : CREDOC - Tendances de consommation 2025-2026 ; INSEE - Comportements alimentaires hors domicile.

> Le snacking s'organise autour de la modularité

La tendance marquante de ce début d'année est la modularité

des offres. Une même base permet plusieurs déclinaisons selon les moments de consommation. Tartinades, garnitures prêtes à l'emploi et sauces deviennent des leviers clés pour gagner du temps tout en renouvelant la carte.

Sources : Snacking.fr - Tendances RHD 2026 ; France Snacking - Dossiers Pros 2025

> Le végétal progresse... sans exclure

Le végétal continue de progresser, mais de manière pragmatique. Il s'intègre désormais comme une alternative gourmande et accessible, sans discours clivant, permettant d'élargir la clientèle tout en répondant aux attentes flexitariennes.

Sources : FranceAgriMer - Étude Consommation Végétale 2025 ; Observatoire du Flexitarisme