

Un été sous le signe
du goût et de l'innovation

Juin marque l'arrivée d'une saison que nous apprécions particulièrement chez CGA Snacking : celle du dynamisme, de la convivialité et des nouvelles opportunités pour les professionnels de la restauration rapide, de la boulangerie et du snacking.

Avec les beaux jours, les habitudes de consommation évoluent. Les pauses déjeuner se prolongent en terrasse, les repas deviennent plus nomades, plus frais, plus colorés, et les clients recherchent des produits à la fois gourmands, rapides et différenciants. Les inspirations méditerranéennes, les saveurs authentiques et la montée du végétal ouvrent aujourd'hui de nouvelles perspectives aux professionnels souhaitant renouveler leur offre.

Chez CGA, notre mission reste la même : vous accompagner au quotidien avec des solutions concrètes, des produits sélectionnés avec exigence et un véritable service de proximité. Dans cette dynamique, nous sommes heureux d'accompagner le lancement de la gamme Sud & Sol, spécialiste des solutions végétales gourmandes et des saveurs ensoleillées, permettant d'enrichir vos créations et d'apporter toujours plus de créativité à vos cartes.

Derrière chaque commande, chaque livraison et chaque conseil, il y a surtout une équipe engagée qui œuvre chaque jour pour vous apporter le meilleur service possible. Nos équipes commerciales, administratives et logistiques travaillent ensemble avec un même objectif : vous garantir réactivité, disponibilité et sérénité dans votre activité quotidienne.

Le service logistique occupe une place essentielle dans cette organisation. Préparation des commandes, respect des délais, suivi rigoureux et qualité de service : tout est mis en œuvre pour que vos approvisionnements arrivent dans les meilleures conditions afin que vous puissiez vous consacrer pleinement à votre métier. Et pour accompagner cette nouveauté, nos conseillers snacking seront à vos côtés pour vous faire découvrir ces produits riches en saveurs, partager leurs conseils et vous inspirer de nouvelles idées pour vos réalisations.

Notre engagement reste celui de la proximité, de la confiance et du partenariat durable. Parce que votre réussite est aussi la nôtre, nous continuons chaque jour à mettre notre expertise et notre énergie au service de votre activité.

Très belle saison à tous.



La sélection
du mois

Houmous aux truffes



- Barquette de 450g
- 440831

Creamy oignons



- Barquette de 450g
- 440832

Poivron lanières trattoria, fumés



- Paquet de 450g
- 440833

Tartare de légumes confits



- Barquette de 1kg
- 440834

Tapenade betterave
saveur framboise



- Barquette de 450g
- 440835

Tapenade de champignon
aux cèpes



- Barquette de 500g
- 440836

Tapenade de poivrons confits



- Barquette de 500g
- 440837

Méditerranéen



Saveur
du Sud

Préparation :

- Tartinez l'houmous sur la partie inférieure du pain.
- Disposez les tranches de mortadelle.
- Déposez une petite poignée de poivrons.
- Parsemez les cubes de fêta.
- Disposez quelques olives noires.
- Agrémentez d'un peu de salade mélangée
- Astuce : ajoutez un filet d'huile d'olive
- Refermez le pain.

Ingrédients :

- 440831 : Houmous à la truffe (env.50g)
- 330101 : Mortadelle italienne (env.40g)
- 440833 : Poivrons lanières trattoria fumés (env.15g)
- 340306 : Fêta cubes AOP (env.15g)
- 700501 : Olives noires dénoyautées (env.10g)
- 270501 : Salade mélangée (env.15g)

PRIX
de revient
HORS PAIN
à **2.15** €/p



Suggestion de présentation



Info filière

Le snacking méditerranéen : une tendance qui s'installe durablement

Le snacking poursuit sa transformation, porté par des consommateurs toujours plus attentifs au goût, à la qualité des ingrédients et à l'équilibre alimentaire. En 2026, une tendance se confirme clairement : l'essor des recettes méditerranéennes et la montée en puissance du végétal gourmand dans l'offre nomade.

Houmous, fêta, olives, légumes grillés, légumes marinés, huiles parfumées et herbes aromatiques séduisent par leur image positive et leur capacité à apporter du caractère aux recettes sans les alourdir. Les professionnels recherchent aujourd'hui des ingrédients capables d'apporter naturellement couleur, texture et personnalité à leurs créations.

Cette évolution accompagne également l'arrivée au sein de l'offre CGA de la gamme Sud & Sol, reconnue pour son savoir-

faire autour des légumes grillés, marinés, tartinables et solutions végétales prêtes à l'emploi. Son approche répond aux attentes actuelles des consommateurs : davantage de goût, de praticité et de créativité dans les recettes du quotidien.

Le végétal n'est plus simplement un complément : il devient un véritable élément de différenciation. Sandwichs premium, focaccias, bowls, offres traiteur ou recettes estivales : quelques ingrédients soigneusement sélectionnés permettent aujourd'hui de créer une véritable signature. Une occasion également d'échanger avec nos conseillers snacking qui vous accompagneront dans la découverte de ces nouvelles solutions et de leurs nombreuses applications.

Le « Méditerranéen » proposé ce mois-ci s'inscrit pleinement dans cette dynamique : un assemblage frais, coloré et rentable qui joue sur les saveurs du Sud et les textures. Une offre idéale pour les beaux jours, capable d'apporter une touche différenciante tout en optimisant les coûts matières.

Le snacking de demain sera toujours plus visuel, identifiable... et riche en saveurs.