

« Une offre estivale pensée pour vos clients »

En snacking, le mois de juillet est souvent une période charnière. Les habitudes de consommation évoluent, les flux peuvent être différents selon les emplacements, et il devient essentiel de proposer des recettes faciles à identifier, rapides à servir et simples à valoriser en vitrine. C'est dans cet esprit que nous vous proposons ce mois-ci une salade de pâtes au pesto. Une recette efficace, lisible et gourmande, qui permet de travailler une offre froide sans perdre en générosité. Les penne apportent une base rassasiant, le pesto donne immédiatement du caractère, tandis que les tomates cerises, la mozzarella, la coppa et le Grana Padano renforcent la perception de qualité.

Nous vous proposons également des penne et du riz déjà cuits, prêts à l'emploi, une solution idéale pour maîtriser les coûts de revient et garantir la régularité des recettes.

L'intérêt de ce type de préparation est aussi professionnel : elle peut être anticipée, dressée proprement, déclinée en barquette individuelle ou proposée en accompagnement dans une formule déjeuner. Elle offre ainsi une vraie souplesse d'organisation, tout en répondant à une attente simple du client : trouver une solution pratique, savoureuse et bien présentée.

Associée à une focaccia, cette salade devient une proposition complète, facile à mettre en avant et parfaitement adaptée à une offre estivale. Une recette sans complication, mais avec suffisamment de relief pour faire la différence au comptoir comme en vitrine.

Tout au long de l'été, l'équipe CGA reste mobilisée pour vous servir, vous accompagner et répondre à vos besoins avec la même attention. Nous vous souhaitons un très bel été, dynamique, gourmand et réussi.

*Très belle
saison
à tous.*



La sélection du mois

Pesto verde alla genovese



- Bocal plastique de 1l
- 700402
- Existe aussi en pesto rosso 700401

Penne cuites



- Portion de 200g colis de 25 portions
- 760321

Riz blanc cuit



- Portion de 200g colis de 25 portions
- 760322

Vinaigrette



« Comme à la maison »

- Bidon de 5 litres
- 410701

Coupelle vinaigrette balsamique



- Colis de 168 dosettes de 20g
- 430708
- Existe aussi en coupelle vinaigrette 20g

Mozzarella billes 5g



- Colis de 1Kg
- 680602

Grana Padano copeaux



- Barquette de 500g
- 530307
- Existe aussi en poudre 340301

Coppa tranchée



- Barquette de 250g, 32 tranches
- 120111

Salade de pâtes au pesto



Ingrédients :

- 700402 : Pesto verde alla genovese (env.40g)
- 410701 : Vinaigrette Melfor "Comme à la maison" (env.20g)
- 760321 : Penne portion (200g)
- 270516 : Tomates cerises (env.20g)
- 680602 : Mozzarella billes (env.25g)
- 530307 : Grana Padano copeaux (env.20g)
- 120111 : Coppa en tranches (env.20g)

Préparation :

- Mélangez le pesto et la vinaigrette.
- Versez la sauce sur les pâtes et mélangez le tout.
- Dressez les pâtes dans un saladier.
- Disposez les tomates cerises, les billes de mozzarella et la coppa.
- Parsemez les copeaux de Grana Padano.

PRIX
de revient
à **3.74€**/portion



Suggestion de présentation



Info filière

La boulangerie artisanale renforce son rôle dans le snacking

Le snacking continue d'évoluer, mais une tendance se confirme : les consommateurs recherchent des offres pratiques sans renoncer à la qualité perçue. Les formats nomades se développent fortement, comme le montrent certaines nouveautés industrielles récentes, notamment les salades "On The Go" lancées par Daumat, pensées pour être consommées facilement à l'extérieur, avec un format compact, une fourchette intégrée et une sauce à doser soi-même. Cette évolution illustre bien l'importance prise par les repas froids, transportables et immédiatement compréhensibles par le consommateur.

Mais pour la boulangerie artisanale, l'enjeu n'est pas de copier ces modèles industriels. Au contraire, elle dispose d'un véritable atout : proposer une alternative plus qualitative, préparée sur place, avec une présentation soignée et une offre qui

peut être renouvelée régulièrement. Les professionnels de la boulangerie restent d'ailleurs au cœur du snacking : le Snack Show 2026 a confirmé la vitalité du secteur, en réunissant 16 000 professionnels, 450 exposants et 1 800 innovations autour du snacking, de la boulangerie et des boissons spécialisées.

Dans ce contexte, les salades composées, bowls et recettes froides représentent une piste intéressante pour enrichir l'offre snacking en boulangerie. Elles sont pratiques à emporter, faciles à présenter en vitrine et permettent de proposer une alternative complémentaire au sandwich traditionnel. Les conseils dédiés au snacking en boulangerie mettent d'ailleurs en avant les bowls et salades repas comme des solutions pertinentes pour diversifier l'offre et répondre aux nouvelles attentes de consommation.

La salade de pâtes au pesto s'inscrit pleinement dans cette logique artisanale : une recette simple à produire, généreuse, valorisante, et parfaitement adaptée à une vente en barquette ou en formule avec une focaccia.