

# La Maison Borde lance une gamme d'aides culinaires prêtes à l'emploi

## Aides Culinaires

La Maison Borde a conçu pour les professionnels une gamme d'aides culinaires prêtes à l'emploi pour soutenir une cuisine inventive et savoureuse. Cette nouvelle gamme propose des décoctions de champignons sauvages, des concentrés et encore une Duxelle. Ainsi trois collections voient le jour avec six nouveaux produits, simplissimes à mettre en oeuvre : Fumets de Girolles, de Cèpes ou de Morilles, Coulis de Cèpes ou Forestier et Duxelle nature aux Cèpes. Le principal intérêt de cette nouvelle gamme réside dans la diversité des possibles : Fumets, Coulis et Duxelle entrent dans l'élaboration de très nombreuses préparations. Côté salé, il suffit de faire appel à son imagination : risotto, béchamel, tourtes, garnitures pour pâtes, sauces, purées, espuma, sautés de légumes, pizza... Côté sucré, l'utilisation en chantilly, tuiles, macarons et autres réserve aux papilles d'étonnantes surprises... Société familiale qui commercialise depuis 1920 des champignons sylvestres (champignons sauvages cueillis à la main), l'entreprise Borde est aujourd'hui leader en France sur ce segment de marché et ses produits sont commercialisés auprès du grand public et des professionnels de la restauration.



# Entremont propose une gamme de fromage en tranches

## Fromages

Avec le retour des beaux jours, les Français sont à la recherche de fraîcheur, de praticité et de simplicité pour la préparation de leurs sandwichs, tartines, « en-cas »... C'est pourquoi, Entremont propose une gamme de fromages de qualité, tranchés finement au coeur des meules et présentés dans des barquettes refermables à souhait permettant de conserver toute la fraîcheur. Qu'il s'agisse de grands classiques comme L'Emmental ou de fromages de caractères, comme le Cantal ou le Comté, ils seront les alliés où le sandwich apparait comme l'un des premiers repas choisis pendant une pause déj'. Afin de varier les plaisirs, les maîtres-fromagers Entremont mettent tout leur savoir-faire et leur passion au service d'une gamme de fromages tranchés répondant donc ainsi aux différentes envies des consommateurs. Cette gamme est proposée au prix d'environ 1,90 € la barquette de 8 tranches pour l'Emmental et le Dégustation et 2,15 € pour le Cantal jeune AOP et le Comté AOP.



# Pago part à la rencontre des consommateurs

## Jus de Fruit

A l'occasion du lancement de sa nouvelle plateforme de marque "L'IVRESSE DU FRUIT", Pago innove en lançant durant la semaine du 17 avril, la première opération immersive de réalité augmentée dans l'univers des centres commerciaux en France. Confiée aux équipes du Pôle Media d'Havas Group cette campagne d'affichage BtoC a été imaginée conjointement par ADCITY, en collaboration avec Clear Channel et l'agence créative Les Gros Mots. Centrée autour de la sensorialité, la marque de jus de fruits Pago dévoile ainsi un univers premium et résolument moderne, traduisant le bénéfice délivré aux consommateurs et la singularité de la marque. Des espaces de dégustation Pago ont été installés par ADCITY à La Défense, Marseille, Bordeaux, Nantes et Lyon afin de créer la surprise et d'aller à la rencontre des consommateurs. Pour cet événement gourmand, Clear Channel a donc spécialement créé un totem digital aux couleurs de la campagne intégrant une technologie alliant détecteur de mouvement et de reconnaissance faciale.



# La marque Cocotine et d'aucy foodservice proposent l'œuf poché XXL

## Ingrédients Restauration

Ultra rapide et simple à remettre en oeuvre, l'oeuf frais poché XXL entre aussi bien dans la composition d'une salade brasserie généreuse et gourmande que dans un sandwich à l'oeuf ou encore sur une assiette brunch accompagné de pain et bacon. Il a conservé toutes ses qualités nutritionnelles (haute teneur en protéines) et gustatives grâce à une cuisson sous vide optimale, pour garantir un jaune liquide à crémeux et encore plus de plaisir en bouche. Parce que professionnels et consommateurs sont de plus en plus nombreux à se soucier de l'origine des produits, Cocotine et d'aucy foodservice ont initié la démarche « Fiers de Coopérer » pour encore plus de transparence. Ainsi, fiersdecoopérer.fr affiche un désir d'informer et de partager clair : cartes de géolocalisation, photos et vidéos donnent la parole à ces acteurs/producteurs de proximité garantissant ainsi qualité et confiance du champ à l'assiette.

