

MARCHÉS // LANCEMENTS FRANCE

PainGril' Jacquet Le pain à finir de cuire au grille-pain

Le boulanger industriel lance les premiers pains spéciaux développés pour passer entiers au grille-pain.

Jacquet veut révolutionner le marché des pains emballés en lançant les premiers pains spéciaux pré-cuits à finir de cuire en deux minutes au grille-pain, un appareil qui équipe plus de 70 % des foyers français. « Notre ambition est de faire de PainGril' le pain de référence des foyers », affirme Florence Pierron, responsable innovation chez Pain Jacquet. La filiale du groupe coopératif Limagrain s'appuie sur un dispositif breveté qui permet de maîtriser les dimensions et l'épaisseur des produits, « sans avoir recours à un système de calibrage de type moule ou emporte-pièce ». La taille du produit est ainsi adaptée pour entrer dans tous les types de grille-pain. « L'épaisseur doit être limitée et constante afin que la



coloration et la cuisson soient homogènes », précise encore la marque qui souligne que ce procédé exclusif est applicable « à n'importe quel type de pâte, y compris lors de process boulangers contraignants ou plus traditionnels avec un pétrissage modéré de fermentation longue et de pâte hydratée ». Sans vouloir en

révéler plus, les équipes de Jacquet reconnaissent que plusieurs millions d'euros ont été investis dans la ligne de fabrication des PainGril', par ailleurs cuits sur sole de pierre, installée dans le site Pain Jacquet de Sens, dans l'Yonne. PainGril' se décline pour le moment en deux références nature ou céréales, proposées en pack de 4 pains (4 x 65 g, 1,49 €, DLC : 20 à 25 jours en magasin). Pour soutenir ce lancement, Jacquet a noué un partenariat avec Seb-Moulinex (300 000 bons de réduction). Deuxième boulanger industriel de France, Pain Jacquet a réalisé 193,8 M€ de CA en 2010 (21 % à l'export), dont 60 M€ à sa marque. L'entreprise emploie 978 salariés sur sept sites industriels. En 2011, elle envisage de passer la barre des 200 M€ de CA.



Poids net : 125 g.
Conditionnement : coupelle plastique PET, vendue avec une petite cuillère.
DLC : 15 jours au réfrigérateur (48 heures après ouverture) ou jusqu'à 6 heures à température ambiante.
Prix : 1 €.

SNACKS SOUFLÉS Snack Poppé TooGood Triomphe Snat

Gamme de snacks salés soufflés à base de soja et de pomme de terre. Quatre références : Bacon végétarien [Préparation



à base de soja (farine de soja 37 %, farine de tapioca, sel), préparation à base de pomme de terre

[farine de pomme de terre 16 %, farine de riz, sel], arôme bacon [poudre de lactosérum, sel, sucre, levure en poudre, extrait de levure, arômes naturels, acidifiant : acide malique, huile de tournesol, colorant : extraits de paprika, extraits de légumes, antioxydant : extrait de romarin], huile de tournesol, poudre de lin séché], Barbecue, Tomates et herbes, Paprika.

En sachets de 85 g et 25 g. **Prix : 1,59 € les 85 g.**
Également : Fruits TooGood, gamme de fruits lyophilisés, trois parfums : pomme, ananas, mix fraise et banane, en sachet de 10 g, 1,20 €.

SUCRE AROMATISÉ Savoir Noix de Coco Béghin Say

Deux nouvelles références de sucres aromatisés : Savoir Noix de Coco et Savoir Framboise. Conditionnement en sachet souple stable debout de 300 g avec bouchon verseur.
Prix : 2,50 à 2,70 €.



BISCUITS Fin Biscuit Spéculos Bon Naturellement LocMaria

Refonte des packs de la gamme de biscuits écoresponsables lancés en 2009 par LocMaria et lancement d'une nouvelle référence : le fin biscuit Spéculos. Étuis de 16 biscuits, emballés par 4 en sachets fraîcheur non imprimés.
Prix : 1,40 à 1,55 €.

VOLAILLE Coquelet Spécial Barbecue Maître Coq

Coquelet mariné au paprika, découpé à la main « façon crapaudine », puis aplati. Forme idéale pour la cuisson au barbecue. Volaille Française. Poids net : 600 g environ. DLC : 10 jours
Prix : 8,75 €/kg.



GLACES Denis Lavaud L'Angéliys

Outre la refonte de l'identité graphique de sa marque L'Angéliys et le lancement d'une gamme événementielle en édition limitée [St Valentin, Fête des Mères...], le Maître Artisan Glacier Denis Lavaud lance une gamme de glaces très haut de gamme à son nom. Dix références dont Citronnade, Pêche abricot, Chocolat, Mangue passion,



Café, Rhum raisin, Nougatine, Fraise framboise... Volume net : 120 ml. Distribution en épicerie fines et hôtellerie de luxe.
Prix : jusqu'à 12 € en Palace.

BOISSON ÉNERGISANTE Sexy Cherry LXRY

Boisson énergisante gazéifiée à l'extrait de shizandra. Ingrédients : eau gazéifiée, sucre, dextrose, acide citrique, jus concentré de cassis, sirop de caramel, extrait de guarana [0,1 %], extrait de ginkgo [0,1 %], extrait de shizandra

[0,01 %], arôme naturel, caféine. Autre référence : Hot Bubbles. Canette de 250 ml. Distribution : chez Colette, clubs et bars parisiens.
Prix : 2 €.



FRUITS MIXÉS in Fru[i]t Mandar

Fruits mixés, sans cuisson ni ajout de sucre. Trois références : Pomme, Pomme fraise et Pomme ananas.



SPECIALITES DE PAINS AZYMES
Petit pain azyme croustillant biologique Paul Heumann

Cinq références biologiques aromatisées : Pomme cannelle [farine de froment et jus de pomme biologique, cannelle en poudre biologique], Châtaigne, Pomme, À l'italienne [tomate, origan, olive] et Betterave.

DLUO 7 mois.
En étui de 100 g [12 tranches].

Prix : 2 €.

Également : élargissement de la gamme traditionnelle avec Pain Azyme quinoa et épeautre biologique, 200 g, **2,50 €.**

CONSERVE DE POISSON
Sardinade aux deux olives



Conserverie La Belle-Iloise

Tartinable à base de sardine.

Ingrédients : filets de sardine

37 %, huile d'olive extra-vierge, olives vertes 9,4 %, eau, oignons, olives noires 9 %, jaune d'œuf, ail, fécule de pomme de terre, herbes aromatiques, sel, épices.

Poids net : 63 g.
Prix : 5,30 € les 3 boîtes.

DÉCOUPES DE CANARD
Plateau tapas Montfort Euralis Gastronomie

Plateau de grillages pour 4 à 6 personnes [24 pièces],



contenant des brochettes aux herbes et saucisses de canard nature, des brochettes de canard aux herbes de Provence ou au piment d'Espelette, du magret de canard aux cèpes, aux herbes de Provence, au piment d'Espelette ou en sauce barbecue, des saucisses fines de canard nature, au piment d'Espelette ou aux herbes de Provence, des mini-brochettes de canard à la catalane, des aiguillettes de canard au piment d'Espelette ou à la Provençale.

Poids : 380 g.
DLC : 10 jours.

Prix : 6,20 à 8,30 €.

SUCRE MOULÉ AROMATISÉ

Touillettes

M. de Turenne



Gamme de touillettes en bois au sucre de canne aromatisé.

Sept références : chocolat, noisette, irish-coffee, menthe, rose, citron, sucre de canne roux.

Deux assortiments : thé [3 menthes, 3 citrons, 3 roses] et café [3 noisettes, 3 chocolats, 3 irish-coffees].

En étui transparent de 9 touillettes. Distribution en épiceries fines.

Prix : 4,90 €.

SAUCISSES

À la table de Spanghero Spanghero

Nouvelle identité graphique et nouvelle marque pour les viandes élaborées et les plats cuisinés.

Nouveautés dans la gamme



estivale : Barbecue party [pour 8 à 10 personnes, **10 €**] et Family grill [pour 4 à 5 personnes, **4 à 7 €**], Plancha saveurs [**5 à 6 €**], Saucisses de Toulouse label rouge [**2,30 €**], Chipolatas supérieurs [**1,99 €**], Chipolatas à l'indienne, aux deux olives, à l'italienne, au piment doux d'Espelette [**2 €**]...

TARTINABLES

Tartinez-moi

Sauces et Créations

Gamme de tartinables préparés par un chef cuisinier. Cinq recettes récompensées par le prix de l'innovation de la région Nord-Pas-de-Calais 2010/2011, catégorie « forme, bien-être » : Poulet moutarde à l'ancienne, Thon citron vert, Surimi saveur crabe ciboule, Poulet curry, Tomate basilic.



En vente en GMS au rayon Traiteur Libre-service et saurisserie.

DLC : 16 jours garantis.
Poids nets : 150 g, 280 g et 1 kg.

Prix : 2 à 8 €.

PÂTES SÈCHES
Au blé Kamut De Cecco

Lancement d'une gamme de 4 pâtes au blé dur Kamut, issu de l'agriculture biologique : Fusilli, Penne



rigate, Spaghetti, Tubetti rigati.

Poids net : 500 g.

Prix : 2,25 €.

TRAITEUR FRAIS

Tendre Croque Herta Nestlé



Herta décline sa gamme de croque-monsieur Tendre Croque en format individuel.

Trois références : Cheese [jambon cheddar], Bacon [bacon fromage] et Pepper [jambon fromage au poivre].

Poids net : 150 g.

Prix : 1,59 €.

SPECIALITÉ FROMAGÈRE AU LAIT DE CHÈVRE

Dés au Chèvre Soignon Eurial

Nouveau look, plus coloré et plus frais pour cette gamme de dés de fromage de chèvre, idéals pour la cuisine, en amuse bouche ou en salade.

En complément des



recettes nature et ail et fines herbes, nouvelle référence à la méditerranéenne : lait de chèvre pasteurisé, sel, amidon, poivron rouge, olives vertes et noires [sel, huile d'olive, extrait d'épices, gluconate ferreux E579], herbes de Provence, ferments lactiques, conservateurs [acide ascorbique, extrait de romarin], acidifiant [acide citrique], lactose, présure. Pot de 120 g.

Prix : 2,15 €.

LAIT CONCENTRÉ NON SUCRÉ

Régilait Cuisine Régilait

Lait concentré non sucré, contenant 9 % de MG, environ 3 fois plus de protéines que dans la crème UHT ou un lait, un épaississant naturel. Conditionnement en briquette de 350 g avec bouchon.

Prix : 1,59 €.



PRÉPARATION POUR GÂTEAUX
Cupcakes Vahiné McCormick France

Quatre nouvelles références dans cette gamme complètement reformulée : Petits Cupcakes avec une pointe de vanille, Mini-cannelés, Le moelleux aux noisettes et Petits financiers.

