



INNOVATION

Tartare ail sauvage

I. Tartare lancera en octobre l'édition limitée "Ail sauvage" (150g, 1,55€). Cette plante (non cultivée, également appelée "ail des ours") est cueillie à la main dans les sous-bois. L'ail sauvage est plus léger et digeste que l'ail classique.

**Andros RHD : 4 nouveaux parfums en pet 25cl**

I. Andros Restauration étoffe sa gamme* de jus de fruits en PET 25cl avec 4 nouveaux parfums (oranges sanguines, pommes, nectar d'abricots, citronnade) et le mojito (version limitée). Pour les buffets, la machine à boissons 10L est désormais proposée avec 2 ou 3 becs au choix (oranges, pommes, multifruits). 11* des boissons (pur jus, jus ABC, smoothies et nectars) sont consommées hors domicile.



* 5 parfums : clémentines, ananas, oranges, multifruits exotiques, nectar fraises

Wrigley : citron pour Freedent, cerise pour Airwaves

I. Wrigley lance 2 innovations fruitées pour la rentrée :
- Freedent citron
- Airwaves cherry menthol. La cerise est le 2^{ème} "parfum fruit" préféré des Français. Airwaves Cool Cassis est la 1^{ère} réf "fruits" du marché
Les parfums fruits représentent 1/3 des ventes de chewing-gum.

**Labeyrie accélère dans l'apéritif**

Sur le moment "apéritif", le groupe Labeyrie est présent en frais avec Blini et L'atelier Blini mais aussi, de plus en plus, avec sa marque Labeyrie.

Plaisir Extra

- **Rail** de SF* façon sashimi sauce soja ou gravelaks (15T, 115g, 6,99€)
- **Rillettes** de SF sauvage poivre Sichuan (pot 120g, 3,99€). Existente aussi "SF & pavot", "Homard & sésame", "Thon & poivre vert", "Truite fumée & moutarde"
- **Dés** de SF et billes fromage à l'aneth & baies roses (pot 100g, 6,99€). Existe aussi aux "Tomates séchées & graines"
- **Verrines** au SF (136g, 6,99€). Existente aussi : crevettes, truite fumée

**Apéritif festif**

- **3 barquettes** "Mini-tranches de bloc de FGC spécial toasts" (x12, 75g, 5,79€)

- **3 bocaux** (100g, 5,79€) : 2 "Délices de FGC 20*" ("Porto & éclats de figues" et "Muscat & poivre de Sarawak") et "Effiloché de canard porto & raisins"



- **Bouchées** à piquer : billes de foie gras (40*) avec un cœur fondant. 2 ref. : "Cœur figue & pavot", "Cœur abricot & poivre doux" (16 billes, 64g, 5,79€)



- **3 x "Bloc de FGC à trancher"** (75g, 5,79€, nature, figues, poivre Sarawak)

Apéritif traiteur

- **Mini-tartelettes** (x10, 160g) : "Crevettes & fondue de poireau", "Effiloché de canard & compotée d'oignons" (8,90€), "Bloc de FG & compotée de pommes caramélisées" (9,30€)



- **Mini muffins** "Saumon fumé & aneth" (x10, 200g, 5,99€), 2x mini canelés : "Canard & noisette", "Crevette & pavot" (x10, 240g, 5,99€)

- **3 pains surprises** (13T, 230g, 5,70€)

* SF = saumon fumé, FGC = foie gras de canard

Lou Pérac : 3 nouveaux yaourts de brebis

I. Lou Pérac, marque de Lactalis en lait de brebis*, signe en septembre 3 nouveaux yaourts sur un lit de fruits : myrtilles, pêches, pommes-caramel (2x75g, 1,70€, 100% brebis). Lancée en 2013, la gamme comptait 2 ref : nature, fruits rouges. Le lait est collecté en Aveyron, et sur une partie des départements limitrophes. Créé en 1993, Lou Pérac réalise un CA de 25,3 M€ (21%) avec 3,8 millions d'acheteurs. Nouvelle



pub TV en septembre

* fromage : LS (Bleu, Pérail, Brique, Tomme), coupe (Pérail, Bleu, Goustal)

La Vie Claire : 4 ref à base de noix de coco

I. La Vie Claire lance 4 produits bio à base de noix de coco
- huile vierge de noix de coco bio (8,89€, 400ml)
- chocolat au lait à la noix de coco râpée bio (2,39€, 100g)
- noix de coco râpée bio (1,95€, 170g)
- sablés à la noix de coco et au citron sans gluten et bio (2,99€, 125g)

**Laiterie du Périgord : crème dessert caramel et yaourt à la grecque**

I. Laiterie du Périgord (Péchalou à Saint-Cyprien/24) lance 4 nouveautés en magasins bio :
- 2 yaourts gourmands (2x125g, 1,97€) : figues de Solliès, mirabelles de Lorraine (lait entier, crème et morceaux de fruits)
- crème dessert caramel à la fleur de sel de Guérande (4x105g, 2,60€)
- yaourt à la grecque (2x125g, 3€)

**WONDERFOODJOB.COM**

Le nouveau site emploi de la filière agroalimentaire !

Candidats

Postulez en un clic aux offres de votre secteur

Recruteurs

Diffusez gratuitement vos offres d'emploi

Rejoignez-nous vite!

Contact T. 01 44 54 89 95 - contact@wonderfoodjob.com - www.wonderfoodjob.com

