



Réseau Krill et Los Pistoleros : une collaboration givrée en RHD

Le Réseau Krill, distributeur 100 % français spécialisé dans la Restauration Hors Domicile (RHD), est fier d'annoncer l'intégration de la gamme de paletas artisanales Los Pistoleros au sein de son assortiment de glaces. Ce partenariat privilégié marque un tournant dans l'univers des bâtonnets glacés en RHD, renforçant l'engagement du Réseau Krill pour des produits différenciants, artisanaux et de qualité supérieure.

Une offre différenciante sur le marché français

Le Réseau Krill propose également une offre de glaces authentique, de haute qualité et innovante. Cette gamme, la plus large du marché français, a pour ambition d'apporter une solution adaptée à toutes les attentes des professionnels de la RHD. Avec ses parfums originaux et ses recettes artisanales, la gamme Los Pistoleros apporte une touche d'exotisme et de créativité dans l'offre de glaces en bâtonnets. Parmi les produits phares, les paletas **fraises bio** et **mangues bio** répondent aux attentes croissantes des consommateurs pour des produits sains et naturels. La gamme se distingue également par ses créations audacieuses comme les paletas fourrées **banane-cœur de noisette** et **menthe-cœur chocolat**, ainsi que par des recettes inédites avec morceaux, telles que le **cookie & cream** et le **citron vert**.



Élaborés en France, dans un atelier artisanal au Cannet (06), les produits Los Pistoleros sont des sorbets pleins fruits et des crèmes glacées gourmandes sans colorants ni arômes artificiels. **“Pas d'air, que du fruit !”** résume leur démarche qualité : **pour réaliser un litre de glace il faut l'équivalent d'1 kg minimum de matières premières, ce qui garantit une qualité premium et une expérience de dégustation inédite.**

Un partenariat unique, une vision partagée

Avec cet accord privilégié, le Réseau Krill renforce sa position sur le marché de la glace, déjà fort de sa large gamme, et intègre une offre innovante et complémentaire à ses références existantes. Antoine Blouch, chef de groupe marketing du Réseau Krill, commente : « *Cette nouvelle gamme de paletas va bousculer l'univers figé des bâtonnets glacés sur le marché français ! Nous sommes fiers d'accompagner cette PME méditerranéenne dans son développement auprès de notre clientèle de restauration hors domicile. Nous partageons les mêmes valeurs d'authenticité, de simplicité et d'esprit d'équipe.* »

De leur côté, les fondateurs de Los Pistoleros témoignent de leur confiance dans ce partenariat singulier avec le Réseau Krill pour introduire leurs paletas auprès de nouveaux consommateurs sur le marché national de la RHD.

Cibles prioritaires et points de livraison

Depuis le début de l'année 2025, les paletas Los Pistoleros sont disponibles chez les clients du Réseau Krill en restauration commerciale partout en France, et plus particulièrement dans les campings, les parcs d'attractions et les snacks saisonniers. Cette gamme inédite apporte fraîcheur et qualité aux professionnels de la RHD, tout en répondant aux tendances de produits locaux et naturels.

À propos du Réseau Krill

Créé par le groupe agroalimentaire coopératif breton Even en 2008, le Réseau Krill est un des seuls grossistes alimentaires 100% français implanté au cœur des régions grâce à ses 8 filiales (Achille Bertrand, Fmb, Gastronomie Service, Gel 43, Krill, Prenot-Guinard, Sobraquès Distribution et So Breizh), spécialisées dans la distribution alimentaire en Restauration Hors Domicile (restaurateur indépendant, traiteur, grand compte de taille nationale, glacier ou gérant de restauration de collectivité) depuis plus de 30 ans. Avec 1 400 collaborateurs et 35 000 clients, le Réseau Krill réalise un chiffre d'affaires annuel de plus de 400 millions d'euros. Promoteur du bien manger, de la diversité et du goût, le Réseau Krill se différencie par des savoir-faire uniques en viandes, glaces et produits locaux. Il est en effet le seul réseau de distribution hexagonal comptant quatre ateliers de découpe de viandes. Son équipe de bouchers, tous professionnels de formation, s'implique au quotidien pour offrir aux restaurateurs et collectivités une viande de qualité bouchère façonnée sur mesure.

D'autre part, afin de répondre à la demande croissante d'une alimentation plus durable, le Réseau Krill tisse depuis plusieurs années des partenariats solides avec ses fournisseurs locaux pour proposer des produits du terroir. Implanté au cœur de zones à forte vocation touristique, le Réseau Krill est le spécialiste saisonnier des produits locaux et labellisés, avec 90 % de sourcing français.

Les 8 entreprises du Réseau : Achille Bertrand (Pays de La Loire, Centre-Val de Loire, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie), FMB (Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne-Rhône-Alpes, Centre-Val de Loire et Grand Est), Gastronomie Service (Hauts-de-France, Normandie, Grand Est et Île-de-France), Gel 43 (Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie), Krill (Auvergne-Rhône-Alpes, Nouvelle-Aquitaine et Occitanie), Prenot-Guinard (Auvergne-Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur), Sobraquès (Occitanie), So Breizh (Bretagne).

À propos de Los Pistoleros

Créée en 2015 sur la Côte d'Azur, Los Pistoleros a été fondée par deux associés passionnés qui, inspirés par leurs voyages au Mexique, ont développé une gamme de paletas artisanales aux saveurs inédites. Fabriquées en France, ces glaces en bâtonnets sont réalisées avec des ingrédients de première qualité, offrant une expérience gustative unique et savoureuse.