



# SAUCES VINAIGRETTES EXOTIQUES À EMPORTER



A l'Olivier complète son offre de miniatures à emporter avec une nouvelle gamme de 3 sauces vinaigrettes biphasées aux saveurs exotiques : Japon (soja & yuzu), Chine (soja & sésame) et Thaï (soja & citronnelle, piment, ail). L'accord parfait des ingrédients emblématiques et tendances de la cuisine asiatique emportera les consommateurs dans un voyage culinaire le temps d'une pause déjeuner.

## La tendance healthy des poké bowls

En 2021, **200 millions de poké bowls** se sont vendus en France\*. C'est le nouveau repas Beau et Sain tendance ! Venu d'Hawaï, le poké bowl est toujours à base de poisson cru coupé en dés et rapidement mariné. A cela, s'ajoutent des fruits, des crudités, de l'avocat, des algues et du riz.

Aujourd'hui, ce concept s'est décliné aussi en budhha bowl et salade bowl pour s'adapter à tous les goûts.

Pour compléter cette tendance en y ajoutant **le Bon**, A l'Olivier **réinvente la traditionnelle vinaigrette biphasée huile et vinaigre**, en créant des accords parfaits avec des ingrédients emblématiques de la cuisine asiatique.

\*Source: Gira Conseil <https://www.20minutes.fr/economie/3349339-20220917-fashion-conso-salade-mal-melangee-incontournable-pause-midi-comment-poke-bowl-envahi-france>



## La touche exotique des salades bowls

Nos experts du goût ont sélectionné des **ingrédients tendances** et typiques de la cuisine asiatique : **yuzu, citronnelle, piment, sésame** et développé des vinaigrettes biphasées **sans arôme** qui apporteront une **nouvelle dimension gustative** aux salades bowls.

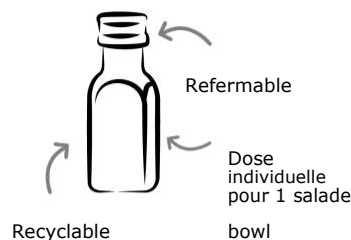
Ces sauces vinaigrettes sont des **mariages harmonieux** alliant la puissance de la sauce soja sucrée ou salée avec la fraîcheur et l'intensité des plantes aromatiques infusées.

## L'indispensable de la vente à emporter

Le marché de la restauration asiatique se positionne dans le top 3 des ventes à emporter en France.

La miniature 20ml A l'Olivier est la solution idéale pour se glisser dans les préparations de salades box.

Refermable et étanche pour la praticité, elle est aussi 100% recyclable.



## 3 recettes tendances



### SAUCE VINAIGRETTE SOJA THAÏ

La sauce soja sucrée aux notes gourmandes se marie à merveille aux notes subtiles de citronnelle, piment et ail, fidèles à leur goût frais.

*Idéale pour relever un poké bowl composé de thon, quinoa, carotte, oignon frit & cacahuète grillée.*



### SAUCE VINAIGRETTE SOJA & YUZU

La sauce soja associée au yuzu et au vinaigre de riz, apporte une touche de fraîcheur acidulée et d'exotisme.

*Idéale pour assaisonner une salade bowl composée de salade, poulet pané, ananas, avocat et piment frais.*



### SAUCE VINAIGRETTE SOJA & SÉSAME

Le mariage de la sauce soja à l'huile de sésame révèle des notes grillées.

*Idéale pour agrémenter un buddha bowl composé de riz, saumon, avocat, concombre, radis et mangue.*



## Les sauces vinaigrettes exotiques en pratique

- Bouteilles PET miniatures de 20 ml : la juste dose pour une portion de salade.
- Vendu par carton de 256 miniatures.
- DDM : 12 mois en ambiant avant ouverture.
- Produit fabriqué en France.



Depuis près de deux siècles, A l'Olivier n'a de cesse de rechercher les saveurs naturelles inédites pour offrir les meilleurs huiles aromatiques, vinaigres de fruits et condiments élaborés en France avec soin.

A l'Olivier, créateur d'accords parfaits depuis 1822.

A découvrir au

SANDWICH  
& SNACK  
SHOW

Hall 7.1 - F16