

## Arla® Pro, le fabricant de produits laitiers et fromages professionnels engagé enrichit sa gamme de produits !

Branche restauration de la 2<sup>ème</sup> coopérative laitière en Europe, Arla® Pro est un partenaire de choix pour les professionnels du burger, de la pizza et du snacking, en quête de produits alliant naturalité, haute qualité, goût, fonctionnalité et créativité. Déjà reconnue pour ses spécialités de mozzarella filante, cream cheese et tranches de fromage, la marque lance plusieurs nouveautés pensées notamment pour la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie ! Arla® Pro agit également pour une production durable et responsable, apportant ainsi une réponse aux clients de plus en plus concernés par la cause environnementale. La coopérative s'est fixée un objectif « zéro empreinte carbone » à horizon 2050 pour limiter le réchauffement climatique à 1,5°C, approuvé par la SBTi. Elle répond également aux plus hauts standards du bien-être animal, conçoit des packings responsables et s'inscrit dans une démarche anti-gaspillage alimentaire.

### Arla® Pro lance la crème des crèmes

Partenaire dans l'âme, Arla® Pro suit les évolutions du secteur et a à cœur de proposer des solutions adaptées aux besoins des professionnels. La marque étoffe sa cible en s'adressant aux boulangeries pâtisseries et chocolateries, en complément de la restauration rapide avec plusieurs nouveautés : une crème liquide à 35% de matière grasse et une crème légère à 15% de matière grasse. Saveur, qualité, fraîcheur... ces ingrédients ont été pensés pour incarner les valeurs des artisans et répondre aux critères de choix de leur clientèle. Après un grand succès en Europe, ces crèmes scandinaves au goût riche sont enfin disponibles sur le marché français !



#### Un secteur en perpétuelle évolution

Au-delà de la pâtisserie, la boulangerie moderne évolue : les boulangeries artisanales ne se cantonnent plus aux pains, pâtisseries et viennoiseries. **92%** des boulangeries indépendantes ont diversifié leur menu en incluant des options de snacking et **30%** de leur chiffre d'affaires provient de ces options.

Ces artisans bénéficient d'une grande confiance des consommateurs, par rapport à tous les autres secteurs de la restauration rapide.

#### La clientèle en boulangerie fait ressortir plusieurs critères de choix :

- 1 Le goût, la qualité et la fraîcheur
- 2 Le « fait maison »
- 3 Le rapport qualité-prix

Pour accompagner les boulangers dans la création de recettes répondant à ces attentes, Arla® Pro a développé des produits incarnant ces mêmes valeurs : la Crème Liquide à 35% de matière grasse et la Crème Légère à 15% de matière grasse. Après un lancement à succès en Europe, ces crèmes scandinaves au goût riche sont enfin disponibles auprès des professionnels du marché français.

#### La crème liquide 35% de matière grasse : une crème, tous les besoins

Pensée pour offrir des performances exceptionnelles en laboratoire de boulangers-pâtisseries, la crème liquide 35% est polyvalente et offre d'excellentes performances aussi bien dans les préparations froides que chaudes, sucrées et salées.

- **En pâtisserie**, elle est l'ingrédient parfait des professionnels en recherche de **perfection** pour les **mousses, crèmes, ganaches et décorations de gâteaux**. Dotée d'un goût exceptionnel, elle offre un bon taux de foisonnement, ce qui lui confère une texture lisse, aérienne et dense. Grâce à sa haute tenue et stabilité, elle obtient d'excellentes performances en frais et en décongélation.

- **En cuisine**, elle confère une véritable **touche qualitative aux plats cuisinés ou garnitures** grâce à un goût riche, mais aussi équilibré en termes d'acidité. Sa texture lisse et onctueuse offre une belle liaison, idéale pour les sauces.



## La crème légère 15% de matière grasse : une crème légère, un goût riche

La crème légère 15% de matière grasse est l'ingrédient idéal pour rehausser la saveur des plats chauds avec une note crémeuse et riche.



Les boulangeries modernes **élargissent leurs menus en proposant des plats chauds et des options déjeuner** telles que des quiches, des soupes et des pâtes. De plus en plus soucieux de leur santé, les consommateurs recherchent des options plus légères, sans pour autant sacrifier le goût.

**Élaborée à partir de 100 % d'ingrédients d'origine naturelle, sans ajout d'amidon**, la Crème légère Arla Pro mise avant tout sur la saveur et le **plaisir gustatif**.

La crème légère Arla® Pro est l'ingrédient idéal pour élaborer toute sorte de plat chaud :

- elle offre un moelleux extraordinaire aux quiches
- elle réhausse les saveurs des soupes avec un goût riche, naturel et crémeux
- elle réduit légèrement, sans trancher, pour donner une texture onctueuse à toute sorte de plat

## Le mix pour glace vanille à fonte lente : pour des desserts glacés sur-mesure

Toujours à la recherche de solutions pour les professionnels, **Arla® Pro se diversifie et innove en sucré en proposant également un mix pour glace vanille à fonte lente.**

Cette préparation pour glace à l'italienne à la vanille est parfaite pour créer de délicieux desserts glacés et personnalisables. Conçue **sans arôme artificiel**, elle se caractérise par un **goût riche et une texture crémeuse**.

Grâce à sa fonte lente et une **stabilité maintenue pendant 20 minutes**, elle est **idéale pour la livraison ou la vente à emporter**. Enfin, le mix pour glace vanille à fonte lente convient à un régime végétarien.



## Arla® Pro : l'ambition de proposer des produits laitiers durables dans la restauration

Deuxième coopérative laitière en Europe créée il y a plus de 130 ans, Arla Foods est détenue à 100% par ses fermiers et garantit un juste prix payé à ses 9 000 éleveurs propriétaires. Consciente de son rôle en tant qu'acteur de l'industrie laitière, la coopérative s'est fixée un objectif « zéro empreinte carbone » à horizon 2050, de la ferme à l'assiette et est engagée sur les Accords de Paris pour limiter le réchauffement climatique à 1,5°C (approuvé par la SBTi).

Arla® Pro, branche restauration de la coopérative, s'aligne sur ces engagements et se positionne comme un partenaire de choix pour les professionnels en recherche de produits sains et vertueux à intégrer à leur carte.



### Des fermes et laiteries durables

- Une grande partie des fermes sont alimentées par **leurs propres sources d'énergie renouvelables** (panneaux solaires, éoliennes, biogaz). Grâce à des **techniques de contrôles climatiques avancées**, la coopérative a pu identifier les points d'amélioration et réduire drastiquement ses émissions. Un **système d'incitation financière** à destination des éleveurs-propriétaires a également été mis en place en 2022 pour atteindre l'objectif de réduction des émissions carbone de **30% d'ici 2030 au niveau des fermes**.
- Arla optimise également la composition de **l'alimentation animale** pour **réduire la production de méthane**, l'une des principales sources de gaz à effet de serre provenant de la production laitière.
- Enfin, les fermes Arla respectent **les plus hauts standards sur le bien-être animal** en se conformant au programme **Arlagården®**.

### Un transport optimisé

- La marque a mis en place un protocole d'optimisation de chaque trajet afin de **réduire les émissions liées au transport**. Les chauffeurs sont formés à **l'éco-conduite**, les roues et la charge maximale sont scrupuleusement vérifiées afin de **réduire la consommation de carburant**.
- Au Danemark, certains camions sont même alimentés au biogaz, émettant **moitié moins de CO2** par rapport à des camions ordinaires.

### Une sensibilisation à l'anti-gaspi et aux emballages intelligents

- Arla Foods a pour ambition de **réduire le gaspillage alimentaire de 50%** au niveau de la transformation du lait sur la période 2015-2030. Arla® Pro accompagne les restaurateurs pour **maximiser l'utilisation de ses produits** dans la préparation des menus (congélation, réutilisation des fromages en sauces, recettes anti-gaspi...).
- Cet engagement passe également par la conception de **packagings intelligents, recyclables**, faciles à plier, à la bonne taille et contenant la juste quantité pour chaque produit afin d'optimiser sa fraîcheur et sa durée de vie.
- En collaboration avec les banques alimentaires locales, **Arla Foods fournit chaque année 2.800.000 repas** pour les personnes souffrant de malnutrition.