



COMMUNIQUE – mai 2022

La mayonnaise Amora se refait une santé : moins d'ingrédients, plus de fermeté, et toujours avec un goût authentique !

Pour permettre aux acteurs de la restauration hors domicile de proposer des produits plus sains et plus gourmands, Amora a revisité sa recette de mayonnaise pour ses formats dosettes et seaux. Résultat : seulement 5 ingrédients dans ses dosettes, une haute fermeté et toujours autant de saveur et un goût authentique dans les seaux ! Le tout fabriqué en France avec des œufs français de poules élevées en plein air et conditionné dans des emballages recyclables (dès fin 2022 pour les dosettes).

100% œufs français de poules élevées en plein air. Plus de local, plus de naturel, plus d'écologique : Amora a bien compris les nouvelles exigences des consommateurs et donc les tendances du marché. De quoi offrir à la restauration hors domicile, en cuisine ou sur la table, la possibilité de proposer une mayonnaise de qualité, que ce soit en dosettes, sur l'assiette ou dans leurs préparations avec des œufs français de poules élevées en plein air.



Les dosettes affichent désormais 5 ingrédients, et c'est tout !

La nouvelle recette de mayonnaise Amora made in France pour ses dosettes : **de l'huile de colza française, des œufs français de poules élevées en plein air, du vinaigre de vin blanc, de la moutarde de Dijon, une touche de sel et rien d'autre ! Pas de colorants, pas de sucres ajoutés.** De quoi séduire les papilles des clients et convives les plus exigeants, désormais très préoccupés par leur santé et désireux de consommer sain et français, puisque la mention « œufs français de poules élevées en plein air » figure sur les dosettes et son distributeur.

- **La mayonnaise** : 1^{er} segment de la catégorie en Food Service
- **Les dosettes** : 2^e format le plus vendu sur la catégorie des condiments
source : Gira, Les sauces froides Situation et dynamique du marché, France 2019



→ **Les seaux : 1^{er} segment des ventes sur cette catégorie**

source : Gira, Les sauces froides Situation et dynamique du marché, France 2019



Une nouvelle recette Haute Fermeté pour les seaux de 4,7 kg. Pour le conditionnement en seau, c'est une nouvelle recette qui permet d'obtenir une **texture plus ferme, mieux travaillable**, qui autorise de **préparer à l'avance** des plats sans rien perdre des qualités organoleptiques et gustatives de la mayonnaise.

Conditionnement pratique et écolo. Pour ajouter au goût l'argument écologique, la **mayonnaise haute fermeté** est conditionnée dans un **seau entièrement recyclable pré-percé**, pour pouvoir être complété d'une pompe particulièrement pratique et économique en cuisine. **Les dosettes** ne perdent rien pour attendre : **leur emballage sera également recyclable dès fin 2022.** Un argument de plus à mettre sur les tables ou dans les sacs à emporter !

Conditionnements

Disponibilités : mars 2022

Dosettes de 10 ml

- Carton de 200 dosettes
- Emballage 100% recyclables à partir de fin 2022

Mayonnaise haute fermeté en seau

- Poids net : 4,7kg
- Seaux et couvercles recyclables

Informations, contact commercial :

UNILEVER FOOD SOLUTIONS

<https://www.unileverfoodsolutions.fr/>

