



PROFESSIONNEL

Le Gaulois Professionnel innove autour de la volaille française pour inspirer et répondre aux besoins des chefs

Le Gaulois Professionnel, leader en volaille fraîche Origine France en Restauration, poursuit ses objectifs de **promouvoir la volaille française** et d'**inspirer les chefs** dans l'élaboration de leurs menus. La marque innove dès le printemps 2024 en proposant **3 nouveautés gourmandes** : le **Haché de Dinde Façon Bouchère**, la **Cuisse de Poulet à Snacker Thym Citron** et la **Brochette Tapas Saveur Barbecue**.

LE HACHÉ DE DINDE FAÇON BOUCHÈRE



Une nouveauté pour revisiter le burger en Restauration

Le burger fait partie du top 3 des snackings salés préférés des Français¹. Avec le Haché de Dinde Façon Bouchère, Le Gaulois Professionnel propose aux restaurateurs de se démarquer en twistant ce plat incontournable et en valorisant l'origine France de la volaille sur leur menu. Élaboré à partir de **100% de cuisse de dinde française**, ce haché se distingue par son **goût riche et savoureux** et sa **texture moelleuse et aérée** grâce à un processus de moulage basse pression, comme en boucherie. Son **visuel qualitatif**, cru comme cuit, dû à son aspect cheveux d'ange et sa **facilité d'usage** en font une option gourmande et pratique pour les professionnels. Les hachés sont en effet déjà formés et calibrés et séparés par des feuilles intercalaires pour une meilleure préhension.

Inspirant, le Haché de Dinde Façon Bouchère peut être utilisé de multiples façons : en chicken burger, en cœur de repas comme menu du jour ou menu enfant ou encore en topping pour des pizzas ou tacos.

Haché de Dinde Façon Bouchère Le Gaulois Professionnel

Volaille 100% française
Disponible à partir d'avril 2024

Calibre 100 g / pièce et 125 g / pièce
Sous Atmosphère x 8

Colisage : 2,4
DLC : 8 jours



LA CUISSE DE POULET À SNACKER THYM CITRON



Le best seller
Le Gaulois
Professionnel se
décline en version
marinée

Le Gaulois Professionnel enrichit sa gamme avec la **Cuisse de Poulet à Snacker Thym Citron**. Elle propose une **option savoureuse et acidulée, idéale pour les menus d'été**, grâce à une marinade thym citron, considérée comme la saveur préférée sur les brochettes². Ce produit a été spécialement développé pour la Restauration avec une **facilité et rapidité de mise en œuvre. Sans os**, il permet moins de bio déchet et un gain de temps de cuisson de 60% pour les professionnels par rapport à une cuisse entière. Une solution idéale pour répondre au "coup de feu". La peau du poulet contribue à sa **présentation très qualitative** et à plus de plaisir pour le consommateur apportant **bon goût et croustillance**.

Cuisse de Poulet à Snacker Thym Citron

Volaille 100% française

Disponible à partir de l'été 2024

Calibre 140-160g

Sous atmosphère x10

Colisage : 4

DLC : 12 jours



LA BROCHETTE TAPAS SAVEUR BARBECUE



Un grand classique
de la gamme été
se décline avec une
nouvelle saveur

Avec sa **nouvelle Brochette Tapas Saveur Barbecue**, Le Gaulois Professionnel propose une brochette de poulet avec une saveur appréciée de tous au délicieux goût fumé. Cette **brochette constituée de 3 morceaux de viande en format tapas** va devenir un incontournable des cartes estivales pouvant être proposée à différents moments de consommation. Cette nouvelle recette est élaborée à partir de **filets de poulet Le Gaulois Professionnel 100% français** et de qualité sélectionnés pour leur tendreté. Un produit à la fois gourmand, original et raffiné, qui satisfera des plus gourmands aux plus gourmets.

Brochette Tapas Saveur Barbecue

Volaille 100% française

Disponible à partir de l'été 2024

Calibrage 85-105g

Sous atmosphère x20

Colisage : 2-4

DLC : 8 jours



2. Chiffres internes pôle TVV - CAD octobre 2023

À PROPOS DE LE GAULOIS PROFESSIONNEL

Lancée en 2020, Le Gaulois Professionnel propose des volailles 100% nées, élevées et préparées en France. Un gage de qualité qui s'appuie sur le savoir-faire de 2 000 éleveurs partenaires répartis sur l'ensemble du territoire, tous engagés dans une démarche éthique de production des volailles : "Nature d'Éleveurs". Avec plus de 400 références, la marque accompagne au quotidien les professionnels des métiers de bouche à travers une large gamme de produits sûrs, sains et savoureux. Faciles et rapides à mettre en œuvre, répondant aux contraintes de temps et d'organisation, Le Gaulois Professionnel propose des solutions pour élaborer des cartes inventives et variées quel que soit le type de restauration. Engagée auprès de ses utilisateurs et de ses consommateurs, soucieuse de garantir la traçabilité de ses produits et d'offrir une qualité irréprochable à tous, la marque s'engage dans l'optimisation nutritionnelle des recettes en proposant une offre toujours plus saine.