

Consciente que la tendance du marché est clairement à la numérisation accrue, [Amphora](#), l'huile premium pour services alimentaires de Cargill, lance le 1er septembre AmphoChef®, une application mobile conçue spécialement pour les restaurants de services alimentaires. L'application numérique interactive et facile à utiliser apporte de nombreux avantages à ses utilisateurs, notamment un accès immédiat à des recettes et des tutoriels élaborés par le chef étoilé Franck Putelat, ainsi que des informations sur le portefeuille Amphora et des astuces de cuisine.

En outre, l'application permet aux clients d'Amphora de participer au nouveau programme de fidélité dédié de la marque, "Le Club des Chefs Amphora". Les chefs accumulent des points en soumettant leurs factures de produits Amphora ; ces points peuvent être échangés contre des cadeaux allant de l'électronique aux articles pour la maison, la cuisine ou le sport.

La Table de Franck Putelat, située à Carcassonne, est reconnue comme l'un des meilleurs restaurants de France. Le restaurant deux étoiles Michelin est connu pour la capacité de Putelat à remasteriser les grands classiques de la gastronomie, en équilibrant soigneusement les saveurs contrastées pour créer une "fiction classique". Il apporte cette même vision et créativité aux recettes disponibles exclusivement pour les utilisateurs d'AmphoChef®, par exemple Mes Frit'Ails, 1,2,3 Pomme de terre soufflée, et Vinaigrette à tout faire.

Dans un premier temps, l'application sera exclusivement disponible sur le marché français de la restauration collective, avant d'être étendue à d'autres pays d'ici la fin de l'année.

*Alexandre Etienne, Foodservice Product Manager chez Cargill, s'est exprimé sur la nouvelle application mobile AmphoChef® :*

*« L'huile de cuisson est un ingrédient essentiel pour tant de recettes, c'est pourquoi les chefs comptent sur les huiles de friture Amphora pour offrir une performance fiable et des résultats constants. Désormais, grâce à notre application mobile, la première du secteur, nos clients peuvent également compter sur un accès 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 à notre expertise en matière de friture, ainsi qu'apprendre du célèbre chef Franck Putelat, dont l'engagement envers la qualité est parallèle au nôtre. »*