



CHARAL RESTAURATION AU PLUS PRÈS DES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SUR RESTAU CO 2026

À l'occasion du salon Restau Co 2026 qui se tiendra le 17 juin prochain au Parc des expositions à Paris, Charal Restauration ira à la rencontre des professionnels de la restauration collective. Pensée dans une logique de proximité, cette présence lui permettra d'échanger directement avec les acteurs du secteur de la restauration collective autour de leurs enjeux quotidiens : qualité des produits, praticité, nutrition, maîtrise des coûts et adaptation aux nouveaux usages alimentaires.

La restauration collective doit concilier toujours plus d'attentes nutritionnelles, de contraintes opérationnelles et réglementaires, mais aussi de recherche de solutions optimales à mettre en œuvre.

Sur Restau Co 2026, Charal Restauration vient à la rencontre des professionnels du secteur pour leur présenter son offre de surgelés pensée pour répondre concrètement à la réalité du terrain. Des produits surgelés conçus pour allier qualité dans l'assiette, praticité dans l'usage et accessibilité.

Un savoir-faire qui s'exprimera une nouvelle fois, en juin prochain, avec **le lancement du Chili Con Carne**, un plat emblématique, apprécié pour sa convivialité et sa générosité, qui sera présenté en avant-première sur Restau Co. Avec lui, Charal Restauration propose une recette de viande de bœuf 100 % VBF, gourmande et généreuse, autour du riz, des haricots rouges, du maïs et des épices. Vendu en barquette de 2 kg, il n'y a plus qu'à le réchauffer avant de le servir !

Sur le stand de la marque, les visiteurs profiteront également d'un temps d'échange convivial autour des solutions surgelées Charal Restauration, avec des dégustations, bien sûr, et la découverte des différentes gammes destinées à la restauration collective. Un format simple et concret pour évoquer les défis du secteur entre deux bouchées.



Retrouvez Charal Restauration au salon Restau Co 2026
Parc des Expositions à Paris
Le 17 juin 2026 - Stand G28

À propos de Charal Restauration

Une activité dans le surgelé qui repose sur trois piliers : qualité, praticité et innovation

Présente sur le marché depuis plus de 40 ans, Charal Restauration propose des produits surgelés de grande qualité pour faciliter l'usage du bœuf en cuisine par les restaurateurs. Des produits « service » à destination de toutes les restaurations qui se singularisent par une sélection rigoureuse de viandes françaises et une innovation permanente. Grâce à sa maîtrise du procédé de surgélation, Charal Restauration offre une gamme de surgelés présentant d'excellentes qualités organoleptiques (texture, saveurs, apports nutritionnels) qui permet aux restaurateurs une garantie de coût, une maîtrise des stocks, ainsi qu'une politique zéro gaspillage grâce à des produits qui s'adaptent à leurs besoins.