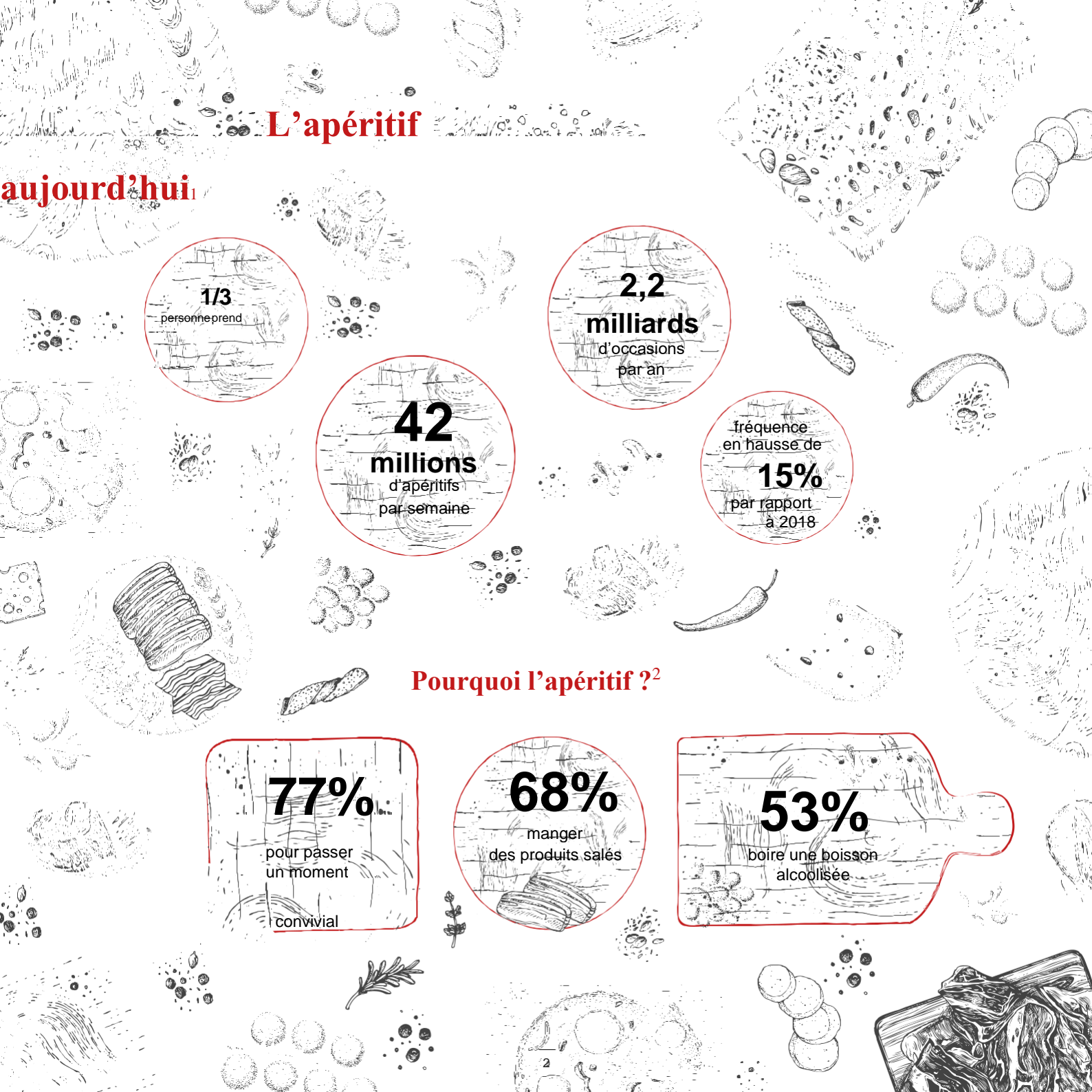




Aoste Food Service, l'allié des professionnels à l'heure de l'apéritif

Aoste Food Service dévoile ses nouveautés 2022 pour les professionnels de la restauration hors domicile, avec pour maîtres mots la convivialité et le partage. Les innovations gourmandes, le Rostello aux olives et le Kit planches espagnoles, feront tout autant le bonheur des convives, en recherche d'une expérience gustative réussie, et celui des restaurateurs, en demande de produits de qualité et adaptés au service.





L'Apéritif au coeur du quotidien des Français

À l'approche des beaux jours et de la levée des restrictions gouvernementales, les idées de liberté et de retrouvailles sont sur toutes les lèvres ! D'un art de vivre à la française à un acte militant durant le covid, l'apéritif est plus que jamais un moment au cœur du quotidien des Français demandeurs de convivialité et de sociabilité.



Et demain ?

En réponse aux tendances de montée en gamme, de gourmandise, d'envie de produits d'ailleurs et de transparence, les restaurateurs s'adaptent. En 2022, les restaurants sont les sorties principales des Français depuis la fin des confinements (source Kantar). Avec cette reprise des repas en extérieur, l'apéritif en restaurant décolle car il répond au besoin de repas partagés et décomplexés. La charcuterie y tient un rôle clé, notamment dans la réalisation de planches de charcuterie, et dans l'attractivité réciproque entre produits salés et boissons.

Partager des mets de qualité au restaurant et entouré par ses proches, c'est possible avec Aoste Food Service, qui propose cette année deux innovations gourmandes pour permettre aux professionnels de répondre aux envies d'apéritif des Français.



¹ <https://www.lsa-conso.fr/charcuterie-les-marques-s-invitent-a-l-aperitif,395451> ² <https://www.lsa-conso.fr/l-aperitif-mobilise-tous-azimuts,398226>

Des innovations aux inspirations méditerranéennes pensées pour faciliter la vie des professionnels

Deux innovations pour un maximum de goût : place à l'Italie et à l'Espagne.

La gourmandise à l'italienne avec le Rostello aux olives

L'année 2022 sera placée sous le signe de la gourmandise italienne, la cuisine étrangère préférée des français³. Aoste Food Service propose avec le Rostello[®] de la diversité à chaque saison.

Après le Rostello aux herbes puis aux truffes, place à l'olive. C'est la promesse de saveurs gourmandes, sur planche, en salade, ou encore disposées sur une réconfortante pizza en fin de cuisson. Le Rostello aux olives est proposé sous forme de demi-pièce afin d'assurer une fraîcheur et un rendement optimal. Les olives sont déposées à la main au cœur du jambon, et le jambon est cuit et rôti à haute température pendant 12h.

Demi Rostello[®] aux olives,
jambon cuit italien rôti aux olives
Poids : 4,25kg
Colisage : 2 pièces



³ 94% des Français déclarent apprécier la cuisine italienne, et ils sont 69% à affirmer consommer au moins une fois par mois des plats italiens au restaurant. Source : LES FRANÇAIS ET LES SAVEURS DU MONDE, ENQUÊTE HARRIS INTERACTIVE POUR GROUPON, 12.11.19.

La planche idéale avec le kit planches espagnoles

Le Kit Planches espagnoles est LA solution clé en main aux couleurs de l'Espagne. Composé des produits les plus gourmands de la charcuterie espagnole, il rassemble en un seul kit tous les produits pour réaliser des planches pour 50 personnes (25 planches pour 2, ou 12 planches pour 4). Aoste Food Service frappe ainsi un grand coup en proposant une sélection des essentiels de la charcuterie espagnole :

- du fuet finement tranché
- du fromage espagnol doux et fruité semi-curado (lait de vache et de brebis)
- de belles demi-tranches de serrano (labellisé STG et sans conservateurs)
- de fines tranches de chorizo
- des picos pour un apport de croquant aux planches

Ces produits, déjà tranchés permettent un dressage rapide et réussi, favorisant ainsi gain de temps et appétence des planches.

Plus d'informations à venir prochainement sur le lancement de cette innovation.



Kit planches à l'espagnol, assortiment de 5 composants (jambon serrano, chorizo, fuet, picos, fromage semi-curado)

Poids : 3.6kg

Colisage : 1 pièce

Le process innovation d'Aoste Food Service

Aoste Professionnel a mis en place en 2019 un comité innovation interne dont l'objectif est de placer l'innovation au cœur de ses développements à destination des professionnels. C'est à travers des interviews de chefs, des rencontres en cuisine, que les équipes Aoste Professionnel ont conçu leurs dernières innovations. Ce Lab Innovation permet de diversifier le développement de nouvelles produits en réduisant le temps de conception. L'objectif est de répondre aux besoins des professionnels et de les accompagner pour proposer à leurs convives des plats gourmands

en phase avec les nouvelles habitudes de consommation.

Et une multitude de gammes, toujours au service des restaurateurs

Malgré un marché qui renoue tout juste cette année avec la croissance, Aoste Food Service tient à être au plus près des professionnels de la RHD. La marque continue d'innover pour proposer des produits adaptés, variés et de qualité aux restaurateurs, afin que ces derniers répondent au mieux à la demande des clients. Il s'agit de produits pensés spécifiquement pour une utilisation optimale, une facilité d'usage et de dressage, et la possibilité de marges attractives. Des innovations qui s'inscrivent dans le moment clé de l'apéritif, pour allier plaisir des sens et des retrouvailles pour les consommateurs.

Les atouts Aoste Food Service

- Une haute qualité organoleptique et une régularité
- Des produits inspirants et gourmands
- Des produits solutions & faciles à travailler
- L'assurance de produits répondant à des exigences strictes en matière de sécurité sanitaire



1 - Allumettes de Jambon sec Aoste Professionnel

Un produit certifié VPF et sans conservateurs, multi-usages, facilement portionnable, qui permet de maîtriser son coût portion. Idéal en salades, sandwiches...

2 - Les Cubes de Chorizo Aoste Professionnel

+4% de croissance annuelle du marché du chorizo entre 2018 et 2021⁴, et +75% de croissance pour les cubes Aoste Professionnel depuis 2018 (données internes 2021). Permettent une facilité de dosage et un coût portion maîtrisé, pour un usage à chaud, directement dans le pétrin en boulpat, en salades,...

3 - Le Guanciale Fiorucci

Élaboré à partir de viande de joue de porc 100% italienne, salée, poivrée et séchée, c'est l'ingrédient indispensable pour la carbonara authentiquement italienne. Existe en pièce entière ou en format pré-tranché, prêt à l'emploi.

⁴ (source : IRI panel HM+SM+proxi+ecommerce)