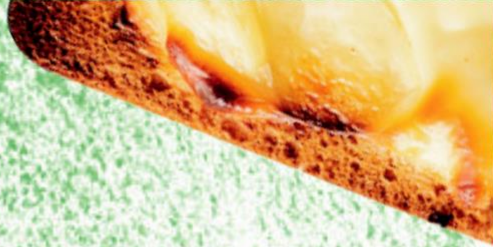




# FOODSERVICE



Communiqué de  
presse Juillet 2021



## LA VACHE QUI RIT® SE SIMPLIFIE

La Vache qui rit® accompagne des générations de Français depuis 100 ans à la maison comme au restaurant. Un siècle pendant lequel elle a su s'adapter et innover pour rester un produit apprécié de tous et inspirant pour les Chefs qui voit en elle, un ingrédient malin pour des recettes créatives et onctueuses.

Aujourd'hui, sa recette évolue et se simplifie autour de 4 ingrédients d'origine laitière. Une démarche qui s'inscrit dans la mission du Groupe Bel d'offrir une alimentation toujours plus saine et responsable pour tous. Une petite révolution pour la fameuse vache rouge qui n'en oublie pas pour autant ses racines !

La nouvelle Vache qui rit® c'est quoi ? Du fromage affiné sélectionné avec soin pour le goût, du beurre pour la texture, du bon lait frais\*, des minéraux du lait source de calcium et c'est tout ! Allégée de 3 additifs en 2018, la recette simplifiée de cette légendaire spécialité fromagère fondue se compose à présent de 4 ingrédients, tous issus du lait français. Cette évolution répond à une demande forte des consommateurs et des acteurs de la restauration, pour plus de naturalité et de transparence.

“ Dans le cadre de notre stratégie globale de rénovation de recettes nous réchissons à la simplification de la recette de La Vache qui rit®. Une nouvelle formule dont nous sommes aujourd'hui très fiers car elle est le fruit d'un travail de fond mené en continu, étape par étape, depuis plus de 3 ans. L'enjeu majeur était de développer une liste d'ingrédients plus courte tout en préservant sa texture, son goût inimitable et l'expérience produit. Ce fut un vrai défi industriel qui a nécessité de repenser tout le process de fabrication. Avec cette nouvelle recette nous confirmons notre volonté d'accompagner tous les consommateurs dans l'évolution de leurs goûts, de leurs convictions, de leurs habitudes et de leurs besoins à la maison comme au restaurant.

**Linda Neu - Directrice Marketing Foodservice et GMS de Bel France.**

Mais ce n'est pas parce qu'elle change que La Vache qui rit® renie ses origines ! Fidèle depuis ses débuts à sa région natale, la recette simplifiée de La Vache qui rit® est toujours conçue en France dans ses deux unités de production : à Lons-le-Saunier (l'usine originelle) et à Dole, au cœur du Jura.

Et parce qu'elle reste profondément ancrée au cœur du territoire et qu'elle se veut toujours plus proche, c'est avec du lait frais\* 100% français que La Vache qui rit® est élaborée. Une mention qu'elle affiche fièrement sur le devant de ses packs,

### COMPOSITION DE LA GAMME La Vache qui rit® EN FOODSERVICE



Seau L'Original  
5,5kg

avec la liste des 4 ingrédients d'origine laitière de sa recette.

La Vache qui rit recette simplifiée c'est :

- n 4 ingrédients tous issus du lait : du beurre, du lait frais\*, des minéraux et du calcium
- n Une recette unique au goût légèrement fromager inimitable
- n Fabriqué dans le Jura avec du lait frais\* français pasteurisé.
- n Riche en calcium et en protéines - Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés et sans poly phosphates
- n Une texture fluide facile à incorporer pour apporter de l'onctuosité et du liant aux recettes avec une très bonne tenue à chaud
- n Une marque iconique pour valoriser votre offre de sandwiches

Disponible en deux formats professionnels : Terrine d'1 kg et seau de 5,5 kg

**Inspirante depuis l'origine La Vache qui rit® est plébiscitée par les Chefs pour la pluralité de ses usages : soupes, purée, gratins, tartines, sandwiches... et par les clients pour l'onctuosité et le goût incomparable qu'elle invite dans de nombreuses recettes créatives.**



Terrine L'Original  
1kg

## RECETTE



## Le croque-monsieur gourmand à la Vache Qui Rit®, l'incontournable du menu enfant pour 3 personnes

### Ingrédients

- 72g de La Vache Qui Rit® nature
- 3 tranches de jambon
- 6 tranches de pain tranché

Prendre les tranches de pain de mie et les tartiner de Vache qui rit®.  
Couper le jambon de la même taille que le pain de mie et poser les tranches de jambon sur le pain de mie.

Refermer le croque-monsieur avec la tranche de pain.  
Tartiner de Vache qui rit® le dessus du croque-monsieur pour avoir un effet gratiné après cuisson.

Enfourner pendant 15-20 minutes.

\* lait pasteurisé

## A PROPOS DE BEL FOODSERVICE

Créée en 1973, la division Foodservice du Groupe Bel est dédiée aux professionnels de la restauration hors foyer (restauration collective, restauration commerciale et circuits de vente alternatifs). Bel Foodservice propose les marques phares du Groupe Bel - La Vache qui rit®, Kiri®, Mini Babybel®, Boursin® et des marques spécifiquement développées pour ce marché comme Cantadou® ou Chanteneige® - dans une gamme de portions individuelles et de fromages ingrédients destinés à tous les usages.

Nous suivre

[www.belfoodservice.fr](http://www.belfoodservice.fr)

[www.belinspirations.fr](http://www.belinspirations.fr)

