



COMMUNIQUE DE PRESSE

NOVEMBRE 2022



Pig & Piq©

Pig & Piq, la première broche de cochon à griller conçue pour les professionnels de la restauration !



La « cochon révolution » !

*Pig & Piq est la première broche de cochon à griller à destination d'une clientèle professionnelle (CHR, traiteurs, bars, organisateurs d'événements, ...).*

*Composée de morceaux choisis de cochons bien élevés, issus d'élevages vertueux, cette broche prête à l'emploi permet, en quelques minutes et quelques coups de couteaux, de composer d'infinies recettes.*

*« Spiro », jolie rôtissoire 100% française, développée spécialement par Dorégrill, assure une caramélisation parfaite et un maximum de saveurs tout au long de la cuisson.*



## Pig & Piq ... Un nom qui claque pour un nouveau projet détonnant.

### Un projet créé par des professionnels pour les professionnels

Deux gourmands avertis, grands professionnels de la restauration et globe-trotteurs ont imaginé une broche de très bon cochon, 100% français, destinée à se dorer la pilule sur une rôtissoire verticale.

Hélène Samuel, créatrice de (très) nombreux restaurants (dont delicabar, Café Salle Pleyel, ...) et Emmanuel Henry, charcutier de formation et chef de cuisine, ont conçu ensemble ce projet hors du commun.

Plusieurs années ont été nécessaires afin de mettre au point cette délicieuse broche, composée de viande de très haute qualité, sans aucun additif ni conservateur.

### Trois broches différentes pour créer mille recettes !

Pour leurs premières apparitions, ces broches de 5 kilos (environ 40 portions), sont agrémentées, au choix, de graines de fenouil, d'épices à chorizo/piment d'Espelette, ou de poivrons aux épices douces.

Elles sont composées de morceaux nobles de cochons, bien élevés, en France, par des producteurs ayant à cœur le respect du bien-être animal, et transformés en France par des artisans d'excellence.

Les broches sont également fières d'être Clean Label, peu salées mais riches en goûts ! Elles permettent, pour la première fois, à du cochon issu d'un savoir-faire artisanal de s'aventurer sur le terrain de la street-food.

Du cochon bien grillé - il n'y a rien de meilleur ... -, mais très moelleux, taillé au couteau en fines tranches ou en morceaux plus juteux ... pour garnir des sandwiches, salades, légumes rôtis, bref, à chacun d'imaginer comment le déguster : en gyros ou en burger, avec une pomme de terre au four, pour encanailler une salade ou égayer une planche apéritive ...

### 1, 2, 3 c'est prêt !

Destinées à tous les types de restaurateurs (restaurants, brasseries, caves à vins, street-food, événementiel, ...), ces broches, conçues afin de ne générer aucune perte, sont très faciles et rapides à mettre en œuvre.

Une jolie rôtissoire de petite taille, « Spiro » conçue et fabriquée en France, a été créée sur mesure afin de permettre une cuisson parfaite, sans dégagement de fumée, tout en ayant un très faible encombrement ...

En quelques minutes, la viande, parfaitement rôtie, est prête à être taillée au couteau et servie ! Une offre originale et savoureuse sans mise en place, sans compétences culinaires particulières et avec un food cost parfaitement maîtrisé (environ 40 portions par broche).

## La meilleure façon de soutenir les élevages vertueux

Proposer Pig & Piq, c'est soutenir des élevages vertueux et défendre une agriculture respectueuse de notre environnement : cochons élevés sur litières, viande 100% française, respect du bien-être animal, ...

Composée de cochons nés, élevés et transformés en France, cette viande parfaitement tracée permet d'apporter aux restaurateurs et aux consommateurs transparence et confiance.



## Pig & Piq en bref

Broche de 5 kg, par cartons de 4 broches

Livraison en 48 heures dans toute la France

Viande crue - surgelée (faible teneur en sel)

DLC : 6 mois

Mise en place et cuisson très rapide

Très grande facilité d'exécution

Coût portion parfaitement maîtrisé

Rôtissoire « Spiro » : branchement en mono 220 V 16 A, encombrement minime (30 l X 40 L X 50 H)...

