

Salakis
Professionnel

et

SOCIÉTÉ
Professionnel



**S'IMPOSENT COMME LES PARTENAIRES
DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION POUR**

la saison estivale

Le Groupe Lactalis Foodservice répond à l'exigence des professionnels de la restauration, des artisans et des traiteurs, en proposant des produits et des formats spécifiques.



et



s'adaptent aux chefs en les accompagnant au quotidien de manière à agrémenter leurs créations et accentuer leur productivité en leur apportant de la praticité à travers des produits de qualité et riches en saveurs.

Les deux marques proposent des produits exclusivement français qui sont fabriqués dans une fromagerie du village de Roquefort-sur-Soulzon dans l'Aveyron.

Salakis Professionnel et Société Professionnel mettent tout leur savoir-faire fromager au service des professionnels pour leur proposer des fromages aux qualités techniques et gustatives adaptées à leurs besoins et à leurs usages quotidiens.



Salakis

Professionnel

La convivialité, la bonne humeur, des ingrédients
simples et frais, c'est tout ça la Méditerranée !

La cuisine méditerranéenne fait voyager, s'évader...
Son succès des dernières années en est la preuve.

Inspirée par l'art de vivre et le partage, Salakis Professionnel propose un
fromage fabriqué en France et composé à 100% de lait de brebis français,
au goût unique frais, savoureux et légèrement acidulé.

Salakis Professionnel est le partenaire idéal d'une cuisine saine,
savoureuse et originale.



Pour accompagner au mieux les professionnels
des métiers de bouche,

Salakis Professionnel propose une gamme de
plusieurs déclinaisons :

- La barquette de dés frais de 500 grammes
- Le sachet de dés surgelés de 500 grammes.

Salakis Professionnel, un voyage
immédiat en terres méditerranéennes !



AVEC SA TEXTURE À LA FOIS FERME
ET FONDANTE, LE FROMAGE SALAKIS
EST FACILE À CUISINER, S'ADAPTE À
TOUTES LES CRÉATIONS ET APPORTE
UNE TOUCHE MEDITERRANENNE
INSTANTANEE À CHAQUE PLAT.

Salakis rafraichit les salades, réveille les
apéritifs, sublime les gratins, ravive les tartes,
égaye les cakes et ensoleille les pizzas.

Le fromage Salakis Professionnel peut être
cuisiné à chaud ou à froid, pour convenir à
tous les usages professionnels.



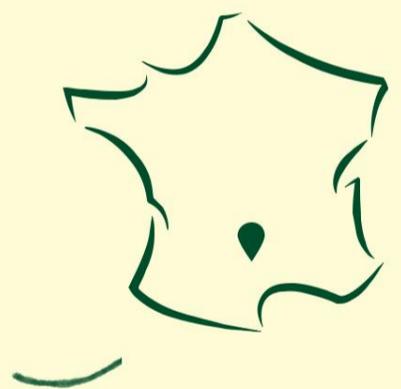
SOCIÉTÉ Professionnel



Forte d'un savoir-faire ancestral et fière de ses racines, Société Professionnel conserve tout le plaisir intense et originel du roquefort dans toutes ses déclinaisons.

Le roquefort Société Professionnel est un fromage persillé à destination des professionnels apportant des notes suaves et franches qui réhaussent et apportent du caractère aux créations.

Le lait de brebis est collecté auprès de fermes locales de la région aveyronnaise et des départements limitrophes.



AFFINÉ DEPUIS PLUS DE 150 ANS PAR DES MAÎTRES AFFINEURS DANS DES CAVES NATURELLES SITUÉES EN AVEYRON, LE ROQUEFORT SOCIÉTÉ PROFESSIONNEL C'EST AUSSI L'ENGAGEMENT DES HOMMES ET DES FEMMES PASSIONNÉS DE LA FILIÈRE POUR UN PRODUIT DE QUALITÉ.

En salade, en sauce, en cake, en tartine ou en tarte, l'utilisation du roquefort Société Professionnel est multiple et variée. Il convient à un usage à chaud comme à froid et est un vrai raviveur de goût et de saveur.



Société Professionnel, la passion du terroir et du savoir-faire !



Société Professionnel propose à tous les professionnels un large choix de formats :

- La barquette de dés frais de 500 grammes,
- Le sachet de dés surgelés de 500 grammes,
- Le sachet de brisures surgelées de 500 grammes
- Le pot à cuisiner de 450 grammes.





À PROPOS DE LACTALIS FOODSERVICE FRANCE

Lactalis Foodservice France apporte une gamme complète de produits laitiers de haute qualité en portions individuelles ou ingrédients culinaires, dans des conditionnements adaptés aux besoins de tous les utilisateurs de la restauration et de la boulangerie pâtisserie. Le Groupe est engagé au service de leur art culinaire et les accompagne chaque jour en répondant à leurs besoins spécifiques, pour que chacun puisse exprimer le meilleur de lui-même. Une passion qui s'incarne dans ses beurres, ses crèmes, ses fromages et dans ses préparations culinaires.

www.lactalisfoodservice.fr



lactalisfoodservice