

POULE ET TOQUE DÉVELOPPE SES INCONTOURNABLES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DU MARCHÉ SNACKING

Le snacking s'impose plus que jamais comme un **moteur de la restauration hors domicile**, porté par des formats à partager, conviviaux et toujours plus qualitatifs. **POULE ET TOQUE**, marque complice des chefs et experte de la volaille française, accompagne cette dynamique en faisant évoluer ses références emblématiques. Au menu : un **cordon bleu de dinde bacon & cheddar** inédit et des **bâtonnets mozzarella** retravaillés pour plus de gourmandise.

POULE ET TOQUE accompagne les professionnels dans l'évolution de leurs cartes snacking. Grâce à son expertise sur les produits panés à base de volaille ainsi qu'à base de fromage, **POULE ET TOQUE** lance son nouveau **Cordon bleu de dinde bacon & cheddar**. Inspiré des codes de la restauration rapide et porté par l'engouement du cheddar, cette innovation associe une panure croustillante à un **cœur fondant au cheddar**, relevé par des notes fumées de bacon de dinde. Prêt à l'emploi, elle permet une mise en œuvre rapide et maîtrisée (12 min au four à 180° C) tout en garantissant une qualité constante. Idéal pour diversifier l'offre, ce produit complète le cordon bleu classique à l'emmental déjà proposé par **POULE ET TOQUE**.



Bâtonnet mozzarella :
Poids pièce 1 kg
Conditionnement en barquette
PCB 4 | DDM 22J



**Cordon bleu de dinde
bacon & cheddar :**
Poids pièce 3,2 kg
Conditionnement en barquette
PCB 4 | DDM 22J

POULE ET TOQUE fait également évoluer sa **recette phare** de **bâtonnets mozzarella** afin de répondre davantage aux attentes du marché. Désormais élaborés à partir de **mozzarella 100%**, ils offrent un **cœur encore plus filant**, associé à une **panure plus fine et légère**, subtilement relevée d'une touche de persil. Pensés pour s'intégrer facilement aux cartes, ces bâtonnets se prêtent à de multiples usages : en mix apéritif sur une planche, à dipper dans des sauces ou en offre à partager. Prêts en seulement 2 min à la friteuse, ils garantissent une remise en œuvre rapide et un rendu gourmand.