

# SIRHA+ HALL 1 STAND 1H11

## POULE ET TOQUE « SMASH » AVEC LE BURGER

À l'occasion du SIRHA, qui se tiendra à Lyon du 23 au 27 janvier 2025, **POULE ET TOQUE** exposera ses innovations dans le hall 1 stand 1H11. Le complice des Chefs et expert de la volaille française y présentera son steak haché 100% poulet façon Smash. Une innovation qui sera disponible en avril prochain afin d'accompagner la créativité des chefs et de s'adapter à la montée en puissance du snacking.

Le burger continue d'avoir le vent en poupe en France avec chaque année 2,6 milliards\* de burgers consommés en France, en restauration et à domicile. Parmi tous les restaurants, 25%\* proposent au moins un burger à la carte tout en répondant aux attentes des consommateurs. Les Français recherchent notamment une viande de qualité, bien préparée (notamment en termes de cuisson) et souhaitent connaître l'origine de la viande. Et qui dit burger, ne dit pas forcément steak de bœuf. En effet, 68%\* des Français consomment les burgers à base de volaille.



Afin d'accompagner les chefs, **POULE ET TOQUE** étoffe sa gamme de steaks hachés 100% poulet.

Disponible à partir d'avril, ce steak de poulet façon Smash surfe sur une tendance sur le marché du snacking. Il s'agit d'un steak très fin pour une cuisson rapide en seulement 2 minutes (1 minute/face), qui permet d'obtenir une texture moelleuse à l'intérieur ainsi qu'une surface dorée, croustillante et caramélisée. Ce steak est élaboré avec de la viande de cuisses (100% muscle) de poulet né, élevé et préparé en France.



Steak haché de poulet façon Smash

Portions de 45g

Conditionnement en sachet x 40 steaks | 1,8kg

\*Sources : IFOP - CHD Expert