

SIRHA 2027 : ALPINA SAVOIE DÉVOILE SES NOUVELLES SOLUTIONS POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Croziflette® directe au four, Spaghetta bio et nouvelles Astucieuses, : le plus ancien semoulier-pâtier de France conjugue innovation et savoir-faire pour répondre aux nouveaux usages des professionnels, avec de nouvelles ambitions en restauration commerciale.



EN BREF

- Alpina Solutions Pro sera présente au **salon du SIRHA** (du 21 au 25 janvier 2027), rendez-vous sur le stand **4F48**
- Alpina dévoile : La Croziflette® directe au four et les Spaghetta bio
- **Rendez-vous au SIRHA pour découvrir les autres nouveautés de la marque savoyarde**

À l'occasion du **SIRHA 2027**, Alpina Savoie dévoile ses nouvelles solutions à destination des Chefs. **Côté restauration commerciale, Alpina affirme ses ambitions à travers son Plan Montagne**, un dispositif destiné à développer le Crozet en restauration. Pour proposer une offre polyvalente, à tous les Chefs, la marque dévoile la **Croziflette® directe au four**, une innovation qui permet de réaliser le plat emblématique sans précuisson des Crozets à l'eau. **En restauration collective, la marque lance les Spaghetta bio**, un format court, unique, et complète la gamme Les Astucieuses avec deux nouveautés. Plus de 180 ans après sa création, la PME savoyarde continue de mettre son savoir-faire pastier au service des Chefs : **pour en savoir plus, rendez-vous sur le SIRHA !**

LA CROZIFLETTE® DIRECTE AU FOUR



Toujours au plus près des besoins des Chefs, **Alpina innove pour développer l'usage de la Croziflette®**. Désormais, les professionnels de la restauration collective et commerciale **gagnent du temps avec un nouveau mode de préparation qui permet d'enfourner directement les Crozets, sans cuisson préalable à l'eau**. Une petite révolution !

Pour rassurer les puristes, **la recette de la petite pate carrée n'a pas changé, mais celle du gratin évolue**. Avec du lait et davantage de crème liquide, la cuisson est adaptée aux professionnels et à leur matériel, avec des paramètres techniques de chaleur mixte. Ce nouveau process pensé avec et pour les pros permet de cuire le crozet au sein du gratin, sans perdre la texture qui caractérise la recette de montagne.

RESTAURATION COMMERCIALE : DES OBJECTIFS AMBITIEUX

Alpina Savoie souhaite renforcer son développement en restauration commerciale, avec un objectif : faire du Crozet un incontournable des cartes des restaurateurs et multiplier ses usages tout au long de l'année, au-delà de sa recette emblématique, la Croziflette®.

Pour y parvenir, la marque déploie le « **Plan Montagne** », un dispositif **destiné à renforcer sa présence auprès des professionnels**, notamment en Auvergne-Rhône-Alpes. Partenariats avec les stations, mise en avant du produit à travers des PLV et animations, recettes pour inspirer les Chefs : **Alpina souhaite accompagner les restaurateurs dans l'appropriation de cette spécialité savoyarde**. Un plan qui vise à faire découvrir ses produits en haute saison pour mieux les faire entrer dans les habitudes de consommation de tous les Français.

ALPINA ENRICHIT LES GAMMES QUI ONT FAIT SON SUCCÈS

Sur le bio

En 2027, la gamme **Bio de France** s'élargit avec une nouvelle référence développée à partir d'un constat de terrain. **Très utilisé en restauration collective, le spaghetti peut présenter plusieurs contraintes pour les Chefs** : dosage, tenue à la cuisson, service, mais aussi facilité de dégustation pour les plus jeunes convives ou les seniors. **Alpina apporte une solution avec les Spaghetti bio**, des spaghettis courts au format unique en restauration, pensés pour faciliter leur mise en œuvre et leur service en cuisine collective.



Bio de France : dans la continuité d'Égalim

La marque a fait le choix d'un blé dur bio français afin d'inscrire cette nouvelle référence dans les objectifs d'achats durables et de qualité fixés aux acteurs de la restauration collective dans le cadre de la loi Égalim. Les Spaghetti constituent la dernière-née de la gamme Bio de France, structurée depuis 2012 et réunissant aujourd'hui plus de 80 partenaires agricoles.

Sur ^{LES}ASTUCIEUSES : rendez-vous sur le SIRHA !

La gamme voit arriver deux nouvelles références qui seront dévoilées en exclusivité sur le SIRHA : rendez-vous sur le stand **4F48** pour découvrir ces produits pensés spécifiquement pour répondre aux attentes en matière de nutrition !



Les Astucieuses c'est quoi ?

Lancées en 2017, ce sont les premières pâtes qui se préparent en réhydratation à froid directement en bac gastro. Elles permettent des gains de temps et d'énergie considérables. Leur mise en œuvre est simplifiée grâce à une préparation la veille qui facilite la gestion du temps pour les opérateurs de la restauration collective, dans un contexte marqué par le manque de ressources de personnel.

PLUS DE 180 ANS DE SAVOIR-FAIRE PASTIER AU SERVICE DES PROFESSIONNELS



Les innovations Alpina Savoie s'appuient sur plus de 180 ans de savoir-faire. De la sélection de **blés 100 % français** aux semoules réalisées **dans l'un des cinq derniers moulins de blé dur de France** jusqu'aux ateliers de fabrication, l'entreprise conçoit des pâtes répondant aux attentes des professionnels.

Formats, recettes ou encore modes de préparation, **Alpina travaille ses solutions pour répondre aux usages et aux contraintes propres de la restauration commerciale comme collective.**



A PROPOS D'ALPINA SOLUTIONS PRO :

Fondée en 1844 à Chambéry, Alpina est une PME qui produit exclusivement des pâtes issues du blé français, en respectant la nature, ses producteurs et la santé des consommateurs grâce à la mise en place d'une filière céréale (blé dur) exigeante. A la gamme des emblématiques Crozets, marquant son savoir - faire historique, s'ajoutent la gamme Bio de France et les Petites Pâtes. La PME fait partie du cercle très restreint des entreprises plus que centenaires, c'est le plus ancien meunier – pastier de France. Depuis toujours, Alpina maîtrise l'ensemble de la fabrication, la PME possède l'un des cinq derniers moulins de blé dur français. En avril 2017, Alpina a été reconnue « Entreprise du Patrimoine Vivant », un label décerné par l'État qui salue l'excellence des savoir-faire français artisanaux et industriels. Il fait d'Alpina une société ambassadrice du « Fabriqué en France ». L'entreprise a également reçu le label PME+ en mai 2018 de la part de la FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France). Ce label, créé en 2014, vise à valoriser les entrepreneurs écoresponsables. Plus d'informations : www.alpina-savoie.com.