



SIRHA/ STANDBY STAND 2.1F68

POULE et TOQUE

fait croustiller le burger !

A l'occasion du SIRHA, qui se tiendra à Lyon du 19 au 23 janvier 2023, **POULE et TOQUE** exposera ses innovations sur le stand 2.1F68. L'expert de la volaille française au service des professionnels de la restauration y présentera notamment le **Crousty Burger**, une viande de filet de poulet 100% français enrobée d'une panure ultra croustillante.

En quelques années, le burger est devenu un incontournable chez les français. Il est très régulièrement consommé en restauration à table mais aussi en restauration à emporter avec une hausse de +171% de vente en 4 ans. Record battu en 2020 puisque ce sont 2,6 milliards d'unités qui ont été vendues, soit deux fois plus qu'en 2019*.

Les burgers de poulet séduisent de plus en plus les consommateurs, avec 21% de part de marché, une évolution en hausse par rapport aux burgers de bœuf qui perdent du terrain. Tendres, savoureux et peu gras, le poulet continue d'être une viande de premier choix pour les restaurateurs.

Disponible dès à présent, le **Crousty Burger** de **POULE et TOQUE** est un produit de qualité élaboré à base de viande de poulet 100% filet. Origine France, la viande est tendre et moelleuse, enveloppée d'une chapelure extra croustillante. Le **Crousty Burger** se présente dans une portion généreuse de 120g, idéale pour garnir les burgers.

* Kantar 2020, périmètre marché : McDonald's, KFC, Burger King, Quick



Infos produit

PCB : 4 / Poids colis : 3.8kg / DLC : 22j
Disponible dès à présent