



Saint Agaune

déploie deux offres à destination des bars, brasseries et restaurants bistroonomiques

Forte de 20 ans d'expérience en GMS avec sa spécialité de viande séchée, la marque française, qui accompagne les apéritifs tout en finesse, s'adresse pour la première fois aux circuits de la CHD. Saint Agaune se lance avec 2 offres 100% dédiées aux professionnels, le sachet individuel et le cornet dégustation de Petites Tranches, afin de soutenir les animations de fin de journée en point de vente.



Saint Agaune aux côtés des CHR pour la relance

Si 80% des produits servis en grignotage salé dans les établissements sont du saucisson*, Saint Agaune va plus loin avec deux offres raffinées et différenciantes destinées à animer les temps forts de vente en établissement comme les happy hours, augmenter le ticket de consommation moyen et ainsi recréer et valoriser l'instant chaleureux de l'apéritif.

Saint Agaune étend son offre apéritive avec des propositions innovantes conçues pour le foodservice. Loin des traditionnelles cacahuètes et olives servies habituellement avec une boisson, la marque propose ses Petites Tranches, sous forme de sachets individuels et de cornets dégustation.

*selon une étude réalisée par CHD Expert en janvier 2020



L'apéritif avec Saint Agaune

Les innovations apéritives de Saint Agaune s'inscrivent dans la démarche de premiumisation initiée par la marque au rayon saucisson en GMS. Un produit français de qualité à la saveur unique de viande séchée et relevée d'une note légèrement salée qui signe un accord parfait avec un verre en terrasse, un cocktail en afterwork, dans un endroit branché et cosy, pour accompagner tous les moments de partage et de convivialité.

Saint Agaune propose deux offres innovantes à destination des CHR :

- ◆ Les petits sachets Saint Agaune : un sachet individuel de Petites Tranches Saint Agaune à offrir pour toute commande d'un verre ou à intégrer dans le prix d'une formule animation.
- ◆ Le cornet dégustation de Petites Tranches Saint Agaune : 60g de tranches dans un cornet en vrac à proposer à la carte au Prix Marketing Conseillé de 4,50€*.

* Prix Marketing Conseillés, l'établissement fixe en toute indépendance ses prix de vente à la clientèle, selon sa propre appréciation de la situation concurrentielle



Portion = sachet 10g, environ 8 tranches.



Portion = Cornet 60g, environ 42 tranches.



À PROPOS DE SAINT AGAÛNE

Saint Agaune c'est l'histoire d'un produit singulier avec une saveur unique de viande séchée, à la fois tendre et fondante. C'est en Auvergne, dans les Monts du Lignon, que tous les produits sont fabriqués.

Les Petites Tranches, exclusivement issues des pièces les plus nobles de porcs français, sont finement tranchées, sans la peau, et prêtes à être dégustées. Un produit raffiné, deux fois moins gras qu'un saucisson sec classique.

Depuis de nombreuses années, Saint Agaune propose des apéritifs tout en finesse pour les consommateurs, et arrive désormais en foodservice avec une offre bistroonomique s'adressant aux professionnels des CHR.