



COMMUNIQUÉ DE PRESSE, FÉVRIER 2024

Des fromages français taillés pour les pros

Entremont Professionnel, la 1ère offre de fromages prêts à l'emploi, multi-découpés, multi-matières, sous une seule marque pour les Professionnels de la Restauration.

Créée pour faciliter et inspirer le quotidien des professionnels, Entremont Professionnel est une gamme de fromages prêts à l'emploi, en tranches, dés et râpés et souhaite s'imposer comme la marque française de référence auprès des professionnels de la restauration. Sa force ? **Des produits authentiques, non transformés, issus de fromages entiers.** En effet, la marque alliant tradition et modernité, incarne différents savoir-faire fromagers liés à son ancrage territorial fort, qui préserve les méthodes de production spécifiques, notamment, aux fromages AOP et IGP.

Au menu ? Des fromages prêts à l'emploi - tranches, dés, râpés, qui allient qualité, simplicité et rentabilité et permettent aux professionnels d'obtenir des résultats variés tels que filant, fondant, nappant et croustillant. Il sont taillés pour que les chefs de la restauration et les boulangers puissent explorer, innover et renouveler leurs créations à l'infini !

À la clé ? Un gain de temps, une facilité de mise en place, une maîtrise des coûts, une réduction du gaspillage, de la praticité et du goût. Cette approche facilite ainsi la vie quotidienne des chefs en assurant une gestion précise des portions tout en ajoutant saveurs et textures à leurs créations culinaires. Dans un contexte marqué par l'évolution du snacking et de la cuisine d'assemblage, la marque répond de manière efficace à une réelle demande du marché et a toute sa place dans la cuisine des chefs.

Les nouveaux modes de consommation et les défis auxquels sont confrontés les chefs transforment radicalement l'univers de la restauration. La demande croissante pour des repas déstructurés et standardisés crée des tensions au niveau de la main-d'œuvre. Dans ce contexte, les fromages prêts à l'emploi représentent une vraie solution pour la cuisine d'assemblage en pleine croissance. La gamme Entremont Professionnel facilite ainsi la vie des chefs et leur permet non seulement de gagner du temps mais aussi d'accompagner leur créativité culinaire.

Avec la mise sur marché de **22 nouvelles références de tranches, dés et râpés d'ici la fin de l'année**, la marque souhaite s'imposer comme la référence en fromages français prêts à l'emploi pour les acteurs de la restauration.

22 références produits

13 matières fromagères

6 découpes différentes



Sodiaal Professionnel sera présent au **salon Sandwich & Snack Show les 13 et 14 mars** sur le **stand G22**.



À propos de Sodiaal Professionnel

Sodiaal Professionnel, qui appartient à la coopérative laitière française Sodiaal, est le partenaire incontournable des acteurs de la restauration hors domicile dans leurs achats de produits laitiers. À travers sa gamme complète de laits, beurres, crèmes, fromages et ultra frais, alliant qualité et technicité et issue de marques reconnues, telles que Baignes, Entremont Professionnel, Candia, Yoplait et La Vie de Château, Sodiaal Professionnel souhaite donner plus de sens et de saveurs à la cuisine des professionnels de la restauration. La coopérative Sodiaal, c'est 16 000 éleveurs laitiers français répartis dans 72 départements, elle s'engage au quotidien pour le maintien de l'économie laitière sur l'ensemble du territoire français. Elle aide notamment de jeunes agriculteurs à s'installer et valorise les savoir-faire ancestraux qui font des produits laitiers un ingrédient majeur de la gastronomie française.