



FLORETTE RÉINVENTE L'ART DE LA SALADE

AVEC DES SALADES FRAÎCHES INÉDITES ET UNE NOUVELLE GAMME DE TOPPINGS

**PARCE QUE CHEZ FLORETTE, ON NE FAIT PAS DANS LA DEMI-SALADE...
UNE NOUVELLE GAMME DE SALADES ASSAISONNÉES VOIT
LE JOUR AU RAYON FRAIS**

6 recettes qui allient praticité, gourmandise et qualité nutritionnelle. Notée Nutriscore A, cette gamme propose un voyage gustatif avec les incontournables comme la salade de carottes citron-persil, la salade de taboulé à l'orientale et le coleslaw au sésame noir, mais aussi des créations originales associant céréales et légumineuses : lentilles à la moutarde, betteraves au citron-persil et pois chiches à la méditerranéenne, pour une offre complète et diversifiée.

Leur préparation délicate préserve toute la fraîcheur, le goût et le croquant naturel des légumes. Florette a choisi un assaisonnement léger, parfaitement équilibré, qui met en valeur le goût brut des ingrédients sans les masquer.

Le résultat ? Des salades gourmandes et fraîches comme à la maison où chaque saveur s'exprime pleinement.

La gamme se distingue également par ses portions généreuses de 270g, idéales pour un repas complet.



Disponibles en GMS - portions de 270g - **PCM** : 3,20€**



«Nous avons imaginé ces nouveautés avec une seule idée en tête : offrir du plaisir à chaque bouchée, sans jamais faire de compromis sur la qualité et l'origine des ingrédients. Les consommateurs nous l'ont clairement dit : manger doit être à la fois un moment de bien-être et de gourmandise. C'est pourquoi nous avons sélectionné avec soin chaque ingrédient pour créer une gamme qui allie saveur et qualité, afin que chaque dégustation soit un vrai régal, aussi bon pour le corps que pour les papilles.» déclare **Agnès Porte-Chapui, Directrice Marketing Florette France.**

UNE GAMME COMPLÈTE POUR TOUS LES GOÛTS

80 % des Français* aiment enrichir leurs salades, notamment avec des croûtons, des oignons, des fruit à coque et des oléagineux.*

Florette, leader français des salades, purées, fruits et légumes frais prêts à l'emploi, enrichit son offre pour toujours plus de plaisir dans l'assiette en lançant une gamme exclusive de toppings. Cette nouvelle gamme, véritable invitation à la dégustation, sera disponible à partir de mai 2025 en GMS. Croûtons dorés et croustillants, mélanges de graines savoureuses et oignons frits craquants : chaque produit est conçu pour sublimer les salades, tout en alliant le plaisir des sens à la qualité Florette.



Les croûtons

Élaborés avec du blé 100% français et sans conservateur, ces quatre recettes authentiques (Caesar, Ail et Fines Herbes, Original et Fromage) viennent agrémenter les salades de leur texture croustillante et leurs saveurs exquises.



Disponibles en GMS - sachets de 90g
PCM : 3,20€**



Disponibles en GMS - sachets de 70g
PCM : 1,90€**

L'oignon frit

Fabriqués en France, ces oignons croustillants apportent LA touche gourmande aux salades.



Les graines grillées

Une innovation inédite sur le marché. Un mélange de graines et légumineuses, torréfiées et aromatisées avec des épices et herbes pour apporter à la fois du croquant et du goût aux salades composées. Elles offrent une alternative gourmande aux fruits secs et oléagineux traditionnels, Florette présente deux références de Mélanges de Graines (Graines Gourmandes Mélange Croquant et Graines Gourmandes Mélange Provençal).



Disponibles en GMS - sachets de 100g
PCM : 2,50€**

*Etude IPSOS Usages auprès de 300 consommateurs de Salades 4G

**Le distributeur reste seul maître dans la fixation de ses prix.

À propos de Florette :

Florette, leader français des salades, purées, fruits et légumes frais prêts à l'emploi, est une marque normande fondée par des agriculteurs il y a plus de 38 ans. Pionnière de la salade en sachet, elle facilite une alimentation équilibrée et pratique. Intégrée à une coopérative agricole française, Florette s'engage pour un développement durable alliant performance économique, responsabilité sociale et respect de l'environnement. Avec six sites de production en France, elle garantit fraîcheur et praticité aux consommateurs, à domicile comme en restauration.