



Communiqué de presse

Février 2022

SPÉCIAL SALON SANDWICH & SNACK SHOW Maître CoQ présente ses nouveautés en RHD

Les 30 et 31 mars prochain, Maître CoQ sera présent au salon Sandwich & Snack Show à la Porte de Versailles à Paris. Présent sur le marché de la RHD, le Volailler Inspiré présentera deux nouveaux produits phares : le burger végétal cru de sa gamme VégéTellementBon et les lamelles de poulet méditerranéennes de la gamme Snacking Cuit.

Nouveauté



Le burger végétal cru

Gamme VégéTellementBon

La tendance du végétal : une nouvelle opportunité pour la restauration rapide.

Facile à préparer (à la poêle ou sur le grill), le burger végétal se déguste aussi bien sous la forme d'un hamburger ou accompagné de petits légumes.

- Le goût d'une viande grillée
- Texture tendre et juteuse après cuisson
- À base de protéines de pois et de fève
- Riche en protéines
- Source de fibres
- Sans soja, sans OGM
- Portion de 100g
- Surgelé IQF

Les lamelles de poulet méditerranéennes

Gamme Snacking Cuit

Une nouvelle recette savoureuse et légèrement épicée !

- Viande de volaille marinée aux épices, aux plantes aromatiques et à la tomate, cuite et émincée
- De larges et fines lamelles pour une bonne couverture dans le pain ou l'assiette
- Portionnable et rapide : 2 min sur plaque à snacker, plancha ou poêle
- Disponible en sachet d'1kg
- Surgelé IQF



Nouveauté



- + Des équipes spécialisées en restauration : Commerce, Marketing, R&D, Conseil culinaire, Logistique
- + Une large gamme de produits de volaille en frais et surgelé
- + Pour une réponse au plus près des attentes des restaurateurs et intervenants des PAI (produits alimentaires intermédiaires) : calibre, cuisson, portionnage, goût, signe de qualité.

SALON DU SANDWICH &
SNACK SHOW
30 et 31 mars 2022

Porte de Versailles
Pavillon 7.1
75015 PARIS

Stand Maître CoQ
HALL 7.1 – STAND 40 – ALLÉE P

À propos de Maître CoQ :

Marque n°2 de la volaille en France, Maître CoQ propose aux consommateurs depuis 1969 une large offre de Volailles sous signe de qualité (origine France, Fermier Label Rouge et Bio, certifiée Bleu Blanc Coeur) crues ou déjà préparées. L'entreprise possède 5 sites de production en France (4 en Vendée et 1 en Auvergne). Elle emploie 2 600 salariés et a réalisé un chiffre d'affaires de 575 millions d'euros en 2020.