



## HUGO REITZEL ET HUGO : DE NOUVEAUX PICKLES AU MENU !

Reitzel s'est donné carte blanche et étend son offre croquante à destination des professionnels des métiers de bouche

**Chefs, restaurateurs... les pickles Hugo Reitzel et les cornichons français HUGO pour les pros arrivent ! Proche des professionnels des métiers de bouche depuis toujours, Reitzel innove pour leur permettre d'ajouter de la couleur et des saveurs sur leurs cartes... Les nouveaux pickles Hugo Reitzel et HUGO, la nouvelle marque du cornichon français pour les pros, sont à découvrir ci-dessous !**

Pour découvrir et déguster les innovations Reitzel, rendez-vous lors du SIRHA 2023, sur le stand 3C52 !

## HUGO REITZEL MET DE LA COULEUR DANS SON OFFRE AVEC DE TOUS NOUVEAUX PICKLES

Des recettes inédites et originales pour ravir Chefs et convives ! Raisins, oignons rouges, oignons Borretane, poivre vert fermenté, ou dés de cornichons aigres-doux... C'est un nouvel horizon culinaire qui s'ouvre aux professionnels des métiers de bouche. Pour y goûter, c'est par ici !



### DISPONIBLES DÈS MAINTENANT...

#### Poivre vert fermenté au vinaigre

Sans lui, la sauce au poivre ne serait pas ! Cueilli encore vert, il est moins piquant et plus parfumé que le poivre noir. Avec cette nouvelle référence, Hugo Reitzel met toute la saveur du poivre vert au service des Chefs, pour leur permettre de réaliser des sauces de qualité. Entrecôtes, filets de canard, tous trouveront une place pour le poivre vert fermenté au vinaigre, en sauce, bien-sûr !



*Disponible depuis septembre 2022,  
boîte 4/4 (550g)*

#### Pickles d'oignons rouges émincés aigres-doux et vinaigre de vin rouge

Lancés en septembre 2022, ils viennent égayer les burgers, les pizzas et tant d'autres plats ! Leur couleur caractéristique annonce un moment de saveur délicieusement croquant. Prêts à l'emploi, leur coupe homogène et régulière permet de réussir toutes les créations.

*Disponibles depuis septembre 2022, en poche 650g (300g)*



**À VENIR TRÈS BIENTÔT !**

### Dés de cornichons aigres-doux

Quand on en vient aux cornichons, Hugo Reitzel en connaît un rayon ! Cette fois-ci, ce sont les dés (10x10mm) qui entrent en jeux. Fort de tout son savoir-faire sur la cucurbitacée, Hugo Reitzel lance ces dés, qui trouveront parfaitement leur place dans des tartares de bœuf, de saumon, ou dans des poke bowls. *Disponibles à la demande en poche 630g (400g)*



### Pickles de raisins aigres-doux miel & cannelle

**Le fruit fait son entrée dans la famille des pickles Hugo Reitzel !** Pour inaugurer cette nouvelle catégorie, la marque a choisi les raisins. Sans pépins, enrobés de miel avec une touche de cannelle, ces pickles viendront ajouter une note délicieusement sucrée à tous les plats... Salades d'endives, sur un plateau de fromage, en accompagnement de foie gras ou d'un camembert rôti, il n'y a pas de limites !

*Disponibles début 2023, en bocal 75 cl (330g)*



### Oignons Borettane

Avec leur goût délicatement sucré, ces oignons caractérisés par leur forme plate s'intègrent parfaitement dans les plats à base de poisson ou de viande. Agrémentés dans du vinaigre balsamique de Modène et de l'huile, ils n'attendent que d'être dégustés en antipasti, en sauces ou encore dans des risottos !

*Disponibles en avril 2023, en bocal 1,7L (1kg)*



Ces produits sont disponibles chez tous les distributeurs habituels.

Et pour en savoir plus sur tous les produits Hugo Reitzel, [rendez-vous sur le site.](#)

## HUGO : LES CORNICHONS FRANÇAIS POUR TOUS LES CHEFS

Depuis 2016, la PME Reitzel relance la filière du cornichon en France, et s'est imposée comme le seul industriel à proposer ses cucurbitacées françaises aux professionnels, sous la marque Hugo Reitzel. **En 2022, ils continuent de pousser les portes de toutes**

**les cuisines sous le nom HUGO : nouvelle marque porte-étendard des pickles français.** Parce que les restaurants français sont les premiers représentants de notre gastronomie bien aimée, il leur faut une marque dédiée pour bien les sublimer !

Entiers ou en rondelles, Le Classique vinaigré ou L'Original aigre-doux, conventionnel ou biologique : il y en a pour tous les usages... et tous les goûts !

### HUGO, c'est aussi la transparence

Convaincue que les Chefs Français ont le droit de savoir ce qu'ils proposent à leurs clients, HUGO adopte un packaging clair et un affichage complet sur la provenance de ses produits et des ingrédients utilisés. Et pour maintenir un lien toujours plus fort avec les professionnels des métiers de bouche, les étiquettes des produits arborent un QR code avec des informations à destination des pros : fiches techniques, conseils, recettes, traçabilité... Toute l'année HUGO alimente cet espace pour satisfaire les curieux.

### 100% HUGO, 100 % Français

Vous l'aurez compris, HUGO, ce sont des cornichons français... Mais la marque ne s'arrête pas en si bon chemin et travaille en filière, avec des agriculteurs partenaires, avec qui elle relance la filière du cornichon en France depuis 2016 ! HUGO porte la démarche de relocalisation du cornichon et répond au besoin de transparence des Français.

Pour en savoir plus sur les engagements de HUGO pour la filière du cornichon français et sur la gamme de produits, [rendez-vous ici](#) !

**HUGO**<sup>®</sup>





## À propos de Reitzel

Référence en matière de pickles en France, Reitzel agit partout où elle est implantée pour développer durablement des filières agricoles et valoriser le fruit de la terre en produits sains et savoureux qu'elle commercialise sous ses marques :

- HUGO : les cornichons français en Food Service et en GMS
- Hugo Reitzel : pour les professionnels des métiers de bouche
- Jardin d'Orante : pour les réseaux GMS
- Bravo Hugo ! : pour les réseaux spécialisés bio

Reitzel est le seul acteur du secteur à travailler en filières, dans la lignée de son fondateur Hugo Reitzel. La PME familiale se donne pour mission de cultiver des cornichons et de les transformer en délicieux pickles, dans le respect des hommes et de la nature partout où elle est implantée. L'entreprise a été fondée il y a 113 ans par un agriculteur, Hugo Reitzel, qui décida de monter une conserverie pour valoriser le fruit de son travail. Depuis, l'entreprise a su perpétuer son savoir-faire avec la même philosophie : celle de tisser des liens privilégiés avec les agriculteurs, au plus près des bassins de culture, et de transformer leurs légumes en produits savoureux, en phase avec les attentes des consommateurs.

