

Salakis
Professionnel

Salakis Professionnel présente son

HALLOUMI **AOP**

la signature chypriote pour des recettes audacieuses

Face à l'évolution des attentes des consommateurs, entre recherche d'authenticité et envie de nouvelles expériences culinaires, les professionnels sont en quête d'ingrédients capables de renouveler et de valoriser leurs cartes. Dans ce contexte, la cuisine méditerranéenne s'impose durablement comme une source d'inspiration, à la fois conviviale, généreuse et moderne. Pour accompagner cette dynamique, Salakis Professionnel dévoile son Halloumi A.O.P., une nouvelle référence de fromage à griller qui associe la tradition chypriote à la créativité des professionnels du foodservice.





UN MARCHÉ EN FORTE CROISSANCE, ENTRE TENDANCE VÉGÉTARIENNE ET CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Porté par l'essor de la cuisine méditerranéenne, aujourd'hui classée parmi le top 5 des cuisines les plus réservées au restaurant, l'halloumi s'impose comme l'un des fromages les plus dynamiques du marché français. Avec +40%² de croissance en volume en GMS (grandes et moyennes surfaces) et une progression annuelle attendue de +9%¹ entre 2025 et 2030 sur le marché français (GMS et Foodservice), il confirme son fort potentiel de développement. Cette dynamique reflète l'évolution des habitudes de consommation, marquées par la recherche de nouvelles expériences gustatives et de produits à forte valeur ajoutée, véritables gages de qualité.

Dans ce contexte porteur, **Salakis Professionnel** enrichit son offre avec son **Halloumi A.O.P.**, afin d'accompagner les professionnels de la restauration commerciale et collective dans l'évolution des usages. Véritable alternative à la viande, **l'Halloumi A.O.P.** permet d'enrichir les recettes végétariennes en restauration à table et de répondre aux exigences de la loi EGalim en restauration collective. Encore en phase de démocratisation en France, il représente une réelle opportunité pour les chefs souhaitant se différencier avec des recettes méditerranéennes authentiques et gourmandes.



UNE NOUVELLE OFFRE DE FROMAGE POUR LES PROFESSIONNELS

Fabriqué sur l'île de Chypre selon la recette traditionnelle et dans le respect du cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée, **l'Halloumi A.O.P. Salakis Professionnel** est élaboré à partir d'un mélange de laits de vaches, de brebis et de chèvres collectés dans les zones certifiées.

Fromage à griller par excellence, il se distingue par une saveur salée et délicatement lactée, une texture semi-ferme légèrement crissante et une excellente tenue à la cuisson. À la plancha, au four, à la poêle ou en friteuse, **l'Halloumi A.O.P. Salakis Professionnel** ne fond pas à la cuisson à haute température et développe une surface dorée et croustillante. Produit végétarien, riche en protéines et certifié halal, il constitue une alternative qualitative à la viande.

Proposé en bloc de 650 g, conditionné en colis de six unités et bénéficiant d'une date de durabilité minimale de 70 jours, ce format horizontal a été conçu pour répondre aux contraintes des cuisines professionnelles. Il offre une grande souplesse d'utilisation et permet une découpe adaptée aux différents usages, que ce soit en tranches, cubes ou bâtonnets, selon les besoins des chefs en restauration commerciale et collective.



¹ Source Circa CC P9 2025

² Source Grand View Research

UN FROMAGE MULTI-USAGES POUR DES RECETTES CRÉATIVES

Salakis Professionnel met en avant une sélection d'idées recettes dédiées à son **Halloumi A.O.P.**, déclinées en salades, sandwiches ou encore en préparation panées. Grâce à sa tenue exceptionnelle à la cuisson et à sa texture unique, il s'impose comme un véritable ingrédient signature, aussi adapté aux offres à emporter qu'aux plats servis à l'assiette.



À PROPOS DE SALAKIS PROFESSIONNEL

Salakis Professionnel se distingue comme le partenaire privilégié des chefs pour une cuisine méditerranéenne authentique. Inspirée par l'art de vivre et le partage, Salakis Professionnel propose des fromages au goût typé, frais, et savoureux. Le fromage Salakis est facile à cuisiner, s'adapte à toutes les créations, en toute saison, et apporte une touche méditerranéenne instantanée à chaque plat. Salakis Professionnel s'engage à fournir des solutions culinaires correspondant aux exigences actuelles des professionnels.

Pour encore plus de recettes, visitez le site internet
www.lactalisfoodservice.fr