

SIRHA 2023 : Première participation pour Mousline !



Mousline participe pour la première fois au SIRHA, qui se tiendra du 19 au 23 janvier 2023 à l'Eurexpo de Lyon. A cette occasion, la marque iconique de purée de pommes de terre, récemment passée sous giron français, se tiendra à disposition des professionnels de la restauration pour leur faire découvrir ou redécouvrir la diversité de son offre RHD et les innovations pensées pour eux. Par sa présence, Mousline souhaite affirmer sa volonté de se développer dans les circuits professionnels et d'innover en recettes comme en formats dans les prochaines années pour satisfaire les besoins de tous les types de clients de la restauration collective et commerciale.

Rendez-vous au pavillon des Hauts de France, stand 2.1F11 !

La RHD : un marché historique pour Mousline

Fort de son ancrage régional et de son image de marque iconique dans l'esprit de 90% des Français, toutes générations confondues, Mousline a pour ambition de renforcer sa place sur le marché de la RHD et de devenir un véritable réflexe en cuisine pour faciliter le quotidien et inspirer les professionnels de la restauration, qui représentent 20 % de son chiffre d'affaires. Seule marque à proposer une purée à base de pomme de terres françaises à ses clients de l'Hexagone, Mousline entend se développer sur ce marché en proposant aux restaurateurs un produit de bistro, avec une purée de qualité et économique.

L'offre Mousline à destination des professionnels de la restauration

Mousline commercialise pour les professionnels à la fois des recettes de purées en flocons mais également en granulés - deux technologies aux atouts complémentaires qui ont pour point commun de simplifier la tâche des préparateurs de purées. Chacune a ses spécificités en termes de texture, mode de préparation, richesse nutritionnelle et tenue du produit dans la durée, permettant ainsi à la marque de proposer aux professionnels de la restauration des solutions appropriées en fonction de leurs besoins.



Flocons – 5kg

Nature

Avec une pointe de beurre
et très faible en sodium



Granules – 4,5kg

Nature - Complète

Très faible en sodium



Granules – 1,6kg

Au lait entier

Une nouveauté à découvrir en avant-première sur le stand Mousline

Pour marquer sa première participation au salon, Mousline a développé une recette inédite spécialement pensée pour les professionnels de la restauration commerciale type bistro. Cette nouvelle recette, plus texturée, s'intégrera parfaitement dans de nombreux plats de la bistronomie française.

Durant toute la durée du SIRHA, le chef Christian Leclou sera présent sur le stand de la marque pour faire déguster cette nouvelle recette aux visiteurs professionnels présents et se tiendra à leur disposition pour prodiguer suggestions et inspirations de recettes.

Malgré la crise sanitaire, qui a ébranlé les habitudes des Français, la restauration hors foyer représente toujours une part essentielle de notre consommation alimentaire (un quart de notre alimentation). La restauration rapide et nomade, la vente à emporter (VAE) et la livraison à domicile (LAD) en sont les premiers bénéficiaires. Selon une étude, 88% des Français, majoritairement en zone urbaine, déclarent avoir consommé au moins une fois hors de leur domicile, entre automne 2021 et printemps 2022. Les attentes aussi continuent d'évoluer, avec une volonté des Français de consommer plus de produits locaux, d'origine France (54%) et faits maison (53%), tout en restant qualitatifs et accessibles.

A PROPOS DE MOUSLINE

Mousline est une marque française de purée de pommes de terre en flocons, lancée en 1963 par la société Maggi. Mousline opère grâce à un site de production dédié, implanté au cœur du bassin de culture des pommes de terre, à Rosières en Santerre, qui emploie 150 personnes. Mousline réalise un chiffre d'affaires d'environ 80m€ dont 25% à l'export (Allemagne, Espagne, Pays-Bas sont les principaux pays). Mousline représente environ 70% en valeur du marché de la purée en France, en GMS.