

Communiqué de presse, mars 2025

Sodiaal Professionnel au Snack Show : Entremont Professionnel célèbre l'emmental français !

À l'occasion du Snack Show, le rendez-vous incontournable de la restauration rapide, Sodiaal Professionnel, l'entité de la coopérative française Sodiaal dédiée aux professionnels de la restauration, sera présent pour mettre en avant son expertise et son engagement envers les professionnels du secteur. À cette occasion, Entremont Professionnel marque de Sodiaal Professionnel spécialisée dans les fromages prêts à l'emploi, dévoilera sa nouvelle recette d'Emmental français râpé. La marque Baignes sera également présente pour valoriser la qualité et la fiabilité de ses crèmes techniques dans des usages snacking.

Acteur majeur du marché, **Entremont Professionnel** propose une large gamme de **fromages prêts à l'emploi** – râpés, tranchés ou en dés – conçus pour répondre aux besoins des professionnels en quête de qualité, de praticité et de fonctionnalité. Pensée pour optimiser le travail en cuisine, cette gamme met en avant le **savoir-faire des fromagers-affineurs français** tout en facilitant l'usage quotidien en restauration. À la croisée de la tradition et des exigences modernes, Entremont Professionnel sélectionne des fromages de qualité et d'origine maîtrisée, prédécoupés pour simplifier le quotidien des professionnels, stimuler leur créativité et améliorer leur rentabilité. Grâce à une diversité des saveurs et de formats adaptés à tous les usages – bruts, fondus ou gratinés –, la gamme s'intègre parfaitement aux besoins de la restauration.



Sodiaal Professionnel sera
présent au salon Sandwich
& Snack Show les 2 et 3 avril
sur le stand G020

Une nouvelle recette d'Emmental râpé français aux qualités préservées

Déjà disponible en **brins fins (1,8 mm)** et en **gros brins (3,2 mm)**, l'Emmental râpé Français Entremont Professionnel s'impose comme un incontournable en cuisine. Avec cette nouvelle recette au goût plus intense et plus fruité, la marque met en avant un produit **sans additifs**, élaboré avec du **lait 100 % français**, issu de **coopératives laitières** et fabriqué dans la **Meuse (52)**. Un gage de qualité et d'authenticité pour les professionnels de la restauration.



L'Emmental **brins fins (1,8 mm)** permet d'obtenir une **fonte rapide et homogène**. Sa texture légère s'intègre facilement aux sauces, leur apportant une consistance onctueuse. Idéal pour les **paninis et tartines**, il assure également un bon filant, pour une expérience gustative optimale.

L'Emmental **gros brins (3,2 mm)** offre quant à lui un **pouvoir couvrant élevé**. L'épaisseur du brin permet de résister aux **cuissons longues**, tout en apportant un aspect gratiné généreux et gourmand. Parfait pour les **pizzas et gratins**, il libère progressivement ses arômes pour un rendu savoureux et authentique.

Rendez-vous au Snack Show 2025

Lors du Snack Show 2025, Entremont Professionnel mettra également à l'honneur plusieurs références incontournables de sa gamme, dont **sa nouvelle offre de tranches de Raclette**, disponibles en version nature et fumée. Conçues pour **optimiser la rentabilité** des professionnels, elles offrent une grande polyvalence en cuisine. Une polyvalence brillamment illustrée par le chef LG Lepers, grand gagnant du **World Burger Contest 2025**, qui a su sublimer le fromage à raclette fumée dans sa création primée.

La pizza occupant une place toujours grandissante sur le marché du snacking, Entremont Professionnel présentera son **Mélange de râpés Pizza gros brins (3,2 mm) – 1 kg**, une alliance équilibrée de **Mozzarella (70%)** et d'**Emmental Français (30%)**. La Mozzarella, dominante, apporte une texture filante et un goût subtilement lacté, tandis que l'Emmental Français enrichit le mélange de ses notes douces et noisettées, idéales pour un gratiné doré et savoureux. Conçu pour une **fonte lente**, ce mélange garantit une couverture uniforme et un excellent filant, parfait pour les **pizzas, tartines et gratins**. Préparé en Haute-Marne, il répond aux exigences des professionnels en quête de qualité et de praticité.





Baignes la crème pour des snackings gourmands !

Sodiaal Professionnel sera également présent avec sa gamme complète de crèmes Baignes, référence incontournable des cuisines et laboratoires en restauration et boulangerie-pâtisserie. Depuis 1977, la marque accompagne les chefs avec des solutions fiables et adaptées à toutes leurs créations, qu'elles soient salées ou sucrées.

De la crème légère 12% et 18% aux crèmes entières 30% et 35%, en passant par les crèmes filières Bio et Bleu-Blanc-Cœur ou encore la crème anglaise prête à l'emploi, chaque produit est conçu pour répondre aux exigences des professionnels. Fabriquées en France à partir de lait collecté auprès des éleveurs de la coopérative, les crèmes Baignes garantissent un rendu optimal en cuisine comme en pâtisserie.



Au menu : démonstrations et rencontres

Sodiaal Professionnel donne rendez-vous aux acteurs du secteur pour un moment unique de démonstration et d'échanges afin d'explorer ses dernières tendances du snacking, ses produits laitiers et son expertise au service de la restauration. **Une cheffe sera présente sur place pour réaliser une animation culinaire autour des produits des trois marques** : les fromages prêts à l'emploi Entremont Professionnel, les crèmes techniques Baignes et les produits ultra frais Yoplait professionnel. Chaque gamme sera mise en valeur à travers des recettes snacking gourmandes et savoureuses.

À propos de Sodiaal Professionnel :

Depuis 2023, Sodiaal Professionnel, entité de la coopérative Sodiaal dédiée aux professionnels de la restauration et aux crémiers-fromagers, s'affirme comme un interlocuteur privilégié et un acteur clé au service de ces métiers exigeants. Forte de son expertise et de son ancrage dans le terroir français, Sodiaal Professionnel propose une offre complète de produits 100 % français, en lait, beurre, crème et fromages ainsi qu'en ultra-frais. Ces produits sont spécialement conçus pour répondre aux attentes des professionnels tout en s'adaptant aux besoins de leurs convives, en alliant praticité et authenticité avec des solutions adaptées à leurs exigences, notamment en matière de volumes et de logistique. Forte des ressources et du savoir-faire laitier du Groupe Sodiaal, elle se concentre sur les besoins particuliers des professionnels, en garantissant des produits de haute qualité.