



RÉVÉLONS
VOS
SAVEURS

Communiqué de presse

Avril 2019 – Snacking

Spécialiste des sauces et garnitures sur mesure, CAP Solutions Culinaires décline pour votre plus grand plaisir une offre de sauces fromagères sur mesure à destination de la restauration commerciale chaînée.

Cette offre répond parfaitement aux attentes du marché des sandwiches Tacos avec des recettes de sauces fromagères.



Nos recettes se veulent gourmandes,
réconfortantes, voir régressives.

A base de crème, de gruyère, d'emmental, ou de cheddar,
toutes les combinaisons sont possibles avec une touche d'épices.



Mis au point
sur mesure



Prêt à
l'emploi



RÉVÉLONS
VOS
SAVEURS

Communiqué de presse

Avril 2019 – Snacking



Elles se présentent en Doypack d'un kilo, ou en coussins de plus petits formats (de 500 gr à 100 gr) et disposent d'une DLC technique de 100 jours.

Sans sel de fonte et sel ajouté, clean label, elles répondent aux attentes et aux exigences de l'offre snacking d'aujourd'hui.



Cibles : restauration commerciale chaînée, distributeur pour la restauration rapide, et distributeur généraliste.

Les tendances :

Parallèlement, l'offre se décline également en sauce froide à base de fromage blanc et de fromage frais aux notes herbacées ; l'offre Vegan (déclinaison d'Houmous) et les recettes aux saveurs de truffe sont également très demandées.

Filiale du groupe JEAN FLOC'H, le spécialiste CAP Solutions Culinaires propose une offre globale de produits alimentaires intermédiaires destinés aux industriels de l'agro-alimentaire et aux professionnels de la restauration.



Contact presse : Nathalie LAHAYE nathalie.lahaye@jean-floch.com Tel : 02 97 61 66 00