

## ●●● PANEL - RECONNUS SAVEURS DE L'ANNÉE 2011

### Les lauréats en parlent

#### Iglo France

Marie-Charlotte Philippe, chef de marque



« Nous sommes très heureux que l'excellence de notre savoir faire ait été salué sur les 4 produits que nous avons mis en test. Être « Reconnus Saveur de l'Année 2011 » sera un point important de communication pour nous, au bénéfice de l'image de la marque Iglo et avec pour objectif de recruter de nouveaux consommateurs afin de les convaincre de la qualité supérieure de nos produits. »

#### Délic France

Thierry Charby, responsable marketing France



« Au-delà de la qualité intrinsèque des baguettes natures et céréales, la marque Maison Héritage, évocatrice de tradition et de savoir faire artisanal pour le consommateur, peut être vue comme un levier merchandising pour le rayon BVP de la GMS. Elle permet d'une part de structurer une gamme en apportant de la différenciation et du sens au rayon, d'autre part de donner des repères aux consommateurs et faciliter son choix pour mieux le satisfaire. »

#### HCL Maître Pierre

Daniel Pierre, président



« Être reconnu Saveur de l'Année est une valorisation auprès des consommateurs sur la qualité de nos produits. C'est un moyen d'attirer l'attention sur nos produits en rayon, une amélioration au référencement afin d'augmenter les ventes en magasins. C'est une forme de communication et bonification de la marque Maître Pierre auprès du grand public. »

#### France Kebab

Xavier de Freslon, Directeur Commercial



« Depuis plus de 10 ans, France Kebab fait le pari de la qualité et du goût. Voir ses produits reconnus Saveur de l'Année, c'est pour nos équipes réussir un examen qualité, obtenir la reconnaissance des chefs et des consommateurs. En ce qui concerne nos produits déjà récompensés, les lamelles de kebab grillées, être de nouveau présent en 2011

c'est la confirmation qu'ils apportent toujours entière satisfaction. Pour nos dernières innovations, la Kebabox et les Cuisinés pour Paninis, Les saveur de l'année 2011 sont une reconnaissance de la qualité gustative des recettes, la preuve que nous avons fait les bons choix et l'occasion de valoriser notre savoir-faire auprès de nos clients. »

### Pâte de choix

SEGMENT

Produits à base de pâte

SOCIÉTÉ

HCL Maître Pierre

MARQUE

Maître Pierre

DÉNOMINATION

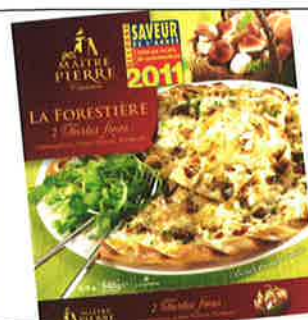
La Forestière

DESSCRIPTIF

Sur une base de pâte ultra-fine avec bord tressé main, Maître Pierre a réalisé une garniture à base de sauce crémée et d'un mélange de champignons forestiers nobles et de champignons de Paris, le tout rehaussé par une belle touche de parmesan. Ce produit sans viande ravira les végétariens et trouvera auprès des amateurs de champignons une place de choix. La Tarte Fine conviendra en entrée pour 3 à 4 personnes et en plat pour 1 ou 2 personnes.

CONDITIONNEMENT

Étui de 270 g



### Beignet gourmand

SEGMENT

Produits de boulangerie

SOCIÉTÉ

Argru SAS

MARQUE

Argru

DÉNOMINATION

Gourmeline

DESSCRIPTIF

À déguster seul, en famille ou entre amis, la Gourmeline est un beignet reconnaissable par sa forme Bretzel. En outre, sa pâte légère et son goût subtil en font une réelle alternative sur le segment du beignet. Disponible en format de 70 g.

CONDITIONNEMENT

50 pièces par carton



### Les autres lauréats en 2011 :



**Iglo, Épinards à la provençale et Recette Méditerranéenne**



# GMS