



Rayon : traiteur de la mer

Nom du produit : Gaufre saumon aux poireaux

Marque : Kritsen

Fabricant : Marine Harvest Kritsen

Grammage : 100 g

Conditionnement : barquette plastique
et fourreau carton

Lancement du produit : avril 2013

PCB : 6 UVC / carton

Prix de vente habituellement constaté : 2,30 € TTC

DLC : 21 jours

Conseils de dégustation :

- au grille-pain pendant 2 à 3 min thermostat 5.
- au four : 3 à 5 min sur une grille à mi-hauteur, dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 min.

Cible : pour les petits et grands, consommateurs en quête de "snacking sain".



LE JURY A AIMÉ

"L'association poireaux/saumon est succulente. Enfin une gaufre en version salée !"

"Alliance du côté plaisir de la gaufre et du côté équilibré du saumon et du poireau"

"Le côté innovant par le fait que l'on peut réchauffer la gaufre au grille-pain, quelle bonne idée !"

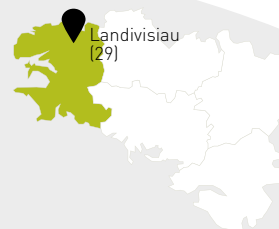
Le [+] gustatif

Moelleuse, fondante et croustillante en bouche, cette gaufre salée se distingue par la simplicité des ingrédients qui la compose : saumon (21 %), poireaux (19 %), fromage, farine, lait et œufs. Composée de légumes, de protéines et de féculents, la gaufre se déguste aussi bien en entrée qu'en plat principal, accompagnée de crudités ou façon "sandwich".

Le [+] innovation

Cette recette inédite de gaufre en version salée à réchauffer au grille-pain ou au four émerveille les papilles par l'association réussie de saumon et de poireaux. Un produit original qui permet de consommer du poisson de manière plus ludique, notamment pour les enfants. Une fois réchauffée, la gaufre est croustillante sous la dent, dégageant tous ses arômes.

FABRIQUÉ
ET DISTRIBUÉ PAR...



Contact

ZA du Vern
29400 Landivisiau
Tél : 02 98 68 44 44 - Fax : 02 98 68 92 21
serviceconso.mhk@marineharvest.com
www.kritsen.fr

Contact presse :
Solène VIOLANT (Chef de produit)
Tél : 02 98 68 97 41
solene.violant@marineharvest.com

Avec son activité historique, le saumon fumé, Marine Harvest Kritsen a su se développer pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs. C'est pourquoi, l'entreprise s'est enrichie de nouveaux savoir-faire dans l'élaboration de produits Traiteur de la Mer (terrines, pains de poisson, cakes, clafoutis...). Aujourd'hui, intégré à l'un des leaders mondiaux de l'aquaculture, Marine Harvest Kritsen bénéficie de sa propre filière d'approvisionnement en saumon afin de garantir une traçabilité complète de la ferme marine jusqu'à l'assiette du consommateur. Avec 3 sites industriels bretons et 430 salariés en Bretagne, l'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 130 M € en 2012.