



Rayon : traiteur de la mer

Nom du produit : Tartinable Saumon & Boursin®
Ail & Fines Herbes

Marque / Fabricant : Guyader

Grammage : 120 g

Conditionnement : pot plastique

Lancement du produit : novembre 2012

PCB : 6 UVC / carton

Prix de vente habituellement constaté : 2,90 € TTC

DLC : 38 jours

Conseils de dégustation : à servir en apéritif, en entrée ou encas. À tartiner sur des toasts ou des blinis. En garniture de crudités, sandwichs ou verrines.

Cible : amateurs de tartinable prêt à l'emploi et consommateurs en quête de nouvelles saveurs.

Le [+] gustatif

Ce Tartinable est une subtile association de saumon et de Boursin® Ail & Fines Herbes qui ravit les papilles tant par le goût affirmé du poisson que par la douceur et la fraîcheur du fromage Ail et Fines Herbes. La texture fouettée et légère du Boursin® apporte aux rillettes une incroyable onctuosité, un goût intense et généreux. La présence de véritables morceaux de saumon apporte un vrai plus à la recette. Le tartinable, sans colorant artificiel ni exhausteur de goût, a été cuit lentement pour préserver toutes ses saveurs.

Le [+] innovation

Ce tartinable est un mariage inédit entre le fromage Boursin® et les rillettes de saumon, qui dégage des saveurs originales à la dégustation et répond à une forte demande sur le marché du traiteur de la mer. Prêt à consommer et extrêmement facile à tartiner, ce produit se conserve longtemps, notamment grâce à son pot refermable.



LE JURY A AIMÉ

“L'association inédite du saumon et du Boursin®”

“Une texture crémeuse et onctueuse, rapide à tartiner”

“Tartinable à souhait, avec de vrais morceaux de saumon retrouvés”

FABRIQUÉ
ET DISTRIBUÉ PAR...



Contact

Rue de Kerroc'h
29510 LANDREVARZEC
Tél : 02 98 57 76 78 - Fax : 02 98 57 79 95
contact@guyader.com
www.guyader.com

Contact presse :
Justine GUILLARD (Agence Becom)
Tél : 01 42 09 04 34
j.guillard@becomagence.com

Créée en 1930 à Landrévarzec dans le Finistère par le grand-père de Christian Guyader, actuel PDG, l'entreprise Guyader est aujourd'hui la marque référente dans les domaines de la charcuterie et des produits de la mer. À l'origine un atelier de salaison, l'entreprise s'est diversifiée dès 1989 dans le secteur des produits de la mer. En 1993, Guyader s'est développé sur le marché européen, participant ainsi au rayonnement de la Bretagne à l'international. Aujourd'hui, la société produit et commercialise trois familles de produits : charcuteries, poissons & poissons fumés, traiteurs et traiteurs de la mer, qui sont distribués dans les circuits de la grande distribution, de la RHD-grossistes et de l'export pour un chiffre d'affaires de 59 M € en 2012 (dont plus de la moitié grâce au segment des produits de la mer). Guyader emploie 430 salariés sur 6 sites de production et un site logistique.