ÉCLAIR

PRINTANIER

DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

UN ART DE VIVRE

St Môret

ÉCLAIR PRINTANIER

POUR 10 ÉCLAIRS À ENVIRON 0,80€ L'UNITÉ

INGRÉDIENTS

10 éclairs
12 g raifort râpé
200 g **St Môret**
200 g de cœur de filet de saumon fumé
100 g de petit pois
1 branche d'aneth

PRÉPARATION

Mélanger le **St Môret** avec le raifort.
Mettre la préparation dans une poche à douille et garder au frais.
Cuire les petits pois à l'anglaise.
Couper le saumon fumé en cubes.
Couper l'éclair dans toute sa longueur.
Dresser la préparation à la poche.
Décorer de petits pois, de cubes de saumon et d'aneth.

DYNAMISEZ VOTRE OFFRE SNACKING AVEC

- Un **usage tartinable** grâce à une **texture souple et fluide** à travailler
- Un **usage à la poche** pour plus de **praticité**, de **régularité** et d'**hygiène**
- Une **tenue parfaite** à **chaud** comme à **froid** (sandwich chaud/froid, sauce salade...)
- Une **dénomination fromage**, facile à revendiquer
- Des fromages **100% français**

St Môret®, son goût frais et finement salé fait de lui le **N°1 des pâtes fraîches natures***
et le plus reconnu de sa catégorie (**79% des Français connaissent la marque****).
Sa texture souple est votre meilleur allié en usage tartinable ou à la poche, nature ou aromatisé.

Et découvrez aussi la nouvelle recette de notre **beurre Tartinable Elle & Vire Professionnel**® : plus de goût et une texture souple tartinable dès la sortie du frigo.

Pour plus de recettes et d'informations sur nos produits, retrouvez-nous sur notre site internet : **www.savencia-fd-foodservice.com**

**Nielsen : PDM vol sur le segment des pâtes fraîches natures, année 2015 - **TNS Sofres 2015*