



Ensemble, défendons le goût du frais

Communiqué de presse - Une « collection hiver » riche en innovations

26 octobre 2016 - 08h00



Nouveaux produits, nouveaux conditionnements, nouveaux habillages, Prince de Bretagne innove en permanence pour être au plus près des goûts, des modes de vie et des attentes de ses clients, qu'ils soient consommateurs, restaurateurs ou acteurs de la distribution. Désireux de satisfaire des besoins actuellement émergents, les coopératives de producteurs de légumes frais bretons lancent une «collection hiver» riche en innovations...

Un baby-colis dans l'air du temps pour les légumes anciens

Bénéficiant d'un engouement justifié par la qualité et l'éventail des saveurs qu'ils offrent, les légumes anciens font l'objet d'une demande et d'une consommation grandissantes : pour y satisfaire, Prince de Bretagne commercialise une large palette de produits longtemps oubliés et désormais remis au goût du jour avec notamment plus d'une vingtaine de légumes racines et tubercules. Outre un développement des producteurs de légumes frais bretons propose désormais cette gamme en baby-

UVC destinés à la grande distribution, la marque des producteurs de légumes frais bretons propose désormais cette gamme en baby-colis de deux kilos, un conditionnement qui propose un plus petit volume particulièrement adapté aux besoins des petites surfaces telles que les détaillants de primeurs, les magasins de proximité et les restaurateurs.

Les mini légumes en colis bois 1kg pour s'ouvrir à de nouveaux marchés

Festifs et haut-de-gamme, les mini légumes ajoutent à leur originalité esthétique d'indéniables atouts gastronomiques confirmés par la caution du chef Jean Imbert apposée sur les nouvelles étiquettes. Ils connaissent ainsi un succès grandissant auprès des restaurateurs - qui les intègrent de plus en plus souvent à leurs créations culinaires -, mais encore d'un public élargi où les enfants figurent en bonne place. Conditionnées pour la distribution en barquettes de 200 et 400 grammes, les 15 variétés de mini légumes produits par Prince de Bretagne sont désormais proposées en colis bois d'un kilo dans une présentation litée et soignée fait par les producteurs ou conditionné en station. Un nouveau packaging qui permet de s'ouvrir à de nouveaux marchés et que devraient plébisciter les professionnels de la restauration commerciale. A chaque conditionnement son client différent, et cela arrive à point pour les fêtes de fin d'année !

Une nouvelle extension de la gamme Allium

Après le lancement de l'échalion il y a deux ans, Prince de Bretagne enrichit encore sa gamme Allium avec un oignon rouge, conditionné en filet tube de 500 grammes - soit 3 à 4 pièces - , tout en élargissant le choix des packagings pour l'oignon de Roscoff AOP. Produit star de la gamme, il est désormais proposé en filet tube de 500 grammes, une nouveauté destinée aux acheteurs d'oignons trouvant trop important les conditionnements d'un kilo. Il devient également disponible en filet Gamme + 500 grammes, innovation développée pour des produits d'un calibre plus petit et permettant des utilisations culinaires différentes, notamment la cuisson de l'oignon en entier ou pickles.

Le «Cœur de Chou Vert», l'innovation commercialisée

Lauréat du 1^{er} Prix du Jury dans la catégorie Fruits & Légumes au concours Innovafood 2016, ce chou vert frisé débarrassé de son encombrante couronne est la grande innovation de la gamme Choux. Présenté en sachet et facile à stocker, entièrement consommable et utilisable en plusieurs fois, il est adapté à la taille d'une famille d'aujourd'hui, et s'inscrit dans la démarche responsable que poursuivent les producteurs Prince de Bretagne : une démarche qui privilégie en l'occurrence la réduction du gaspillage alimentaire, l'optimisation logistique qui réduit l'impact environnemental, et la valorisation des feuilles non consommées pour la prochaine culture...