

Bocaux cuisinés

pour vos
GAMMES SNACKING

*Idéal à proposer en **formule pour fidéliser***

les clients viennent 3 fois par semaine pour une pizza, un sandwich, une quiche.

Ils viendront une 4^{ème} fois pour un parmentier de bœuf à la moutarde

proposé par leur boulanger-pâtissier préféré

(occasion supplémentaire pour vente additionnelle)



Un **COMPLEMENT** de gamme snacking, avec un plat **CUISINE**, qui a du **GOUT**,
bénéficiant d'une **DLC LONGUE**.

- **Exemples de recettes disponibles dans cette gamme :**

(les recettes citées sont à titre indicatif et évolutives)

- Saucisse purée et jus au beurre
- Parmentier de bœuf à la moutarde
- Coquillettes au jambon et crème de fromage
- Plat végétarien (selon légumes de saison)
- Poulet Basquaise
- Macaroni Bolognaise
- Pâtes végétariennes à la crème de basilic, tomate marinée et parmesan
- ...

Variété de recettes simples mais cuisinées, à partir de produits de saison, qui ont du goût et qui parlent au plus grand nombre.

- **Colisages, poids, DLC, stockage :**

Poids net : 300g

Colis de 7 uvc

DLC : 3 mois après production

Stockage en froid positif (produits pasteurisés à DLC longue)

Colisage attractif qui permet de proposer une variété de recettes intéressante.

Gestion des stock optimale, stockage facile au froid positif

- **Tarif :**

Tarif unitaire HT : 4,60€ avec récupération du bocal

4,90€ht sans récupération du bocal (avec consigne)

- **Remise en œuvre :**

Micro-ondes : environ 2min

Température idéale : 65°C à cœur

Remise au client très simple et rapide, facilement intégrable dans le fonctionnement d'une équipe de vente. Bocal facile à ouvrir et à refermer.

- **Récupération des bocaux :**

En Bretagne et Loire-Atlantique, possibilité de mettre en place la récupération des bocaux pour le

REEMPLOI : un prestataire passe récupérer vos bocaux vides, lavés et reconditionnés dans les cartons d'envoi, selon un rythme défini avec vous.

Réintroduction des bocaux en production après stérilisation

Cercle vertueux qui s'inscrit dans une démarche RSE, bénéfique pour tous (rachat de bocaux évités, maintien du tarif de vente attractif, démarche éco-responsable, etc...)

Pour en savoir plus sur notre travail -> www.lb-cooking.fr



1 rue René Pléven, ZA de Kervoasdoué
29270 Carhaix-Plouguer

Contact :

Camille Bacquer – Chargée de développement

06 37 09 19 21

camille.bacquer@lb-cooking.fr