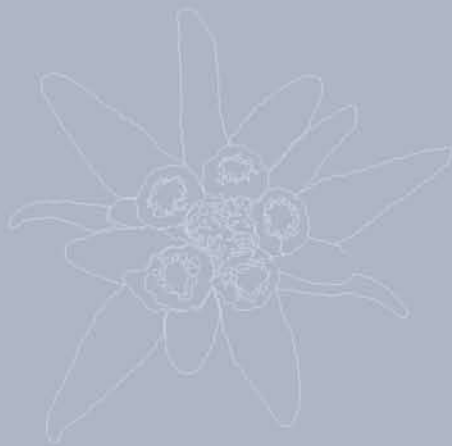




LLÉE LA POINTE DE PÂTE ARTISANAL PRÉEMBALLÉE © LA P



Différentes formes d'emballages

12 pièces de 100 g ou 24 pièces de 100 g

Dans ces emballages tous les goûts courants et les thèmes courants sont disponibles.



©

Display

Display en carton avec 12 pointes de pâté

Code d'emballage (114)
Poids par pièce: 1,200 Kg
(12 p. de 100 G)



©

Tray

12 pointes de pâté en tray dans une boîte avec support plastic

Code d'emballage (186)
Poids par pièce: 1,200 Kg
(12 p. de 100 G)



©

Tarte

Forme de tarte avec couvercle avec 24 pointes de pâté
Code d'emballage (069)
Poids par pièce: 2,400 Kg
(24 p. de 100 G)



Assortiment courant

Pâtés

Ces goûts de pâté sont disponibles pendant tout l'année dans ces trois emballages.

CODE	SORTE DE PÂTÉ	GROS/FIN	CODE	SORTE DE PÂTÉ	GROS/FIN
100	Pâté crème	F	117	Pâté aux airelles	F
101	Pâté crème champignon	F	118	Pâté à la Bourguignonne	G
102	Pâté campagnard	G	119	Pâté à l'ananas	F
103	Pâté ardennais	G	121	Pâté crème au poivre vert	F
104	Pâté aux pommes	G	122	Pâté à la Grecque	G
111	Pâté à l'ail	G	136	Pâté aux 4-noix	G
112	Pâté gros au poivre vert	G	152	Pâté di Napoli	G
113	Pâté Canard au porto	F	327	Pâté au confit d'oignon	G
114	Pâté aux fines herbes	F	353	Pâté au Jambon de la Forêt Noire	G

Les avantages

de la pointe de pâté artisanale préemballée

- 1 kg acheté = 1 kg vendu => 0% perte
- espace minimum pour une présentation maximale
- 18 saveurs courantes
- processus de production artisanal
- 4 semaines de délai de conservation
- livrable par 12 ou 24 pointes
- rayon Frais Emballé
- très hygiénique, conforme HACCP et BRC, emballé
- la pointe de pâté répond entièrement aux souhaits de la clientèle en termes de quantité et de durée de conservation

Comptoir frigorifique





Thématique

Mettent des couleurs dans votre comptoir frigorifique

Consultez notre planning pour les semaines de livraison des différents thèmes.

Valentin



Carnaval



Le printemps



Pâques



Asperge



L'été



L'automne



Gibier



Halloween



Chicons



Beaujolais



St-Nicolas



Noël



L'hiver



Les pointes de pâtés thématiques sont disponibles dans les emballages suivants:

Display - Code d'emballage (114) - 12 pièces de 100 G

Tray - Code d'emballage (186) - 12 pièces de 100 G

Forme de tarte - Code d'emballage (069) - 24 pièces de 100 G



Saisonnier

Tarte aux 4 goûts de gibier ou tarte avec 4 goûts de fruits

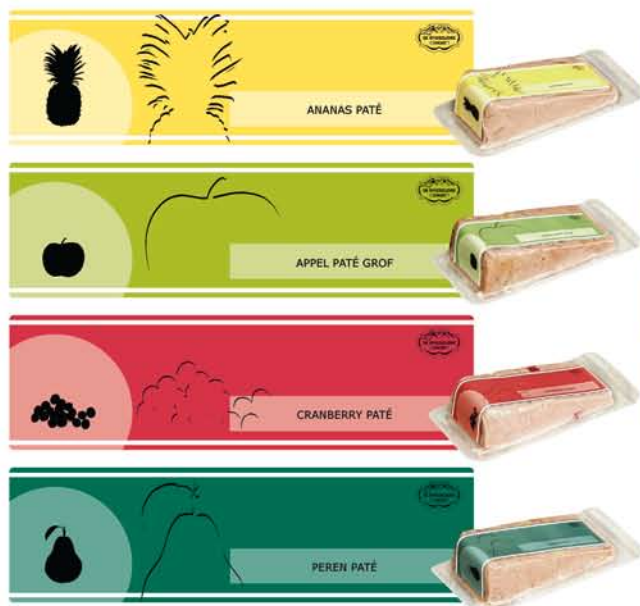
La tarte de 4 goûts de gibier est disponible de octobre jusqu'à la fin d'année.



(198 069) **Tarte aux 4 goûts de gibier**; Poids par pièce: 2,400 Kg (24 p. de 100 G)

Cette tarte de pâtés de gibier comprend chaque fois 6 pointes de pâté de 100 g des 4 saveurs suivantes de pâté: le pâté de sanglier, le pâté de lièvre, le pâté de faisan et le pâté de chevreuil. Ces pâtés de gibier sont hachés gros et fabriqués avec du gibier frais mariné et du foie. Un bouquet d'ingrédients spécifiques confère à chaque pâté un goût particulier qui lui est propre.

La tarte de 4 goûts de fruits est disponible durant le printemps.



(347 069) **Tarte aux 4 goûts de fruits**; Poids par pièce: 2,400 Kg (24 p. de 100 G)

La tarte aux 4 saveurs de fruits comprend 6 pointes de pâté de 100 g de chacune des 4 recettes suivantes: le pâté aux pommes, la crème aux airelles, le pâté à l'ananas et le pâté aux poires. Ces pâtés sont fabriqués avec des morceaux de fruits, ainsi on obtient chaque fois le goût finement sucré authentique du fruit.

Développement d'un concept complet

Étiquettes et emballage

Pour valoriser ce concept et le rendre plus attrayant en rayon, nous l'avons décoré avec la "Noce villageoise" du peintre Bruegel.

Tant les étiquettes au recto que les étiquettes au verso (sur laquelle tous éléments réglementaires sont imprimés) sont développées dans le même esprit. En plus les pointes sont présentées dans un carton, qui est étudié sur la base du même concept. Ce carton peut être placé directement dans le rayon LS ou Frais Emballé et fait en même temps fonction d'emballage pour le transport. Dans cet exemple le carton de 36 pointes de 100 g est composé de : 15 pointes de Pâté crème, 9 pointes de Pâté ardennais HG, 6 pointes de Pâté crème champignon et 6 pointes de Pâté au poivre vert HG.

Étiquettes au recto



Étiquettes au verso



Carton





VERSION 1-24