



Maestrella

MAESTRELLA, LE LEADER EN FRANCE
DU FROMAGE À PIZZA
RÉAFFIRME SA POSITION SUR LE MARCHÉ AVEC

UNE *Nouvelle* PLATEFORME DE MARQUE

DOSSIER DE PRESSE 2018

UNE STRATÉGIE DE MARQUE AU PLUS PRÈS DES ATTENTES DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ITALIENNE

Depuis plusieurs années la restauration italienne est porteuse de croissance. Plébiscitée par les consommateurs, cette **gastronomie italienne** est devenue un **segment clé** pour les principales marques présentes en restauration. C'est auprès de cette cible stratégique qu'Eurial est présent avec sa marque MAESTRELLA. Dans ce contexte, Eurial a créé **une nouvelle plateforme de marque**.

2018, des enjeux stratégiques pour Maestrella

Asseoir sa position de leader en développant sa notoriété

Se développer avec un univers dédié

Créer la préférence à la marque

La technique c'est elle, le Maestro c'est vous

Plus d'une année aura été nécessaire pour la conception et la réalisation de cette **nouvelle plateforme MAESTRELLA**. En 2018, la marque présente un nouveau territoire de communication et décline sa vision.

Grâce à cette nouvelle plateforme de marque, Maestrella **se positionne comme un partenaire** aux côtés des professionnels de la restauration italienne avec la garantie d'une offre de **produits laitiers de qualité, dédiée**, capable de **sublimer** leur savoir-faire, de les **inspirer** et de leur permettre de **se différencier**.

Fromages à pizza ou fromages AOP italiens, MAESTRELLA offre à tous les professionnels de la restauration italienne, les clés pour exprimer leur passion pour la cuisine, pour des recettes toujours plus gourmandes.

Un renouveau illustré

MAESTRELLA se positionne en tant que **marque inspirationnelle** du quotidien des Chefs de la restauration italienne avec cette **nouvelle plateforme** et des **outils revisités** :



UN NOUVEAU LOGO

UNE NOUVELLE CHARTE GRAPHIQUE

UN NOUVEAU VISUEL DE COMMUNICATION

UN LIVRE DE MARQUE

DES DÉCORS D'EMBALLAGES REPENSÉS

DE NOUVEAUX OUTILS DE COMMUNICATION



MOZZARELLA MAESTRELLA. LA TECHNIQUE C'EST ELLE,

Le Maestro c'est vous



Maestrella

Des valeurs et une expertise QUI MARQUENT LA DIFFÉRENCE

- *L'exclusivité* d'une marque **dédiée** aux professionnels de la **restauration italienne**.
- *L'expertise* avec une **large gamme** capable de **s'adapter** à toutes les contraintes et exigences des professionnels : développement de recettes spécifiques inspirantes pour les professionnels qui veulent se différencier, des formats et des conditionnements adaptés et une offre d'ingrédients fromagers frais et surgelés innovants, prêts à l'emploi et rapides à mettre en œuvre.
- *La proximité* avec une **écoute** attentive des professionnels via des équipes commerciales et marketing spécialisées et impliquées, une équipe R&D dédiée, un conseiller culinaire pour tester les produits, élaborer des recettes et des ateliers de créativité pour innover jour après jour. De véritables atouts pour proposer des **produits innovants** qui correspondent aux tendances et besoins du marché.
- *L'accessibilité* avec une gamme de **qualité** toujours au **prix juste**.
- *L'inspiration* avec des produits qui laissent libre cours à **l'imagination** pour des recettes créatives.
- *L'exigence* avec des sites de production **certifiés** (ISO 9001, ISO 22000, ISF food, BRC food, bio) pour une **qualité**, une **régularité** et une traçabilité **optimales**, jusqu'au produit fini.
- *La générosité* avec des produits **gourmands** qui ont du **goût** pour le plaisir quelle que soit la recette.

Le meilleur des fromages à pizza POUR LA RESTAURATION ITALIENNE

MAESTRELLA appartient à la seconde **coopérative laitière française** et est issue de **ses valeurs**. Elle est fière de maîtriser une **production locale** qui défend l'intérêt de ses producteurs **en leur assurant des débouchés**.

Experte en Restauration Hors Domicile en France et à l'international, la marque **sait s'adapter** à toutes les contraintes et **exigences des professionnels**. Pour ce faire, Eurial possède l'un des outils de production les plus performants d'Europe. Cette maîtrise totale de la production garantit aux professionnels une **traçabilité optimale** et une **qualité régulière** des produits.

La marque offre ainsi aux professionnels des **produits adaptés à leurs contraintes et besoins** de fonctionnalité, créés pour sublimer leurs talents et nourrir leur créativité.

Avec une large gamme d'ingrédients fromagers en frais comme en surgelé, **MAESTRELLA répond parfaitement aux tendances**. Les produits MAESTRELLA sont prêts à l'emploi et faciles à cuisiner.

Grâce à sa **proximité** avec les professionnels de la restauration italienne, à sa **qualité produit** et à son **accessibilité**, MAESTRELLA est naturellement devenue **N°1** de la catégorie **Mozzarella** et **Fromage à pizza en France**.

La Gamme

Dédiée aux professionnels de la restauration italienne, **MAESTRELLA** offre une gamme complète de mozzarella et fromages à pizza pour toutes les recettes et applications. **En frais ou IQF**, MAESTRELLA propose des fromages pratiques et innovants pour répondre aux attentes et besoins des professionnels.

FROMAGES À PIZZA EN FRAIS

MOZZARELLA 40% MG - COSSETTES, RÂPÉ - SACHET 2,5 KG / PAIN - 1 KG

La mozzarella 40% MG convient à **tous les types de four**. Elle fond rapidement de manière homogène et sa texture **moelleuse à chaud** assure un **bon pouvoir d'étalement**. En **cossettes** ou **râpé**, elle est idéale pour la réalisation de pizzas ou de plats cuisinés. Avec son **goût franc** et légèrement lacté, elle rehausse la saveur des plats, préserve l'arôme des autres ingrédients et rend vos **préparations généreuses et gourmandes**.

Le **pain** s'utilise à chaud sur les pizzas, dans les paninis ou les plats cuisinés. Sa texture ferme garantit une **bonne tenue** et permet de réaliser un râpage ou un découpage facile.

EMANIO ASSORTIMENT 50% MOZZARELLA ET 50% EMMENTAL FONDU RÂPÉ - SACHET 2,5 KG

Fromage à pizza qui allie l'onctuosité de la mozzarella et le **goût fruité** de l'emmental pour des pizzas et des plats cuisinés savoureux. Un **délicieux** mélange de fromages qui apporte **générosité** et gourmandise aux préparations.

Nouveauté

Selezione

47%
M.G

MOZZARELLA



Un **produit d'exception** entièrement pensé pour les professionnels. La parfaite mozzarella pour des pizzas hors du commun. Un **filant exceptionnel**, une texture **fondante** et **gourmande** ; elle **ne brûle pas** et **reste blanche**. Elle assure une fonte lente grâce à ses deux formats de découpe, râpé gros brin et cubes (Barquette 2,5 Kg).

Maestrella

FROMAGES ITALIENS SURGELÉS IQF

TRANCHE DE TALEGGIO AOP - 10 G

Ce fromage à **pâte molle** et **croûte lavée**, affiné pendant 35 jours, offre un **goût franc** et légèrement **fruité**. Sa **texture fondante** permet une multitude d'utilisations **à chaud** : en gratin, panini, lasagnes, pâtes ou encore polenta.

PÉPITES DE GORGONZOLA AOP - 1/3 G

Ce **fromage italien** à **pâte persillée** et au lait pasteurisé, est doté d'une texture moelleuse et d'un aspect **crémeux à chaud**. Idéal en sauce, sur des pizzas, en salades ou en risotto.

TRANCHE DE PROVOLONE FUMÉ - 13 G

Provenant d'Italie, la tranche de Provolone est dotée d'une **texture moelleuse** et d'un goût savoureux. Fromage à la **saveur originale**, il s'accorde avec de nombreux ingrédients et se déguste sous diverses formes : en carpaccio, pizza, sandwich ou encore panini ; idéal aussi pour la restauration rapide.

BILLE MOZZARELLA - 5 G

Cette bille apporte une **note de fraîcheur** en bouche pour une utilisation en salades ou en apéritif sur pic, en verrine... Une **texture moelleuse** et **savoureuse** pour des idées recettes fraîches.

TRANCHE DE MOZZARELLA - 13 G

À **utiliser à chaud** pour rehausser les saveurs de diverses préparations allant du panini au gratin...

FINGER FOOD MOZZARELLA - 20 G

Un délicieux en-cas à manger sur le pouce, à table, nature ou encore accompagné d'une salade ou d'une sauce. Ce savoureux bâtonnet de mozzarella possède une délicieuse **panure croustillante** qui renferme une **mozzarella fondante** aux **saveurs légèrement épicées**.

Maestrella



EST UNE MARQUE D'EURIAL, BRANCHE LAIT D'AGRIAL

Eurial, branche lait d'Agrial et **N°2 des groupes laitiers coopératifs français** regroupe un ensemble d'activités industrielles et commerciales avec 4000 collaborateurs et 27 sites de production (France et International).

N°1 du fromage de chèvre avec Soignon, **N°1** du fromage à pizza avec MAESTRELLA et précurseur du process IQF appliqué au fromage, Eurial offre l'une des gammes les plus larges et les plus créatives du marché avec un objectif : allier l'innovation à l'exigence de qualité.

La qualité comme fondement

Eurial collecte son lait auprès de **producteurs engagés dans une démarche qualité totale**. De l'élevage à la transformation du lait jusqu'au produit fini, la maîtrise totale de la filière garantit des produits sûrs, de qualité et dont la traçabilité est parfaitement contrôlée.

L'innovation permanente

Doté d'un service marketing dédié et d'une équipe R&D, le réseau Eurial Food Service s'attache à **apporter des solutions-produits**, en frais et en surgelé, qui répondent à toutes les attentes des professionnels... et aussi à celles de demain !

Les valeurs d'une coopérative

Nos **4855 producteurs de lait français** sont adhérents de la coopérative Agrial. Une gouvernance coopérative (un homme, une voix), la proximité par un ancrage territorial durable, le respect des partenaires et de l'environnement constituent la force de nos valeurs coopératives.

CONTACTS

AGENCE RP VIANOVA

Antoine Giacomazzo • 01 53 32 28 46 • giacomazzo@vianova-rp.com
Anne-Sophie Leinot • 01 53 32 28 80 • leinot@vianova-rp.com

EURIAL

Véronique Hortion • 02 40 68 18 82 • veronique.hortion@eurial.eu
Anita Hamon • 02 40 68 35 34 • anita.hamon@eurial.eu

www.eurialrestauration.com