

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

27 octobre 2010

Amand Traiteur
remet la sardine
au goût du jour!



Copyright Studio Rougreau

La société Amand Traiteur annonce sa participation au SIRHA (Stand 5B43), qui se tiendra du 22 au 26 janvier 2011 à Lyon. À cette occasion, le spécialiste des Terrines de la Mer dévoilera une nouvelle recette totalement dans l'air du temps.



Pour mieux répondre aux attentes des consommateurs et des restaurateurs, Amand Traiteur élabore, en partenariat avec Michel Bruneau, (ancien chef de la Bourride à Caen, 2 étoiles au Guide Michelin), des recettes toujours plus innovantes. En effet, parmi les nouveautés de la collection printemps été 2011, la **Terrine de Sardine à la Tomate** se distingue grâce à une recette gourmande aux accents du sud.

Élaborée en cuisson sous vide, à partir de filets de sardines, de courgettes, de tomates et céleri, cette terrine généreuse offre une texture moelleuse et riche en marquants. Le petit plus : l'apport calorique modéré de la sardine et sa teneur élevée en Oméga 3, phosphores, Vitamines B3 et B6.

Cette entrée froide apportera une jolie touche de soleil dans l'assiette et sera parfaite accompagnée de quelques tomates confites. C'est une façon ludique et gourmande de déguster ce poisson, aux qualités nutritionnelles incontestables.

Conditionnement : 1,5Kg

DLC : 42 jours

Distribution : chez les grossistes spécialisés en restauration

Contact commercial : commercial@amand-terroir.com



Contact presse : Laurence Maignan - laurence.maignan@bureaudepresseagro.com
Elodie Revert-Nicolas - elodie@bureaudepresseagro.com
12, rue Victor-Hugo – 35 000 Rennes
Tél. 02 99 36 24 07 - Fax. 02 99 36 98 72

N'hésitez pas à vous rendre sur notre site, vous y retrouverez tous les communiqués : www.bureaudepresseagro.com

Le groupe Amand-Bianic en quelques mots

Né en 2006 du regroupement de 2 sociétés familiales partageant un savoir-faire historique et des valeurs communes, le groupe AMAND-BIANIC, riche d'une longue expérience, est spécialisé dans 2 métiers :

- La fabrication de terrines de poissons et de produits traiteur
- La fabrication d'andouille et d'andouillette à l'ancienne

Vendus sous les marques : Amand Gastronomie, Amand Terroir, Amand Traiteur, Garin, ou encore Rivalain.

Le groupe, dont le siège social est basé à Vire, en Normandie, dispose désormais de 3 sites de production spécialisés : Vire (14), Morlaix (29), Beignon (56) et réalise 30 M€ de CA pour un effectif de 190 personnes.

Coordonnées :

AMAND TERROIR
Rue de la Sorrière
ZI NORD
14501 VIRE CEDEX
Tel : 02 31 66 67 00
e-mail : commercial@amand-terroir.com