

RÉINVENTONS LE BURGER VÉGÉTARIEN

DÉCOUVREZ LE CRISPY
CHEESE ARLA® PRO

ARLA
PRO.

PARTENAIRES
DANS L'ÂME



Croquez le marché du burger végétarien grâce à notre Crispy Cheese Arla® Pro

Vous cherchez à revisiter votre carte de burgers à l'aide d'une touche véritablement unique? Essayez le nouveau Crispy Cheese Arla® Pro. Conçu pour les burgers végétariens, le steak est croustillant à l'extérieur et délicieux à l'intérieur avec un petit goût doux et crémeux se mariant à la perfection avec tous les types de garnitures, de sauces et de condiments. Il permet de proposer une alternative succulente à la viande et de créer des burgers végétariens dont vos clients raffoleront.

Le Crispy Cheese Arla® Pro a été développé en étroite collaboration avec des chefs afin d'offrir les meilleures performances en cuisine. Facile à préparer et rapide à cuire, ce steak passera très rapidement du congélateur à l'assiette.

<< Une façon très simple d'insuffler une touche premium à un plat >>

LAURENCE TOTTINGHAM
Responsable développement,
groupe Revolution Bars



Le régime flexitarien gagne en popularité et 42% des consommateurs du monde entier font activement le choix de réduire leur consommation de viande.
Source : Euromonitor (2020)

L'opportunité « zéro viande »

Tandis que le mouvement « zéro viande » gagne du terrain partout dans le monde, le régime flexitarien est de plus en plus populaire. Aujourd'hui, 42% des consommateurs déclarent faire activement le choix de réduire leur consommation de viande, un nombre en rapide augmentation.

Une merveilleuse opportunité pour les restaurants et entreprises du secteur alimentaire de revisiter leur carte afin de proposer de savoureux plats végétariens, tels que des burgers. En France 63% des consommateurs veulent plus d'options sans viande sur les menus et 75% désirent avoir plus de choix dans les burgers.

Le Crispy Cheese Arla® Pro vous permet d'exploiter ces données à votre avantage.

Un burger végétarien unique est une excellente façon d'attirer l'attention de vos clients habituels et celle de nouveaux clients, mais aussi de toucher l'un des groupes cibles les plus lucratifs du marché de la restauration.

Sources : Euromonitor (2020), The NPD Group pour Arla Pro (2021), étude MMR sur la perception client pour Arla (2021)

Le régime flexitarien : la liberté de choisir

Être flexitarien consiste à adopter un régime alimentaire principalement végétarien, sans toutefois exclure de groupe alimentaire. Les facteurs incitant principalement les consommateurs à adopter un style de vie flexitarien sont la santé, l'environnement ou tout simplement, la curiosité !

Le mode de vie flexitarien séduit des personnes très différentes, de tous les milieux. Il est toutefois davantage populaire auprès des membres des générations Y et Z. Ce groupe est très fortement inspiré par les réseaux sociaux, mange souvent à l'extérieur et apprécie la nourriture à emporter. Un groupe cible à avoir en tête au moment où vous concevez votre carte.

Données consommateurs

- 42% des consommateurs du monde entier réduisent activement leur consommation de viande.
- 62% des consommateurs préfèrent les protéines d'origine animale plutôt que végétale.
- 30% des consommateurs adultes ne sont pas prêts à remplacer la viande par des substituts végétaux.

Sources : Euromonitor (2020), Datassential (2021)



BURGER CROUSTILLANT À L'AÏOLI

Un burger au Crispy Cheese avec piments grillés et aïoli



Scannez pour plus d'inspi !

Ingrédients (pour 10 burgers)

- 10 buns
- 10 steaks de Crispy Cheese Arla® Pro
- 3 petits piments jaunes
- 3 petits piments rouges
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 400 g d'aïoli
- 400 g de mélange de trévisse et de roquette, découpées en petits morceaux
- 2 oignons blancs en fines tranches
- Sel et poivre

Réalisation

Saisissez les piments sur toutes les faces jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés et légèrement brûlés. Laissez-les refroidir avant de découper la chair en petits morceaux. Arrosez-les d'huile d'olive, puis salez et poivrez. Gardez les morceaux de piments au chaud dans une poêle pendant que vous préparez le reste des ingrédients.

Préparez les steaks de Crispy Cheese Arla® Pro conformément aux instructions figurant sur l'emballage.

Toastez les buns sur un grill ou sur une plaque chauffante. Nappez la base des pains d'aïoli et déposez la salade.

Ajoutez les steaks de Crispy Cheese Arla® Pro, puis le mélange de piments. Terminez avec les tranches d'oignon et refermez les burgers à l'aide des buns agrémentés d'une touche d'aïoli.



*Le conseil Arla Pro
Ajoutez un filet
d'huile de truffe
pour une touche
savoureuse.*

CHEESEBURGER AUX CHAMPIGNONS PORTOBELLO

Cheeseburger au Crispy Cheese Arla® Pro avec champignons portobello grillés et sauce béarnaise.

Ingrédients (pour 10 burgers)

- 10 buns
- 10 steaks de Crispy Cheese Arla® Pro
- 10 tranches de votre fromage préféré
- 350 ml de mayonnaise béarnaise
- 10 feuilles de laitue croquante
- 20 champignons portobello de taille moyenne
- 350 g de jeunes pousses de type mizuna et pousses de pois
- Sel et poivre

Mayonnaise béarnaise

- 300 ml de mayonnaise
 - 50 g d'estragon frais finement haché
 - 2 c.à.s de moutarde de Dijon
 - 2 c.à.s de vinaigre d'estragon
 - 1 c.à.s de miel
 - 1/2 cc de poivre blanc finement moulu
- Mélangez tous les ingrédients dans un bol.

Réalisation

Faites griller sur feu vif les champignons portobello des deux côtés pour qu'ils prennent une belle coloration et soient bien cuits. Retirez la poêle à frire du feu et laissez les champignons à l'intérieur. Salez et poivrez.

Préparez les steaks de Crispy Cheese Arla® Pro conformément aux instructions figurant sur l'emballage. Placez-les sur une plaque et recouvrez-les d'une tranche de fromage.

Toastez les buns sur un grill ou dans un grille-pain. Nappez la base de mayonnaise béarnaise. Recouvrez d'une feuille de laitue croquante, puis de deux champignons portobello grillés et de jeunes pousses. Placez par-dessus les steaks de Crispy Cheese Arla® Pro et refermez les burgers à l'aide des buns agrémentés d'une touche de mayonnaise béarnaise.

5 RAISONS D'AJOUTER NOTRE CRISPY CHEESE ARLA® PRO SUR VOTRE CARTE



Les raisons sont nombreuses de développer vos burgers végétariens autour d'un délicieux steak croustillant à base de lait. Découvrez le top 5 concocté par notre équipe de chefs dédiée, qui a joué un rôle essentiel dans le développement et le test de ces steaks.



1. Toucher un public clé et s'inscrire dans la tendance

Les clients végétariens sont en quête de simplicité, de goût et de qualité. C'est exactement ce que leur offre notre Crispy Cheese Arla® Pro. Le cœur du steak est entièrement composé de fromage fabriqué à partir du lait de nos fermiers, de présure végétarienne et d'une pincée de sel. La panure consiste en une généreuse couche de chapelure de qualité et croustillante. Un produit simple et savoureux.



2. Un profil gustatif avéré

Après l'avoir goûté, les consommateurs sont nombreux à vouloir commander à nouveau notre Crispy Cheese Arla® Pro qu'ils jugent copieux et bon*. Le goût léger et crémeux du fromage, et la panure délicieusement croustillante plaisent à de nombreux clients, ce qui fait de nos steaks l'alternative idéale à la viande.

*Étude MMR sur la perception client pour Arla (2021).

3. Une grande efficacité en cuisine et sur votre carte

Notre Crispy Cheese Arla® Pro surgelé se prépare très rapidement et s'associe à tous les types de garniture pour vous laisser la liberté de préparer les burgers préférés de vos clients. Ultra-polyvalent, il peut être utilisé dans de nombreux établissements, des restaurants de burgers tendance aux chaînes de restauration rapide en livraison.



4. Un format premium

Nos steaks de Crispy Cheese Arla® Pro sont prédécoupés dans un format de 135 grammes généreux et nourrissant qui insuffle à vos burgers végétariens une touche premium, et offre une expérience gustative agréable à vos clients.



5. Le produit idéal en livraison

Notre Crispy Cheese Arla® Pro conserve à la perfection sa température. Avec une baisse de température de seulement 14°C en 20 minutes dans un sac isolant, comparé à une baisse moyenne de 27°C pour la plupart des alternatives* testées, il constitue le produit idéal en livraison, en vente à emporter ou en restauration sur place.

*Évaluation interne Arla Pro (2022).

<< C'est un super produit qui se marie avec plein d'ingrédients différents >>

VINCENT BOCCARA
Patron de Goku Asian Canteen

Développé par des chefs, pour des chefs

En tant que partenaire du secteur de la restauration, nous comprenons les besoins de chefs et nous proposons des produits laitiers haute performance, capables de relever des défis en cuisine.

Dans une cuisine professionnelle, il est essentiel d'utiliser des ingrédients de qualité aux performances constantes. C'est pour cela que nous tenons à laisser notre équipe culinaire composée de chefs, d'experts techniques et de spécialistes R&D concevoir nos produits, depuis le concept initial jusqu'à la phase finale de test. Animés par la même passion pour la perfection, nos chefs ont joué un rôle essentiel dans

« Un succulent steak végétarien, enrobé d'une panure croustillante »

DESCRIPTION POUR VOTRE CARTE

Inspiration de notre communauté de chefs.

le développement de notre Crispy Cheese Arla® Pro, offrant des performances remarquables en cuisine et une merveilleuse expérience pour le client.

Andy Bacon, notre Responsable culinaire senior a résumé les exigences qui ont guidé nos chefs au cours du processus de développement du produit :

Facile et rapide à cuisiner

« Le Crispy Cheese Arla® Pro a été développé pour répondre aux besoins de la cuisine. Facile et rapide à cuisiner, il vous assure un service prompt et cohérent lors des moments de forte activité. »

Un produit polyvalent pour toutes les cuisines et toutes les cartes

« Nous voulions que le Crispy Cheese Arla® Pro soit un produit flexible, adapté à différents types et styles de cuisine. Sa teneur réduite en sel lui permet de s'associer à différents types de sauces, d'épices et d'assaisonnements, tout en offrant une délicieuse texture croustillante. »

Un produit idéal en livraison

« Nous avons conçu ces steaks afin qu'ils restent croustillants et chauds plus longtemps après cuisson afin que les clients bénéficient de la même expérience à la maison qu'en restaurant. »

Andy Bacon,
Responsable culinaire senior



Informations produit

Emballage

Les Crispy Cheese Arla® Pro sont présentés dans un emballage souple et facile à manipuler contenant 8 steaks.

Ingrédients

Fromage à pâte pressée à base de **lait pasteurisé** (50%), **farine de blé**, carbonate de calcium, vitamine B3, fer, vitamine B1), eau, huile de tournesol, huile de colza, dextrine de pomme de terre, **gluten de blé**, levure, agent levant (diphosphates, carbonates de sodium), sel, dextrose, sucre, paprika, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Énergie	261 kcal
Protéines	13 g
Matière grasse	15 g
Sel	1.4 g

Stockage et date limite de consommation

-18°C ou température inférieure / 365 jours à compter de la date d'emballage

Conseils de cuisson

Le Crispy Cheese Arla® Pro est conçu pour vous offrir un service simple et rapide. Suivez les instructions ci-dessous pour obtenir une parfaite couleur dorée, une texture croustillante et un intérieur délicieux.



À la friteuse

Plongez les steaks surgelés dans la friteuse à 180°C pendant environ 4-5 minutes.



Merrychef

2 min 30s à 275°C au MerryChef*

*Testé avec le modèle Merrychef E2.



Scannez pour en savoir plus !



Dans le secteur de la restauration, la cuisine est le cœur de l'activité. C'est la raison pour laquelle nos produits laitiers et solutions sont créés en collaboration avec des chefs. Ingrédients innovants, données clés...
Nous sommes là pour vous aider à développer votre activité.

arlapro.com

**ARLA
PRO.**
PARTENAIRES
DANS L'ÂME

