

pacovis

SNACKING FUTE

en exclusivité
chez le boucher



Happy to Serve.

Snacking futé – en exclusivité chez le boucher

De plus en plus de personnes optent pour de petits repas pratiques – en déplacement ou pour combler un petit creux. Cela constitue une véritable opportunité pour les artisans: les snacks tels que les minisalamis, le beef jerky ou d'autres produits de charcuterie fermentés allient qualité, saveur et praticité – et ouvrent de nouvelles perspectives aux boucheries.

Le snacking aujourd’hui et demain

À une époque où le plaisir est censé être accessible rapidement au quotidien, rien d'étonnant que le marché du snacking se trouve en plein essor. Une grande partie des consommatrices et consommateurs grignotent chaque jour – tendance à la hausse. Les snacks gourmands et riches en protéines ont tout particulièrement la cote. L'offre de restauration rapide s'est considérablement étoffée par rapport aux années 2000, où le «fast food» était majoritairement jugé «malsain». De nos jours, l'accent porte davantage sur une alimentation consciente, saine, de qualité et durable. Ainsi, les boucheries disposent de la matière première idéale pour répondre avec authenticité à cette tendance qui perdure.

Où grignote-t-on?

Partout! Les consommatrices et consommateurs contemporains se nourrissent là où il se trouvent:

- ✓ sur le chemin du travail, dans la voiture, le train ou le bus
- ✓ en voyage, lors d'une promenade ou d'une randonnée
- ✓ sur le lieu de travail
- ✓ après le sport

Conclusion: les snacks doivent être simples, de préférence conservables sans réfrigération et prêts à consommer – sans compromis en matière gustative.

Avantages pour les boucheries

1. Chiffre d'affaires supplémentaire: les snacks élargissent l'assortiment et contribuent à l'augmentation du chiffre d'affaires par client.
2. Longue conservation: correctement emballés, bon nombre de snacks se conservent pendant des semaines, voire des mois – idéal pour la vente en libre-service ou les distributeurs automatiques.
3. Acquisition et fidélisation de clients: grâce à vos recettes maison uniques, vous vous positionnez comme un fournisseur innovant et touchez de nouveaux groupes cibles.
4. Marge élevée: la qualité artisanale est appréciée, en particulier quand le goût et le bénéfice nutritif sont au rendez-vous.
5. Utilisation de matières premières saisonnières (morceaux à rôtir en été).

Snacks à valeur ajoutée – satiété naturelle grâce aux protéines et aux fibres alimentaires

Les consommatrices et consommateurs accordent de plus en plus d'attention à l'origine et à l'éco-compatibilité. La viande provenant d'exploitations régionales ou d'élevages respectueux des animaux peut constituer un argument de vente déterminant.

Les snacks riches en protéines ne se contentent pas d'apaiser la faim, ils procurent également une sensation de satiété durable. Idéal pour les personnes actives, sportives ou soucieuses de leur santé. Particulièrement prisées: les petites saucisses séchées, la viande séchée et les snacks protéinés fermentés – pratiques, compacts et énergisants. Les fibres alimentaires telles que les légumineuses, etc. peuvent également être utilisées.



L'alliance de la tradition et de l'innovation

La fermentation est une méthode ancestrale de conservation, qui connaît aujourd'hui un regain de popularité. Qu'il s'agisse d'un salami ou de gendarmes, elle prolonge la durée de conservation tout en apportant une profondeur gustative. Sautez le pas et laissez libre cours à votre créativité. Quiconque a observé le marché ces dernières années sait que les combinaisons insolites suscitent régulièrement l'engouement et créent le buzz sur Internet.

Conseil: mélangez des ingrédients végétaux à votre viande, notamment des adjonctions fermentées – des épices comme l'ail noir, des légumes comme les bettes ou des fines herbes comme le thym. Ils confèrent des arômes supplémentaires intéressants.

La commodité est de mise – également pour l'emballage

Les snacks doivent être adaptés à la mobilité de la vie quotidienne: pas de couverts, pas de préparation et pas de déchets.

Recommandation: utilisez des emballages refermables ou des portions individuelles. Ainsi, vos produits resteront frais et prêts à consommer à tout moment.





Lancez-vous sans tarder avec votre propre éventail de snacks

Que vous souhaitiez débuter avec des minisalamis conventionnels ou développer une variante de jerky au goût du jour, nous vous apportons volontiers notre soutien:

- ✓ Conseils concernant la fabrication et les ingrédients
- ✓ Développement de vos mélanges maison pour la production
- ✓ Solutions de conditionnement au format snack

Laissez-vous inspirer! Nous vous souhaitons bien du plaisir en testant nos solutions durables et tournées vers l'avenir.

Pacovis SA

Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
t +41 56 485 93 93
f +41 56 485 93 00
verkauf@pacovis.ch
pacovis.ch