



12 MARQUES HISTORIQUES ...

AMBASSADRICES DE LA GASTRONOMIE ALSACIENNE

DOSSIER DE PRESSE 2023





Alélor fête ses 150 ans cette année !

Depuis 1873, l'entreprise crée des condiments (moutardes, raiforts, cornichons, huiles et vinaigre) et d'autres produits d'épicerie salée. **Aujourd'hui Alélor est la dernière moutarderie en Alsace et la seule entreprise en France de transformation des racines de raifort.** Ses gammes variées et raffinées en goût éveillent les papilles et accompagnent avantageusement tous les plats.

Production annuelle : 1.500 tonnes de moutarde, 120 tonnes de raifort, 500 tonnes de cornichons

Effectif : 20 salariés

CA 2022 : 8 millions d'euros

Pays d'exportation : Union européenne, Australie, Canada, Etats-Unis, Suisse

Qualité & Labels : PME +, Label Alsace Excellence, EPV, SA, SAPT, membre de l'ARIA et d'Alsace Qualité

A noter :

- > Alélor est à l'origine de la réintroduction d'une filière d'approvisionnement en Alsace de la graine de moutarde avec la coopération de la Chambre d'Agriculture d'Alsace. Aujourd'hui 23 agriculteurs cultivent des graines de moutarde en Alsace pour Alélor.
- > Les racines de raifort nécessaires à son approvisionnement sont cultivées à 100% en Alsace.
- > Alélor soutient la relance du cornichon cultivé en France et des cornichons BIO cultivés en Alsace.
- > Alélor développe une gamme CLEAN LABEL, sans additifs, sans conservateurs, avec une origine locale sourcée.

Direction Générale : Alain TRAUTMANN

Contact : ALELOR SAS - 4 Rue de la Gare - 67580 MIETESHEIM - 03 88 90 31 85

www.alelor.fr

NOUVEAUTES

SAUCE BURGER

La savoureuse sauce burger française

Une texture onctueuse et un goût parfaitement équilibré, judicieusement sucré et légèrement vinaigré. Recette naturelle, inspirée du « fait maison » à base de cornichons émincés, de tomate, d'échalote et d'ail. Une utilisation facile pour profiter du plaisir de hamburgers gourmands. Pot en verre et capsule recyclables.

Cette sauce burger est fabriquée sans colorants ni conservateurs, avec des œufs plein air français ainsi que de l'huile de tournesol, du vinaigre et des graines de moutarde français.

Trois nouvelles sauces condimentaires sans colorants ni conservateurs, seront commercialisées en 2024 : la sauce Aioli, la sauce Béarnaise et la sauce Tartare.



Raifort d'Alsace

FORT

A utiliser à l'apéritif pour une sauce dip, des toasts ou une chantilly salée avec de la truite ou du saumon fumé. Idéal pour relever en bord d'assiette les viandes, poissons ou légumes ou dans des préparations comme des vinaigrettes ou des sauces chaudes ou froides.



Les Cornichons FRANÇAIS



Deux recettes savoureuses :

- à l'aigre-doux (subtil équilibre entre le vinaigre et le sucre) agrémentée d'une touche d'aneth et d'oignons blancs.
- au vinaigre légèrement acidulée avec une touche piquante d'aromates : graines de coriandre, piment de Jamaïque, poivre noir en grains.

M A I S O N
Arthur Metz
— depuis 1904 —

Depuis 1904, Arthur Metz est l'un des acteurs majeurs du vignoble alsacien et le premier producteur de Crémant d'Alsace. L'entreprise se consacre à la vinification, à l'élevage et à l'embouteillage de ses vins. Son vignoble s'étend de Marlenheim dans le Bas-Rhin jusqu'à Thann dans le Haut-Rhin, sur plus de 1000 hectares, dont 63 hectares en propriété.

La Maison Arthur Metz révèle l'expression du terroir alsacien, par son savoir-faire, sa sensibilité et son expérience, qui donnent aux vins d'Alsace une personnalité profonde.

Ainsi, la qualité des vins et Crémants d'Alsace Arthur Metz a été récompensée par de nombreuses médailles lors de concours nationaux et internationaux.

Production annuelle : 12 millions de cols, dont 7,5 millions de Crémant.

Production 100 % en Alsace

Effectif : 140 salariés

CA 2022 : 49 millions d'euros

Pays d'exportation : Allemagne, Belgique, Chine, Danemark, Japon, Lituanie, Pays Bas, Pologne, Royaume Uni, Suisse (120 pays)

Qualité & Labels : IFS, AOP, BIO & Vegan sur certaines cuvées

Direction Générale : Serge FLEISCHER

Contact : 102 rue du Général de Gaulle - 67520 MARLENHEIM - 03 88 59 28 60

NOUVEAUTES

Gamme Terroir



Fidèles à notre logique de travailler de manière parcellaire, pour prendre soin du terroir et révéler l'identité de chaque parcelle, sa particularité, nous présentons la nouvelle gamme **"Arthur Metz Terroir"**.

Cinq vins qui traduisent les spécificités exceptionnelles de cinq lieux-dits alsaciens, à travers cinq cépages soigneusement sélectionnés pour leur compatibilité et leur alchimie avec le terroir : **Klevener de Heiligenstein - Muscat sur la parcelle du Schieferberg - Pinot Gris sur la colline du Rosenbourg - Gewurztraminer au Freiberg – Rouge d'Ottrott**

La nouvelle gamme Arthur Metz Terroir est facilement reconnaissable à :

- ses marqueurs d'identification de la Maison Arthur Metz : monogramme, ruban, logo
- un motif spécifique dédié à chaque combinaison terroir-cépage
- une étiquette entourante pour mieux raconter l'histoire de chaque vin

EFFERVESCENCE



Cette cuvée 110 a été réalisée à l'occasion des 110 ans de la maison Arthur Metz, en 2014. C'est l'une de nos cuvées les plus premium et qualitatives, c'est pourquoi nous choisissons de la mettre en avant en cette fin d'année (2023) pour la période des fêtes.

Assemblage : Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Noir
Viellissement : Élaboré à partir de cuvées sélectionnées, élevage dans nos caves pendant plus de 48 mois
Recommandation : Gastronomique et festif, accompagnera les plats les plus raffinés.

Profil aromatique :

Nez : Puissant et complexe aux notes de noisettes grillées, de brioche et de vanille

Bouche : Bel équilibre entre finesse et puissance. Léger goût boisé

L'année 2024 sera porteuse de nombreuses surprises pour nos 120 ans dont des cuvées spéciales.
Ces cuvées seront révélées durant l'année 2024.



En 1935, Marcel Boehli crée sa boulangerie à Gumbrechtshoffen. Les bretzels fraîches sont alors les incontournables des apéritifs alsaciens. Mais en 1952, il découvre un nouveau système permettant la fabrication de mini-bretzels apéritives. Il décide d'acquérir et d'équiper son entreprise de ses nouvelles lignes de production, d'abord pour les bretzels, puis pour les sticks ... C'est le début des Apéros « à croquer » Boehli et du succès incontesté depuis !

Production annuelle : 7.400 tonnes de biscuits apéritifs

Production réalisée à 98 % en Alsace

Effectif : 80 salariés

CA 2022 : 18 millions d'euros

Pays d'exportation :

Qualité & Labels : PME +, IFS, membre de l'ARIA, Label "Savourez l'Alsace "

Direction Générale : Nicolas MECKERT

Contact : 14 rue des genêts – 67110 Gundershoffen

<https://www.boehli.fr/>

VOYAGEZ AVEC NOS BRETZELS AUX SAVEURS !

NOUVEAUTES

Boehli, la marque alsacienne de biscuits apéritifs élargit son offre grâce à des nouveautés uniques sur le marché : **les Bretzels aux saveurs** ! Issues du savoir-faire et de l'innovation de Boehli, ces trois nouvelles recettes complètent une gamme déjà riche pour proposer des apéritifs uniques, gourmands et originaux.

Ces nouveautés sauront séduire les fans de Bretzels et susciteront la curiosité des non-consommateurs de ce biscuit. Enfin, ces créations, complémentaires des produits existants, ont tout pour s'installer durablement dans les habitudes de consommation !

Saveur italienne, mexicaine ou encore aïoli : il y en a pour tous les goûts et pour toutes les envies.





Depuis 1935, Burgard mêle authenticité et gourmandise dans ses produits de boulangerie mais aussi de traiteur apéritif et de snacking.

Bretzels, malicettes, buns, pains, canapés, pains surprise, bouchées apéritives... autant de produits à retrouver chez leurs clients distributeurs comme dans les 12 magasins de l'entreprise et à déguster avec gourmandise en famille ou entre amis !

Production annuelle : 2.500 tonnes

Production réalisée à 100 % en Alsace

Effectif : 230 salariés

CA 2022 : 31 millions d'euros

Pays d'exportation : Allemagne, Belgique, Canada, Italie, Espagne, Pays-Bas, Portugal

Qualité & Labels : PME +, IFS, Label Alsace Excellence, Label BIO pour les bretzels, Initiatives Durables, Savourez l'Alsace ou Savourez l'Alsace Produits du terroir (uniquement pour les bretzels bio), membre de l'ARIA

Direction Générale : Emmanuel GOETZ

Contact : 1 Avenue de l'Europe - 67720 HÉRDT - 03 90 29 48 60

www.bretzelburgard.fr

NOUVEAUTÉ

MES MINI BURGERS POULET



NOUVEAUTÉ

ASSORTIMENT DE CANAPÉS CHAUDS
20 CANAPÉS





Depuis 1888, Carola se retrouve sur la table des Alsaciens, à la maison comme au restaurant ou pour des évènements locaux. Leader sur le marché des eaux gazeuses dans le Grand Est, l'eau de source Carola fait aujourd'hui partie du patrimoine local. Appréciée pour son caractère authentique et son bon équilibre minéral, elle est l'alliée des plats du quotidien comme des mets les plus fins. Pour tous les goûts ou varier les plaisirs, Carola plate ou pétillante se décline aussi en versions Aromatisées, non sucrées mais toujours 100 % naturelles !

Production annuelle : 52 millions de litres

Production réalisée à 100 % en Alsace

Effectif : 48 salariés

CA 2022 : 15 millions d'euros

Qualité & Labels : PME +, Label Alsace Excellence, membre de l'ARIA et d'Alsace Qualité, Certification BCORP (impact plus positif sur la société et l'environnement) et AWS (gestion durable de la ressource en eau) obtenus en 2022

A noter : Entreprise engagée et responsable, Carola place le développement durable au cœur de sa mission d'entreprise. Ce qui se traduit en actions :

- 100% énergie verte
- réduction de 50% de la consommation énergétique par litre d'eau embouteillée
- « puiser sans épuiser » : utilisation de moins de 10% de la ressource disponible
- réduction de 20% du poids des bouteilles
- développement de la gamme en verre consigné
- bouteilles et bouchons 100% recyclables
- sensibilisation des consommateurs au zéro déchet sauvage
- revalorisation à 90% des déchets industriels par recyclage et compostage

Grâce à toutes ses actions **Carola est devenue la 1ere PME française sur le marché de l'eau 100% neutre en carbone**. Aujourd'hui elle est également certifiée AWS pour la gestion durable de sa ressource en eau, et B CORP™ pour ses performances sociales et environnementales reconnues parmi les plus élevées dans le monde.

Direction Générale : Bart PEETERS

Contact : 48 route de Bergheim - 68150 RIVEAUVILLE - 03 89 73 24 24

www.carola.fr

NOUVEAUTES



De la fraîcheur, des grosses bulles et le bon goût d'une Carola en format individuel. Carola rouge et bleue se déclinent désormais en version 33CL verre consigné.

Un nouveau format 33cl, plébiscité et attendu par les professionnels des CHR. En effet, si Carola est la marque la plus consommée en Alsace sur les tables de nos cafés, hôtels et restaurants, elle était la grande absente des apéritifs en terrasse. Ce nouveau format 33cl, plus petit et donc plus adapté aux consommations individuelles, devrait l'installer rapidement comme une alternative locale de l'apéritif en terrasse, face à quelques marques internationales bien connues...

LEADER volume en Alsace des eaux aromatisées, Carola innove encore en créant un nouveau parfum complètement inédit : **mûre-myrtille** ... Un goût UNIQUE sur le marché à découvrir !





Depuis 1811, Feyel a su construire sa position de leader sur le marché des foies gras et spécialités fines d'Alsace (magrets, pâtés, terrines, confits). Les recettes de la Maison sont généreuses et actuelles, issues d'un savoir-faire artisanal unique, transmis de génération en génération et de chef en chef. **Elle est aujourd'hui la plus ancienne maison de foie gras française toujours en activité !**

Mais la Maison ne s'arrête pas là ! Feyel propose également une gamme très variée, qui va bien au-delà des Foies Gras : les magrets d'oie et de canard fumés, épicés, crus marinés... Les pâtés et terrines, les plats cuisinés et toute une gamme d'accompagnement à la dégustation (confits de fruits et d'oignons, pain d'épices, gelées...)

FEYEL, c'est votre fournisseur officiel de bonheur gustatif depuis 1811!

Production annuelle : 400 tonnes

Production réalisée à 95 % en Alsace

Effectif : 75 salariés

CA 2022 : 15,3 millions d'euros

Pays d'exportation : Allemagne, Benelux, Brésil, Danemark, Espagne, Hong Kong, Italie, Malaisie, Mexique, Pays-Bas, Philippines, Pologne, République Tchèque, Singapour, Slovaquie, Suisse

Qualité & Labels : IFS, membre de l'ARIA et d'Alsace Qualité

Direction Générale : Claudine ROPOSTE

Contact : Rue Jean-Pierre Clause - BP 10021 - 67012 Strasbourg Cedex - 03 88 19 20 00

www.feyel.com

NOUVEAUTES

LES APERI'GOURMET DE CANARD

Pour animer le moment festif de l'apéritif tout au long de l'année, Feyel propose un nouveau produit gourmand, facile à mettre en œuvre et accessible en prix.

Cette mousse de foie de canard contenant 25% de foie gras de canard est proposée en deux recettes de 100g :

- > L'Apéri'Gourmet de canard au poivre de Madagascar
 - > L'Apéri'Gourmet de canard à la truffe d'été 3%
- A déguster sans modération !



LA COLLECTION GASTRONOMIQUE

Feyel reste fidèle à sa démarche de proposer toujours le meilleur du Foie Gras, tout en guidant le consommateur dans son choix.

La Collection

Gastronomique propose des Foies Gras entiers d'oie et de canard, faciles à repérer en rayon grâce à une dénomination très lisible et à l'usage des codes couleur permettant d'identifier les différentes recettes.

Positionnée sur une offre premium, la gamme est étudiée pour répondre à la fois :

- Au besoin de réassurance avec **les versions « nature » Foie gras de canard entier et Foie gras d'oie entier**

- A l'envie de nouveauté avec **un marbré de Foie gras de canard au vin chaud et un Foie Gras de canard entier en gelée au crémant d'Alsace.**

L'offre se décline en barquette 180g mi-cuit.





Depuis 1768, Fortwenger propose ses fameux pains d'épices, aujourd'hui encore confectionnés dans ses ateliers à Gertwiller dans le respect de la pure tradition alsacienne : un zeste de gourmandise et une bonne dose de savoir-faire ! L'entreprise dispose de 9 magasins : à Gertwiller, Colmar (boutique Fortwenger et Hansi), Roppenheim, Strasbourg (Cathédrale et Austerlitz), Riquewihr, Kaisersberg et à Paris Champs-Élysées.

Production annuelle : 7.500 tonnes et plus de 300 produits différents

Production réalisée à 100 % en Alsace

Effectif : 140 salariés

CA 2022 : 25,9 millions d'euros

Pays d'exportation : Etats-Unis, Mexique, Chine, Taiwan, Australie, Royaume-Uni, Japon, Luxembourg, Allemagne, Belgique, Danemark, Moyen-Orient, Afrique ...

Qualité & Labels : membre de l'ARIA

A noter :

En 2023, Steve Risch, PDG de Fortwenger, crée la marque **Fortwenger Chocolaterie** suite à l'acquisition de l'usine de la chocolaterie Cémoi à Molsheim (Alsace), suite à l'annonce de sa fermeture. Fervent défenseur des traditions alsaciennes, il entend s'appuyer sur le savoir-faire des 22 salariés de la chocolaterie pour **perpétuer la fabrication de moulages en chocolat peints à la main.**

Direction Générale : Steve RISCH

Contact : 144 route de Strasbourg - 67140 GERTWILLER - 03 88 08 96 06

www.fortwenger.fr

NOUVEAUTES

LES BISCUITS APERITIFS DE L'ONCLE HANSI

Les apéros de l'Oncle Hansi se réinventent : découvrez les biscuits apéritifs goût tarte flambée, beurre d'escargot, munster & carvi et moutarde à l'ancienne. De délicieuses saveurs alsaciennes présentes en format doypack.



LES COOKIES DE NOEL

Plongez dans l'esprit festif de Noël avec nos cookies savoureux et craquants ; alliant la gourmandise du chocolat et la douceur du parfum des épices. Ils s'avèrent parfaits pour accompagner un verre de lait chaud au coin du feu.



LES BONHOMMES

Les Bonhommes se déclinent dans plusieurs saveurs, sous la forme d'un doypack (sachet refermable) : citron, caramel beurre salé, cacao ou speculos, lequel sera votre préféré ?

INNOVATIONS 2023 FORTWENGER CHOCOLATERIE

Une nouvelle gamme de moulages en chocolat pour Noël peints à la main !





Fondée en 1640, la Brasserie Meteor est le plus ancien site brassicole de France. Depuis 8 générations, la famille HAAG se bat tous les jours aux cotés de ses 200 salariés pour défendre l'indépendance de la Brasserie Meteor. Cette indépendance lui permet de brasser des bières de caractère, de se diversifier en créant de nouvelles gammes innovantes, de maintenir ses emplois en Alsace, d'agir pour l'environnement et de partager avec les amateurs de bière la passion de son métier.

Production annuelle : 500.000 hectolitres

Production réalisée à 100 % en Alsace

Effectif : 200 salariés

CA 2022 : 53 millions d'euros

Pays d'exportation : Chine, Etats-Unis, Italie, Royaume-Uni

Qualité & Labels : IFS, PME +, membre de l'ARIA et d'Alsace Qualité, ISO 500001

A noter :

- 🔥 Meteor a imaginé **une gamme de bières éphémères, des bières 100% saines et innovantes** inventées par un groupe de salariés passionnés qui cherchent à sortir des sentiers battus en créant des recettes uniques et originales. Quelques exemples: **La Bûchesse, Fusion, Hopstar, INK...**
- 🔥 Ses bières sont reconnues pour leur qualité avec plus de **80 médailles** décernées à des **concours internationaux prestigieux** depuis 5 ans.
- 🔥 Son équipe R&D performante travaille à **l'amélioration continue des recettes** et acquiert de nouvelles techniques de brassage qui permettent plus de **naturalité** et **la suppression des additifs inutiles** dans ses bières.
- 🔥 La **qualité des bières** est une des priorités de Meteor! L'entreprise forme ses salariés via un **panel expert** pour tester les bières.
- 🔥 Avec la création de **Meteor Ale bio**, Meteor répond aux préoccupations santé et environnementales des consommateurs avec un **houblon bio alsacien, le barbe rouge**.

Président Directeur Général : Edouard HAAG

Contact : 6 rue du Général Lebocq - 67270 HOCHFELDEN - 03 88 02 22 22

www.brasserie-meteor.fr

NOUVEAUTES

METEOR lance une nouvelle gamme de bières en bouteilles consignées pour réemploi !

Impatiente de contribuer encore davantage au développement de la consigne pour réemploi, la brasserie familiale et indépendante METEOR accélère le pas !

Leader sur le format de la consigne pour réemploi en grande distribution, METEOR lance une gamme de bières de spécialités en bouteilles 33 cl en verre réemployable.

Le nombre de références de la gamme METEOR disponibles en bouteilles consignées pour réemploi passera donc de 8 à 12 ! Laissant un large choix en fonction des occasions ou des goûts des consommateurs

4 recettes qui raviront les consommateurs de bière avertis :

- METEOR IPA : notre cette star, qui a fait ses preuves.
- METEOR CERISE : nouveauté 2023, très fruitée !!
- METEOR TRIPLE : nouveauté 2023, à la personnalité corsée
- METEOR NOEL 33 cl : pour animer la fin de l'année.



Dans une approche pédagogique, les décors des étiquettes, et un dispositif PLV, mettent fortement en avant le caractère réemployable de la bouteille.



Depuis 1958, la Distillerie Meyer située au cœur du Val de Villé est réputée pour la qualité de ses eaux-de-vie de fruits, ses liqueurs et son whisky alsacien. Elle produit même un Pastis 100 % Alsacien. Distillerie la plus primée de France, elle affiche à son palmarès plus de 200 médailles au Concours général agricole de Paris !

Production annuelle : 280.000 bouteilles

Production réalisée à 95 % en Alsace

Effectif : 22 salariés

CA 2022 : 3,6 millions d'euros

Pays d'exportation : Espagne, Etats-Unis, Italie, Japon, Russie, Amérique du Sud.

Qualité & Labels : membre de l'ARIA, EPV (entreprise du patrimoine vivant)

Direction Générale : Arnaud MEYER

Contact : 18 rue Saint-Gilles - 67220 HOHWARTH - 03 88 85 61 44

www.distillieriemeyer.fr

NOUVEAUTES

Ouverture en 2023 de 3 nouvelles boutiques Meyer'S : Baden-Baden, Strasbourg Cathédrale et Eguisheim

2024 : la Belgique

La distillerie alsacienne s'apprête également à lancer pour les fêtes son **nouveau whisky single malt Meyer's** : 4 ans de vieillissement en barriques de sauternes et 3 ans supplémentaires en barriques de pinot noir alsacien.



Dès 1933, Robert Heimbürger, fils de meunier, a fabriqué des pâtes à la semoule de blé dur et aux œufs frais du jour dans sa boulangerie.

A partir de 1944, il a créé son usine à Marlenheim où 3 générations se sont succédées pour produire ses fameuses Pâtes d'Alsace Grand'Mère labellisées IGP (indication géographique protégée).

Les gourmets ne s'y trompent pas, ces pâtes alimentaires aux 7 œufs frais plein air par kilo de semoule de blé dur, respectent perpétuellement la recette originale de l'Abbé Buchinger datant de 1671.

Production annuelle : 7.500 tonnes de pâtes

Production réalisée à 100 % en Alsace

Effectif : 95 salariés

CA 2022 : 21 millions d'euros

Pays d'exportation : Amérique du Nord, Amérique Latine, Asie, Emirats, Europe, Russie (25 pays)

Qualité & Labels : IGP Pâtes d'Alsace, HVE III, BIO, IFS, PME +, Label Alsace Excellence, membre de l'ARIA et d'Alsace Qualité

Semoule et œufs frais plein air, 100% origine France

A noter : C'est Philippe Heimbürger qui a implanté la culture du blé dur en Alsace dès 2012

Son Grand'père, le fondateur, est à l'origine de la création du process d'industrialisation de la fabrication du spaetzle. L'ensemble des Pâtes Grand'Mère bénéficie d'une IGP depuis 2005 et que 100% des matières premières sont françaises.

Direction Générale : Philippe HEIMBURGER

Contact : 7 rue du Général de Gaulle - 67520 MARLENHEIM - 03 88 59 59 09

www.grand-mere.fr

NOUVEAUTES

La nouvelle gamme HVE << Haute Valeur Environnementale >>

Du champ de blé à vos assiettes ... un cercle vertueux pour la planète !

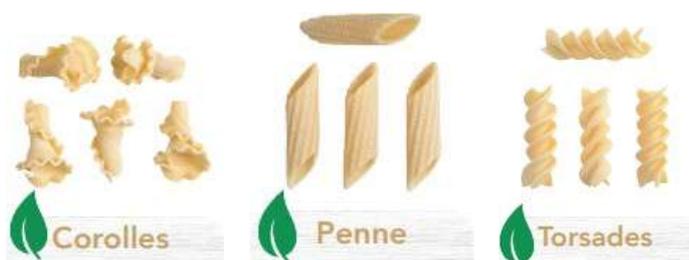
Toujours intransigeante sur la qualité de ses produits et soucieuse de la protection de l'environnement, l'entreprise lance une nouvelle gamme de pâtes Grand'Mère au blé dur français HVE, issu d'une exploitation certifiée "Haute Valeur Environnementale" niveau 3, niveau maximal.

Ce qui signifie :

- La sélection des meilleurs blés
- Moins d'engrais et de pesticides
- Moins de consommations énergétiques et d'eau
- La juste rémunération de l'agriculteur ...
- Des pâtes qui participent à cultiver la biodiversité agricole et la préservation des sols !



La nouvelle gamme de pâtes Grand'Mère au blé dur français HVE se décline en quatre références : **Spaghetti, Corolles, Penne et Torsades**
Vendu en paquets de 500 g





Depuis 1911, le savoir-faire de Pierre Schmidt se transmet de père en fils. Aujourd'hui, Pierre Schmidt propose aux consommateurs amateurs de qualité et de savoir-faire traditionnel de découvrir le riche patrimoine culinaire de sa famille à travers des recettes de charcuterie alsacienne et de produits traiteur de grande facture. Les petits secrets de cette famille font de grandes recettes pour tous !

Production annuelle : 14.600 tonnes

Production réalisée à 100 % en Alsace

Effectif : 400 salariés

CA 2022 : 74 millions d'euros

Pays d'exportation : Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Royaume-Uni, Suisse...

Qualité & Labels : PME +, IFS, Label Alsace Excellence, membre de l'ARIA , d'Alsace Qualité, des Ambassadeurs d'Alsace

Labellisés "œuf d'or", ce qui signifie que tous les œufs du groupe sont des oeufs de poules élevées en plein air et d'origine France.

A noter :

- > Choucroute garnie aux 4 charcuteries (680g) est réalisée avec du chou IGP,
- > d'autres produits utilisent des ingrédients AOP/AOC, telle que la feillantine comtoise dont le comté est AOP
- > Chaque année certains produits sont primés au **Concours Général Agricole** pour leurs qualités gustatives
- > Filière porc "Bien produire bien consommer" qui concerne notre knack zéro nitrite
- > 100% de nos ingrédients sont issus d'agences locales de Filières régionales :
 - Viande de poulet origine Filière Région Grand Est
 - Création d'une filière Porc Alsace en partenariat avec des éleveurs de porcs de la région

Direction Générale Groupe : Laurence CAHEN

Contact : 21 rue du Ried - 67720 WEYERSHEIM - 03 88 69 24 24.

www.pierre-schmidt.fr

NOUVEAUTES

Pierre Schmidt lance une nouvelle gamme de fonds, de sauce et d'allumettes de porc fumées <<spéciale Flammekueche >> !

FONDS pour FLAMMEKUECHE



Grand format dispo en x4 ou x8

Mini format 2x4 idéal pour l'appétitif ou pour les enfants

- Pâte fine et croustillante
- Recette **SANS additif**
- **Blé français**
- **Fabriqué en Alsace**

NUTRI-SCORE
A B C D E

GARNITURE ASSAISONNÉE



Dispo en 500g et 1kg

- **Co-branding ALSACE LAIT X PIERRE SCHMIDT**
- Recette **SANS conservateur**
- **Fromage blanc origine France**
- **Fabriqué en Alsace**

Une gamme prête à l'emploi, idéale pour réaliser des Flammekueche aussi bonnes que dans les meilleures Winstub !

ALLUMETTES FUMÉES



Dispo en 200g, 400g et 1kg

- Coupe extra fine et viande maigre
- **Viande Origine France**
- **Fabriqué en Alsace**





LES CAFÉS
sati

Depuis 1926, Café Sati est le plus important torréfacteur dans l'histoire du café en Alsace et perpétue un savoir-faire transmis de père en fils pour produire des cafés haut de gamme. De la sélection des meilleurs grains à la torréfaction, de la mise en paquets à la dégustation, le café est sublimé par la maîtrise précise des techniques qui permettent de développer toute la richesse et la subtilité des arômes.

Production annuelle : 3.500 tonnes

Production réalisée à 90 % en Alsace

Effectif : 50 salariés

CA 2022 : 50 millions d'euros

Pays d'exportation : Asie, Europe

Qualité & Labels : BIO, Max Havelaar, IFS, Alsace Excellence, PME +, membre de l'ARIA Alsace et d'Alsace Qualité

A noter :

- > Certifié bio depuis plus de 20 ans, **Sati est un des plus gros torréfacteurs français sur le bio**
- > Plus de 20 années de certification Fairtrade, engagement fort en détenteur de licence, Sati est un **partenaire historique de Max Havelaar France**
- > Partenariat avec plus de 50 coopératives de café vert à travers le monde

Direction Générale : Nicolas SCHULE

Contact : 4 rue de Nantes - 67000 STRASBOURG - 03 88 34 63 36

www.cafesati.com

NOUVEAUTES

INNOVATION : prochaine sortie d'un paquet de café au matériau et au format innovant !

BIENTÔT : Après le fort développement de ses capsules recyclables ou compostables, Café Sati s'engage dans une nouvelle étape vers la durabilité et l'innovation, avec la prochaine sortie d'un paquet de café à l'emballage innovant. Désireux de répondre aux besoins constants des consommateurs soucieux de l'environnement, **Café Sati est fier d'annoncer le lancement imminent d'un emballage de café qui réduit de 55% sa consommation de matériaux, tout en étant recyclable à 100 % et est entièrement exempt d'aluminium.**

