

Communiqué de presse,
Valenton, le 27 juin 2016

Transgourmet publie un nouveau support de référence sur les produits de la mer : L'Essentiel Marée.

Plus qu'un catalogue, l'Essentiel Marée est une encyclopédie ayant pour objectif de montrer aux professionnels de la restauration l'expertise de Transgourmet Seafood sur les produits de la mer.

Conçu avec les spécialistes de Transgourmet Seafood, **ce support de 124 pages regroupe l'essentiel de l'offre Transgourmet Seafood**, classée en 7 grandes familles de produits : les poissons sauvages, les poissons d'élevage, les céphalopodes & batraciens, les crustacés, la fumaison et la salaison/saurisserie. Et afin de faciliter la recherche, les produits sont classés dans chaque famille par ordre alphabétique.

Avec ce catalogue, **Transgourmet Seafood joue la transparence avec ses clients** et précise pour chacun des produits : la description du poisson, son nom latin, sa zone de pêche/d'élevage, la technique de pêche/d'élevage, ses applications en cuisine, le taux de perte, la saisonnalité, le conditionnement disponible (marée traditionnelle sous glace, barquette sous atmosphère, sous vide) ainsi que la découpe (en pavé, filet ou dos).

L'Essentiel Marée fait également la part belle à plusieurs de ses fournisseurs, référents et singuliers : 7 pleines pages leurs sont consacrées dans lesquelles ces passionnés expliquent en quoi leurs produits sont différenciants afin que les restaurateurs puissent les mettre en valeur, en salle et sur leur carte.

Et parce que Transgourmet Seafood est un acteur engagé dans la préservation des ressources halieutiques*, **4 pages sont consacrées à la saisonnalité des poissons sauvages, coquillages, crustacés, céphalopodes et batraciens**. Avec ce calendrier de saison, Transgourmet Seafood offre la possibilité aux restaurateurs de découvrir ou redécouvrir de nouvelles espèces et de nouvelles saveurs qui valoriseront leur carte et marqueront la différence.

Les références de ce guide sont celles de l'assortiment complet de Transgourmet Seafood, dont la majorité en gamme barquette sous atmosphère est disponible chez Transgourmet.

Parce que la marée fraîche est une gamme différenciante et fidélisante pour les clients de ses clients, Transgourmet Seafood en fait sa mission afin de partager le meilleur avec les inconditionnels des produits de la mer.

L'Essentiel Marée est disponible auprès de toutes les équipes commerciales de Transgourmet et Transgourmet Seafood. Il est également consultable en ligne sur les sites internet www.transgourmet.fr et www.transgourmet-seafood.fr.



** En juin 2015, Transgourmet Seafood a signé son engagement dans le programme Mr Goodfish qui valorise les acteurs de la filière (entreprises de pêche, poissonniers, restaurateurs) qui assurent la promotion des produits de la mer durables.*

Vous trouverez également ce communiqué sur : www.transgourmet-france.fr
Interlocuteurs:

Yves Cebron de Lisle, Directeur Commercial Marketing et Communication
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 11, e-mail: yves.cebron@transgourmet.fr

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Internet
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 40, e-mail: gaelle.kerrec@transgourmet.fr