



## **Les dés sont jetés: Cantadou Salade & apéritif arrive dans la restauration**

**Les Suisses raffolent des bouchées apéritives Cantadou Salade & apéritif. Ce produit à la fois pratique et rentable est désormais à la disposition du secteur gastronomique.**

Lorsque Cantadou est lancé en Suisse en 1974, le fromage frais à tartiner ne tarde pas à conquérir le cœur des Helvètes, s'établissant rapidement comme le numéro un sur le marché national. Le dernier-né, Cantadou Salade & apéritif, est lui aussi devenu un incontournable des listes de courses des ménages suisses: lancées en 2009, les bouchées apéritives Cantadou de la taille d'un dé à coudre, exemptes d'agents conservateurs, se sont hissées en l'espace de deux petites années au rang de troisième marque du marché des fromages frais destinés aux salades.

Conséquence logique de ce succès, Cantadou Salade & apéritif est désormais proposé dans le secteur de la restauration également. Et pour faire en sorte que les dés du fond ne soient pas comprimés sous le poids de la masse d'ensemble dans l'emballage grand format, les petits morceaux sont surgelés individuellement à l'aide de la technique de l'«Individually Quickly Frozen» (IQF), spécialement mise au point à cet effet, puis emballés. Cela assure une conservation longue durée ainsi qu'un maniement des plus pratiques. «Nous répartissons tout simplement les dés à l'état surgelé sur la salade, une pizza ou des pâtes», explique Antonia Rossa, gérante de la pizzeria Prisma, à Cham. D'après elle, la clientèle apprécie tout particulièrement la pizza garnie de Cantadou Salade & apéritif. Et quand on sert chaque jour une centaine de repas à midi, il est avantageux de ne pas avoir à émietter le fromage frais manuellement.

Andrew Clayton, chef cuisinier au Blinker de Hubert Erni, déclare lui aussi gagner beaucoup de temps grâce à ce produit qui stimule sa créativité. «Nous servons le fromage frais en garniture de saumon mariné, avec des betteraves rouges, et nous le dressons sur des focaccias», affirme le cuisinier. Il était donc tout naturel que le Cantadou Salade & apéritif figure sur la nouvelle carte de l'établissement. Et Andrew Clayton d'ajouter: «Nos clients adorent ce produit». Comme lui: «Chez moi, j'en consomme un paquet par semaine», nous confie-t-il.

