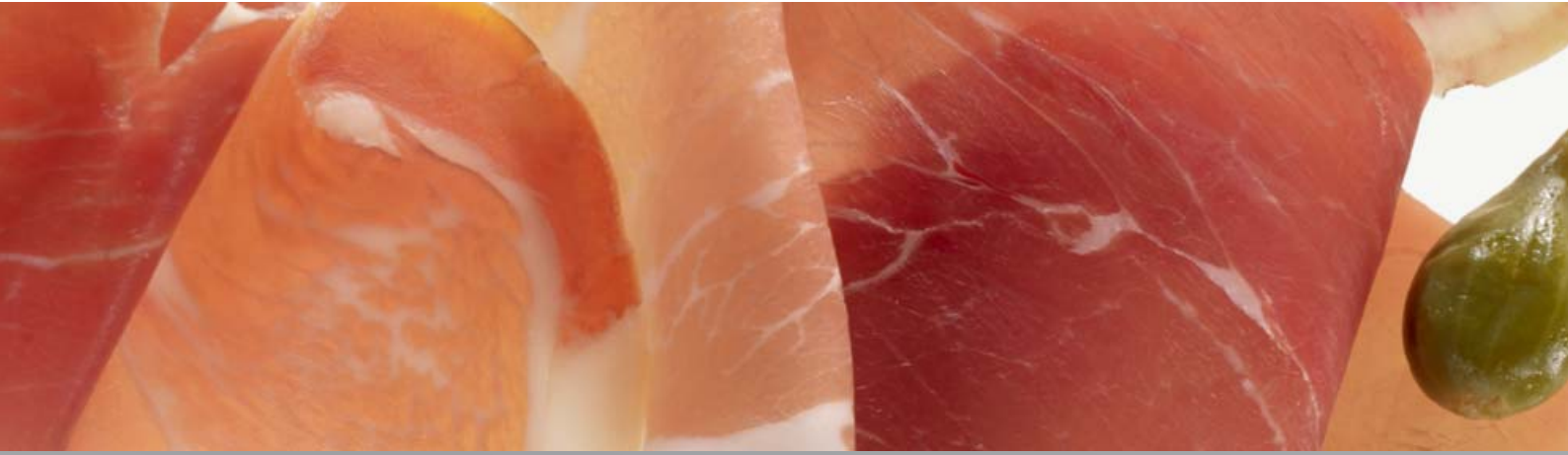


TOUT CE QUE VOUS VOULIEZ SAVOIR SUR LE JAMBON CRU...



A l'occasion de la distinction « Saveur de l'année » qui récompense la qualité de ses allumettes de Jambon Serrano et de Chorizo, Aoste Food Service spécialiste de la charcuterie en restauration, vous parle de jambon cru...

Pour toutes informations
Rémy Lucas – CATE Marketing – 06 12 71 08 01



TOUT CE QUE VOUS VOULIEZ SAVOIR SUR LE JAMBON CRU...

- 1 — **SAVEUR DE L'ANNEE 2014**
Les allumettes Aoste Grande Carte *Professionnel* mises à l'honneur
- 2 — **LA CHARCUTERIE UN PRODUIT TENDANCE**
Le jambon cru en « valeur refuge »
- 3 — **LA CHARCUTERIE A LA CARTE**
Tendances culinaires 2014
- 4 — **POUR FAIRE UN JAMBON CRU**
La fabrication en toute transparence
- 5 — **LE GOÛT DES JAMBONS CRUS**
Au cœur de la matière
- 6 — **AOSTE GRANDE CARTE PROFESSIONNEL**
La charcuterie au service des professionnels
- 7 — **AOSTE FOOD SERVICE**
En bref

1 — SAVEUR DE L'ANNEE 2014



Les allumettes Aoste Grande Carte *Professionnel* mises à l'honneur

Les allumettes Aoste Grande Carte *Professionnel* Jambon Serrano et Chorizo viennent d'être couronnées "Saveur de l'Année Restauration" 2014 ! Ces deux nouveautés Aoste Grande Carte *Professionnel* ont su convaincre le jury par leurs qualités gustatives et techniques.



SAVEUR DE L'ANNÉE 2014

Les allumettes Aoste Grande Carte *Professionnel*

TESTÉES PAR DES PROFESSIONNELS

La seule récompense "attribuée par des Chefs pour les Chefs"

Les Saveurs de l'Année Restauration distinguent chaque année des produits destinés au marché de la restauration. Ces produits sont soumis à un jury de 20 professionnels (chefs, restaurateurs, professionnels expérimentés) qui testent chaque produit en l'utilisant en situation réelle, selon leurs pratiques habituelles. Chaque produit est évalué sur ses qualités « restauration » : intérêt, praticité, simplicité d'utilisation, goût. A l'issue des tests, les chefs complètent une grille d'évaluation et une note moyenne est calculée. Les lauréats sont ceux qui obtiennent une note supérieure au seuil qualitatif exigé.

CRAQUEZ POUR LES ALLUMETTES !

Un format « ingrédient » très pratique pour des charcuteries de qualité

Les allumettes Aoste Grande Carte *Professionnel* sont idéales pour réaliser des salades, sandwiches, tartes salées, pizzas, topping de verrines et de soupes... Elles sont aussi belles que délicieuses ! Leur découpe leur donne un beau volume, avec un fort pouvoir de couvrance. Côté goût, grâce à la sélection rigoureuse des matières premières et un affinage maîtrisé, elles offrent une qualité gustative supérieure. Prêtes à l'emploi, les allumettes sont faciles à mettre en œuvre, sans aucune perte. Elles ne collent pas et sont facilement portionnables. En barquette de 500 g.

CAP SUR L'ESPAGNE

Avec Aoste Grande Carte *Professionnel*, la charcuterie élargit son horizon

Les allumettes de Jambon Serrano permettent désormais de composer avec ce grand classique, à la belle couleur rouge, à la saveur douce et aux arômes puissants. Les allumettes de Chorizo donnent davantage de facilité d'usage pour travailler les accords terre/mer ou les recettes inspirées du terroir espagnol. Deux produits de grande qualité, fabriqués dans le respect de la tradition, qui viennent compléter la gamme du spécialiste français de la charcuterie pour les professionnels. En proposant ses nouveaux produits sous des formes adaptées aux professionnels de la restauration, Aoste Grande Carte *Professionnel* permet de concilier plaisir gustatif, qualité régulière et facilité d'usage... pour les chefs les plus exigeants !



PROFESSIONNEL

2 — LA CHARCUTERIE UN PRODUIT TENDANCE



Le jambon cru en « valeur refuge »

Avec plus d'un million de tonnes consommées par an en France, la charcuterie représente un marché très important, en croissance constante (+ 6,5 % en 3 ans).

Mieux, sur le secteur de la Consommation Hors Domicile, on enregistre une progression de + 40% en 4 ans, de la charcuterie dans les « entrées » de la restauration à table ! Sans parler du développement accéléré de la restauration rapide, du snacking et des offres apéritives qui utilisent largement ces produits... Alors phénomène de mode ou tendance de fond ?



LA CHARCUTERIE UN PRODUIT TENDANCE

AUTHENTICITE

Le jambon, c'est le goût du vrai !

La charcuterie existe depuis la nuit des temps. Elle est née de la nécessité vitale de conserver la viande en l'absence de froid. Au bord de la mer, on inventa le salage. Dans les régions boisées, on privilégia le fumage. Les gaulois furent réputés jusqu'à Rome pour la qualité de leurs salaisons. Au XVème siècle, naît à Paris, la corporation des « chair cuitiers » vendeurs de chairs cuites. Plus récemment, on a en mémoire les jambons pendus aux plafonds de fermes, de boucherie-charcuteries ou de bistrots authentiques.

Aujourd'hui, les charcuteries donnent à manger du sens : mémoire de saveurs traditionnelles et voyage au cœur des terroirs.

GOURMANDISE

Avec ou sans gras, le jambon, c'est bon !

La charcuterie est promesse de plaisir. Couleur rouge, texture moelleuse, saveurs douces ou typées... tous les ingrédients sont rassemblés pour satisfaire le plus grand nombre.

Aujourd'hui, attentifs à leur alimentation, les consommateurs apprécient les produits moins gras. C'est une des raisons du succès des charcuteries de volaille, de la viande de bœuf séchée, du bacon, de la noix de jambon... Mais le jambon classique reste une source intéressante et qualitative de protéines. Accompagné d'un mélange de jeunes pousses de salade et d'un petit pain frais bien croustillant, il constitue un repas rapide, équilibré et gourmand.

CONVIVIALITE

Le jambon, c'est sympa !

La charcuterie est un produit de partage, à déguster du bout des doigts, accompagnée d'un verre, en famille ou avec des amis.

Aujourd'hui, apéritifs, happy hours et after works se développent. Tapas, bars à vin, bistrots... les planches à partager se multiplient et les chiffonnades de jambons crus accompagnent les meilleurs moments de détente.



PROFESSIONNEL

3 — LA CHARCUTERIE A LA CARTE



Tendances culinaires 2014

Entrées

La charcuterie est beaucoup servie en début de repas, en entrée / apéritif, sous forme d'assortiments. Planches en bois, ardoises ou petites assiettes sont largement sollicitées.

Plats

La charcuterie est simple à manger. Elle se consomme telle quelle, à table ou debout, avec un morceau de pain. De nombreuses salades ou assiettes composées intègrent du jambon cru, pour constituer un repas complet : sandwiches, pizzas, salades, plats de pâtes et tartines... Aujourd'hui, la majorité des français prennent leur déjeuner en restauration rapide et plus de la moitié des prestations restauration sont de type « snacking ».

Dans les plats cuisinés, c'est surtout avec le poisson ou les saveurs marines que la charcuterie est la plus présente. Le lard fumé et le chorizo, en nette progression, sont très utilisés.



LA CHARCUTERIE A LA CARTE

4 accords gustatifs avec le jambon cru

AUTOMNE - HIVER

Le terroir rustique

Jambon cru en petites tranches épaisses associé aux saveurs paysannes : œuf frais, fromages affinés, produits du potager : courge, panais, pomme de terre, poireau, cresson, échalote... et produits sauvages : châtaigne, champignons des bois, noisette...

L'accord parfait : avec un pain aux graines, à trancher soi-même, agrémenté d'un verre de vin rouge.

Entre terre et mer

Jambon cru en lamelles ou en allumettes associé aux saveurs marines. Coquillages : huîtres, moules, coques, praires, noix de Saint-Jacques... Crustacés : bouquets de crevettes roses et grises, langoustines, gambas... Poissons : thon, cabillaud, turbot, sardine, maquereau... mais aussi oursins, anémones de mer, salicorne et algues...

L'accord parfait : avec un pain de seigle, un beurre de baratte et un verre de cidre brut.

PRINTEMPS - ETE

Le goût du sud

Jambon cru en chiffonnade associé aux saveurs du soleil. Légumes frais et herbes : tomate, poivron, artichaut poivrade, aubergine et courgette grillée, oignons blancs, roquette, basilic ... Salade de légumes secs : fèves, haricots blancs, pois chiches... et encore : tapenade, encornets grillés, morceaux de parmesan ou de manchego...

L'accord parfait : avec un pain toasté à l'ail, une huile d'olive fruitée et un verre de rosé.

L'élégance classique

Grandes tranches fines de jambon cru associées à la douceur sucrée des fruits. Fruits frais de saison : quartiers de poire, tranches de melon et pastèque, figues fraîches ou rôties, groseilles et raisins...

Fruits secs : dattes, abricots, amandes, pistaches, noisette, pignons...

L'accord parfait : avec une tranche de brioche, un trait de vinaigre balsamique et un verre de vin moelleux ou de vin doux naturel.

Aoste
Grande Carte

PROFESSIONNEL

4 — POUR PREPARER UN JAMBON CRU



La fabrication en toute transparence

Dans le principe, c'est simple ! Il faut un peu de sel, du temps et... beaucoup de savoir-faire !

A l'identique du pain, du vin ou du fromage, la fabrication du jambon est la science ancestrale de la maturation pour le développement des saveurs. Ici, seule compte la maîtrise du temps, du sel, de la température et de l'humidité, sous le regard attentif des hommes de l'art. Un délicat équilibre qui jouera sur la couleur, le goût et la texture du produit fini.



POUR PREPARER UN JAMBON CRU

6 grandes étapes de fabrication

1—LA SELECTION

Des jambons ni trop gros, ni trop petits...

Le salaisonnier choisit minutieusement les jambons frais avant de les parer en leur donnant une forme arrondie, puis en équilibrant les parties maigres et grasses.

Chez **Aoste**, on est particulièrement rigoureux sur cette sélection. C'est même une des raisons de la qualité Aoste. Ici, pas de jambon trop petit, trop gros ou mal formé... C'est la conformité des pièces retenues qui permet un processus parfaitement homogène et l'assurance d'une qualité toujours maîtrisée, tout au long de l'année.

2—LE SALAGE

Le geste professionnel

Les jambons sont d'abord frottés avec du sel. Une fois que celui-ci est bien imprégné dans la viande, les salaisonniers recouvrent les jambons d'une épaisse couche de sel puis les disposent dans des saloirs. C'est cette étape qui va permettre la conservation et la déshydratation des jambons. Le temps de salaison peut varier de quelques jours à plus d'un mois. C'est la différence entre un salage doux ou un salage fort. Au bout de ce temps, on procède au dessalage, par brossage et rinçage à l'eau courante.

Chez **Aoste**, le salage est confié à la main de l'homme. Lui seul sait justement doser la quantité de sel à répartir sur la surface du jambon frais. Parce que chaque jambon est différent.

3—LE REPOS ET L'ÉTUVAGE

La température monte progressivement

A basse température (la fabrication du jambon s'effectue traditionnellement dans la froidure hivernale), le sel pénètre lentement le jambon et l'eau s'évapore. Ici, le temps est le principal acteur. Puis c'est la phase de l'étuvage, qui prépare le jambon au séchage.

Chez **Aoste**, l'observation de ce temps de repos et la montée progressive de la température sont une des clés de la qualité et même un secret de fabrication pour l'obtention d'une texture parfaite.



PROFESSIONNEL



POUR PREPARER UN JAMBON CRU

4—LE SECHAGE

Les jours passent et le jambon sèche

Pour que la viande sèche harmonieusement, on applique une couche de graisse, sur les parties musculaires sans couenne. On appelle cela le pannage. Ce geste rend possible un affinage long en préservant le moelleux de la viande sur l'ensemble de la pièce.

Chez **Aoste**, le pannage est effectué à la main, jambon après jambon, puis les jambons restent de longs mois dans les séchoirs où l'on surveille très précisément la température et l'hygrométrie.

5—L’AFFINAGE

Le jambon développe ses arômes et sa texture se fait plus fondante

Les jambons vieillissent désormais en atmosphère douce (plus chaude). Au fil du temps ils acquièrent toutes leurs qualités. C'est à cette période que la viande va acquérir ses saveurs, sa texture et sa couleur spécifique.

Chez **Aoste**, on est particulièrement attentif à cette dernière étape de fabrication qui donne au produit toute sa valeur et son caractère.

6—LE SONDAGE

Prêt à être dégusté !

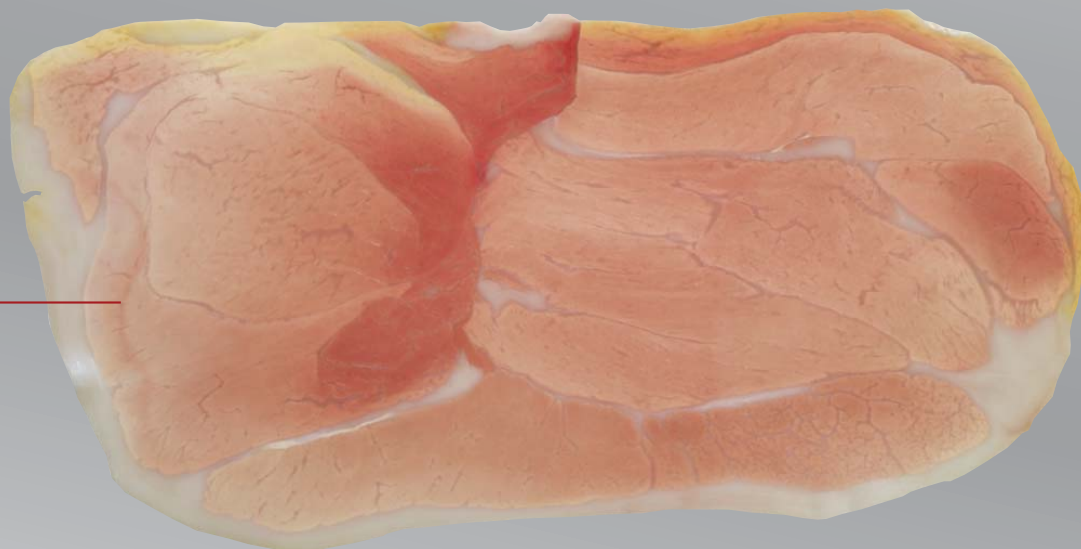
Comme pour le vin, le jambon requiert l'intervention de « nez » qui jugent tant par la vue que l'odorat, de sa maturité et de la qualité de son affinage. L'outil du « nez » est un poinçon en os de cheval. Un outil primitif, utilisé depuis toujours, pour sa forme et sa porosité et qui a la particularité de capter les odeurs. Lorsque le temps de l'affinage est terminé, la couche de panne est retirée, le jambon est alors désossé, paré, puis moulé et pressé mécaniquement pour lui redonner une forme agréable et apte au tranchage.

Chez **Aoste**, on continue à réaliser ces sondages à la main, de manière traditionnelle, avec le poinçon en os de cheval ! On pratique aussi des dégustations régulières avec un panel de consommateurs pour garantir une qualité optimale et la constance des produits.

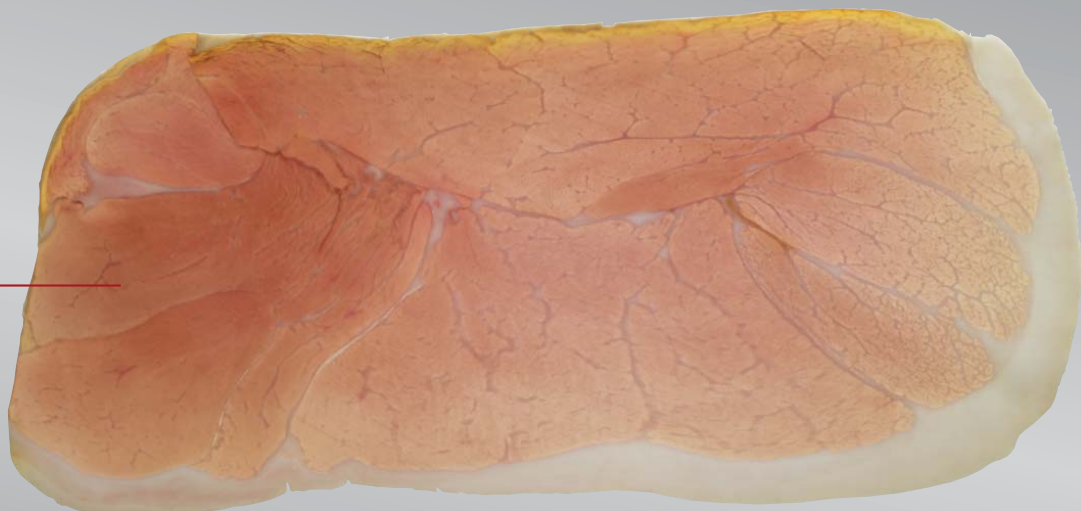
LA FABRICATION EN TOUTE TRANSPARENCE

Évolution du jambon Aoste lors de son affinage

4 mois



6 mois



10 mois



Aoste
Grande Carte

PROFESSIONNEL

5 — LE GOÛT DES JAMBONS CRUS



Au cœur de la matière

Comme un grand vin, un jambon se déguste et se raconte ! Tous les sens en action, partons à la découverte de son caractère : grandes tranches, chiffonnade ou copeaux. Le jambon se déguste de différentes manières. Pas la même mâche, pas le même goût ! Mais plus les tranches sont fines et plus il exhale son arôme caractéristique...

Et si chaque jambon est unique, selon les provenances et les méthodes de fabrication, on retrouve des caractéristiques communes.



— AOSTE

Intense et raffiné.

Une couleur rouge puissante, un aspect lisse et harmonieux, une texture fondante et des saveurs délicates et douces.



— ARDENNES

Sombre et fumé.

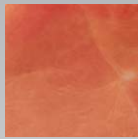
Une couleur foncée et une texture assez ferme. Un arôme profond de fumé (bois de chêne et de hêtre) et de genièvre qui persiste en bouche.



— AUVERGNE

Rustique et moelleux.

Une couleur rouge foncé tirant sur le violacé. Une texture plutôt moelleuse avec un goût franc et typé, modérément salé.



— BAYONNE

Moelleux et fruité.

Une couleur rouge assez clair. Une texture moelleuse, un goût tout en douceur avec quelques notes de sel. Des arômes subtils et fruités.



— BELLOTA

Puissant et onctueux.

Une couleur rouge très foncé, avec une texture grasse et une saveur douce. Un goût puissant et complexe, avec des arômes longs de noisette et de sous-bois.



— PARME

Subtil et fondant.

Une couleur rouge assez marquée avec une texture fine. Une saveur peu salée et des arômes légers.



— SAVOIE

Rustique et boisé.

Une élégante couleur brune à rouge profond. Une texture moelleuse, une saveur marquée en sel et un goût puissant qui évoque le bois et le champignon.



— VENDEE

Rustique et épicé.

Une couleur rose à rouge vif, avec une texture ferme et une préparation avec eau de vie et épices qui lui donnent un goût relevé de cannelle, de thym et de laurier.



— SERRANO

Authentique et corsé.

Une couleur rouge intense avec une texture sèche assez dense. Une saveur, plutôt douce, faiblement salée et des arômes puissants de fruits murs et de rance.



PROFESSIONNEL

6 — AOSTE GRANDE CARTE
Professionnel



PROFESSIONNEL

La charcuterie au service des professionnels

Aoste Grande Carte *Professionnel* regroupe une sélection de charcuteries exclusivement destinée aux professionnels de la restauration.

LE MEILLEUR DE LA CHARCUTERIE

Les produits Aoste Grande Carte *Professionnel* sont réputés pour leur qualité gustative, avec :

- un très beau visuel : belle coupe, couleur rouge vif, peu de gras, texture soyeuse et bien homogène
- une saveur plutôt douce, moyennement marquée en sel, une texture moelleuse et des arômes intenses et raffinés
- la garantie de cette qualité apportée tout au long de l'année

PROCHE DES PROFESSIONNELS

Les produits Aoste Grande Carte *Professionnel* sont particulièrement adaptés aux besoins de praticité d'usage et gain de temps des professionnels de la restauration.

La gamme Aoste Grande Carte *Professionnel* se structure autour de ces thèmes avec :

- **Les ingrédients charcutiers** : jambon Aoste, jambon Serrano ou Chorizo, sous forme d'allumettes ou de cubes, les ingrédients sont là pour valoriser les recettes des professionnels de la restauration et transformer un simple plat en une expérience gustative unique.
- **Les tranches « à la carte »** : Aoste Grande Carte *Professionnel*, c'est aussi une véritable Offre Service. Petites tranches, grandes tranches, de diverses épaisseurs : à chaque usage, un produit adapté. A utiliser en apéro gourmand sur une ardoise, ou en accompagnement d'un plat, les tranches de charcuterie Aoste permettent d'agrémenter les cartes à l'infini.
- **Les spécialités** : Coppa, Viande des Grisons, Bacon fumé, Spécialité de Noix de Jambon, Chorizo Espagnol, autant de variétés qu'Aoste Grande Carte *Professionnel* propose aux professionnels de la restauration pour agrémenter leurs cartes et faire évoluer leurs plats au gré de leurs envies.

Et pour répondre aux tendances du marché, 2 nouveautés à fort potentiel :

- Les allumettes de Jambon Serrano
- Les cubes de chorizo

UN NOUVEAU LOOK !

Et depuis septembre 2013, les produits Aoste Grande Carte *Professionnel* se parent de nouvelles couleurs.





Avec 40 millions de CA, Aoste Food Service est un acteur majeur de la charcuterie pour les professionnels de la restauration.



AOSTE FOOD SERVICE

En bref

UNE STRUCTURE DEDIEE

Le développement d'Aoste Food Service sur son marché s'explique notamment par l'investissement du groupe et la mise à disposition d'équipes dédiées, avec :

- Des solutions en termes de produits ou de conditionnements exclusives Food Service.
 - Une marque spécifique : Aoste Grande Carte *Professionnel*.
 - Une structure marketing et commerciale 100% dédiée au Food Service.
 - Des supports Qualité et R&D au service de la stratégie Food Service.
- Minutieusement suivi par les hommes, le jambon fait aussi l'objet de nombreuses analyses micro-bio et physico chimiques qui qualifient et évaluent ses qualités.

UNE LARGE GAMME DE PRODUITS

Avec plus de 300 références, Aoste Food Service propose aux professionnels un portefeuille de produits qui couvre les catégories majeures de la charcuterie :

- Des produits classiques : jambon cru, saucisson sec, jambon cuit, charcuterie de volaille...
- Des spécialités françaises et étrangères d'origine (viande des grisons, chorizo, coppa...)
- Des ingrédients charcutiers à forte valeur ajoutée

UNE VALORISATION DES ORIGINES

Qu'elles soient françaises, espagnoles ou italiennes, les charcuteries proposées par Aoste Food Service revendiquent toujours leurs origines avec fierté :

- Avec 6 sites de production en France, le groupe Aoste propose des charcuteries françaises, fabriquées dans le respect du savoir-faire traditionnel.
- Appartenant au groupe Campofrio, Aoste Food Service offre naturellement une gamme élargie de véritables charcuteries italiennes et espagnoles.

AOSTE
FOOD SERVICE

Aoste
Grande Carte

PROFESSIONNEL