Le plaisir de vos papilles

Des sauces fraîches en dosette individuelle qui sortent des sentiers battus.

La famille des dosettes « Les Sauces Morin » s'agrandit !

Depuis juillet 2016, nos dosettes individuelles de 25g sont disponibles dans 11 saveurs différentes.

En plus des incontournables, mayonnaise, aïoli, aïoli du Sud et sauce cocktail, arrivent nos sauces gourmandes et spécial marée. A la fois pratique et économique, la dosette permet d'avoir, pour plusieurs utilisations, une sauce qui gardera toute sa fraîcheur et son goût.

Avec ce lancement, nos packagings ont changé et deviennent tout colorés, pour une meilleure visibilité des parfums. Un petit pot tout beau qui fait envie !
Vendues en carton de 36 ou 150 dosettes, celle-ci peut être vendue à l'unité au client ou utilisée en vente additionnelle.

Originalité et praticité pour le professionnel

Cette diversité de saveurs sera un vrai plus pour les professionnels :

- Insertion de sauces originales dans les plateaux de fruits de mer, les barquettes préemballées…
- Sauces à utiliser dans la restauration, à faire goûter aux clients dans les bars à huitres.
- Evite le gaspillage qu'il peut y avoir avec les pots de grande quantité et assure toujours une qualité et une fraîcheur optimale.
- Possibilité de ventes additionnelles avec les produits de la marée. Chaque dosette se vend aux alentours de 0.50€.

Voici les suggestions d'emploi de ces nouvelles sauces individuelles :

- sauce aneth avec le saumon
- rouille avec la soupe de poisson ou les moules
- sauce béarnaise avec le cabillaud
- sauce curry avec les bulots ou les gambas
- sauce cocktail avec les crevettes
- sauce tartare avec le poisson pané
- sauce bourguignonne avec le thon
- sauce fines herbes avec la dorade

Un intérêt pour le consommateur

La portion individuelle a plusieurs avantages pour le consommateur :

- un renouvellement des plaisirs et des sensations avec plusieurs saveurs à goûter sans prise de risque.
- pour les personnes seules ou consommant occasionnellement des sauces : aucun gaspillage, un produit frais à chaque repas sans perte de goût.
- un conditionnement idéal pour le snacking, les pauses repas loin de chez soi, au travail, pique-nique...
- un dosage pour ceux qui veulent faire attention à leur ligne tout en se faisant plaisir.

Ces dosettes sont adaptées à une vente quotidienne pour le professionnel. Elles peuvent faire l'objet d'un achat compulsif, plaisir ou raisonnable suivant le consommateur.

Carte de visite de l'entreprise

Issues d'une recette « comme à la maison » restée unique, les Sauces Morin sont fabriquées depuis 18 ans avec la même recette, le même procédé et la même équipe à Albi dans le Tarn (Sud-Ouest de la France).

Depuis 1999, la volonté de la famille Morin est restée intacte : allier le goût typique d'une sauce «maison» sans colorant ni conservateur, la qualité d'une fabrication artisanale et l'assurance d'un produit sûr et régulier.

Les Sauces Morin est la première marque à lancer les dosettes de sauce fraiche individuelle en 2003.

Contact

Contact presse

Dominique **GIBELIND**
Tél : 05 63 43 09 95
communication@lessaucesmorin.fr

Réseaux sociaux

Facebook : https://www.facebook.com/lessaucesmorin
Twitter : @lessaucesmorin

Coordonnées générales

SARL Les Sauces Morin
13, av Mendès France 81000 Albi
Tel : 05.63.43.08.47
Fax : 05.63.43.08.46
www.lessaucesmorin.com

Les Sauces MORIN

Le plaisir de vos papilles

Souvent imitées, jamais égalées!

sans colorant ni conservateur

Fabriquée à ALBI PME Française 1988