



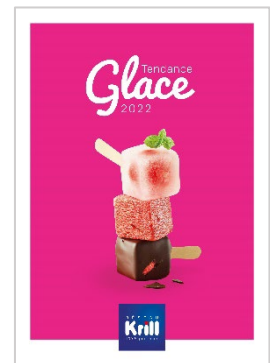
Février 2022

Titre presse nationale/spécialisée

Le Réseau Krill, expert de la glace en RHD dévoile ses nouveautés pour se différencier

Le Réseau Krill, grossiste alimentaire expert de la glace, prépare la saison estivale en proposant des produits différenciants, des conseils personnalisés et des idées originales pour développer le chiffre d'affaires en glaces de ses clients (restaurateurs et glaciers).

- L'offre de glace la plus large du marché en RHD (plus de 350 références)
- Une offre artisanale française de 200 références
- 140 parfums étonnants et originaux pour multiplier les instants de consommation
- Une carte locale : 60 références du terroir
- « Astérix », une exclusivité dans la gamme impulsion



Le Réseau Krill affirme sa volonté de se positionner en tant qu'acteur principal et leader en Restauration Hors Domicile sur le marché de la glace en mettant en valeur son savoir-faire.

LA GLACE, FACTEUR DE DIFFÉRENCIATION POUR LES RESTAURANTS ET LES GLACIERS

La glace, dessert préféré des Français : 80 % des Français consomment de la glace¹. En restauration, les consommateurs sont à la recherche d'une offre glace artisanale, authentique, de haute qualité et innovante.

La glace pour les professionnels des métiers de bouche est un vecteur efficace de développement de chiffre d'affaires : facile et rapide à mettre en œuvre, c'est aussi un produit rentable ; il autorise toutes les associations sucrées comme salées et permet ainsi de laisser libre cours à son imagination et à sa créativité. La glace se déguste toute l'année, en cocktail salé ou sucré, pendant le repas, en café gourmand, en dessert, à table ou en vente à emporter, les occasions sont multiples !

Pour aider ses clients à se démarquer, le Réseau Krill propose **une offre 360° : une gamme complète, originale et terroir de plus de 350 références**, une offre de meubles, de PLV ou de matériel sur les lieux de vente, une offre de services personnalisés (cartes glaces, habillage point de vente) et un accompagnement au quotidien d'une équipe commerciale formée pour garantir une saison glace réussie.

¹ Source agro-média mars 2018



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'OFFRE LA PLUS LARGE DU MARCHÉ

Le Réseau Krill propose plus de 350 références de glaces en bacs vrac, impulsion ou spécialités. Il commercialise de ce fait **la gamme la plus large du marché en Restauration Hors Domicile** pour satisfaire toutes les envies : des parfums classiques, des recettes originales et surprenantes ou encore des recettes locales.

UNE OFFRE ARTISANALE ÉLABORÉE PAR UN MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Le Réseau Krill travaille en partenariat avec le fournisseur « Glaces des Alpes » et met à disposition de ses clients près de 200 références de glaces **artisanales fabriquées en France** et créées par Stéphane Vindret, Maître Artisan Glacier. La qualité premium de « Glaces des Alpes » à base d'ingrédients d'exception et sa largeur de gamme permettent d'attirer et de fidéliser les consommateurs. L'atout primordial de cette gamme pour les professionnels est le marqueur « **glaces artisanales** », gage de qualité indéniable et argument non négligeable de communication auprès des clients.



Cette année encore, la gamme « Glaces des Alpes » ne manque pas d'originalité avec des **nouveautés** telles que la glace fève de Tonka, la glace végétale au lait d'amande ou encore le sorbet plein fruit à l'ananas menthe gingembre.



Contact presse :

Muriel Thébault
Responsable communication
Tél : 02.98.30.34.07
Email: muriel.thebault@krill.fr



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

UNE OFFRE ADAPTÉE À LA SAISON, ORIGINALE ET PERMETTANT DE MULTIPLIER LES INSTANTS DE CONSOMMATION

Attaché à la saisonnalité des produits, le professionnel dispose d'une large gamme où les **parfums se déclinent au rythme des saisons** : sorbet rhubarbe ou concombre estragon au printemps, sorbet nectarine ou melon charentais l'été, glace noix ou sorbet figue violette à l'automne, sorbet clémentine ou litchi l'hiver.

Le Réseau Krill sort des sentiers battus et commercialise plus de **140 parfums de glaces aux saveurs plus qu'originales** : glace banane marbrée ou glace baba au rhum, sorbet bergamote ou carotte gingembre artisanal, glace thé vert matcha ou tarte citron meringuée. Le professionnel peut également piocher dans la large gamme de vanilles pour renouveler sa carte sur ce parfum incontournable : vanille de Tahiti ou de Madagascar, vanille macadamia ou marbrée caramel, et pourquoi vanille Black Ice, notre vanille noire colorée au charbon naturel pour des coupes glacées audacieuses !



Pour multiplier les instants de consommation, la glace s'invite dès l'entrée avec des **associations de glace « salée »** : sorbet tomate basilic, glace cèpes, glace foie gras, glace camembert AOP ou glace butternut au mascarpone... des parfums surprenants qui accompagneront à merveille viandes, volailles, poissons et fromages.

Pour surfer sur la **tendance des cocktails ou mocktails**, le Réseau Krill a développé des recettes surprenantes associant les alcools à des boules de glaces aux parfums détonants tels que mojito, limoncello, pina colada, etc.



En tant que prescripteurs, **les enfants ont un poids non négligeable** dans le choix du restaurant. Une offre adaptée permettra à coup sûr de séduire les petits gourmands : glace barbe à papa, bubble gum, barre choco nuts ou american biscuit, etc.). En proposant des coupes glacées adaptées ou des menus enfants associant une glace impulsion, le restaurateur peut attirer agilement une clientèle famille.



Contact presse :

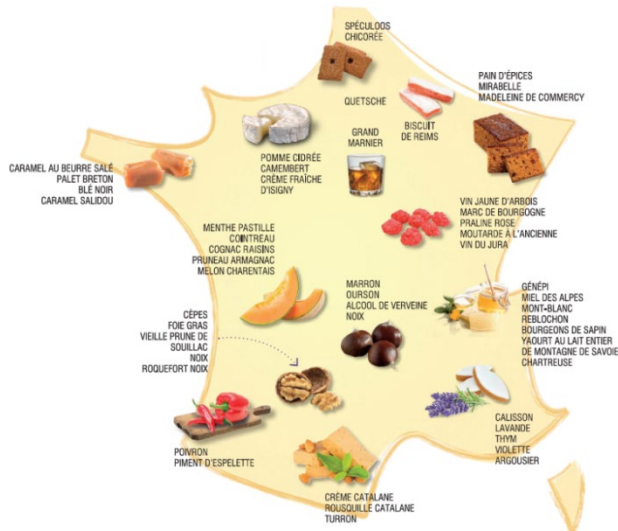


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA CARTE LOCALE

Le restaurateur ou le glacier est fier de sa région et souhaite mettre en avant des glaces terroir.

Le Réseau Krill commercialise plus de 60 références pour apporter une touche régionale et du pep's à sa carte : Calvados, rousquille, Menthe pastille®, vin jaune d'Arbois, blé noir, cognac raisins, biscuit rose de Reims, beurre d'Isigny, lavande, pêche de vigne des coteaux du Lyonnais, vieille prune de Souillac, poire de Haute Savoie, calisson, Kir, crème de marron de la maison Clément Faugier sont quelques exemples de parfums aux accents du terroir disponibles.



Contact presse :

LE RÉSEAU KRILL PROPOSE DES EXCLUSIVITÉS COMME LA CÉLÈBRE MARQUE ASTÉRIX®



Avec sa marque Rev'Ice, le Réseau Krill propose également une solution inédite en glaces IMPULSION : des marques iconiques à forte notoriété (Astérix®, Oréo®, Toblerone®, Daim®, Milka®, Oasis®, Peppa Pig®, Pat'Patrouille®...) dotées d'un univers graphique pop, fun et moderne.



En 2022, le Réseau Krill renforce sa **gamme exclusive** Astérix®, avec le lancement d'une nouvelle référence : le **bâtonnet l'Irréductible saveur vanille chocolat**, cacao certifié Rainforest². Cette exclusivité vient compléter une offre de 2 autres références sous licence Astérix®, le push up saveur vanille bonbons et le bâtonnet sorbet fruits PAF. Marque populaire, indémodable et aux valeurs positives, Astérix® garantit à ses clients une attractivité sur leur point de vente tout en se distinguant grâce à l'exclusivité de la marque, sur le marché national en Restauration Hors Domicile.



² Label indiquant qu'un produit a été élaboré par des agriculteurs, des exploitants forestiers et/ou des entreprises travaillant ensemble pour créer un monde où l'humain et la nature s'épanouissent en harmonie.

À PROPOS DU RÉSEAU KRILL : LE RÉSEAU DE DISTRIBUTEURS RÉGIONAUX AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE

Acteur majeur de la distribution alimentaire en France, le Réseau Krill est **un des seuls grossistes alimentaires 100% français** implanté au cœur des régions grâce à ses 8 filiales (A2S, Achille Bertrand, Fmb, Gastronomie Service, Gel 43, Krill, Prenot-Guinard et Sobraquès Distribution) spécialisées dans la distribution alimentaire en Restauration Hors Domicile (restaurateur indépendant, traiteur, grand compte de taille nationale, glacier ou gérant de restauration de collectivité) depuis plus de 30 ans. Le Réseau Krill se différencie par son offre sur-mesure qualitative de viande fraîche (1500 références), seul distributeur à disposer de **ses propres ateliers de viandes** : 4 ateliers sont implantés régionalement : Bréal-sous-Montfort (dpt 35), Les Herbiers (dpt 85), Brive-la-Gaillarde (dpt 19) et Perpignan (dpt 66). Son offre de **glaces artisanales hautement qualitative élaborée par un Maître Artisan Glacier** (350 références) lui permet également de se différencier en tant que grossiste alimentaire auprès des professionnels de la restauration. Avec une offre de **plus de 1 500 produits locaux** pour répondre aux attentes de terroir des consommateurs, le Réseau Krill accompagne au quotidien les professionnels des métiers de bouche dans la valorisation de leur offre.



8 distributeurs régionaux
40 000 clients
375 millions d'euros de chiffre d'affaires
1 300 salariés
3 300 références en frais, surgelés et épicerie
4 ateliers de boucherie
1 offre glace la plus complète du marché
1 site web marchand

Contact presse :

Muriel Thébault
Responsable communication
Tél : 02.98.30.34.07
Email: muriel.thebault@krill.fr