

PATACETTE®

BOUCHÉE FONDANTE AU FROMAGE SUISSE

*Zartschmelzender Bissen
mit Schweizer Käse*



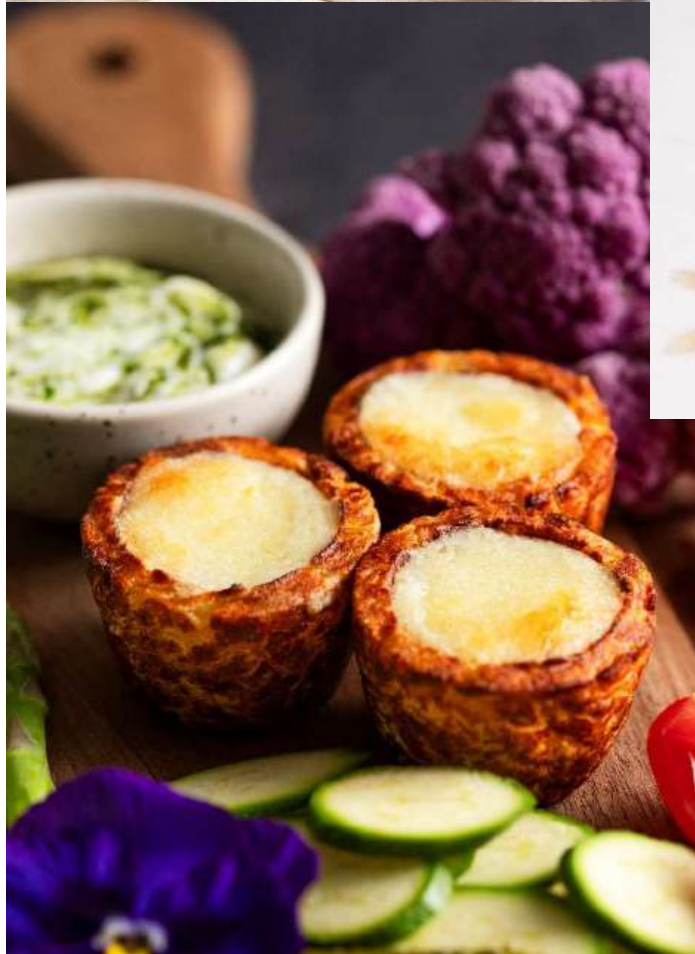
PATACLETTE®

Crée en 2018, Pataclette® vit sa success-story depuis près de 8 ans.

La Pataclette® est un produit populaire vendu à plus de 7 millions d'unités en Suisse et à l'étranger. On peut la trouver chez Manor, Migros, Coop ou encore dans les ambassades suisses, auprès des plus grands distributeurs suisses du marché HORECA ainsi que dans de nombreux autres endroits.

L'histoire continue avec la nouvelle génération de Pataclette®. La nouvelle version, encore plus succulente, a gardé l'ADN du produit.





PATACLETTE®

PRÉSENTATION PRODUIT

La Pataclette® est une nouvelle approche audacieuse et délicieuse de l'alliance entre le fromage et la pomme de terre, révolutionnant ainsi la cuisine suisse traditionnelle.

Cette innovation culinaire promet de transformer ces ingrédients classiques en une expérience culinaire unique, succulente et mémorable.

Découvrons ensemble comment la Pataclette® apporte une touche d'innovation et de créativité à nos plats emblématiques.



PATACLETTE®

LE PRODUIT

La Pataclette® est une délicieuse bouchée de demi-pomme de terre composée de rösti compressé et remplie d'un assortiment secret de fromages suisses.

C'est un amuse-bouche simple à préparer, convivial et élaboré avec soin à partir de produits sélectionnés chez des agriculteurs de qualité. Chaque Pataclette® contient 10 grammes de pomme de terre et 10 grammes de fromage.

Pour la déguster, il suffit de la cuire au four à 220°C pendant 10 minutes à partir de l'état congelé. Ainsi, vous obtiendrez une texture croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur. Bon appétit !



PATACLETTE®

LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

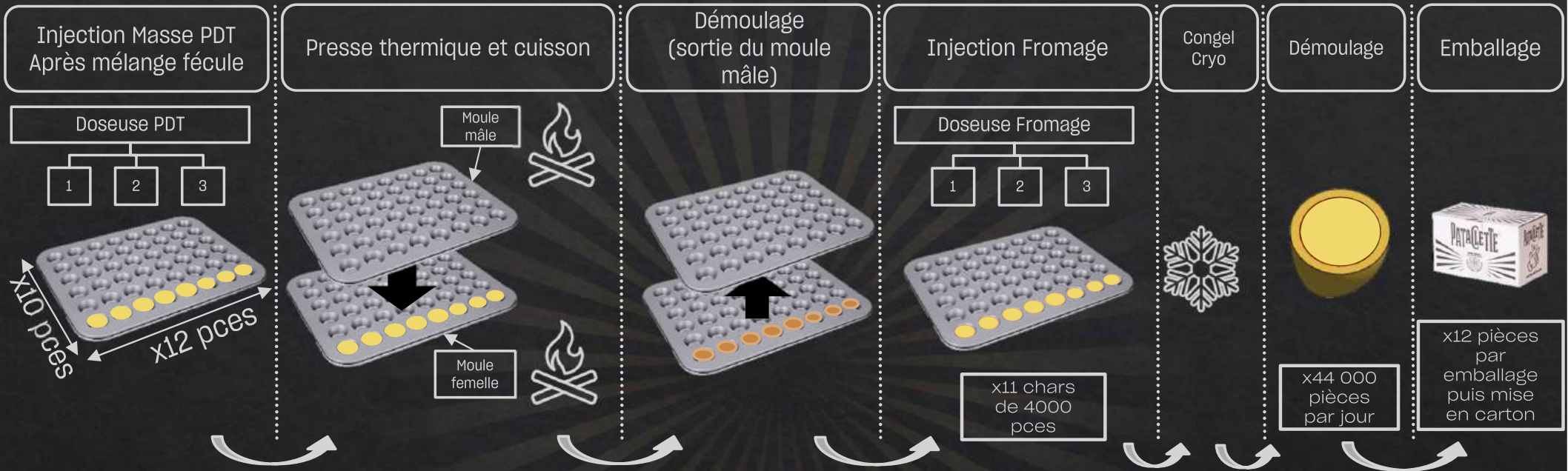
La Pataclette® se distingue par son processus de fabrication innovant, alliant technologie et savoir-faire culinaire. Grâce à des techniques avancées de compression et de remplissage, chaque panier de « rösti » est soigneusement préparé pour garantir une texture croustillante et optimale.

De plus, la recette secrète à base de fromages suisses, développée en collaboration avec des experts en agroalimentaire, confère à la Pataclette® son caractère fondant et unique.

En combinant innovation technique et excellence gastronomique, la Pataclette® offre une expérience culinaire exceptionnelle qui réinvente la tradition avec audace et créativité.



NOUVEAU PROCESS



PATACLETTE®

LES AVANTAGES DU PRODUIT

1. Produit plus adapté à une bouchée apéritive : 10gr de fromage et 10gr de rösti
2. Plus savoureuse et travaillée : croustillant à l'extérieur et fondante à l'intérieur, avec du rösti doré et du fromage onctueux
3. Produit sans peau et standardisé pour une constance annuelle
4. Forme unique pour une facilité de service
5. Meilleur équilibre pomme de terre/fromage
6. Plus simple à vendre : 1 seul mix de fromage de qualité, 100% suisse
7. Produit 100% naturel, à base de pommes de terre
8. Bouchée adaptée aux végétariens
9. Pratique : simple et facile à préparer directement sorties du congélateur, puis 10 minutes au four à 220°C (contre 15 minutes auparavant). Elles peuvent aussi être cuites à l'air fryer pendant 8 minutes à 200°C.
10. Très facile à manger, adaptées aux enfants et aux personnes âgées
11. Produit unique et inimitable par son procédé (à l'inverse de la Pataclette authentique)

PATACLETTE®

LES AVANTAGES

1. Plus attractif en termes de prix d'achat pour le distributeur et le consommateur final
2. Cuisson plus rapide: 10 minutes 220°C au lieu de 15 minutes auparavant
3. Format d'emballage plus adapté au mode de consommation actuel : Doypack de 12 pièces refermable pour un maximum de fraîcheur
4. Adapté au marché suisse grâce au rösti, en particulier en Suisse alémanique et à l'étranger
5. Produit positionné avec une étude de marché approfondie
6. Adapté au marché du RETAIL et de l'HORECA grâce à une taille de produit plus petite, en tant que vraie bouchée apéritive.
7. Longue conservation (DLUO) grâce à une congélation à basse température à -30°C



PATACLETTE®

EN RÉSUMÉ

Sans la peau

+ rapide à cuire et croustillante

Fromage 100% SUISSE

Avec le mix parfait de fromages

**+ savoureuse
+ travaillée**

**+ pratique
+ adaptée**

Equilibre parfait entre la pomme de terre et le fromage



PATACLETTE®

LE MARCHÉ CIBLE

La Pataclette® répond à un besoin spécifique du marché cible en offrant une expérience culinaire authentique et innovante qui permet aux clients de redécouvrir les saveurs de la gastronomie suisse. En fusionnant la tradition de la raclette et le rösti avec une approche moderne et pratique, la Pataclette® incarne le goût et l'essence de la cuisine suisse de manière accessible et conviviale.

L'objectif est de devenir la nouvelle bouchée savoureuse et gourmande dans notre pays et à l'étranger dans un délai de 5 ans. Notre motivation découle de la volonté de répondre à la demande croissante des consommateurs nationaux et internationaux en quête d'authenticité et d'originalité. En visant **la bouchée de référence gastronomique suisse**, la Pataclette® aspire à devenir un symbole de l'excellence culinaire et à conquérir les papilles des gourmets les plus avertis.



PATACLETTE®

STRATÉGIE MARKETING / LANCEMENT DE PRODUIT



Objectif:

Installer Pataclette dans toutes les têtes pour faire du produit LA bouchée de référence.

Stratégie:

Faire du naming, et donc du produit, la star de toutes les communications.

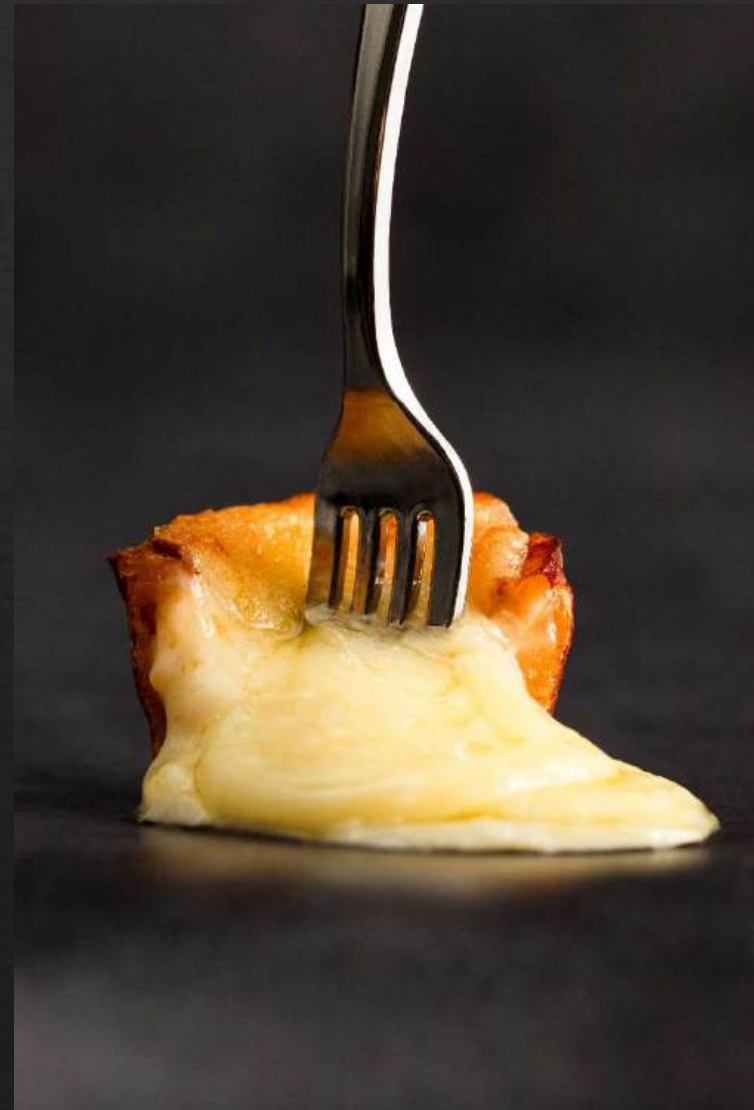
Claim de campagne:

La bouchée déjà culte

Moyens de communication:

Dégustation en magasin, campagne digitale (publicité et display), réseaux sociaux, marketing d'influence, relations médias.

PATACLETTE®



PATACLETTE®

CONDITIONNEMENT ET PACKAGING

RETAIL :

- 12 pièces de Pataclette® par sachet
- « Doypack » fraîcheur et refermable
- Dimension : 21cm de hauteur et 18cm de large

HORECA :

- Carton de 100 pièces de Pataclette®
- Dimension carton : 14.3cm X 26.3cm X 15.8cm

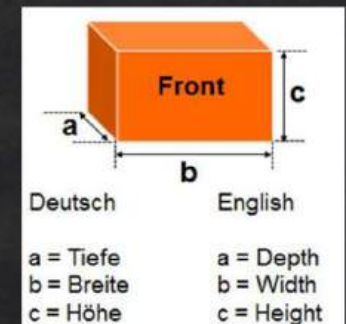


PATACLETTE®

PALETTISATION HORECA & RETAIL POUR LE MARCHÉ SUISSE

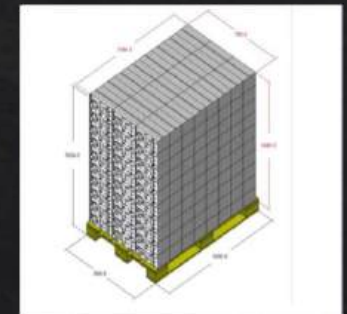
RETAIL :

- 18 sachets par carton
- Dimensions du carton : 300mm (a) x 300mm (b) x 200mm (c)
- Nombre de cartons par palette : 80 cartons/pal
- Nombre de pièces par palette : 17 280 pièces/pal
- Nombre de sachets par palette : 1440 sachets/pal



HORECA :

- Carton de 100 pièces de Pataclette®
- Dimension carton : 143mm (a) x 263mm (b) x 158mm (c)
- Nombre de cartons par palette : 240 cartons/pal
- Nombre de pièces par palette : 24 000 pièces/pal



Format Europalette : 800 x 1200 x 144 mm



PATACLETTE®