

Résolument naturels, les rillettes marines Kritsen annoncent le printemps !

Avec l'arrivée des beaux jours, les amateurs d'apéritifs frais et savoureux vont pouvoir apprécier la toute nouvelle gamme de chez Kritsen : des recettes de rillettes très originales et faciles à tartiner dans des jolis petits pots colorés.

● Deux recettes bio au sel de Guérande :

Rillettes de saumon relevées d'une pointe d'échalote



Une recette méditerranéenne de Rillettes de crevettes au basilic

● Deux recettes sauvages inédites :

En exclusivité, les Rillettes de saumon sauvage d'Alaska aux agrumes



Les Rillettes de crabe : une recette au tourteau pour laquelle Kritsen n'a sélectionné que la chair blanche, partie noble de cette espèce spécifique

Bon et beau à la fois...

Présentées au rayon frais, traiteur de la mer, en pot de 120 g, les rillettes Kritsen affichent une identité visuelle fraîche, simple et explicite. Un graphisme épuré où chaque recette est soulignée d'un bandeau de couleur soutenue estampillée Bio, Sauvage ou Tourteau.

L'authentique goût marin

En réponse à une forte demande des consommateurs pour plus de « naturalité », Kritsen propose des recettes simples et naturelles. Préparées avec du sel de Guérande sans ajout de conservateur artificiel, les rillettes marines Kritsen gardent ainsi toute leur authenticité.

La cuisson en marmite et l'absence d'arôme artificiel préservent toute la saveur des produits nobles et confèrent aux rillettes la texture fibreuse attendue d'un produit facile à tartiner.

Les rillettes marines : un des segments les plus dynamiques du rayon Traiteur

Le segment des rillettes marines de marché progresse encore en 2009 et affiche une croissance de 10,6 % en volume et 8,8 % en valeur, par rapport à 2008.

Un segment qui recrute toujours plus de consommateurs avec + 316 000 nouveaux foyers acheteurs (TNS worldpanel en cam au 17/06/2009 - Iri Sécodip en cam au 03/01/2010)

KRITSEN est la marque de Marine Harvest Kritsen (groupe Marine Harvest), qui se situe parmi les leaders des rayons traiteur de la mer (saurisserie et charcuterie de la mer) en France et en Italie.

L'entreprise appuie le développement des Produits traiteur de la mer sur la créativité et l'innovation (nouveaux concepts, nouvelles recettes), notamment sur les familles de produits historiques de l'entreprise : terrines et rillettes de poisson, rouleaux de saumon, saumons farcis.

Forte de son expérience, Marine Harvest Kritsen a construit sa stratégie autour du triptyque : client, qualité et innovation.



Contact Presse : Agence Communiqués • Stéphanie Bousseau
6, rue de la Chalotais - 35000 Rennes
02 99 79 60 89 • infos@communiqués.fr • www.communiqués.fr

Contact Kritsen : Eric Toulot
Marine Harvest Kritsen BP 50409
ZA DU VERN 29 404 Landivisiau 02 98 68 44 44 - www.kritsen.fr

FICHE D'IDENTITE

MARINE HARVEST KRITSEN

COORDONNÉES

Nom : Marine Harvest Kritsen

Adresse : BP 50409 - ZA du Vern - 29404 - Landivisiau cedex

Tel : 02 98 68 44 44

Fax : 02 98 68 92 21

E.mail : antoine.gorioux@marineharvest.com ou eric.toulot@marineharvest.com

Site : www.marineharvest.com - www.kritsen.fr

ACTIVITÉ

Transformation de saumon frais en saumon fumé

Élaboration de produits traiteur de la mer

CHIFFRES 2010

Nombre de salariés : 399 salariés permanents

Chiffre d'affaires : 124, 7 millions

Production annuelle saumon fumé : 8 197 tonnes

Produits Traiteur de la mer : 1359 tonnes

ORGANIGRAMME

DG : Antoine GORIOUX

Directeur commercial : Christian PASQUIER

Responsable Marketing et Développement : Eric TOULOT

DRH : Jérôme PACREAU

Directeur Financier : Ronan LE CALVEZ

Directeur Informatique : Yves LE CASTRAIN

Directeur Qualité : Sylvie LE GALL

Directeur Supply Chain : Philippe PICHARD

Responsables des sites

Landivisiau : David FAFIN

Poullaouen : Bruno PARIS

Châteaulin : Franck PETETIN

LE GROUPE MARINE HARVEST

Leader mondial de l'aquaculture : 25% de la production mondiale

Présent dans 18 pays

7500 salariés

Siège basé à Oslo en Norvège