

Le Flan marin Kritsen : une entrée chaude délicieusement tendance !

**En entrée marine, on connaissait déjà les terrines de fruits de mer
ou les mousses de poisson...**

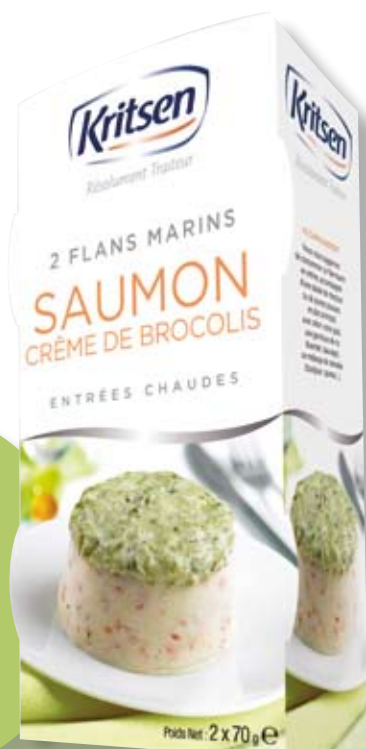
Kritsen sort des sentiers battus et invente le Flan marin.

Un concept moderne et gourmand au rayon Traiteur de la mer !

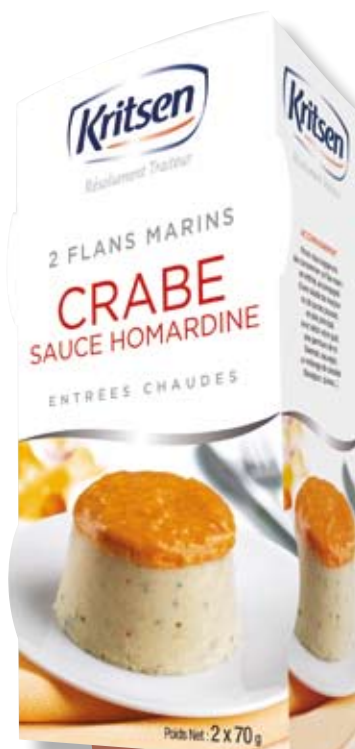
Est-ce sa texture fondante, la finesse de son goût ou l'originalité de sa recette qui séduira le plus les amateurs d'entrée de la mer ? Une chose est sûre, les flans marins Kritsen jouent dans la cour des grands de la gastronomie. Afin de préserver la saveur des produits nobles, ceux-ci sont préparés sans colorant, ni arôme artificiel.

- Deux recettes gourmandes pour les amateurs de cuisine tendance :

L'invité venu du
froid et sa note
printanière :
le mariage réussi d'un
flan au saumon
nappé de sa crème
de brocolis



Un surprenant
duo chic et choc :
l'accord parfait
d'un savoureux
flan de crabe
avec une sauce
homardine



1,2,3... c'est prêt !

Les Flans marins sont de vrais atouts malins pour les plus pressés, les apathiques d'un jour, les hôtes futés en mal de reconnaissance... Prêts à consommer en deux temps trois mouvements : On réchauffe, on démoule et on déguste.

L'élégance du packaging annonce la finesse du contenu

Kritsen fait le choix d'une identité visuelle sobre, synonyme de gastronomie. Le packaging laisse la part belle à la gourmandise avec une présentation épurée, une mise en avant claire de la recette et des suggestions d'accompagnement. 70 g de plaisir contenu dans deux timbales avec languette de démoulage facile, dans son fourreau cartonné. L'utilisation est simplifiée, l'esthétisme préservé.

Toujours plus de succès pour les entrées marines Kritsen

Kritsen affiche la plus forte progression sur leur segment des entrées marines avec une augmentation de 6,8 pts en parts de marché volume et 5,5 pts en parts de marché valeur. Le rayon traiteur de la mer est le rayon le plus dynamique de tout l'alimentaire avec une hausse de 2 % en valeur vs 8 % sur les autres rayons.

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