

RONSARD

Rendez-vous ce printemps avec des produits à partager entre amis

Cette année, Ronsard a choisi de changer de look et de changer sa présentation. Sa gamme été sera présentée en barquette noire pour valoriser ses recettes et ses marinades. Une large variété de saucisses de volaille, de brochettes de dinde, de découpes de poulet marinées, ou de produits cuits prêts à déguster en pique-nique seront au menu pour le plaisir de tous.

Dès que le soleil pointera son nez, les barbecues seront de sortie. Faciles à griller, faciles à partager, profitez de 3 petits plateaux de pilons, manchons et médianes pour des grillades aux saveurs mexicaines.

Pour les personnes à la recherche d'un produit associant plaisir, savoir-faire artisanal et premiumisation dans les recettes, Ronsard propose une saucisse de 70 g avec un hachage façon charcuterie. Sans conservateurs, sans additifs et sans colorants, cette saucisse gourmande est une vraie réponse à la quête de naturalité. Ronsard souhaite à toutes et à tous un été pleinement ensoleillé, riche en saveurs et en couleurs.



Lancement de la gamme Prêt à consommer, à partager, à cuisiner et à déguster

Froide ou chaude, la gamme Prêt à consommer se segmente par occasion de consommation. Alliant praticité, partage et rapidité de mise en œuvre, Ronsard propose des produits sains, sans conservateurs, sans colorants et sans additifs.

Pour le pique-nique, un poulet découpé en 8 morceaux, déjà cuit et prêt à consommer, dans un sachet avec poignée et zip, pour éviter le gaspillage et faciliter l'usage.



Ronsard lance des sachets d'aiguillettes, de filets et de cuisses de poulet rôties pour un usage en aide culinaire ou à servir en entrée et en cœur de repas. Des produits à consommer chaud ou froid, à trancher ou à servir tel quel, en Prêt à cuisiner ou à déguster.



Retrouvez des produits inédits au rayon des élaborés de volaille : les p'tits farcis cuits. Ces nouveautés associent rapidité et praticité à la gourmandise. Saveurs de Provence ou Nature, 2 recettes intemporelles et innovantes.