



POMME DE TERRE GRAMMEE au FOUR (Baker)

L'esprit :

La pomme de terre plaisir à garnir...
La pomme de terre « Repas »

Cœur de cible :

Consommateur gastronomique

Emploi et usages culinaires :

Au four et en Robe des champs

Ce que disent les professionnels :

"Un incontournable de la restauration... "

"Un produit pour les amateurs de cuisine gastronomique "

Segmentation :

Lavée

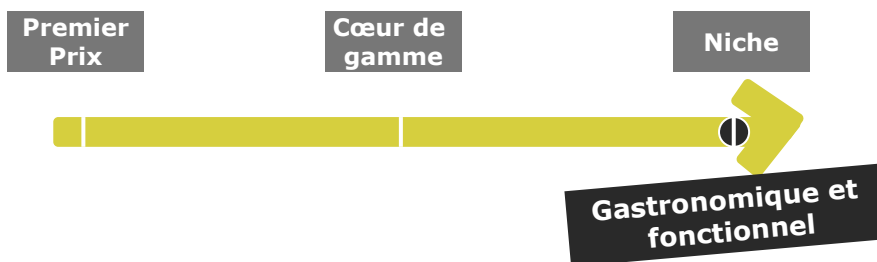
3 segments poids à +/- 25g

Poids	250g	300g	350g
Pièce par carton de 15kg	60	50	40

Variétés :

Samba • Estima • Caesar • Melody • ...

Positionnement produit :



Valeurs :

Convivialité • Terroir •
Gastronomique

Qualité :

Produit Haut de gamme
Qualité homogène

Calibre :

Grosse triée au poids

Positionnement prix :

Haut de gamme

Les + marketing :

Homogénéité du calibre
Possibilité de quantifier exactement
la quantité pour le restaurateur

Circuit de distribution :

Restauration hors foyer
Grossistes

Conditionnements :

	Emballage	Palettisation 100x120
Carton	15kg	50
	12,5kg	80
Sac papier	25kg	50
	15kg	70

Conditionnements à façon

Contact :



Campéol
ZA du château
1 rue Charles Tellier
F – 62220 CARVIN
Tél : +33 3 21 08 70 00
Fax : +33 3 21 08 70 09
www.campeol.com
campeol@campeol.com

La Baker est un des produits commercialisé par





Campéol sas
ZA du Château
1 rue Charles Tellier
F-62220 CARVIN
Tel : +33 3 21 08 70 00
Fax : +33 3 21 08 70 09
www.campeol.com