

# Des nouveautés pensées pour couvrir tous les temps de la cuisine

De la mise en place au service, du comptoir à la salle, les nouveautés METRO s'inscrivent dans une logique claire. Proposer des produits immédiatement opérationnels, capables de répondre à la diversité des usages professionnels. Charcuterie, crèmerie, fruits et légumes, surgelés, épicerie ou boissons, chaque secteur d'achat s'enrichit de références conçues pour simplifier le quotidien, tout en laissant de la place à l'adaptation des cartes.

METRO

Chef

RIOBA

Rustadou

Notre marque dédiée aux Bouchers-Charcutiers-Traiteurs

METRO

Chef

Veggie

BARISTA SOY

PERFECT FOR FOAMING  
NO ADDED SUGAR  
NATURALLY LACTOSE FREE

VEGAN

## Charcuterie, élargir l'offre apéritive et snacking



Les nouveautés charcuterie jouent la carte de l'efficacité et du goût identifiable. Le saucisson truffé Rustadou trouve naturellement sa place sur une planche à partager, en mise en bouche ou à l'apéritif, avec un profil aromatique marqué et une coupe régulière. La spianata tranchée METRO Chef, prête à l'emploi, permet de gagner du temps en cuisine tout en multipliant les usages, sandwiches, pizzas, focaccias ou assiettes de charcuterie. Deux références pensées pour enrichir l'offre sans alourdir l'organisation.

## Crèmerie, des produits polyvalents pour les cartes actuelles



En crèmerie, les nouveautés couvrent plusieurs besoins clés. L'halloumi AOP METRO Chef, originaire de Chypre, se distingue par sa tenue à la cuisson. Il peut être grillé, snacké ou poêlé sans fondre et s'intègre aussi bien dans des assiettes végétariennes que dans des propositions flexitariennes. La crème UHT 18% METRO Chef, stable et régulière, s'utilise au quotidien pour les sauces, gratins, quiches ou appareils. La gamme de laits végétaux METRO Chef complète l'ensemble, en réponse à l'évolution des habitudes de consommation, pour le petit déjeuner, le café ou les desserts.

## Fruits et légumes, soigner le visuel sans complexifier



Les graines germées METRO Chef viennent enrichir le secteur fruits et légumes avec une approche orientée dressage et finition. Faciles à utiliser, régulières et visuellement lisibles, elles apportent fraîcheur, relief et couleur aux assiettes. Elles permettent de valoriser les plats tout en restant compatibles avec les contraintes du service.

## Surgelés, constance et maîtrise du temps



Côté surgelés, les gyoza légumes et poulet METRO Chef répondent à un double enjeu de régularité et de rapidité de mise en œuvre. Leur format standardisé facilite le contrôle des portions et garantit une tenue fiable à la cuisson. À proposer en entrée, à partager ou intégrés à un plat, ils s'adaptent à différents moments de consommation sans modifier l'organisation en cuisine.

## Épicerie, travailler la texture et le croustillant



La farine de panko METRO Chef illustre le rôle de l'épicerie dans la construction des textures. Plus aérienne qu'une chapelure classique, elle permet d'obtenir des panures légères et croustillantes. Elle s'utilise aussi bien pour des fritures que pour apporter du contraste en finition, ouvrant la voie à des interprétations variées.

## Brasserie, enrichir l'offre de boissons sans alcool



Les préparations pour cocktail Rioba viennent compléter l'offre brasserie existante avec un twist sans alcool ultra facile à mettre en œuvre. Tendances et personnalisables, elles permettent d'élargir la carte de vos cocktails et de répondre aux nouveaux usages en offrant des déclinaisons simples mais efficaces des fameux mojitos !



METRO

Chef

Régional

# Des produits du terroir pour la diversité et la maîtrise de tous les services

Parce qu'un bon service commence toujours par de bons produits, cette sélection METRO Chef Régional, met en lumière la richesse de nos terroirs. Fruits et légumes de saison, produits festifs, viandes et ingrédients de finition : chaque référence a été choisie pour sa régularité, sa traçabilité et sa facilité de mise en œuvre. Pensée pour accompagner l'ensemble des temps de service, cette offre reflète l'engagement de METRO en faveur de produits de caractère, issus de filières locales exigeantes.



## Endives



Cultivées en France et proposées en colis de 3,5 kg, les endives METRO Chef Régional se distinguent par une amertume maîtrisée et une bonne tenue à la cuisson. Crues, braisées ou rôties, elles offrent une grande polyvalence et s'inscrivent naturellement dans des cartes de saison.

## Pomelo



Sélectionné sous signe officiel de qualité, le pomelo IGP METRO Chef Régional se caractérise par une chair juteuse et une amertume franche. Il trouve sa place aussi bien en dessert qu'en accompagnement salé, apportant fraîcheur et contraste.

## Clémentines de Corse



Déclinées en plusieurs calibres afin de répondre aux différents usages professionnels, les clémentines de Corse METRO Chef Régional permettent d'ajuster précisément les portions. Leur équilibre sucre acidité et leur origine clairement identifiée en font un produit lisible et polyvalent.

## Sels de l'île de Ré



Gros sel et fleur de sel de l'île de Ré METRO Chef Régional sont proposés en formats professionnels adaptés à leurs usages. Cuisson, assaisonnement ou finition, ils participent à la précision du geste et à la lisibilité des origines.

## Foie gras de canard IGP



Disponible en plusieurs grammages, le foie gras de canard METRO Chef Régional IGP répond aux différents moments du service. Texture stable, découpe nette et origine identifiée facilitent le dressage et le contrôle des portions.

## Lobe de foie gras entier mi-cuit



Conditionné sous-vide, ce lobe de foie gras entier mi-cuit METRO Chef Régional est pensé pour une mise en œuvre simple et sécurisée, avec une présentation soignée et régulière.

## Escalopes de foie gras cru



Ces escalopes de foie gras cru issues de canard IGP Sud-Ouest sont surgelées individuellement pour une parfaite régularité. Prêtes à cuire sans décongélation, elles assurent une texture idéale et une cuisson homogène pour une mise en avant du savoir-faire de la filière traditionnelle française.

## Magret de canard fumé



Proposé entier ou tranché, le magret de canard fumé METRO Chef Régional s'utilise aussi bien en assiette qu'en salade ou en planche. Sa régularité permet une intégration fluide à des cartes variées.

## Tout est bon dans le Porc du Sud-Ouest IGP!



Élevés selon des pratiques traditionnelles et nourris principalement au maïs local, les porcs offrent une viande tendre, régulière et particulièrement adaptée aux usages professionnels. Cette qualité constante permet aussi bien le travail de découpes fraîches que la transformation en charcuteries. Pour aller plus loin, METRO Chef Régional développe désormais une nouvelle gamme de 11 découpes professionnelles en Porc IGP Sud-Ouest, conçue pour répondre aux nombreux usages en cuisine, tout en valorisant un approvisionnement local et engagé.