



de Tropicana

N°1 EN ESPAGNE*



CET ÉTÉ, RÉVEILLENZ VOS PAPILLES AVEC LES NOUVEAUTÉS ALVALLE !

Le gazpacho, on ne s'en lasse pas !

A l'arrivée des beaux jours, les envies se font plus légères et plus simples. **Frais et savoureux**, il est difficile de résister aux charmes et aux parfums du **gazpacho**. Devenue célèbre en France grâce à la marque **Alvalle**, cette recette estivale, d'origine espagnole, est la star de l'été. Elle séduit par son parfum épicé qui réveille les papilles. Une entrée originale, un repas léger ou un apéritif entre amis ? **Le gazpacho Alvalle s'invite à toutes les tables !**

Le gazpacho dans tous ses états !

Dès le mois d'avril 2011, Alvalle propose deux nouveaux mini formats de sa recette phare, pour le plus grand plaisir des amateurs de gazpacho Alvalle.

Une brique 50cL idéale pour un dîner à 2 ou pour les petits foyers pour qui le format 1 litre est trop important.

*Prix Marketing conseillé : 2,19 euros TTC
Disponible : depuis avril 2011 au rayon frais*

Une cup 25cL conçue pour les déjeuners sur le pouce, en complément d'un sandwich ou d'une salade pour un repas d'été.

*Prix Marketing conseillé : 1,90 euros TTC
Disponible : depuis mai 2011 au rayon snacking*



NOUVEAU



NOUVEAU

* La marque Alvalle est N°1 sur le marché des Soupes Froides en valeur, Panel distributeur 2011

Contacts Presse :

Caroline Banoun
01 41 05 44 34
Caroline.Banoun@hillandknowlton.com

Marie-Laure Tarabbia
01 41 05 44 58
Marie-Laure.Tarabbia@hillandknowlton.com

Anouck Leclaire
01 41 05 44 41
Anouck.Leclaire@hillandknowlton.com

LA NOUVELLE RECETTE ALVALLE

En 2011, Alvalle propose une nouvelle recette de Soupe Froide aux saveurs du sud.



NOUVEAU

Poivron doux et épices, une invitation au voyage

Depuis le mois d'**avril 2011**, la gamme de Soupes Froides Alvalle s'est agrandie avec l'arrivée d'une nouvelle saveur : "**Poivron doux et épices**".

Avec la **douceur du poivron jaune rehaussée de quelques notes épicées**, cette nouvelle recette saura ravir les amateurs de saveurs méditerranéennes.

Disponible en format 1 litre, cette Soupe Froide s'adapte parfaitement aux repas entre amis ou en famille.

Prix Marketing conseillé : 3,89 euros TTC

Disponible : depuis d'avril 2011 au rayon frais

A chacun sa façon de déguster les Soupes Froides

Délicieuses telles quelles ou agrémentées de petits dés de légumes crus, les Soupes Froides se personnalisent tout simplement. Dans un verre, une assiette creuse, un bol ou une verrine, il existe **une multitude de possibilités pour les déguster**.

Découvrez 4 idées de recettes estivales pour accompagner la nouveauté : Poivron Doux & Epices



Entrée sophistiquée :

Quenelle de chèvre frais et ciboulette

Pour séduire vos convives, accompagnez la Soupe Froide Alvalle Poivron doux & Epices d'une quenelle de chèvre frais et ciboulette dans une cuillère.

* La marque Alvalle est N°1 sur le marché des Soupes Froides en valeur, Panel distributeur 2011

Contacts Presse :

Caroline Banoun
01 41 05 44 34
Caroline.Banoun@hillandknowlton.com

Marie-Laure Tarabbia
01 41 05 44 58
Marie-Laure.Tarabbia@hillandknowlton.com

Anouck Leclaire
01 41 05 44 41
Anouck.Leclaire@hillandknowlton.com



Apéritif entre amis :

Gressin de coppa & tagliatelles de courgettes

Pour un apéritif festif, enroulez des gressins de coppa & tagliatelles de courgettes crues pour apporter du croustillant à votre Soupe Froide Alvalle Poivron Doux & Epices.



Dîner de charme :

Œuf de caille sur pain de campagne grillé

Déposez, sur un croûton de pain de campagne préalablement grillé et frotté d'huile d'olive, un œuf de caille au plat.

Une recette qui accompagnera à merveille la Soupe Froide aux poivrons doux et ensoleillera les tables estivales.



Déjeuner sur le pouce :

Brochette de tomate séchée, basilic et mozzarella

Envie de simplicité et de fraîcheur, accompagnez votre Soupe Froide Alvalle, Poivron Doux & Epices d'une brochette de tomate séchée, basilic et mozzarella.

* La marque Alvalle est N°1 sur le marché des Soupes Froides en valeur, Panel distributeur 2011

Contacts Presse :

Caroline Banoun
01 41 05 44 34
Caroline.Banoun@hillandknowlton.com

Marie-Laure Tarabbia
01 41 05 44 58
Marie-Laure.Tarabbia@hillandknowlton.com

Anouck Leclaire
01 41 05 44 41
Anouck.Leclaire@hillandknowlton.com

CET ÉTÉ VARIEZ LES SAVEURS ET LES COULEURS AVEC LA GAMME ALVALLE.

Le Gazpacho

La recette N°1 en Espagne et en France*, en format 1L ou petits formats...

Présent sur toutes les tables, le gazpacho Alvalle est la star de l'été !



Les Soupes Froides

Des Soupes Froides de légumes agrémentées d'herbes fraîches et d'huile d'olive.

Idéales pour une entrée ou un plat raffiné à la maison à partager en famille ou entre amis.



Nectars de légumes

La gamme Apéritivo Del Sol ensoleille les apéritifs de l'été.

Idéaux pour un apéritif ensoleillé.



* La marque Alvalle est N°1 sur le marché des Soupes Froides en valeur, Panel distributeur 2011

Contacts Presse :

Caroline Banoun
01 41 05 44 34
Caroline.Banoun@hillandknowlton.com

Marie-Laure Tarabbia
01 41 05 44 58
Marie-Laure.Tarabbia@hillandknowlton.com

Anouck Leclair
01 41 05 44 41
Anouck.Leclair@hillandknowlton.com

ALVALLE, L'INCOMPARABLE SOUPE FROIDE



Une histoire qui dure...

Depuis plus de 15 ans, Alvalle puise son inspiration de sa terre d'origine : l'Espagne.

C'est au début des années 90, à Murcia - petite ville du sud de l'Espagne - que **José Maria Casanova** a l'idée de faire découvrir à ses concitoyens le gazpacho de sa mère qu'il trouve délicieux.

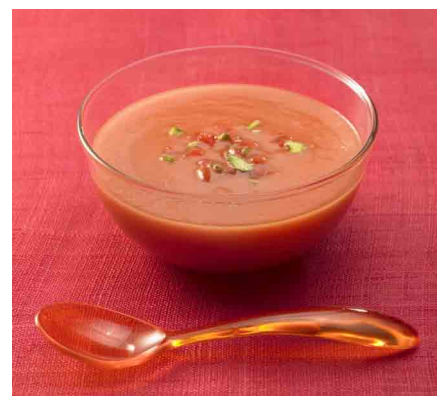
Il entreprend de reproduire à l'identique la recette familiale pour recréer ce **gazpacho unique et savoureux**. Pour ce faire il choisit les légumes de sa région et sélectionne minutieusement chaque ingrédient - tomates, poivrons, concombres, ail, oignons et huile d'olive - gorgé de soleil.

Une recette unique et savoureuse

Pour garantir une recette de qualité, Alvalle s'appuie sur un procédé de fabrication unique.

Le gazpacho Alvalle est élaboré à partir de légumes frais issus des champs de producteurs locaux et assaisonné avec des ingrédients de qualité comme de l'huile d'olive extra vierge de sa région.

Il est flash pasteurisé et gardé au frais pendant son transport pour maintenir toutes les saveurs de la recette.



L'actualité 2011

Cet été, **Alejandro** devient la nouvelle égérie de la marque Alvalle. D'origine espagnole, ce bel hidalgo va séduire et enflammer les dîners avec des recettes hautes en couleurs... **Il sera la star de la nouvelle publicité Alvalle à la télévision et d'un film interactif sur You Tube à partir du 16 Mai 2011** et viendra à la rencontre des aficionados** d'Alvalle en proposant des dégustations **du 6 au 25 juin 2011 à Paris, Lyon, Nice, Montpellier et Toulouse.**



* La marque Alvalle est N°1 sur le marché des Soupes Froides en valeur, Panel distributeur 2011 - **fans

Contacts Presse :

Caroline Banoun
01 41 05 44 34
Caroline.Banoun@hillandknowlton.com

Marie-Laure Tarabbia
01 41 05 44 58
Marie-Laure.Tarabbia@hillandknowlton.com

Anouck Leclaire
01 41 05 44 41
Anouck.Leclaire@hillandknowlton.com