

## Lesieur lance un distributeur de sauce qui maximise la vidange

Lesieur rénove sa gamme de "Pingouins" en adoptant un nouveau distributeur plus résistant aux utilisations, qui dispose de deux poignées et d'un système de vidange optimisé.

Lesieur Professionnel va proposer dès avril prochain une gamme de distributeurs de sauces totalement rénovée et plus robuste. Ses « Pingouins » de cinq litres arborent un nouveau design plus esthétique mais adoptent surtout une nouvelle technologie qui leur permet d'être vidangés totalement. La pente du fond de l'emballage a été accentuée, à la façon d'un entonnoir, de sorte que la tige de la pompe doseuse puisse atteindre le fond, tout en bas des deux pans inclinés. Il ne reste plus de produit dans les angles avec ce système. Le volume global n'a pas été modifié mais le distributeur a pris un peu de hauteur : 38,4 cm.

Une autre optimisation vient des poignées : une située dessous, l'autre à l'arrière, pour améliorer la prise en main des distributeurs. Enfin, dernière avancée de taille : une pression correspond à une dose de 10 grammes, répondant en cela aux recommandations du GEMRCN\*.

Lesieur a décliné ce nouveau distributeur sur sept recettes de sauces : mayonnaise, mayonnaise légère, moutarde, ketchup, sauce frites, sauce barbecue, sauce de salade légère. Et l'a testé auprès de restaurateurs et d'utilisateurs en restauration

collective. Résultat de ces études Food Vision : 87 % de satisfaction chez les chefs en restauration scolaire, 91 % de satisfaction chez les chefs en restauration adulte et 96 % d'intentions d'achat.



Illustration schématisant le fond du distributeur avec son système de pente accentuée pour faciliter l'accès au produit restant dans le fond.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Emballage/Lesieur-lance-un-distributeur-de-sauce-qui-maximise-la-vidange-28397>