

ACTIVER VOTRE CŒUR DE CIBLE

VOUS ÊTES *Des Chefs*
 À CLERMONT-FERRAND

Barilla

TENTEZ DE GAGNER UN
DINER BLEU
 CUISINÉ PAR VOS CHEFS

BONS DE RÉDUCTION OFFERTS À L'INTÉRIEUR

PARTICIPEZ SUR BARILLA.FR

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

QUENTIN BRUNET - SPOON HOME & FOOD

SALADE DE TROFIE, OMBLE CHEVALIER, POIS FRAIS ET PARMESAN

PRÉPARATION: 30' - DIFFICULTÉ MOYENNE - POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 100g de Trofie Barilla Collezione
- 1 ombre chevalier
- 2 citrons
- 50g de sucre pour
- 200g de petits pois
- 300g de bouillon de poulet
- 2 boîtes d'ail des ours
- 250g d'huile d'olive vierge extra
- 50g de parmesan
- 50g de farine
- 30g de beurre
- 50g de poudre d'amandes
- 1 citron d'herbes (Aneth, coriandre, estragon...)
- 10g de huile
- 30g de crème de lactosérum blanc
- 10g de petits pois cuits
- 5g de poudre de pain maison
- 7g de gros sel par litre d'eau salé et poivre

PRÉPARATION

- Cuire 100g de trofie Barilla Collezione dans un grand volume d'eau et selier au niveau de l'équilibre.
- Après 10 minutes, égoutter et rafraîchir à l'eau froide.
- Cuire un ombre chevalier, le trofie Barilla Collezione ainsi que les pois dans une eau salée et en même temps que le poulet.
- Laver l'ail des ours, le faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes, égoutter et rafraîchir à l'eau froide.
- Préparer la sauce: dans une casserole, faire chauffer le bouillon de poulet à feu doux pendant 10 minutes, ajouter le sucre et le sel, puis le beurre et le citron.
- Préparer la sauce: dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux pendant 10 minutes, ajouter l'ail des ours et le parmesan, puis le beurre et le citron.
- Préparer la sauce: dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux pendant 10 minutes, ajouter l'ail des ours et le parmesan, puis le beurre et le citron.
- Préparer la sauce: dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux pendant 10 minutes, ajouter l'ail des ours et le parmesan, puis le beurre et le citron.
- Préparer la sauce: dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux pendant 10 minutes, ajouter l'ail des ours et le parmesan, puis le beurre et le citron.
- Préparer la sauce: dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux pendant 10 minutes, ajouter l'ail des ours et le parmesan, puis le beurre et le citron.
- Préparer la sauce: dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux pendant 10 minutes, ajouter l'ail des ours et le parmesan, puis le beurre et le citron.
- Préparer la sauce: dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux pendant 10 minutes, ajouter l'ail des ours et le parmesan, puis le beurre et le citron.
- Préparer la sauce: dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux pendant 10 minutes, ajouter l'ail des ours et le parmesan, puis le beurre et le citron.
- Préparer la sauce: dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux pendant 10 minutes, ajouter l'ail des ours et le parmesan, puis le beurre et le citron.
- Préparer la sauce: dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux pendant 10 minutes, ajouter l'ail des ours et le parmesan, puis le beurre et le citron.

0,30€ DE RÉDUCTION
 pour l'achat d'un produit pâtes Barilla

0,50€ DE RÉDUCTION
 pour l'achat d'un produit de la gamme 3 Minuti Barilla

0,80€ DE RÉDUCTION
 pour l'achat simultané d'un produit pâtes + sauce Barilla

N°SOGEC 0005947518

N°SOGEC 0005948221

N°SOGEC 0005948019

Découvrez comment la marque Barilla a réussi à regagner de la part de marché et à recruter de nouveaux consommateurs sur sa gamme de pâtes sèches face à une concurrence accrue sur certaines régions

CIBLE :

France (9 agglomérations) , foyers 35 50 ans

DISPOSITIF :

Association avec des restaurateurs locaux pour l'utilisation de leur image et création de recettes locales BARILLA (3 restaurateurs par agglomération)

660 000 exemplaires d'un document de 4 pages comprenant 3 bons de réductions (3 gammes différentes BARILLA)

Distribution en boîtes aux lettres (courrier non adressé)

Bilan de campagne NIELSEN (comparaison exposés vs non exposés)

RESULTATS :

Plusieurs points de parts de marché valeur gagnés

Gain exclusivement sur concurrent (source NIELSEN)