



Communiqué de presse

## Blini s'implante au rayon traiteur frais libre-service avec L'Atelier Blini

Paris, le 18 mars 2013,

Blini accélère son développement au sein de la GMS et fait son entrée au rayon traiteur frais libre-service, avec une offre très qualitative et pleine d'authenticité dans l'univers de l'apéritif cosmopolite.

Blini investit ce rayon dès le mois d'avril avec une gamme de produits issus des quatre coins du monde : L'Atelier Blini. Inspirée de la qualité artisanale, cette gamme inédite en grande distribution se compose de 18 références principalement méditerranéennes et asiatiques, élaborées dans le respect des recettes traditionnelles.

Blini était jusqu'à maintenant présente en GMS, au rayon traiteur de la mer, à côté des saumons fumés.

**Pierre-Yves Ballif, Directeur Général de Blini :**

*« Avec l'Atelier Blini, la marque part à la conquête d'un nouveau rayon tout en restant sur son cœur de métier, l'apéritif cosmopolite, moment de convivialité précieux pour les Français qui lui donnent de plus en plus de place. Notre arrivée au rayon traiteur frais libre-service s'inscrit parfaitement dans notre stratégie de développement dynamique. Après les blinis, tarama, tzatziki, houmous... Blini réussit à nouveau à proposer une offre de produits d'une qualité similaire à ceux que vous pourriez trouver chez un traiteur ou en faisant votre marché ».*



| [www.labeyrie-fine-foods.com](http://www.labeyrie-fine-foods.com) |

Détail de la gamme :



- 6 références de tartinables : tarama, tzatziki, ktipiti, houmous, caviar d'aubergines, caviar de tomates
- 5 mini-bouchées (2 variétés de nems, samossas, falafels, rikakats)
- 2 références d'antipasti : Involtni, Tomates confites
- 3 références d'olives Manzanilla (à la Méditerranéenne, à la Grecque, à l'Andalouse)
- 2 références de blinis frais : blinis extra et blinis cocktail

### **Blini, une marque du groupe Labeyrie Fine Foods**

« Labeyrie Fine Foods, donner du goût aux bons moments »

#### **A propos de Blini**

---

Blini est la marque référente de l'apéritif cosmopolite. Son savoir-faire initial de traiteur artisanal, spécialisé dans la fabrication des blinis et du tarama, s'est étendu largement et Blini propose désormais en grandes surfaces une gamme diversifiée. Grâce à des produits conçus à partir de recettes originales venues des quatre coins de monde, Blini est le partenaire plaisir des apéritifs conviviaux réussis, et la promesse d'un voyage vers de nouvelles sensations gourmandes.

#### **Contact presse**

---

##### **Publicis Consultants**

Caroline Decaux/Lise Ardhuin

[caroline.decaux@consultants.publicis.fr](mailto:caroline.decaux@consultants.publicis.fr)/[lise.ardhuin@consultants.publicis.fr](mailto:lise.ardhuin@consultants.publicis.fr)

01 44 82 46 38/01 44 82 46 95

| [www.labeyrie-fine-foods.com](http://www.labeyrie-fine-foods.com) |