



PRODUCT IN DE KIJKER

De croque opnieuw uitgevonden: heerlijk variëren met Flemmings!

De croque monsieur vormt één van de meest gegeerde snacks in de horeca. Zeker wanneer de croque vergezeld wordt van wat frisse groenten, beschouwen veel klanten de croque als een goede maaltijd. Met Flemmings® is er naast de standaard croque nu een diepvriesaanbod aan luxueuze croques, zoals de croque omelet of de croque met pittig gehakt en kaas. “Met als grote meerwaarde dat die qua smaak niet onderdoet voor een vers product”, beklemtoont Monique Brünen.

Monique is Accountmanager bij Vleems Food, de Nederlandse producent van de Buitenhuis® en Flemmings® croques. “In Nederland spreken we van tosti's”, lacht ze, “maar croque klinkt zeker zo lekker. In België bestaat al meer variatie. Jullie hebben naast de standaard croque met hesp en kaas ook bijvoorbeeld de Madame, Vidée of Bolognaise. Dat zegt dat de croque goed is ingeburgerd, maar tegelijkertijd zien we in de markt dat het een onderbenut artikel blijft. Onze Buitenhuis® tosti is alom gekend, maar om dat **extra cachet** aan deze productgroep te geven, ontwikkelden we de **luxelijn** onder onze merknaam Flemmings®.”



VIJF VARIANTEN

De luxelijn telt vijf varianten. Die hebben allemaal de **eenvoudige hanterbaarheid** gemeen. “Deze croques zijn diepgevroren en individueel verpakt”, vertelt Monique. “De samenstelling is zo dat je ze niet hoeft te ontdooien. Gewoon uit de verpakking halen, een paar minuten op de klapgrill en klaar. Natuurlijk kan de creatieve ondernemer dan met wat garnituur of een sausje het luxegevoel nog versterken. Gemakkelijk, **lekker en vers**, want dankzij onze receptuur met kwaliteitsingrediënten is de croque van Flemmings® niet te onderscheiden als diepvriesproduct.”

OMELET/KAAS/BACON

De eerste luxecroque bestaat uit wit brood, royaal belegd met omelet, kaas en bacon. Deze croque speelt naast de **lunch** ook in op het **ontbijtmoment** en maakt het hierdoor mogelijk om ook 's morgens een warm gerecht te serveren. Individueel verpakt in een plastic folie. Geleverd met tien stuks per doos.

KAAS/SALAMI/TOMATENCHUTNEY

De nummer twee wordt bereid met een **pittig** red pepper brood dat rijkelijk is belegd met kaas, salami en een tomatenchutney. De chutney smelt bij bereiding, waardoor de croque een 'sausje' krijgt. Ook hier individueel verpakt, met 12 stuks per colli.

HAM/KAAS MET EEN EXOTISCHE TWIST

Geen alledaagse croque met ham en kaas. Want hier viel de keuze op maïsbrood, met beleg van kaas, ham en een frisse fruitchutney. Door de exotische smaak van de chutney is deze croque uitermate geschikt om een **zomerse lunch** in te vullen. Individueel verpakt, met 12 stuks per doos.

KAAS/HAM/KAAS

Deze croque is zeer **royaal belegd**, want hij kreeg een dubbele hoeveelheid kaas mee. De standaard croque wordt op deze manier nog aantrekkelijker en ideaal als **goed gevulde snack**. Ook individueel verpakt in flowpack, met 10 stuks per colli.

PITTIG GEHAKT/KAAS

Zeker en vast is nummer vijf de meest verrassende. En ook de populairste in de 'natte horeca', want dit product smaakt **heerlijk bij een frisse pint**. Niet moeilijk: deze croque met wit brood wordt op smaak gebracht met kaas en pikant gekruid gehakt. Absoluut een schot in de roos voor wie het allemaal wel wat pittiger mag. Uiteraard ook individueel verpakt, met 10 stuks per doos.

ENTHOUSIAST

De luxecroques van Flemmings® zijn nog **zeer nieuw op de markt**. “We stelden ze voor op de beurs van Resto Culinair/Resto-Frit in maart”, aldus Monique. “De reacties waren zeer positief. Daarnaast merkte ik dat er behoefte was aan een vernieuwing in dit segment, waar qua marge veel mee te behalen is.”

Er was tevens enthousiasme bij de beursgangers voor het **merk Buitenhuis**. “Dat is nog steeds een grote naam in de snackhoreca en deze croques zijn rechtstreeks bij ons als producent te verkrijgen, in een 'ham-kaas' of een 'enkel kaas' variant voor vegetariërs.”



INTERESSANT

Niet alleen de individuele verpakking van elke croque maakt deze luxelijn zo interessant. Ook de kleine hoeveelheden per collo maken de Flemmings® lijn **bereikbaar voor elke horecazaak**. “Daarnaast zijn onze croques na levering nog zeker negen maanden houdbaar”, besluit Monique. “Daarmee ben je quasi zeker dat je niet met overschotten kampt. Bovendien zijn deze croques een geschenk voor elke creatieve ondernemer. Die kan elk van de vijf croques een eigen naam geven en met een minimum aan extra werk er ook nog een eigen toets aan geven. Je krijgt zo authenticiteit, variëteit en een luxeaspect op je kaart, met heel weinig inspanning.”



Croques in cijfers

82

Wist je dat 82% van de consumenten af en toe een croque verorbert? En dat 22% van de consumenten wekelijks een croque verorbert?

60

De meeste consumenten, 60% van de markt, zien een croque als een volwaardige maaltijd. Voor 20% is het enkel een snack. En die laatste 20%, die ziet het beide wel zitten. Soms als maaltijd, soms als tussendoortje.

36

De Croque Hawaiï blijkt de meest bekende luxevariant te zijn in Croqueland. 36% van de consumenten noemt de Hawaiï als eerste wanneer er naar versies van de croque wordt gevraagd.

Interesse of meer informatie gewenst? Neemt u contact op met Monique:

Vleems Food BV - Eerste Bokslootweg 8 - 7821 AT Emmen (Nederland)

Tel. 0031 591 552 000

www.vleemsfood.com

m.brunen@vleemsfood.nl