

Metzger Muller

Une pincée de naturalité dans la charcuterie traditionnelle alsacienne

Ittenheim, le 15 octobre 2016. À l'occasion du SIAL, le Salon International de l'Alimentation qui se tient à Paris du 16 au 20 octobre, le charcutier alsacien Metzger-Muller annonce un vaste programme de recherche visant à remettre à plat l'élaboration de l'ensemble de ses recettes d'ici à la fin 2017, sous la coordination du Docteur Christian Recchia.

La gamme Assortiment Alsacien (Ufschnitt) est ainsi la première à être « passée à la moulinette ». « Notre ambition est de proposer des produits toujours plus sains et plus équilibrés, dont la qualité, l'authenticité et bien sûr le goût sont entièrement préservés », explique Daniel Muller, directeur général de l'entreprise familiale. Cette démarche conjugue deux axes de travail : le premier porte sur la filière en amont, notamment par la sélection d'éleveurs proposant de la viande de porc de grande qualité, riche en protéines et en acides gras mono-insaturés. Le second concerne les recettes, remises à plat afin d'optimiser leurs qualités nutritionnelles (teneurs en protéines, en acides gras saturés et en sel), tout en parvenant à une suppression des additifs qui ne sont pas technologiquement indispensables du fait des nouvelles méthodes de production. Tout cela, bien entendu, en tenant compte des inévitables contraintes sanitaires et de conservation.

Cette démarche innovante illustre le caractère pionnier affiché par Metzger-Muller depuis 1937. Elle vise à renforcer la confiance entre l'entreprise et ses clients, toujours plus soucieux de la qualité de leur alimentation. Elle s'inscrit aussi dans la continuité d'un important programme d'investissement industriel de 5 millions d'euros annoncé en février 2016 pour agrandir et moderniser le site d'Ittenheim dans l'optique de l'obtention des certifications internationales les plus exigeantes en matière de sécurité sanitaire et de process de fabrication.

Attachée à sa dimension artisanale, l'entreprise de charcuterie alsacienne profite également de cette annonce pour présenter son nouveau visage sous la forme d'un logo refondu, modernisé et adoptant le A-cœur de la Marque Alsace. On le retrouvera, au fil des semaines qui viennent, sur l'ensemble des packagings des produits de la marque et sur ses supports de communication. Ainsi, tout en restant fidèle à son histoire, ses racines et ses valeurs, l'entreprise entend entrer, à la veille de ses 80 ans, dans une nouvelle ère de croissance de son activité.

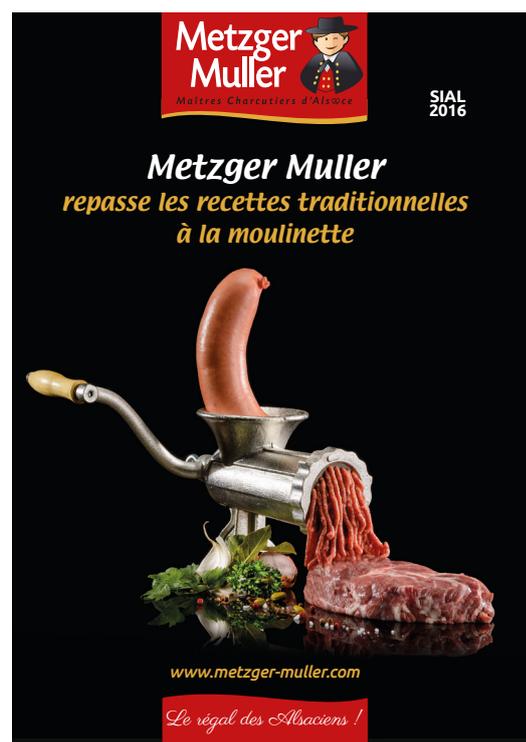
À propos de Metzger-Muller.

Fondée en 1937, la boucherie-charcuterie familiale Metzger-Muller fêtera ses 80 ans en 2017. Porteuse de valeurs et de traditions culinaires alsaciennes, principalement présente en grande distribution dans le grand est, Metzger-Muller met un accent particulier sur le choix de matières premières de qualité et sur une transformation respectueuse des aliments. Elle emploie 63 collaborateurs et a réalisé un chiffre d'affaires d'une douzaine de millions d'euros en 2015.

Contact Presse :

Daniel Muller (Directeur Général) : +33 (0)3 88 69 02 07
DMULLER@metzger-muller.com

www.metzger-muller.com



Le régal des Alsaciens !

**Metzger
Muller**



Maîtres Charcutiers d'Alsace

**SIAL
2016**

Metzger Muller
*repassse les recettes traditionnelles
à la moulinette*



www.metzger-muller.com

Le régal des Alsaciens !