

BON et PAS CHER !

NETTO LANCE SON GUIDE DE RECETTES
EN COLLABORATION AVEC LA CHEF
JULIA SEDEFDJIAN



Après une première collaboration réussie à l'occasion de la Foire aux Vins en septembre 2016, l'enseigne de discount alimentaire Netto et la jeune chef étoilée Julia Sedefdjian remettent le couvert en 2017 !

Netto lance son guide de recettes « Bon et Pas Cher ! » : des recettes originales à prix imbattables

L'enseigne a décidé de créer un guide malin et pratique pour permettre aux Français de cuisiner des recettes savoureuses et originales tout en respectant leur petit budget. Ce guide est composé de 12 recettes inédites, toutes réalisées à partir de produits Netto. Elles ont été imaginées par la talentueuse Julia Sedefdjian, plus jeune chef étoilée de France, aux manettes du célèbre restaurant Les Fables de la Fontaine, à Paris. Ce guide permettra à chacun d'épater ses convives en respectant un budget de moins de 5 euros par personne. La qualité à prix imbattable !

Netto, le discounter qui fait la différence : une qualité à prix imbattables

Avec près de 300 points de vente en France, Netto met un point d'honneur à proposer tous les jours des produits de qualité à prix imbattables. L'enseigne s'assure d'offrir le meilleur rapport qualité/prix à ses clients en suivant un cahier des charges strict et en travaillant avec les 60 usines de production du Groupement des Mousquetaires, toutes situées en France, et des PME partenaires.

Le concept Netto, ce sont des points de vente de discount alimentaire modernes, qui proposent un parcours client simple et efficace, avec une large zone de produits frais (fruits et légumes, boucherie, marée, boulangerie). L'assortiment est composé d'une offre de marques nationales et d'une grande majorité de produits vendus en marque propre (85%), dont des gammes bio, snacking ou premium. L'enseigne s'engage à fournir plus de 1 000 produits à prix imbattables, des références identifiées comme les moins chères du hard discount.



Le guide « BON ET PAS CHER ! » est à télécharger gratuitement sur le site internet de Netto : www.netto.fr

www.netto.fr

Visuels, recettes et informations disponibles sur demande

Contacts Presse :

Déborah Besco-Jaoui - 01 86 95 36 82 / 07 88 88 22 06 - djaoui@lebureaudecom.fr

Anais Guyot - 01 85 09 99 37 / 06 21 08 12 63 - a.guyot@lebureaudecom.fr