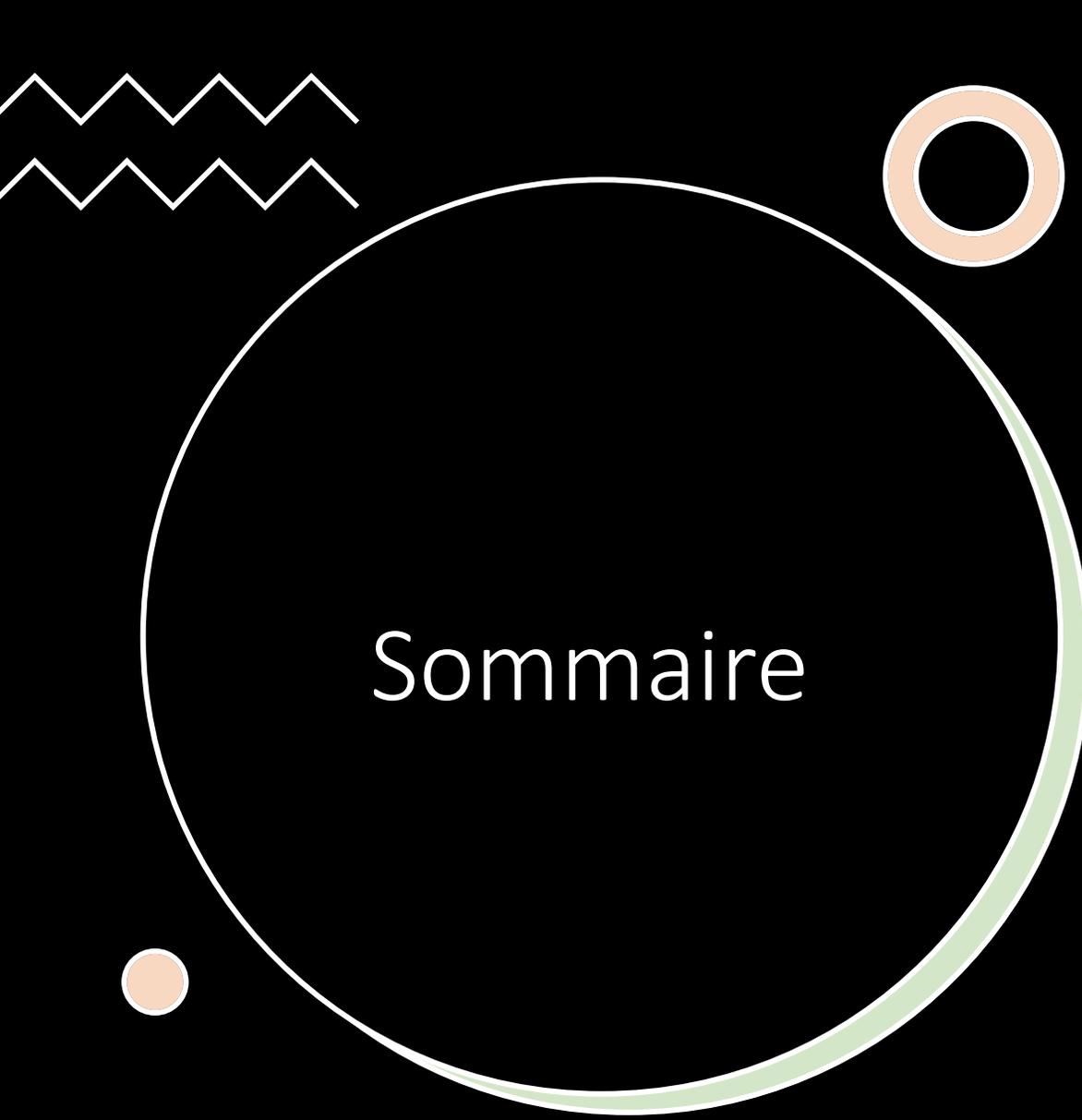


Breizh Ball

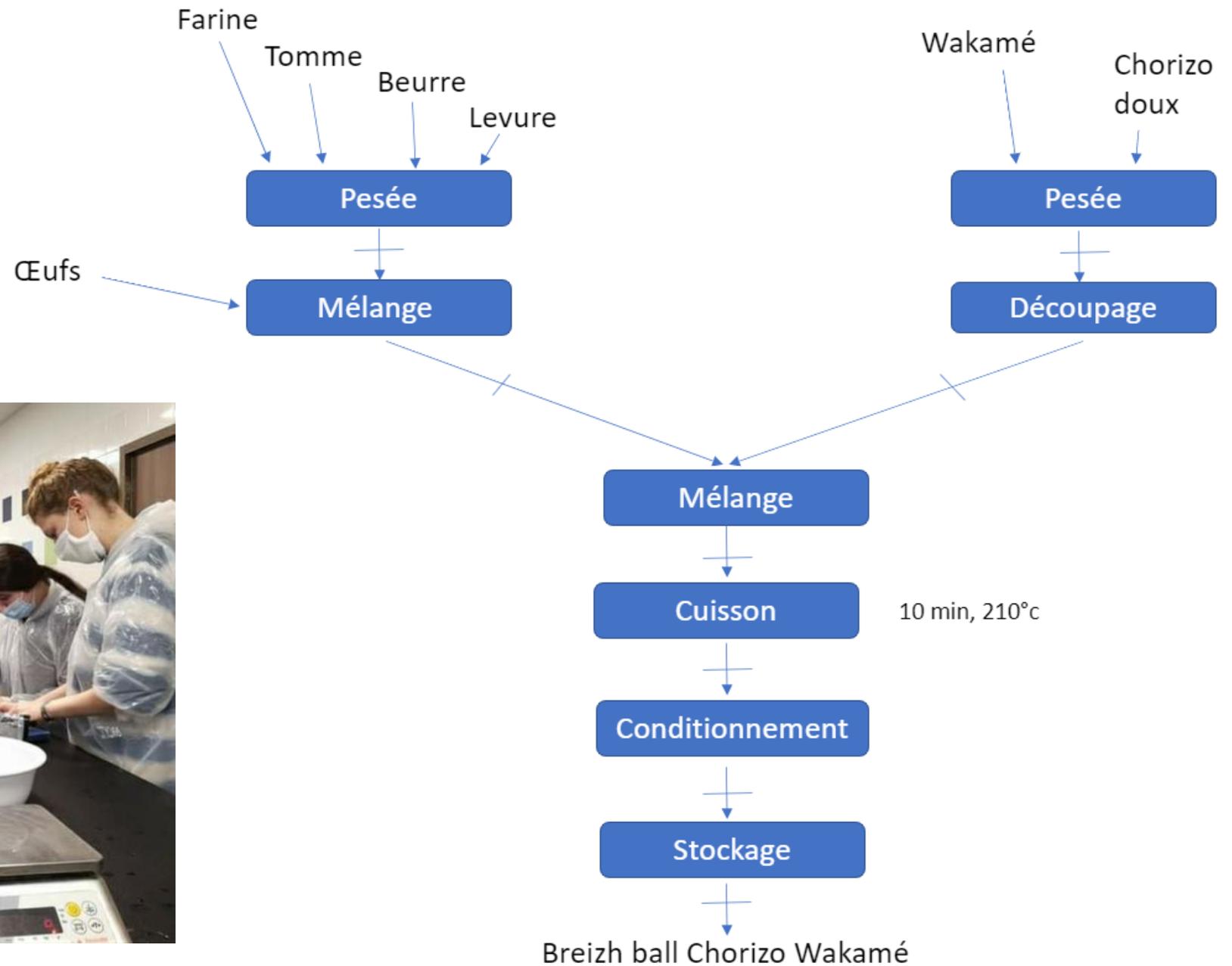




Sommaire

- Processus de fabrication
 - Composition du Breizh Ball
 - Pourquoi le Wakamé ?
 - Avantage nutritionnel
 - Atouts du Breizh Ball
 - Test organoleptiques
 - Etiquetage
 - Coût de revient
 - Conclusion
- 

Processus de Fabrication



Composition du Breizh Ball

- Ajout de Wakamé à hauteur de 6% ce qui donne le goût iodé.



ingrédients	Quantité présente pour 100g(en %)
Farine	27
Levure	2
œuf	26
Wakamé	6
Tomme	14
Beurre	14
Chorizo	11



Pourquoi le Wakamé ?

- Usage algue brune
- Rôle de détoxifiant, bon pour le transit et évite certaines carences.
- Bon apport de protéines dans le produit.
- Bon apport de fibre à hauteur de 41g pour 100g de wakamé.
- Un goût iodé qui remplace le sel.

Avantage nutritionnel

- Grâce à la présence de wakamé, on ne retrouve pas de sel dans le produit.
- Pas de sucre ajouté dans le produit ce qui apporte un plus au produit.
- Grand apport de protéines.

	Pour 100g	% par rapport aux AJR
Energie (kJ/100g)	1368,52	10%
Energie (kcal/100g)	328,22	8%
Protéines (g/100g)	14,46	17%
Glucides (g/100g)	18,79	43%
Lipides (g/100g)	20,53	18%
Sucres (g/100g)	0,93	1%
AG saturés (g/100g)	11,31	34%
Sel chlorure de sodium (g/100g)	2,29	23%

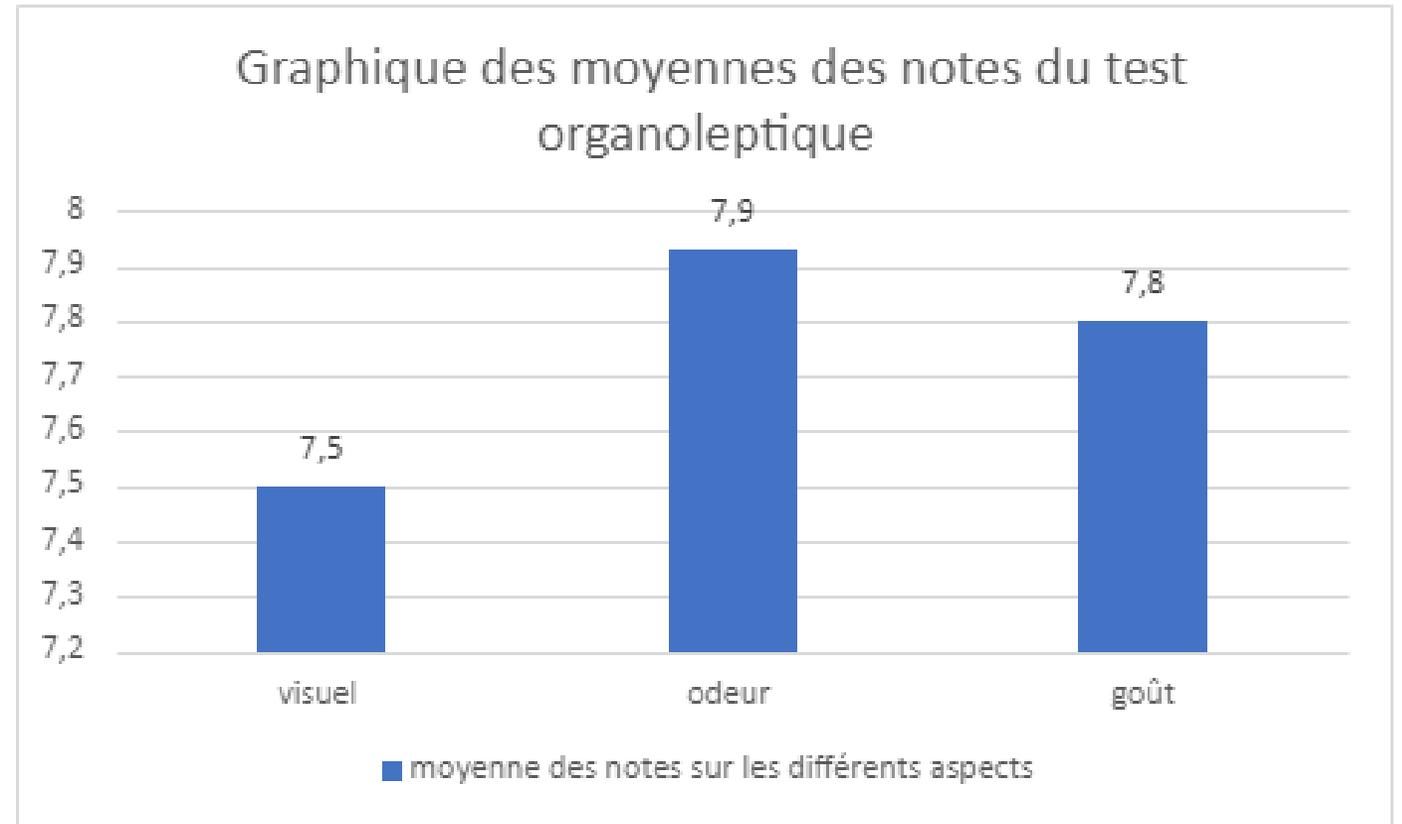


Atouts du Breizh Ball

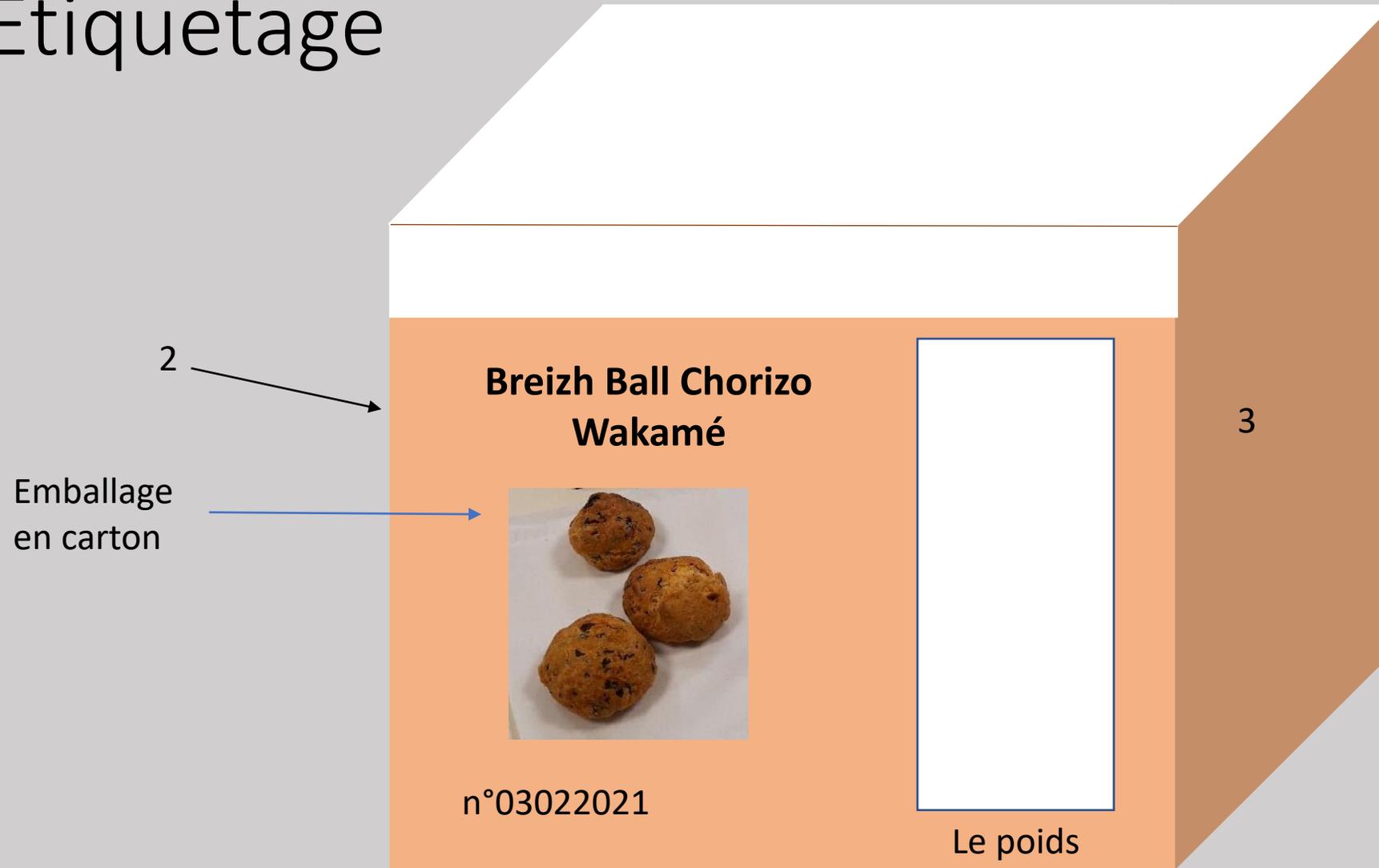
- Bon pour la santé.
- Prévient les maladies cardiovasculaires.
- Renforce le système immunitaire.
- Sans ajout de sel ni de sucre ajouté.
- Matières premières locales.
- Moelleux à l'intérieur, dorée et craquant à l'extérieur.
- Idéal pour les apéritifs.

Test organoleptiques

- Visuel du produit en moyenne intéressant pour les testeurs.
- Goût satisfaisant avec un goût iodé présent.
- Odeur très satisfaisante : très appréciée.



Etiquetage



2

Emballage
en carton

**Breizh Ball Chorizo
Wakamé**



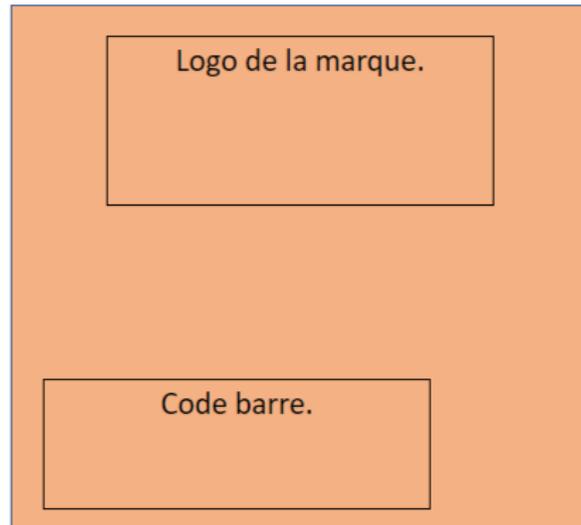
n°03022021

Le poids

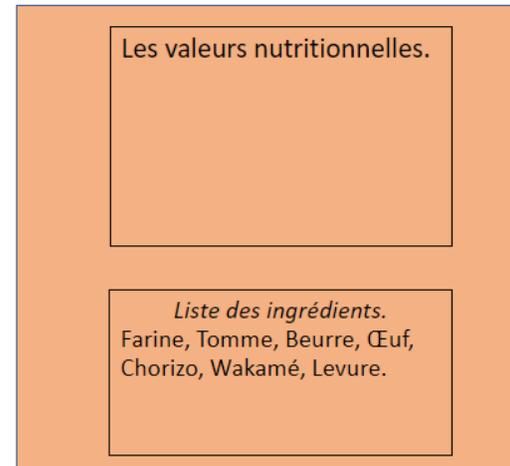
3

Etiquetage

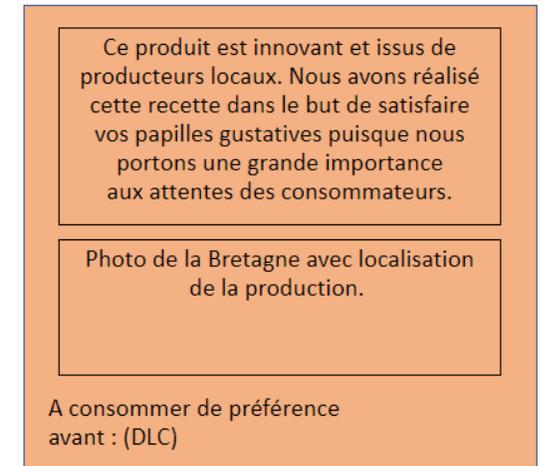
Face arrière



2



3



Coût de revient

Ingrédients	Coûts au kilo (en €)	Proportion besoin (en g)	Coûts pour 30 Breizh Ball (en €)
Wakamé	110	30	3,3
Œuf	5	120	0,6
Beurre	15	64	0,96
Farine	1,9	128	0,2432
Levure	9	6	0,054
Chorizo	17	50	0,85
Tomme	18,5	64	1,18
Total			7,18 €

- Lot de 8 Breizh Ball coût de revient de 1,91 €
- Marge de 20 % sur ce produit
- Produit vendu au prix de 2,29€

Conclusion



Chercher à améliorer produit



Réduire le cout de revient



Garder accessibilité aux produits locaux



Développer nouvelle gamme



Satisfaire plus de clients