



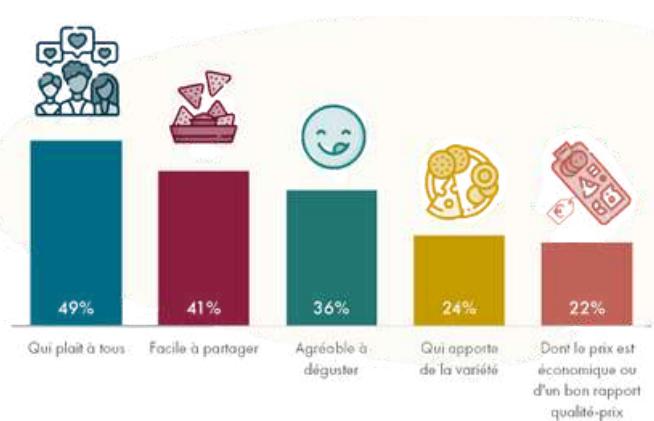
Communiqué de presse Hiver 2025

Un Noël gourmand et convivial : le Syndicat des Apéritifs à Croquer dévoile sa recette gourmande

À l'approche des fêtes, le Syndicat des Apéritifs à Croquer propose une recette de Noël simple et créative, pensée pour sublimer les apéritifs de fin d'année !

L'apéritif, une alliance de plaisir et de convivialité

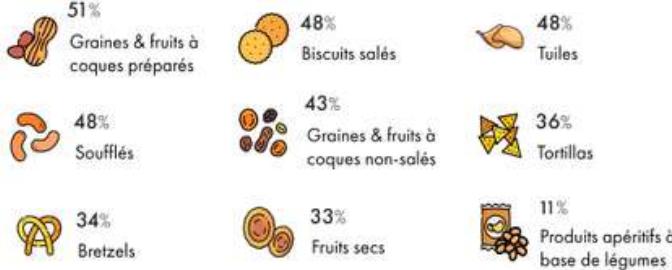
L'apéritif est avant tout un moment de plaisir et de convivialité. Les Français privilégient des produits qui plaisent à tous (49 %), faciles à partager (41 %) et agréables à déguster (36 %). Ce moment de plaisir et de lâcher-prise l'emporte sur les considérations économiques.



Les apéritifs à croquer : stars des apéros

95 % des Français consomment des apéritifs à croquer et 87 % les considèrent comme indispensables pour un apéritif idéal. Les graines et fruits à coques salés, grillés et aromatisés (51 %), les biscuits salés et les soufflés (48 %) et les tuiles (48 %) figurent parmi les préférés. En moyenne, les consommateurs retiennent 8 produits dont 3 au minimum appartiennent à la catégorie des apéritifs à croquer.

Zoom sur les apéritifs à croquer constituant l'apéritif idéal



Pour encore plus d'idées recettes apéritives, rendez-vous sur le compte Instagram **@MomentQuiCroustille**

À propos du Syndicat des Apéritifs à Croquer

Le Syndicat des Apéritifs à Croquer réunit **10 entreprises de toutes tailles**, qui représentent des produits traditionnellement présents au moment de l'apéritif : crackers, bretzels, tuiles, tortillas, biscuits, soufflés, cacahuètes, amandes, noix de cajou, etc.

La diversité de l'offre est un atout de la catégorie : environ **250 familles de produits** sont disponibles sur le marché.

Les entreprises spécialisées qui ont choisi d'adhérer au Syndicat des Apéritifs à Croquer partagent une ambition l'amélioration continue de **la qualité nutritionnelle et sanitaire** de leurs produits pour pérenniser ce moment tant apprécié et **répondre aux attentes de consommateurs** toujours plus exigeants.

Sur ce marché dynamique, le Syndicat des Apéritifs à Croquer valorise la profession et promeut la diversité de ses produits.

Pour plus d'informations : www.aperitifsacroquer.fr

Contact presse : Eléonore Pothélet – elpothelet@gmail.com – Tél : 06 82 97 14 30



© Syndicat des Apéritifs à Croquer

BONHOMME DE NEIGE

INGRÉDIENTS

- 500 G DE CREAM CHEESE TYPE ST MORET® OU PHILADELPHIA®
- 60 G DE PARMESAN RÂPÉ
- 2 BÂTONNETS DE BRETZEL TYPE BOEHLI®
- DES MÉLANGES DE GRAINES TYPE "NOIX NOBLES ET RAISINS" DE NATUR' & BON DE VICO® ET CACAHUÈTES NON SALÉES BÉNÉNUTS®
- QUELQUES BILLES DE POIVRE NOIR
- DES BISCUITS APÉRO TYPE MICHEL ET AUGUSTIN® AU COMTÉ ET À LA TOMATE SÉCHÉE

PRÉPARATION

- 1 TRAVAILLEZ VOTRE CREAM CHEESE DANS UN BOL GROSSIÈREMENT PUIS FORMEZ DEUX BOULES HOMOGÈNES POUR LA TÊTE ET LE CORPS, À L'AIDE D'UN FILM ALIMENTAIRE
- 2 ROULEZ LES ENSUITE DANS DU PARMESAN RÂPÉ POUR APPORTER DE LA TEXTURE
- 3 EMPILEZ LES DEUX BOULES
- 4 AJOUTEZ DES BRETZELS POUR LES BRAS ET LE NEZ, DES MORCEAUX DE RAISIN POUR LES YEUX ET LA BOUCHE, ET DES NOISETTES POUR LES BOUTONS
- 5 RÉALISEZ LE CHAPEAU À L'AIDE D'UN BISCUIT APÉRITIF
- 6 DISPOSEZ AU PIED DU BONHOMME DE NEIGE VOS MÉLANGES DE NOIX ET BISCUITS APÉRO PRÉFÉRÉS POUR DIPPER !