



Communiqué du 12 mai 2022

Mayrand Plus distribue les vrais gelato SAVO

Montréal, jeudi le 12 mai 2022 – **L'entreprise de gelato SAVO confie l'exclusivité de sa distribution à Mayrand Plus Distributeur Alimentaire.**

Ce partenariat stratégique entre les deux compagnies québécoises est une nouvelle étape importante. Elle démontre la capacité de s'organiser entre la production locale et la distribution moderne en service alimentaire du Québec, jusqu'au service rendu aux portes de nos restaurateurs et détaillants alimentaires.

SAVO étend ainsi l'accès à son offre unique de gelato et sorbets, à l'ampleur du territoire. Mayrand Plus accroît son approvisionnement d'origine locale de qualité et renforce son rôle de fournisseur indépendant, attentif aux besoins des clients d'ici.

SAVO est une compagnie établie à Sherbrooke. Reprise depuis 2019 par une équipe jeune et dynamique, elle est reconnue pour son savoir-faire ancestral de confection de gelato, avec des recettes italiennes d'origine. Nous pouvons parler ici du « bon vrai gelato », fait à partir de lait, moins gras, avec une texture plus onctueuse et la qualité d'un goût sincère. Une attention toute particulière est portée aux fournisseurs, les plus proches possibles du lieu de production, à la qualité des saveurs, aux arômes naturels et une approche responsable au cœur des décisions.

Comme le dit Yann Doyon, copropriétaire de SAVO, en charge du développement de l'offre de produits : *« Nous sommes très fiers de notre équipe et de la qualité de la relation avec nos partenaires et nos fournisseurs. Nous avons conservé l'intégrité des secrets de la recette de gelato italien, c'est pour ça que nous produisons un vrai bon gelato, pour vrai ! ».*

Le Distributeur Alimentaire Mayrand Plus déploie ses capacités logistiques et de gestion modernisées à l'ensemble du territoire du Québec. Son expertise et ses investissements correspondent exactement au service sur mesure attendu par un producteur de qualité comme SAVO.

Ce sont déjà 40 produits SAVO qui se trouvent propulsés auprès de tous les clients crémeries et bars laitiers, restaurants, institutions et commerces de détail alimentaire :

- Un vaste choix de saveurs de gelato en format panne de 5 L et en pot de 473 ml pour le détail
- Des innovations keto et vegan, aux saveurs à la hauteur de la réputation de SAVO
- Des sorbets gourmands et innovants
- Des gelato en gallon de 10 lb, prêts à être utilisés dans les sorbetières professionnelles

En tous points, ce partenariat correspond au dynamisme recherché par la restauration québécoise. Rendre le meilleur accessible à tous, promouvoir les entrepreneurs locaux, démontrer la valeur de notre industrie alimentaire. À retenir : SAVO, à consommer avec exagération !