



De la braise portugaise au monde entier : Frangus présente le meilleur poulet grillé au SIAL Paris

Frangus apporte le goût authentique du poulet grillé à la braise portugaise au SIAL Paris 2026, en présentant une solution surgelée développée pour les marchés internationaux.

Depuis 16 ans, Frangus fait voyager au-delà des frontières le goût authentique du poulet grillé à la braise portugaise, en associant le savoir-faire traditionnel de la cuisson au feu de bois à la praticité et à la régularité d'une solution surgelée.

À l'occasion du SIAL Paris 2026, l'entreprise portugaise présentera sa gamme de poulet grillé à la braise surgelé aux acheteurs internationaux, distributeurs, enseignes de la grande distribution et professionnels de la restauration, renforçant ainsi son ambition de faire découvrir le goût unique de la cuisine portugaise à un nombre croissant de marchés à travers le monde.

Au cœur de Frangus, une conviction simple : le surgelé ne doit jamais être un compromis sur le goût.

Spécialisée dans le poulet grillé à la braise, Frangus a développé un procédé conçu pour préserver l'authenticité et les caractéristiques d'un poulet fraîchement grillé, en associant les saveurs de la tradition portugaise à la praticité d'une solution surgelée, riche en protéines, facile à préparer et à servir.

Cette combinaison du **goût authentique, du savoir-faire traditionnel et de la praticité** est au cœur de l'activité de Frangus et soutient sa croissance internationale ainsi que ses relations durables avec ses clients sur différents marchés.

« Notre histoire a commencé avec une conviction simple : le goût authentique du Frango Assado pouvait voyager bien au-delà de nos frontières sans perdre ce qui le rend si spécial. Près de deux décennies plus tard, nous continuons à prouver que le bon goût n'a pas de frontières. »

David Reis, Export Manager, Frangus

Pour Frangus, sa participation au SIAL Paris représente une nouvelle étape dans son développement international. L'entreprise souhaite établir de nouveaux partenariats de distribution et renforcer sa présence sur les marchés internationaux de la grande distribution et de la restauration, en proposant un produit qui associe l'attrait du véritable poulet grillé à la braise aux avantages opérationnels d'une solution surgelée.



À l'heure où les consommateurs recherchent de plus en plus des produits combinant **qualité, praticité et expériences culinaires authentiques**, Frangus voit un fort potentiel pour le poulet grillé à la braise portugaise sur les marchés internationaux.

Forte de 16 années d'expérience internationale, Frangus arrive au SIAL Paris avec une ambition claire : **faire découvrir l'une des expériences culinaires les plus emblématiques du Portugal — le poulet grillé à la braise — à toujours plus de tables à travers le monde.**

À propos de Frangus

Frangus est une entreprise portugaise spécialisée dans le poulet grillé à la braise surgelé. En combinant le savoir-faire traditionnel portugais de la cuisson à la braise avec des procédés modernes de production alimentaire, Frangus propose aux marchés internationaux un produit alliant goût authentique, qualité et praticité.

L'entreprise, certifiée IFS, a développé son activité avec une forte orientation internationale, en collaborant avec des partenaires de distribution, des enseignes de la grande distribution, des professionnels de la restauration ainsi qu'avec d'autres acteurs de l'industrie alimentaire.

Frangus au SIAL Paris 2026

Paris Nord Villepinte, France

17–21 octobre 2026

Stand : 5A U085

Site web : frangus.net

Contact : frangus@reidosfrangos.pt