

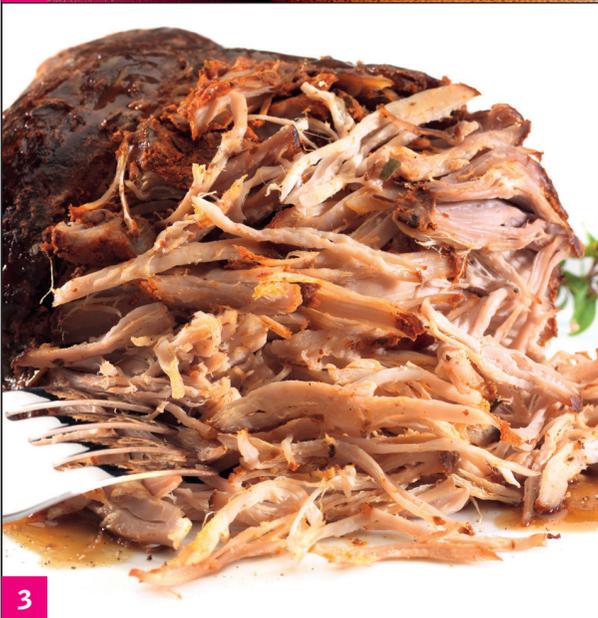


1



2

Sial...



3



4



5



6

1 New look

La Charlotte dévoile plusieurs créations de pâtisseries individuelles au look sortant des sentiers battus. Tout en rondeur, le « Fraîcheur Mangue-Passion » allie la mangue et le fruit de la passion pour un dessert exotique (en photo). De son côté La « Fraise Exquise » se compose pour sa part d'une mousse à la fraise renfermant un cœur coulis de fraise sur un biscuit amande. Des desserts proposés aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche en carton de 12 desserts. **Stand 5a R 082 (lacharlotte.com)**

2 Bien élevées

Comprenant déjà 2 coupes de frites (une 12/12 mm et une Pom'Steak 10/18 mm), ainsi que des quartiers et une purée, l'offre bio de Lutosa s'enrichit d'un grand classique de la garniture de pomme de terre, les rissolées bio (12 mm). Ces produits sont élaborés principalement à partir de pommes de terre Agria, cultivées sans pesticide ni engrais chimique et transformées dès l'arrachage sans additifs. Elles sont pré-frites dans une huile de tournesol bio et offrent une conservation bi-température. Conditionnement de 1 kg pour le Food Service.

Stand 5a M 200 (lutosa.com)

3 Tendre porchetta

Porketto by JB Viande propose la Filochette en version grill IQF à destination de la RHD et des industriels. Ce produit service consiste en une viande de porcelet cuite basse température et grillée puis effilochée en morceaux de 2 à 7 cm. Simple et rapide à préparer tout en étant portionnable, elle se consomme froide ou réchauffée en 3 minutes. Produit différenciant sur le marché des effilochés, le produit se décline épicé au Paprika fumé, pour une saveur typée barbecue sans ajout de sauce.

Stand 6 J 200 (jbviande.com)

4 Crevette'n roll

Présent depuis 10 ans en France, Pacific West agrandit cette année sa gamme de crevettes apéritives. Après les Twister lancées en 2014, le fournisseur décline pour le Sial une version miniature de ces crevettes découpées marinées aux fines herbes et à l'ail puis enroulées dans une pâte filo. D'un poids de 10 g, ces produits non frits sont à cuire exclusivement en friteuse. Le produit offrira un bon rendu croustillant en bouche. Les Mini Twister ciblent la restauration commerciale et les traiteurs.

Stand 4 M 106 (pacificwestfoods.com)

5 Accord franco russe

Burgard enrichit sa gamme d'assortiment apéritif traiteur d'une nouvelle recette. Le plateau de canapés Blini'ssime propose une thématique autour du blini comme support de bouchées salées. L'assortiment thématique accueille deux garnitures soignées sur deux bases de blini distinctes. La première recette combine fromage de chèvre, pistache, abricots et cranberries, la deuxième joue sur l'association du saumon avec le fromage frais au raifort, le tout décoré de graines de sésame noir.

Stand 5a S 090 (bretzelburgard.fr)

6 Pas tarte

Boncolac signe en octobre trois nouvelles créations sur le créneau des tartes à partager, parmi lesquelles une recette associant pommes, mirabelles et graines de courges. Cette combinaison originale s'appuyant sur une recette traditionnelle agrémentée d'un super aliment, repose sur une pâte sablée pur beurre. Fabriquée à base d'œufs de poules élevées en plein air, de farine et de sucre semoule origine France, garantie sans huile de palme, sans arôme et sans conservateur, cette tarte de 920 g ciblera 8 à 10 convives.

Stand 7 E 081 (boncolac.fr)

7 Casser une graine

Château Blanc lance un nouveau croissant aux céréales de 80 g. Cette viennoiserie pur beurre est préparée à base d'un mélange équilibré de farines variées et de graines : le lin jaune, le lin brun et le tournesol. Ce croissant original prêt à cuire, bénéficie en outre d'une mise en œuvre facile et rapide. Il se prêtera à de nombreux moments de consommation, du petit-déjeuner à l'en-cas nomade en passant par le sandwich garni au déjeuner.

Stand 5a N 081 (chateau-blanc.fr)

8 Snack clé en main

Novepan complète son offre snacking avec sa nouvelle gamme, le Gourmet Crust. Cette alternative aux produits de snacking classiques est élaborée à partir d'une pâte pizza, fourrée et garnie d'ingrédients. Affichant un format de 90 g, ce produit précuit et surgelé offrira une remise en œuvre aussi simple que rapide, le tout pour une solution clé en main, puisqu'elle comprend le produit, son sachet et son étiquette. Conditionnement par 24 pièces.

Stand 5a M 089 (novepan.fr)



7



8