



**GLACES VEGANEMENT BONNES!**

Depuis trente ans, La Compagnie des desserts perpétue son savoir-faire artisanal et ne cesse de mettre au point de nouvelles saveurs glacées. Et la tendance vegan n'a pas échappé à son équipe de R&D qui livre deux parfums, chocolat et café, exempts de lait. Pour conserver une texture lisse en bouche et facile à travailler, le glacier a intégré de l'huile de coco et du sucre bio, ainsi que des protéines végétales. L'entreprise répond également à la tendance de la cuisine fusion avec une glace à la citronnelle à marier à un dessert ou à un plat salé. Enfin, le segment de l'ultragourmandise n'est pas en reste avec trois parfums aux spécialités régionales : une crème glacée contenant 14 % de cannelés d'Aquitaine, une glace tropézienne avec 12 % de brioche pur beurre et des inclusions de perles de sucre et une crème glacée gâteau basque (14,5 %) avec inclusions de crumble et amande amère.

**IL ÉTAIT UN FRUIT JUSTE SÈCHÉ**

Aucun additif ni sucre ajouté! La gamme Ingrédients de la marque I était un fruit n'est composée que de fruits séchés issus de productions agricoles locales du sud de la France et transformés à Montpellier. Cônes de pomme, de poire et fraises en tranches sont conditionnés, en ambiance, dans des barquettes refermables. Les chefs sont invités à les marier en entrée, en plat ou en dessert, et à jouer sur les textures. Ainsi, le MOF Gérard Cabiron, qui les a testés, commente : « La fraise offre de nombreuses pistes de créativité, entières, déshydratées, réduites en poudre. Enfin une solution pour avoir de la fraise à la carte toute l'année. »



**MOZZARELLA FILANI**

Mozzarella présente sa nouvelle recette de mozzarella pour pizza : Sélection mozzarella (47 % de matière grasse) le mozzarella qui s'affiche comme étant numéro un du fromage à pizza garanti un fait exceptionnel et une forte teneur dans les deux formats de découpe : râpé gros bits et cubes. L'emballage répond au besoin des professionnels, barquette solide et réutilisable de 2,5 kg, absence de collage et étiquette placée sur l'avant pour faciliter la gestion des stocks.



**LA CRÈME DE LA CRÈME... DE COCO**

Après le lait et la purée, Sicily intègre la crème de coco à sa gamme de fruits surgelés sans sucre ajouté. Riche en matières grasses et facile à travailler avec sa texture lisse et onctueuse, ce produit est élaboré à partir de noix de coco sélectionnées aux Philippines, dont le lait est traité puis conditionné dans les ateliers de production de la coopération.