

DESSERT



Gâteaux gourmands individuels

La Compagnie des desserts mise sur deux tableaux : le végétal et l'ultragourmandise. Après les glaces vegan chocolat et café, sorties en septembre dernier, voici le mi-cuit au chocolat (au lait de coco), à servir dans une barquette pour une consommation nomade. La marque revisite le carrot cake en version muffin, pour obtenir un format de sept centimètres de diamètre qui tient dans la main. ■ Stand H 13



Bouchée glacée à emporter

Les meilleures glaces de la toute jeune marque Tili (filiale d'Alain Ollivier Holding) sont fabriquées en Bretagne et composées d'une pâte de riz enveloppant un cœur de crème glacée. Six parfums sont disponibles : chocolat, vanille, caramel beurre salé, mangoupanon, thé matcha et framboise-litchi. Cette gourmandise inspirée de la tradition japonaise se positionne comme un dessert healthy et naturel, à proposer notamment dans une formule déjeuner. ■ The Snacking d'or 2018

Cheesecake ultragourmand

Créateur et fabricant de pâtisseries végétales premium, Traiteur de Paris diffuse le cheesecake en version gourmande en ajoutant du caramel dans son appareil. Monté sur une base de crumble croquant, ce dessert de 90g peut trouver sa glace à la carte en toutes saisons, accompagné de chantilly ou de fruits frais. ■ Stand H 24



L'Amérique sans gluten

Sans gluten et sans prise de tête avec les préparations Brownies mix et Cookies mix de Bob's Red Mill, distribués par SOV Les Marchés du monde depuis mars 2018. Ces desserts typiquement américains sont faciles à mettre en œuvre : ils ne nécessitent que l'ajout d'œuf et de beurre.

■ Stand H 30

