

**ÉPIC RESTAURATION**

**Chaud Bouillon**

À l'occasion du Sandwich & Snack Show, Epic Restauration a lancé Chaud Bouillon, une gamme de soupes pour le repas pour les pros de la F&Q. Partant du constat que 34 % des Français déclarent que la tendance healthy influence leur pause déjeuner, Epic Restauration a voulu recréer des plats traditionnels connus dans des bouillons. Ceux-ci sont composés d'une base protéique de légumes, de féculents et de légumineuses, le tout dans un bouillon, pour un repas sain, équilibré et gourmand. Quatre recettes : Poulet chapelé, Poulet blanc, Poulet au blanc et Curry de poisson à l'indienne. Ces soupes sont conservées en portion individuelle de 200g. Elles ne contiennent ni colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel. En frais avec 75% de D.G.C. ou en surgelé.



[www.epicrestauration.fr](http://www.epicrestauration.fr)

**WICENT'S BAKK**

**Sir Millionnaire**

La marque pro-pre de Fresh Food Village poursuit son incursion sur le segment de la gourmandise à l'anglaise avec une gamme de gâteaux typiquement anglais et proposés en format sachet à partager (ou pas). Trois recettes sont disponibles, le Sir Millionnaire qui est un caramel d'abord (caramel écroulé, caramel fondant et chocolat noir croquant), le Sir Rocky Road (Pépaci au chocolat noir avec inclusions de mini marshmallows et éclats de biscuits), ainsi que le Sir Tiffin qui associe le croquant des éclats de biscuits à la douceur des raisins, et renferme un cœur fondant au chocolat. Le Sir Millionnaire et le Sir Rocky Road sont également disponibles dans un format de deux touches.



[www.freshfoodvillage.com](http://www.freshfoodvillage.com)

**LES NÎTES D'ALSACE**

**L'Alsacienne**

Filles d'Alsace Grand'Mère lance une nouvelle gamme L'Alsacienne composée d'ingrédients exclusivement produits en Alsace. Entreprise familiale engagée, Filles d'Alsace Grand'Mère privilégie les ingrédients issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, participe au maintien de la biodiversité et œuvre afin de réduire son impact sur l'environnement. Cette nouvelle gamme permet de répondre aux attentes locales. La gamme se décline en 4 variétés : robe n° 2, robe n° 1, nouilles bretonnes, et spätzle.



[www.patisserie.com](http://www.patisserie.com)

**SEGAFREDO**

**L'Orso voit la vie en rose**



Pour les beaux jours, le petit ours Orso de Segafredo se décline dans une version fruitée pour un bord de tasse coloré. Cette gourmandise à la saveur fraiche envoiée de chocolat blanc est proposée en édition limitée. Vendu en boîte de 200 pièces.

[www.segafredo.com](http://www.segafredo.com)

**ET MICHEL**

**La Madeleine**



Et Michel enrichit sa gamme de madeleines avec deux nouvelles références de petites madeleines 30g. Tune Aux Agrumes pour des saveurs d'oranges et de mandarines confites, l'autre Craquante à la vanille aux saveurs qui rappellent la crème brûlée. Ces madeleines surgelées se remettent en œuvre en quelques minutes au four. Une petite pâtisserie qui peut être servie en café gourmand, accompagnement de café, ou en complément d'une salade de fruits ou d'un fromage blanc. Ces madeleines peuvent également être proposées en duo (ou trio) pour une pause gourmande de l'après-midi.

[www.etchocolat.com](http://www.etchocolat.com)

**LENNY & LARRY'S**

**The Complete Cookie**

Lenny & Larry's est une marque de pâtisseries riches en protéines et en fibres, créée par deux sportifs souhaitant varier leur régime riche en protéines. D'un format très généreux (70g), The Complete Cookie apporte 16g de protéine et 8g de fibres. Ces cookies sont végans, ne contiennent donc pas d'œufs ni de produits laitiers, et sont réalisés sans soja ni OGM. Ils sont également cashés. Pour parvenir à cela, le duo a mis au point un blend de protéines végétales qui sert de base... mais n'a pas sué de travailler le goût pour que ces cookies soient aussi gourmands. Ils se déclinent dans de nombreuses recettes : beurre de cacahuète, noix de coco & pépites de chocolat, citron vert...



[www.lennyandlarry.com](http://www.lennyandlarry.com)

**LE JARDIN D'ORANTE**

**Mini Cornichons apéritifs**



L'heure de gloire de Tapirif s'écoule et la restauration rapide profite de ce moment de consommation consensuelle pour optimiser ses horaires d'ouvertures. Souvent relié au rôle d'accompagnement de charcuterie, le cornichon se transforme en proposition de snacking sain et gourmand sous l'impulsion du chef Marc Verrot, parfumeur de longue date du Jardin d'Orante. Pour sortir le cornichon de son local, le chef a imaginé 3 recettes inédites de Mini Cornichons apéritifs : à l'italienne, à la mexicaine et à la provençale. Le chef de 100g poids net équilibré.

[www.patisserie.com](http://www.patisserie.com)

**LA COMPAGNIE DES DESSERTS**

**Mi-cuit vegan**

La Compagnie des desserts suit le mouvement vegan et propose une sélection de crèmes glacées vegan, ainsi qu'un mi-cuit au chocolat 100% végétal. On retrouve dans ce mi-cuit la gourmandise du chocolat avec une note exotique du lait de coco en arrière bouche. Sa composition exclusivement végétale rend ce dessert accessible à tous les régimes alimentaires : végétariens, végétaliens et intolérants au lactose. Dessert surgelé qui se remet en œuvre en 25 à 30 secondes au four à micro-ondes. D'un diamètre de 8cm, il tient parfaitement dans une coupelle pour la vente à emporter.



[www.compagniedesdesserts.com](http://www.compagniedesdesserts.com)