

La sélection de la rédaction

Produits, boissons, équipements et services...
Chaque mois, la rédaction vous informe
des nouveautés qui arrivent sur le marché.

PRODUITS BOISSONS ÉQUIPEMENTS & SERVICES

CHOCOLATERIE MONBANA

Collection Noir Ghana pure origine

D'une grande puissance aromatique et destinée à magnifier l'association avec le café, la nouvelle collection Noir Ghana de la Chocolaterie Monbana a été développée en collaboration entre son maître chocolatier Nicolas Crispin et le barista Ruben Brand. Elle se décline à travers 4 références soit autant d'« accords parfaits » : La 1004 (un chocolat noir 70 % à harmoniser légèrement), idéal à associer à un café du Brésil préparé en espresso ; La Gent de chocolat (70 %) avec un café d'Éthiopie ou du Kenya préparé avec une méthode préservant sa délicatesse ; La Silhouette Noir Ghana (cette dernière enveloppe de chocolat au lait fondant) avec un Costa Rica préparé en latte ; L'Ornande noir Ghana (garniture de Calabrese torréfiée enveloppe de Noir Ghana), parfaite avec un café d'Australie préparé en cappuccino.

4 collections
pour autant
d'accords
parfaits.



TRAITEURS DE PARIS

Petits Fours Saint-Germain

Le plateau de Petits Fours Saint-Germain (22000 kg) comporte 8 recettes de magnifiques aux saveurs revisitées : 25 français, 6 amérindiens au citron, 6 caribs, 3 chocolats, 6 financiers abricot pistache, 6 croustilles au cacao, 6 financiers façon pain, 6 cheesecakes façon framboise, 6 gâteaux composés d'ingrédients de qualité avec une excellente tenue après décongélation (2 heures à -4 °C). Une couche de protection préserve également les pâtes durant le transport et le stockage. Les Petits Fours Saint-Germain sont garantis sans colorant, sans conservateur et sans exhausteur de goût.



www.petitsfoursparis.fr

BONCOLAC FOOD SERVICE

Douilles culinaires

Boncolac Food Service lance ses poches culinaires avec 3 recettes gourmandes et tendances. Prêts à l'emploi, pratiques et innovants, ces nouveaux produits – disponibles à partir d'avril – s'adaptent à toutes les envies et se plient à toutes les recettes. Trois recettes originales produites en France, sans conservateur, sans arôme artificiel, ni huile de palme sont proposées : crevette guacamole (photo), saumon fumé-muscovado, et thon-poisson. Après, décongélation (4 heures au réfrigérateur), il suffit d'écouper le bout de la poche puis de donner la crème.



www.boncolac.fr

BOCORA RESTAURATION



Carpaccio de bœuf frais

Socopa Restauration innove pour s'adresser aux restaurateurs de concilier tenue de dressage et qualité d'un carpaccio VBF frais. Les assiettes de carpaccio sont préportionnées en fonction des intervalles pour permettre les dresser en un seul geste, avec belle occupation assiette. Le carpaccio est conditionné en poche sous-vide avec une ouverture facile et contient 4 assiettes de 75 g environ.

www.bocora-restauration.fr

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Gamme Printemps-Été 2018

Nombreuses nouveautés Printemps-Été 2018 à la carte de La Compagnie des Desserts : le Mi-cuit chocolat vegan (bon goût de chocolat, exotisme avec le lait de coco en arrière bouche et naturalité avec des ingrédients d'origine végétale) et le Muffin carrot cake (un format qui tient dans la main – ø 7 cm – adapté au snacking). S'y ajoutent 3 gammes de glaces : des sorbets bio aux fruits du verger (Abricot, Poire Williams, Pomme verte Granny Smith, Cerise griotte et Myrtille), des glaces façon smoothies (Passion Mangue – ici en photo –, et Myrtille) et des glaces américaines (brownies caramel, Banane pécan caramel, Vanille macadamia fudge). À découvrir sur le salon Sandwich & Snack Show les 4 et 5 avril (stand 7.2-H13)



www.compagniedesdesserts.com

BIANS INGÉDIENTS

Bouchées fromagères IQF



Les bouchées fromagères IQF de Bians Ingrédients sont des petits bouchons de 2 ou 3 g à la texture fondante et crémeuse, parfaites pour une utilisation à froid comme à chaud. Elles existent en 3 variétés : ail et fines herbes, basilic et ciboulette, poivre, et peuvent également être déclinaison au lait de chèvre. En tartines, en salades ou encore en pizza, ce fromage surgelé prêt à l'emploi convient autant à la restauration traditionnelle et rapide qu'à une utilisation traiteur.

biains.com

www.biains.com

SEAMORE

Lard d'algues I sea bacon

Après les tagliatelles I sea, Seamore distribue aujourd'hui France et en Europe son dernier produit I sea bacon. Ce lard de mer est une alternative 100 % végétal au lard de porc. Ce produit végétal est sain et durable, au goût naturel salé, fumé devient très savoureux après cuisson.



www.seamore.com