

A voir au Sirha : des desserts déculpabilisants

JEAN-FRANÇOIS AUBRY | le 15/09/2021 [f](#) [t](#) [in](#) [p](#) [e](#)



La Compagnie des Desserts présente sa gamme Sucre Positif, regroupant des pâtisseries avec un indice glycémique abaissé.

Chaque jour, la rédaction vous propose un focus sur une gamme ou un produit mis en avant par un exposant du Sirha Lyon (du 23 au 27 septembre à Lyon Eurexpo). On poursuit cette fois avec la gamme Sucre Positif de Compagnie des Desserts.

La démarche « Sucre Positif » consiste à abaisser le taux de saccharose et l'indice glycémique d'une pâtisserie, sans rogner sur sa dimension plaisir. Concrètement, la démarche consiste à diminuer le sucre raffiné ou à le remplacer par des matières premières brutes, riches en fibres et en vitamines, permettant ainsi de maintenir un indice glycémique abaissé. En collaboration avec Alixe Bomon, spécialiste des pâtisseries à index glycémique abaissé, l'entreprise lance deux nouveaux produits. D'abord le Carrément chocolat, un entremets en pâte sablée chocolat, à base de farines de pois chiche et de riz et de sucre complet (fleur de coco). Deuxième nouveauté, le Rondement citron, une tarte au citron revisitée de 90 g (9 cm de diamètre) combinant une pâte sablée avec des farines complètes riches en fibres. Les deux desserts individuels présentent ainsi un indice glycémique abaissé (compagniedesdesserts.com).

Conditionnement carton de 24 pièces – Date de lancement octobre 2021.

Cible restauration à table, vente à emporter

Localisation du stand Hall 3 stand D61



NEWSLETTER

Recevez nos meilleurs articles et actualités trois fois par mois

[Je m'inscris](#)



LES PLUS LUS

- 1 Carole Penru, Système U : « La crise a permis de redécouvrir le rayon surgelé »
- 2 Française de Gastronomie peaufine ses entrées avec David Gallienne
- 3 A voir au Sirha : des desserts déculpabilisants
- 4 A voir au Sirha : Novepan repense ses focaccias pour le snacking
- 5 Baromètre IRI-LMDS : les glaces en net repli sur juillet

