

## Les desserts made in USA



### CARROT CAKE SDV LES MARCHÉS DU MONDE

Génoise moelleuse et aérienne avec inclusion de carottes, raisins, glaçage blanc et noix. Carrot cake de 14 parts (121 g). SDV a également pensé aux contraintes de stockage et d'immobilisation de trésorerie, avec des pâtisseries vendues au carton unique et pouvant être proposées en vente à emporter.

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



### CACAONUT™ DOONY'S VANDEMOORTELE

Une recette gourmande, un généreux fourrage à la pâte à tartiner (23 %) cacao & noisettes, une décoration simple : ce dessert a tout pour devenir le nouveau donut préféré des consommateurs. C'est aussi un produit responsable, avec huile de palme certifiée RSPO et cacao certifié Rainforest Alliance. 65 g.

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



### COOKIES CHOCOLAT-CARAMEL COMPAGNIE DES DESSERTS

Sablé breton pur beurre avec une pointe de fleur de sel et des copeaux de chocolat. Sur cette base sablée, on trouve des noix de pécan torréfiées et une ganache chocolat-noisette. Ce cookie à la française tient dans la main. 65 g.

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



### BROWNIE BAKER & BAKER

Indispensable de la pâtisserie américaine, le brownie de Baker & Baker est fabriqué en France à l'aide d'ingrédients simples. Sans huile de palme, il saura ravir les amoureux du chocolat. Il peut être utilisé comme base pour toutes vos créations de desserts ou proposé en vente à emporter, pour être dégusté sur le pouce. 80 g.

[www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu)



### FLAN PÂTISSIER CHOCO-COOKIES COMPAGNIE DES PÂTISSIERS

Ultra généreux, ce flan est composé d'une pâte sucrée pur beurre au cacao, d'un appareil à flan crémeux au chocolat surmonté d'un cookie moelleux aux pépites de chocolat. Fabriqué avec de la farine française, des œufs plein air, sans arôme, sans conservateur ni colorant. 1 950 g.

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

39,4 % des foyers se sont déjà fait livrer des repas à domicile, au moins une fois dans l'année. Cela représente une hausse de 10 points en un an. Et surtout, le signe qu'il faut, autant que

faire se peut, proposer la vente à emporter (VAE) et la livraison à sa clientèle. Les restaurateurs l'ont bien compris : d'après une étude CHD Expert, 63 % d'entre eux proposent désormais la VAE

SUITE PAGE 72

BRIDOR

FONDEZ  
POUR CETTE DÉLICIEUSE  
VIENNOISERIE RÉALISÉE  
AVEC DES PÉPITES DE  
CHOCOLAT MILKA®

NOUVEAU  
N!



ROULÉ  
AU CHOCOLAT

Milka

POUR LE RÉSEAU  
FOOD SERVICE

UN DISPOSITIF D'AIDE À LA VENTE COMPLET  
fourni dans les cartons



SACHETS



VITROPHANIE

SHARE

THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

[www.bridor.com](http://www.bridor.com) / [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)