

food in sud

QUOI

5^e édition du Salon méditerranéen de la restauration et de l'hôtellerie

QUAND

Du 23 au 25 janvier 2022

OÙ

Au Parc Chanot, à Marseille

COMMENT Y ALLER ?

En métro :
ligne 2 arrêt Rond-Point du Prado
En train :
Gare Marseille Saint-Charles puis 5 stations de métro



MACHINE À JUS DE POMMES

Cette machine à jus de pommes AP 171 DAS SELF B offre une haute performance et une qualité 100 % française par SEMPA et KIS. Déclenchement automatique en activant le robinet self-service. Une utilisation sécurisée grâce à 3 zones moteur séparées. Un système de pressage breveté qui évacue séparément les résidus et les épiluchures et un filtre à jus anti-mousse. Arrêt automatique de la machine en cas de poubelle manquante ou de pièces de protection. 15 pièces pour 1 L de jus. Poids 81 kg + 35 kg avec meuble et self b.

www.sempa.fr
Stand 1C03



BIO ONE

La pergola bioclimatique BIO One, système unique et breveté, est orientable par zone : une innovation technologique Biossun. Grâce à la connectivité, la zone d'ombrage est personnalisable : lames orientables par zone ou lame à lame pour offrir un confort optimisé aux clients, dimensions sur-mesure (max. 6 x 4 m), éclairage via bandeaux leds ou spots intégrés dans la structure, 400 couleurs possibles, des fonctions contrôlables par télécommande ou via tablette.

www.biosun.com
Stand 1D01



CAFÉ CONGO ORGANIC

Congo Organic de Nespresso, est un café certifié biologique issu du programme Reviving Origins. Ce programme constitue une initiative à long terme, destinée à faire revivre la production de café de haute qualité et soutenir les caféiculteurs touchés par des troubles politiques ou climatiques. Capsules adaptées à la gamme des machines professionnelles.

www.nespresso.com/pro
Stand 1E15



BRUSCHETTAS

Ces bruschettas surgelées sont prêtes à consommer après un simple passage au four, entre 2 et 8 minutes. Leur poids varie entre 230 et 240 g selon les recettes. Taille : 25 x 16 cm. Les ingrédients sont rigoureusement sélectionnés.

Confectionnées en Italie.
www.beweat.com
Stand 1A01



food
in sud

FOUR NAPOLI ELECTRIQUE 490° ROTATIF

Le fabricant de four pour pizzeria MAM, fort de son expérience depuis 1960, présente son tout dernier four électrique, le Napoli Electric 490° Rotatif. Opérationnel, il allie des performances de cuisson optimales à une simplicité d'installation et de fonctionnement. L'absence de fumées permet de gagner en confort d'utilisation.

www.mamforni.fr
Stand 1A04

FINGER CAKE CHOCOLAT ORANGE

La forme allongée de ce finger cake permet de le tenir entre 2 doigts et la texture moelleuse du gâteau qui ne s'effrite pas en fait un plaisir idéal en vente à emporter.

Un look gourmand et « maison » avec le glaçage chocolat coulant qui attire l'œil en vitrine. Sa recette est une valeur sûre : appareil à cake amande aux zestes d'orange pressée et glaçage chocolat. Le moelleux et la douceur du cake amande ainsi que le peps et le fruité des zestes d'orange en font une pâtisserie de pur plaisir.

60 g. En surgelé.
www.compagniedesserts.com
Stand 1D11



BOUTARGUE

Chaque boutargue est unique par sa forme, sa couleur, sa saveur puisque chaque poisson est différent. Ce produit 100 % naturel, sans conservateur ni colorant, ne peut en aucun cas être standardisé. Il existe néanmoins des critères de rigueur que l'on retrouve dans chaque boutargue Memmi. Les secrets de fabrication et le choix de la matière première font l'excellence du produit. Une forme oblongue aplatie. Les divers couleurs n'ont pas d'influence sur le goût.

www.boutargue-memmi.com
Stand 1E25

