

## MFS LE MARITOZZO

Mediterranean Food Solutions (MFS) est importateur et créateur de produits italiens. L'entreprise présente le Maritozzo, un petit pain brioché composé de lait, œufs, eau, beurre, sucre, et est fourré de crème fouettée. Son origine remonte à l'époque de la Rome Antique, dans la région du Latium, en Italie Centrale. De nos jours, sa consommation est une tradition à Rome, on peut le déguster au moment du petit-déjeuner, en dessert glacé ou même en apéritif. Il peut être garni de ricotta, de coppa, de pesto, de tomate ou encore de burrata. MFS propose une recette de brioche 100 % pur beurre, fait à la main de manière artisanale, à garnir soi-même et surgelé.

Stand B17



## SANDWICH & SNACK SHOW

PARIS PORTE DE VERSAILLES - PAVILLON 7-1  
12 ET 13 AVRIL 2023



## LA COMPAGNIE DES DESSERTS COOKIES COCORICO ET VERRINES PÂTISSIÈRES

Le cookie est l'une des pâtisseries les plus vendues en vente au comptoir que ce soit en boulangerie, pâtisserie, point chaud, ou vente à emporter... Inspirés par cette star incontestable de la pause gourmande et du snacking, les chefs pâtisseries de La Compagnie des Desserts ont créé la gamme de cookies Cocorico : des cookies fabriqués en France, qui tiennent toutes les promesses du cookie, c'est-à-dire croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Cette gamme comprend 3 cookies différents : Cookies éclats de chocolat noir, Cookies éclats de chocolat lait, Cookies éclats de chocolat blanc caramel pécan. Le pâtissier a également revisité deux incontournables de la pâtisserie gourmande en format verrine : le fondant chocolat et le cheesecake spéculoos. Le format verrine est facile, pratique et peut être intégré dans une formule repas. Une pâtisserie à déguster à tout moment de la journée et quel que soit l'endroit où l'on se trouve. A noter que le contenant est en verre réutilisable et éco-responsable. Ce choix est dicté par l'engagement RSE de l'entreprise pour la réduction de la consommation de plastique. La mise en œuvre est facile : décongélation 4h à 4°C pour le Cheesecake et à réchauffer 20s à 800 W pour le Fondant.

Stand G10



## FOURNEO LA PINSA ROMANA

Basée dans le nord de la France, Fourneo est la première entreprise dédiée à la fabrication de pointe des Pinsas en France. Elle a développé une méthode stress-free et traditionnelle de fermentation jusqu'à 72 heures de la BIGA et levains à haute hydratation. Elle propose notamment une nouvelle solution de repas avec la Pinsa Romana, qui contient une liste d'ingrédients courte avec un mix de 3 farines de blé, soja et riz. La Pinsa est très légère avec une mie alvéolée et, grâce à son processus de fermentation, le produit final est allégé en gluten et sel. La Pinsa Romana existe en format 120 g pour une part individuelle et 230 g à partager.

Stand E41

## VANDEMOORTELE NOUVEAU DONUT MARS®

Vandemoortele, acteur historique sur le marché des donuts, crée l'événement et lancera au mois de mai prochain un tout nouveau donut sous licence, en collaboration avec l'iconique marque Mars®. Grâce à la force de l'univers Mars®, ce Donut séduit déjà un large public et permet de recruter de nouveaux adeptes. Testé et approuvé par un panel de consommateurs, il a obtenu l'excellente note de 8/10 (Haystack Sensory research). Sa pâte au cacao, son glaçage au chocolat Mars® et sa décoration composée de délicats traits de caramel et de pépites de chocolat, en font un donut avec de la texture, des saveurs consensuelles et un visuel unique. Par ailleurs, son format de 57 g est idéal pour une pause sucrée à tout moment de la journée. Proposé surgelé en plateau de 12 unités avec une cup papier aux couleurs de la marque, le Donut Mars® est très facile et rapide à remettre en œuvre : 30 à 60 minutes à température ambiante suffisent.

Stand P21

