

## ● ● ● SALON

AB MAURI – stand M 43



### La Scrocchiarella, alternative aux pizzas et focaccias

Une gamme de bases au levain précuitées surgelées. La **Scrocchiarella** est une pâte particulièrement hydratée (80 % soit nettement plus qu'une pizza traditionnelle) qui a fait l'objet d'une double fermentation sur plus de 30 heures, garantissant une mie très alvéolée. Elle est ensuite façonnée à la main pour offrir un rendu artisanal avant d'être précuite et surgelée. La pâte est élaborée à partir d'un levain naturel italien et de l'huile d'olive extra-vierge d'Émilie-Romagne. Cette gamme est disponible en trois variantes : Classico (blé tendre), Riso Venere (blé tendre et riz noir) et Rustica (multicéréales) sous forme de plaques à partager rondes ou rectangulaires de 520 g ou en version prédécoupée de 325 g pour les sandwiches. Ces bases faciles à mettre en œuvre n'auront plus qu'à être associées à une garniture, à peine sorties du congélateur. S'ensuivra un bref passage au four de quelques minutes (abmauri.fr).

**Conditionnement** Boîte de 8 ou 10 pièces suivant format - **Date de lancement** avril 2023

PATRIGEL – stand F 29

### Risoni, une pasta en forme de grain de riz

Ces **Risoni**, appelées également orzo ou « langue d'oiseau » sont des petites pâtes en forme de gros grains de riz. Élaborées sans conservateur, ces pâtes fraîches surgelées sont déjà 100 % cuites. Elles seront prêtes à servir après avoir été plongées 30 secondes à l'eau chaude (ou après un passage de 2 minutes au four vapeur). Solution portionnable suivant les besoins, elles garantiront en outre une maîtrise du coût ramenée à la portion, avec la garantie d'un produit non collant un atout supplémentaire pour le service (patrigel.com).

**Conditionnement** sachet de 2,5 kg  
**Date de lancement** mars 2023



SANDWICH AND SNACK SHOW / PARIZZA

## Les nouveautés à découvrir en surgelé

Dans le cadre de l'édition 2023 du salon du snacking et de la restauration rapide, voici une sélection des nouveaux concepts et produits mis en avant par les exposants.

COMPAGNIE DES DESSERTS – stand G 10

### Un brownie à Index glycémique [très] bas

Signé Les Belles Envies, Ce **brownie** présente tous les codes d'un brownie classique au chocolat. Son cœur moelleux offre un contraste avec le croquant des noix de pécan entières. La recette est sans sucre blanc ni farine blanche : à la place le fabricant a utilisé du sucre de coco, du maltitol (issu des céréales) et de la farine semi-complète T80. L'Index Glycémique de ce brownie est de 21, soit tout de même une diminution d'environ 60 % par rapport à celui d'une pâtisserie ordinaire. Restant pour autant gourmand, il conviendra donc aux personnes en quête de plaisir tout en limitant leur apport quotidien en sucre. Et il ciblera plus particulièrement l'alimentation contrôlée des sportifs comme des personnes diabétiques. Le produit est proposé dans un format carré 6 x 6 cm de



70 g, présenté dans son flowpack, pour la vente à emporter. Après quatre heures de décongélation à +4 °C, il sera bon pour le service pendant 10 jours, moyennant une conservation au froid positif (compagniedesserts.com).

**Conditionnement** carton de 24 pièces  
**Date de lancement** avril 2023

SOCOPA Restauration – stand P 47

### Des saucisses pour hot-dog XXL

Dans sa gamme saucisserie, le spécialiste décline en surgelé sa gamme de **saucisses pour hot-dogs** en grand format. Proposées en version au bœuf ou au porc origine France, ces saucisses mesurent pas moins de 22 cm de longueur (2,5 cm de diamètre) pour un poids unitaire de 100 g. Ayant bénéficié d'un fumage au bois de hêtre, ces saucisses sont en outre garanties sans sel nitrité. Conditionnées par sachet de 10 unités, elles garantiront une maîtrise des coûts portion, pour ainsi calibrer au plus juste son offre de restauration rapide et de vente à emporter. (www.socoparestauration.fr).



# L'actu des glaces en CHD

## Mr. Freeze passe en version XXL

Le spécialiste des sucettes à glacer Brabo France sort en circuits CHD une version Giant de son célèbre Mr. Freeze. Une exclusivité sur le hors domicile avec cette glace à l'eau proposée dans un format 105 ml avec un mix de 4 parfums et conditionnée en étui de 64 pièces.



## Un nouveau bâtonnet Milka en exclu pour le Food Service

Froneri France sort en restauration hors domicile un nouveau bâtonnet sous la licence Milka, avec cette recette combinant chocolat et noisettes, conditionnée en emballage individuel. Un soin particulier a ici été apporté à l'enrobage, élaboré à partir d'un cacao durable certifié Cocoa Life. À noter que toute la charte graphique de la gamme des bâtonnets Milka a été revue en profondeur, avec un renfort des messages en lien avec la sélection et la qualité des ingrédients.



## Un dessert qui se prend pour un esquimau

Création originale signée La Compagnie des Desserts, l'Eski vacherin est une version revisitée du célèbre vacherin framboise mais sous forme d'esquimau. S'il surprendra déjà par sa forme, ce dessert se distinguera aussi en bouche, avec une chantilly montée au batteur,

un sorbet Framboise maison et les éclats de la meringue (fabriquée par un pâtissier partenaire du fabricant). Le tout est assemblé et décoré à la main. Ce vacherin en bâtonnet de 70 g, avec sa forme à la fois élégante et moderne, est un parfait dessert trompe l'œil lorsqu'il est présenté à l'assiette. Bien sûr, il pourra être aussi proposé pour une consommation nomade. Conditionnement en carton de 20 pièces.

## Une collaboration givrée entre Glazed et Deliveroo

En exclusivité pour l'agrégateur de commandes livrées à domicile, l'artisan glacier Glazed a mis au point une gamme de glaces pas banales. Le challenge consiste à revisiter 3 des plats street food les plus célèbres dans des versions glacées. Déjà la pizza, en référence à l'un des plats les plus commandés sur Deliveroo. Ensuite le maki, lui aussi très populaire sur la plate-forme de livraison. Et enfin, le gyros, cette spécialité grecque a elle aussi sa réinterprétation. Les 3 glaces inédites, sont disponibles en exclusivité sur Deliveroo, (moyennant la somme de 14,90 € le pot de 490 ml), jusqu'à épuisement des stocks.



## INITIATIVE DISTRIBUTEUR

# Le Chariot de Glaces s'adapte à la conso snacking

Le Chariot de Glaces, la gamme proposée par DS Restauration, s'est enrichi d'une extension de 5 recettes en petits pots individuels. Un produit snacking gourmand fabriqué en France par un artisan glacier à partir de lait végétal (certifié V-Label). Chaque parfum comprend ses morceaux de biscuit, son coulis, sa glace végétale ou ses sorbets gourmands. Élaborée dans un format 120 ml, la gamme comprend 3 recettes à base de glace végétale et deux sorbets sans colorant ni arôme artificiel. Chaque petit pot est accompagné de sa petite cuillère en bois pour faciliter sa consommation. nomade. Une extension qui vient compléter la gamme du distributeur, initialement déployée sur le vrac en 2,5 et 5 l.