

La sélection de la rédaction

Produits, boissons, équipements et services...
Chaque mois, la rédaction vous informe
des nouveautés qui arrivent sur le marché.

PRODUITS BOISSONS ÉQUIPEMENTS & SERVICES

LACTALIS FOODSERVICE

Salakis Professionnel et Société Professionnel

Lactalis Foodservice adapte son offre Salakis et Société pour les professionnels des métiers de bouche en donnant naissance à Salakis Professionnel et à Société Professionnel. Ces deux marques accompagnent les cuisiniers au quotidien de manière à agrémente leurs créations et à accentuer leur productivité en leur apportant de la praticité à travers des produits de qualité pouvant être cuisinés à chaud ou à froid. Ces produits exclusivement français sont fabriqués dans une fromagerie du village de Roquefort-sur-Soulzon, dans l'Aveyron. Salakis Professionnel se décline en barquette de dés frais de 500 g et en sachet de dés surgelés de 500 g. Société Professionnel se décline en barquette de dés frais de 500 g, en sachet de dés surgelés de 500 g, en sachets de brisures surgelées de 500 g et en pot à cuisiner de 450 g.



Utilisables
à chaud
comme
à froid.

www.lactalisfoodservice.fr

VANDEMOORTELE

Risso Chanty Premium Spray



La division MCOF de Vandemoortele propose aux professionnels de la restauration le Risso Chanty Premium Spray : une crème fouettée prête à l'emploi, facile et rapide à utiliser. Celle-ci apporte de la gourmandise et décore, en un seul geste, coupes de fruits, glaces, desserts à l'assiette, crêpes, pâtisseries ou boissons chaudes ou froides telles que des milk-shakes, cafés, chocolats viennois et Irish coffee, etc. L'alliance des matières grasses végétales et laitières permet une excellente tenue et une stabilité optimale de la crème fouettée, même à chaud. Bombe sous pression de 700 ml restituant 2 800 ml de crème fouettée.

www.vandemoortele.com/fr-fr

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

L'Incroyable Brownie Pécan Les Belles Envies

L'Incroyable Brownie Pécan signé Les Belles Envies est 100 % gourmand avec un indice glycémique bas (21). Ce brownie a tous les codes d'un classique au bon goût de chocolat, avec un cœur bien moelleux qui contraste avec le croquant des noix de pécan entières. La recette est mieux sucrée, sans sucre blanc ni farine blanche : à la place, du sucre de coco, du maltitol (sucre issu de céréales), et de la farine semi-complète T 80. Présenté dans son flot pack, il est idéal pour la vente à emporter. Poids : 70 g, dim. : 6 x 6 cm. Décongélation : 4 h à 4 °C.



www.compagniedesdesserts.com

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1967
Royans



TOUS NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DES RAVIOLES EN VIDÉO



C'est par ici !

Des ingrédients origine France

