

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

DAUNAT

Salades gourmandes

La dernière gamme de salades Daunat se décline en 3 recettes : Poulet Caesar ; Jambon Emmental ; et Thon Œuf. Elles sont composées de pâtes, de salade verte, de crudités croquantes et de protéines soigneusement sélectionnées : le poulet rôti et le jambon sont, par exemple, d'origine France. Comme toujours chez Daunat, elles sont présentées dans un format pratique et nomade, faciles à emporter et à consommer, ces trois salades constituent une solution idéale pour une pause déjeuner nomade. Fourchette et sauce incluses dans le couvercle, pour plus de praticité. Format de 250 grammes.

Équilibre
entre les
protéines,
les pâtes
et les
crudités.



www.daunat.com

SUD & SOL

Pépites végétales



Sud & Sol propose ses pépites végétales prêtes à l'emploi en sachet IQF, sans conservateur ni additif. Elles sont ainsi faciles à manipuler et à portionner. Leur petit calibre d'environ 6-7 grammes permet par ailleurs une remise en œuvre rapide : de 3 à 5 minutes au four à 220 °C suffisent. Sud & Sol décline ses pépites végétales en deux recettes. D'une part, la Pépite Quinoa Coriandre : un mélange de pois chiches, quinoa, d'herbes fraîches, de cumin, rehaussé d'une pointe de piment, qui s'inspire des saveurs du traditionnel falafel. D'autre part, la Pépite Lentille Corail-Coco-Curry qui fait voyager en mêlant le pois chiche aux lentilles corail et à la noix de coco râpée, le tout relevé de curry, d'ail et de coriandre.

www.sudnsol.com

CUISINE SOLUTIONS

Les Effilochés - Pulled Meat

Pour les menus de la rentrée et de fin d'année, Cuisine Solutions lance 12 recettes inédites alliant tradition et exotisme. Parmi celles-ci, quatre viandes à effiloquer : agneau ; bœuf ; poulet ; porc. Tendres et fondantes, ces viandes et volailles déjà cuites s'effilochent très facilement. La qualité supérieure et la remise en œuvre rapide laissent libre cours à la créativité. Celles-ci s'adaptent en effet à une multitude d'applications en froid ou chaud : en sandwich, burger, panini, kebab, wrap, en salade composée, Parmentier, lasagnes ou encore en accompagnement avec des pâtes.



www.cuisinesolutions.com

KNORR PROFESSIONAL

Nouveau design des Fonds, Jus et Fumets

Unilever Food Solutions poursuit la refonte du packaging de sa gamme Fonds, Jus, et Fumets Knorr Professional avec un design épuré évoquant la blancheur et les boutons des vestes de chefs. Ce changement reflète la volonté d'Unilever Food Solutions de moderniser l'image de Knorr Professional. Il constitue aussi une harmonisation avec la gamme des Concentrés Liquides Knorr Professional, déjà passée sous ce nouveau design.

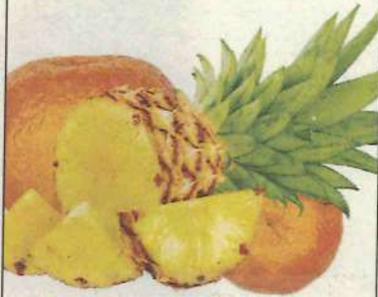
Les recettes restent encore inchangées à ce stade sauf le Jus de Veau lié qui va évoluer dans les prochaines semaines.



www.unileverfoodsolutions.fr

SICOLY

Purée d'ananas Victoria et Purée de Tangor



Sicoly étoffe sa gamme de purées avec deux parfums de fruits exotiques français issus de l'île de La Réunion : l'Ananas Victoria et le Tangor, un agrume au goût puissant. Ces deux références sont réalisées sans colorant ni conservateur, conformément à la réglementation en vigueur. Surgelées et prêtes à l'emploi, elles offrent une solution efficace et optimale à leurs utilisateurs qu'ils soient pâtisseries, cuisiniers ou bien mixologues. Conditionnements en barquette de 1 kg et seau de 22 kg.

www.sicoly.fr

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Gamme de glaces Yoni Saada

Inspiré par les arômes et les fragrances de La Grande Bleue, Yoni Saada lance, avec La Compagnie des Desserts, une ligne exclusive de glaces et sorbets imaginée comme une invitation au voyage. Le chef a travaillé sur des recettes peu sucrées. Les textures offrent à la fois du fondant et de la mâche en bouche. Trois références : la crème glacée façon Amlou praliné noisette (praliné noisette, huile d'argan et miel); le sorbet façon Salade de fruits marocaine (orange sanguine de Sicile [45 %], pâte de dattes 100 % pure, feuilles de menthe fraîches ajoutées à froid, inclusions de raisins secs, d'amandes et de noisettes caramélisées, arôme naturel de fleur d'orange) ; crème glacée corne de gazelle.



www.compagniedesdesserts.com

TERRE EXOTIQUE

Eau de romarin et Eau de géranium



Terre Exotique agrandit sa collection pâtisserie avec deux eaux. D'une part, l'Eau de géranium, extraite des feuilles et des fleurs du Pelargonium graveolens. Son arôme floral et doux se marie avec des desserts tels que les sorbets, les crèmes glacées, les pâtisseries légères, apportant une touche raffinée. En cuisine salée, cet hydrolat de géranium s'accorde avec des poissons, des sauces ou même des salades. D'autre part, l'Eau de romarin, issue de la distillation des feuilles de Rosmarinus officinalis. Cet hydrolat de romarin magnifie les plats grâce à son arôme intense.

www.terreexotique.fr