

SPÉCIAL SALON



POUDRES CACAO BARRY

Les 4 nouvelles poudres 100 % de Cacao Barry viennent compléter une gamme qui compte déjà 2 références. Parmi ses nouveautés, Décor Cacao est une poudre hydrophobe idéale en restauration et boulangerie pâtisserie car elle reste sèche et mate bien plus longtemps qu'une poudre standard. Ainsi les tiramisù restent secs et n'ont plus besoin d'être saupoudrés ou re-saupoudrés au dernier moment. Idem pour les truffes ou entremets qui peuvent être décorés à l'avance. Conditionnés dans un nouvel emballage recyclable et refermable, avec zip. 1 kg. 24 mois DLJO.

Stand 887, Hall XXL

Gourmet France-Barry Callebaut,
www.barry-callebaut.com

LARDONS BIO SANS NITRITES

À l'écoute des professionnels du snacking, Bioporc propose des lardons nature, 100 % bio et 100 % français, élaborés à partir de porcs de filière locale, travaillés dans l'atelier maison, 100 % bio. Rapides à mettre en œuvre, ces produits sont parfaits pour les salades, les quiches, les pizzas, les galettes. Sans nitrites, ils se conservent 18 j et sont proposés en sachets de 2,5 kg.

Stand 218, Hall 2

Bioporc,
www.bioporc.com



BUTTERNUT GRILLÉ

Grâce au processus de grillage exclusif Bonduelle Food Service, ces légumes proposent un concentré de saveurs et de couleurs. Ces butternuts grillés sont rapides à mettre en œuvre, ils apporteront une touche d'originalité et de goût aux sandwiches, poké bowls ou salades... Ces produits déjà cuits, surgelés et prêts à cuisiner à chaud ou à froid sont conditionnés en sachet de 1 kg, au sein de la gamme Service.

Et aussi : Blé bio.

Stand 242, Hall 2

Bonduelle Food Service,
www.bonduelle-foodservice.fr



L'INCROYABLE BROWNIE PÉCAN

Signé Les Belles Envies, ce brownie surgelé, de 70 g est 100 % gourmand avec un Index Glycémique très bas de 21 (- 60 % par rapport à un produit classique) : pour se faire plaisir tout en réduisant le sucre au quotidien. Il a tous les codes d'un brownie traditionnel au bon goût de chocolat avec un cœur 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 des céréales) et de la farine semi-complète T80. Présenté dans son flowpack, il est idéal pour la vente à emporter. DLJO 10 mois.

Stand 217, Hall 2

Le Compagnie des Desserts,
www.compagniedesdesserts.com

CRÈMES DE VINAIGRE

Proposées en flacons squeeze de 500 ml, ces crèmes de vinaigre sont élaborées sur une base de réduction de vinaigre à laquelle sont intégrés des purées de fruits ou des extraits végétaux pour des recettes sucrées comme salées. Idéales pour créer des vinaigrettes originales, décorer des assiettes, elles s'utilisent comme condiment et se déclinent en 3 références : ananas-vanille, citron vert/gingembre et Kalamansi. Et aussi : condiment d'ail noir et condiment à la truffe blanche d'été.

Stand 226, Hall 2

Toque d'Azur,
www.toquedazur.fr

ENVIE DU JOUR

Ce concept offre une solution repas complète, personnalisable, pratique et accessible. La gamme propose, d'un côté, un assortiment de 10 poissons ou viandes en sauce et, de l'autre, un assortiment de 10 accompagnements. Le consommateur a ainsi le choix entre 100 menus à composer selon son Envie Du Jour. Les recettes sont inspirées de la restauration et sont cuisinées en France à partir d'ingrédients de qualité (Viandes Origine France, Produits de la mer issus de la Pêche ou de l'élevage durable). Recettes notées A ou B au Nutriscore. Pratiques, les produits se stockent hors froid et se conservent 15 mois minimum.

Stand 253, Hall 2

Covi Group, www.covi.com



SARRASINO

Ce pain au sarrasin au goût marqué, avec une mie légère et une croûte caramélisée, est obtenu grâce à un subtil mélange de farine et gruau de sarrasin, graine ancestrale cultivée pour ses bienfaits nutritionnels et sa saveur authentique. DLC : 1 an. Conditionnement : sac de 10 kg.

Stand 876, Hall XXL

Rietmann, www.rietmann.fr



60 ANS DE RESTAURATION !

À l'occasion de la vingtième édition du salon Serbotel, les organisateurs ont souhaité présenter une exposition qui retrace les évolutions de la restauration depuis la première édition (1985). Cate Marketing à qui

la mission a été confiée, présentera une grande fresque en 6 panneaux recto/verso qui reprendront les faits marquants des 6 décennies depuis 1970 jusqu'à 2030. Ces panneaux s'attacheront à rappeler le contexte social et culturel de l'époque et les grands moments de la restauration. Côté cuisine, les grandes tendances seront évoquées, illustrées de plats et boissons caractéristiques.