



BARQUETTES CARTOGRATIN

Barquettes haute résistance à la chaleur, proposées en plusieurs formats, avec couvercle clipsé pour transporter les plats préparés et maintenir au chaud. Certifiées FSC et recyclables, elles visent la VAE et le snacking chaud.

Stand M016

Milhe et Avons, www.milheetavons.com



HOP

Friteuse à air professionnelle Venix sans hotte, permettant une « friture » sans huile, avec peu de fumée et sans contraintes de ventilation. Objectif : résultats plus légers et croustillants, avec moins d'odeurs en cuisine comme en salle.

Stand C017

Venix, www.venix.it



LVA 100 LE LAVAGE PROFESSIONNEL EN SIMPLICITÉ

LVA100 : solution 2-en-1 qui lave et essore en douceur légumes et herbes délicates, avec réglage intelligent, cycles automatiques, mode manuel, nettoyage auto et douchette intégrée. Pensée pour renforcer hygiène, régularité et efficacité en production. Et aussi : Disques micro-dentés Précision prep4you – la coupe parfaite ; Pétrins à tête relevable et cuve amovible

Stand E008

Dito Sama/Electrolux Professional SAS,
www.ditosama.com

CITRONNADE AUX FRUITS ROUGE

Boisson rafraîchissante au jus de citron saveur fruits rouges, issue de l'agriculture biologique. Une référence estivale pour dynamiser l'offre boisson.

Stand R010

Jomo, drinkjomo.com



SABLÉS PUR BEURRE AU CACAO 18 G

Deux sablés pur beurre au cacao de 18 g en sachet individuel (Ø 5,5 cm). Fabriqués en France, 100 % naturels, sans colorant ni conservateur, avec seulement 6 ingrédients. Et aussi :

Le Broyé du poitou pur beurre 18 g, et le Sablé pur beurre 33 g

Stand M009

Goulibeur,
www.goulibeur.com

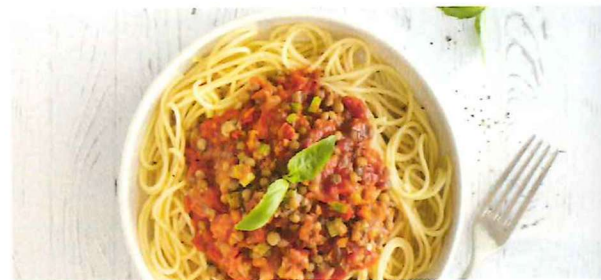


EVENTBOX : PLATEAU REPAS NOMADE EN CARTON KRAFT

Packaging repas ergonomique en carton kraft conçu pour transporter menu + boisson et être utilisable à une main. Livré à plat, empilable et rapide à monter, il optimise la logistique événementielle. Mono-matière, responsable et personnalisable. Et aussi : Barquette GN 1/8 en inox thermoscellable, Barquettes universelles réemployables re'box

Stand C025

Firplast, www.firplast.com



ÉGRENÉS DE LENTILLES ET POIS CHICHES A LA PROVENÇALE

L'égrené végétal à la provençale est élaboré à partir de lentilles et pois chiches bio, protéines d'origine France, sans colorant ni conservateur. Appertisé, il se conserve à température ambiante, prêt à cuisiner à chaud ou à froid. Sa texture polyvalente s'adapte aux farces, sauces, salades ou plats mijotés. DLC/DLUO : 12 mois à température ambiante.

Héwnaff Restauration, www.henaff-restauration.fr



CRÈME GLACÉE CARAMEL SALÉ EN BAC 3 L DÉCORE

La crème glacée Caramel salé est conçue pour les petits espaces. La glace est montée et décorée à la main dans un bac façon inox. Le caramel est élaboré par un confiseur audois avec une pointe de fleur de sel de Camargue.

Ce format facilite le stockage et permet d'exposer la glace en point de vente avec attractivité, tout en offrant 14 saveurs artisanales. Bac de 3 L.

Stand H12

La Compagnie des Desserts,
www.compagniedesdesserts.com

BEYOND BURGER SAVEUR JALAPENO

Galettes de burger végétales relevées au jalapeño pour une alternative plant-based avec du caractère. Une option pensée pour dynamiser l'offre burger végétale.

Stand C50

Beyond Meat,
www.beyondmeat.com

