



Stand L10

1



Stand R14

2



Stand G29

4



3



Stand H12

5



Stand M50

6



Stand R24

7

PAUSES GOURMANDES

1. COOKIE CRUSH PISTACHE

Le Cookie Crush Pistache séduit par sa pâte à cookie généreuse à la pistache, son cœur fondant à la crème de pistache et son décor d'éclats de pistache. Il est prêt à servir, facile à manipuler et garantit une qualité constante avec sa texture crousti-fondante.

www.boncolac.fr

2. BROOKIE CHOCOLAT FRAMBOISE

L'alliance du croustillant du cookie aux pépites de framboise avec le fondant du brownie au chocolat. Un Brookie proposé en plaque prédécoupée en part de 65 g prêt à servir. Simple à remettre en œuvre.

www.colorado-cookie.com

3. POOKY* PISTACHE FOURRÉ PISTACHE ET CACAO

Cookie de 95 g fourré à la crème de pistache et cacao, cuit, surgelé. Il se positionne à la croisée du cookie et du fondant avec sa pâte à gâteau à base de pistache avec inclusion d'éclats de pistache et cacao.

www.foreziasnacking.fr

4. CARRÉ CHOCO

Un pain 60 g aux pépites de chocolat (11 %) et éclats de pralin (11 %), alliant gourmandise et qualité. Des inclusions généreuses, une liste d'ingrédients courte et une remise en œuvre rapide par simple décongélation. Produit en France, à partir de blés français, de cacao

certifié, le tout sans huile de palme. Produit 100 % cuit et surgelé.

www.delifrance.com/fr

5. LE « S » - FINGER CACAHUÈTES

Cette création pâtissière associe un croustillant cacahuète, une dacquoise noisette moelleuse, une mousse au chocolat au lait, caramel fondant et éclats de cacahuètes grillées salées. Il se présente sous forme de finger et combine différentes textures pour être consommé à tout moment.

www.lacompagniedesdesserts.com

6. GAUFRE DE LIÈGE AU CHOCOLAT

Cette gaufre de 90 g, levée à la levure, intègre des perles de

sucré caramélisé et des pépites de chocolat pour une texture moelleuse, légèrement croustillante en surface. Sans colorant, conservateur, ni OGM, elle est fabriquée avec des œufs issus de poules élevées au sol. Solution clé en main, prête à décongeler ou à réchauffer.

www.mccain.fr

7. DOONY'S BOMB CHOCOLATE

Ce donut rond et plein de 78 g est développé pour maximiser l'impact vitrine avec son cœur cacao fondant, son enrobage cacaoté et son décor généreux aux éclats de chocolat noir, lait et blanc. Prêt à servir après simple décongélation.

www.vandemoortele.com

PARFOIS LE REPAS DE SUBSTITUTION

Derrière cette apparente gourmandise se cache peut-être une autre réalité, moins réjouissante, quand plus d'1 Français sur 3 se dit touché par l'« insécurité alimentaire », faute de temps ou d'argent. 35 % déclarent ainsi substituer parfois un déjeuner et 31 % un dîner.

« Certains circuits, comme la boulangerie qui a travaillé ses gammes d'impulsion américaines – cookies, muffins, donuts – ont su saisir la tendance. Idem pour les coffee-shops où les dépenses consommateurs ont progressé de 16 % en 2 ans, notamment grâce aux boissons gourmandes et produits d'accompagnement », analyse Maria Bertoch.

« Pour en moyenne chez nos actifs et au moins 2 pauses pour 36 % des sondés. » Elles ne sont pas toujours motivées par la faim mais sont souvent accompagnées d'un liquide ou d'un solide ». Et si le « petit creux » est cité comme motivation principale d'une pause sur cinq, les prises alimentaires, de manière effective, y seraient trois fois plus fréquentes !

Plus largement, l'inflation pèse sur les produits de substitution consommés quand 32 % des sondés indiquaient l'an dernier avoir réduit leur consommation de biscuits sucrés et gâteaux, 28 % de chips et biscuits salés et 26 % de boissons sucrées pour raisons économiques. D'où l'intérêt pour les industriels de proposer des alterna-

SUITE PAGE 66