

POULAILLON TOUR EIFFEL MORICETTE®

À l'occasion des Jeux Olympiques et Paralympiques 2024, les chefs traiteur Poulaillon ont élaboré un produit de circonstance : une savoureuse Tour Eiffel en pâte à Moricette® garnie de 20 délicieux toasts au saumon fumé, fromage et charcuteries. Date de disponibilité : à partir du 13 mai 2024 en frais ou surgelé. Spécialité créée par Paul Poulaillon en 1973, la Moricette® est devenue le produit phare de la marque Poulaillon, mais aussi une véritable institution pour tous les Alsaciens. La Moricette® se décline en divers formats depuis la micro Moricette® jusqu'à la baguette Moricette® en passant par la double Moricette® sans oublier les formes garnies comme la Tour Eiffel.

Stand C24



COMPAGNIE DES DESSERTS MAC'DOUGHNUT CARAMEL ET LES P'TITS CREUX

La Compagnie des Desserts présente au Sandwich & Snack Show 2024 de nouvelles créations pâtisseries pour le snacking sucré, parmi lesquelles le "Mac'doughnut Caramel à la fleur de sel", une création originale de ses chefs pâtisseries pour la vente à emporter. Il s'agit d'un macaron en forme de doughnut garni d'un crémeux gianduja et d'un cœur coulant caramel au sel de Guérande. Cette pâtisserie artisanale est singulière de par sa forme et sa recette. Le Mac'doughnut est une véritable expérience en bouche avec sa combinaison de textures : un macaron craquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur ; l'onctueux du crémeux gianduja ; et le coulant du caramel au sel de Guérande. Autre innovation pour ce début d'année 2024, la gamme des "P'tits Creux", une expérience gustative unique en forme de fingers. La recette phare, le P'tit Creux Pistache et Framboise, incarne l'alliance parfaite entre le moelleux et les saveurs fruitées. Deux autres recettes complètent la gamme : P'tit creux citron et P'tit creux chocolat caramel. Le design tendance et coloré du P'tit Creux en fait un produit gourmand d'impulsion, parfait pour attirer l'attention en vitrine, il est aussi idéal pour une consommation nomade.

Stand H14



PARIS PORTE DE VERSAILLES - PAVILLON 7-1
13 ET 14 AVRIL 2024



SUD & SOL TARTINABLES PRÊTS À POCHER

Sud & Sol propose une nouvelle gamme de tartinables prêts à pocher qui vise à simplifier l'utilisation de ses produits dans l'univers de la restauration. Ces poches de 450 g, disponibles en quatre recettes (Guacamole, Houmous, Houmous Ricotta Basilic et Carotte Curry Coco), offrent une solution pratique et prête à l'emploi pour les professionnels. Très simple d'utilisation, il suffit de couper la pointe, à la taille et à la forme souhaitées selon le débit désiré et de pocher directement. Cette nouvelle gamme utilise le process HPP (High Pressure Processing), une première dans l'offre foodservice de Sud & Sol. Ce procédé de pasteurisation à froid préserve la fraîcheur naturelle des aliments ainsi que leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles. Il permet également d'augmenter la DLC des produits sans aucun ajout d'additif.

Stand L07

ARLA PRO NOUVELLES CRÈMES LIQUIDES

Branche restauration de la 2^e coopérative laitière en Europe, Arla® Pro est un partenaire de choix pour les professionnels du burger, de la pizza et du snacking, en quête de produits alliant naturalité, haute qualité, goût, fonctionnalité et créativité. Déjà reconnue pour ses spécialités de mozzarella filante, cream cheese et tranches de fromage, la marque lance plusieurs nouveautés pensées notamment pour la boulangerie, la pâtisserie et la chocolaterie. C'est le cas de la Crème légère 15 % de matière grasse, ingrédient pour rehausser la saveur des plats chauds avec une note crémeuse et riche. Elle est idéale pour les boulangeries modernes qui élargissent leurs menus en proposant des plats chauds et des options déjeuner telles que des quiches, des soupes et des pâtes. Sans oublier la crème liquide 35 % de matière grasse pensée pour offrir des performances exceptionnelles en laboratoire de boulangerie-pâtisserie aussi bien dans les préparations froides que chaudes.

Stand L23

