



SIMO – MET LE POISSON EN FORME!

SIMO
FISHPROCESSING

Hall 4
Stand C-23

Cfia
CARRÉFOUR DES FOURNISSEURS
DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

RENNES 2024
12-13-14 MARS
RENNES PARC EXPO

+49 6861 912 11 0 | sales@simo.de
www.simo.de

Food Plus : potato bun, bao bun et mini pita

I.Snack Show F13. Stéphane Poylo et Antoine-Guy Bréant proposeront 3 nouveautés congelés. Cibles: RHD, VAE, traiteurs

- **potato bun** : bun brioché à la pomme de terre. Ultra moelleux. Parfaits pour smash burgers. Cuit

tranché (77g, Ø11cm)

- **baobun** (Asie): pains buns cuits à la vapeur avec graines de sésame noir. Cuit tranché (70g, Ø10cm)

- **pita cocktail** 4x1kg mini-pita sans additif, ni palme. Cuit (17g, Ø6cm, sachet 1kg)

Compagnie des Desserts : Mac'Doughnut caramel

- Mac'Doughnut caramel à la fleur de sel*: macaron en forme de doughnut garni d'un crémeux gianduja et d'un cœur coulant caramel au sel de Guérande

(70g, h3xØ8cm)

- **Doigt de fée*** : Merveilleux en forme d'éclair. Jeu des textures : coque meringue, crémeux, praliné à la coco et chips coco (75g, 14x4,5 cm)

- **Les P'tits creux pistache** et framboise en forme de fingers**. Appareil financier à base d'amande et de pistache, compotée de framboise. Autres variétés: "chocolat caramel", "citron (70g, 6x6 cm)

- **melleux aux fruits**** : appareil à cake riche en œufs. 3 recettes: citron, cerise, carrot cake (70g, 6x6 cm)
* décongélation : *2h, **4h

Le Guérandais : moulin d'échalote cristallisé au sel

I. La gamme de moulins "Jardin Intense" réunit 4 "Croquants". Des herbes (ou bulbes) sont cristallisés au sel de Guérande (4,09€).
4 moulins : oignon rouge

/ail et ciboulette / échalote / thym et romarin.

Composition : aromates (65% à 80%), sel (20% à 35%).

"Nos 4 Croquants dévoilent leur richesse aromatique une fois moulus", explique Laurent Sériat, DG de SCA Salines de Guérande*.

* "Le Guérandais" et "Terre de Sel"

St Mamet s'attaque à la confiture en GMS

I. 7 recettes 310g allant jusqu'à 68% : fraise 68%, framboise 63%, fruits rouges 61%, abricot 65%, myrtille 61%, orange 61% et cerise 66%.

La marque St Mamet est leader des fruits morceaux en GMS. St Mamet propose déjà 18 confitures en RHF. St Mamet a été racheté en 2022 par Agromousetaires.

Depuis la marque s'est étendue aux jus de fruits pressés à froid.

Kayser : cœur fraise-coco

I.St Valentin. Sur une base de sablé coco, une mousse coco citronnée et un biscuit dacquoise coco. Le tout réhaussé d'un confit de fraise et d'un glaçage.

Produit en Bretagne : les lauréats 2024

I. Produit en Bretagne (PeB) a remis les Prix de la Meilleure Nouveauté 2024

- **Régalette** : Breizh burger sauce au poivre avec un bun au sarrasin

- **Maison Hermine** (Chateaubourg) : pâtes aux formes bretonnes aux couleurs du Gwenn ha du (nature et

encre de seiche). La PME a développé ses propres moules en bronze

- **Le Gall** : motte de beurre aux cristaux de sel de Guérande

- **Guyader** : tartinables thon tomates Madame Loïk

Ci-dessous : Christophe Paumard



(Intermarché), Malo Bouëssel du Bourg (PeB), Alice Marteil (U), Jean Coisnon (PeB), Bruno Roudaut (Scarmor)

Bridor : Bun'n'Roll pour créer des New York Roll

I. Pour réaliser un New York Roll, Bridor propose un Bun'n'Roll (85g, surgelé) à cuire, garnir et topper. Il s'agit d'une pâte à croissant en forme en spirale.

Alélor à l'assaut des sauces : aïoli, béarnaise, burger, tartare

I. En complément de ses moutardes, raiforts, mayonnaises et condiments, Alain Trautmann, dirigeant Alélor - Domaine des Terres Rouges (CA 8 M€, Mietenheim/67) s'attaque aux sauces condimentaires avec 4 recettes : aïoli, béarnaise, burger, tartare (pot 170g).



Soreal
SMART FOOD SOLUTIONS

FRANCE CULINAIRE
DÉVELOPPEMENT

www.soreal.fr
www.france-culinaire.com

Rencontrez
nos équipes
et découvrez
nos sauces,
nos marinades
et nos spécialités
aromatiques
innovantes

Cfia
CARRÉFOUR DES FOURNISSEURS
DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

RENNES
12-13-14 mars
PARC EXPO
HALL 4 - A1

**Sandwich
& Snack
Show**

PARIS
13-14 mars
PORTE DE VERSAILLES
HALL 7.1 - K21