



- fab Douarnenez, chez Petit Navire

- 3 émiettés marinés (80g, 1,89€): tomates & herbes / olives & origan / citron & thym

- 2 salades prêtes à consommer (220g, 3,29€) à base d'émiettés marinés



- boulgour, pois chiche, poivrons rouges, graines de courge et zestes de citron
- lentilles, maïs, petits pois, poivrons et zestes de citron

Jon Burton pilote la division "protéine alternative" de Thai Union Europe.

**Émile Fournier : tarama en tube**

- tarama Norvégien en tube 185g (5€, 6 mois ambiant)
- 45% d'œufs de cabillaud Skrei fumés "Roi du cabillaud"
- un mois après ouverture



**Charles & Alice : desserts coco caramel**

! Cette gamme au lait de coco s'étouffe

# Caviar de Neuvic s'étend à la truffe et au Japon

Laurent Deverlanges, pdg fondateur de Caviar de Neuvic (producteur français de caviar, Neuvic en Dordogne), lance 2 gammes (Fusion et Truffe) au sein de son offre "Neuvic Épicerie".



Laurent Deverlanges

**Fusion : produits japonais fabriqués par des Français**

- les algues de wakamé (Bretagne, zone Natura 2000, barquette 250g, 6 mois, 4°C)
- le katsuobutshi (100% bonite à ventre rayé fumée, 6 mois sec), est composé de flocons séchés, fermentés et fumés



de bonite (proche du thon). Sachet de 100g pour réaliser 2,5L de bouillon, dashi ou soupe miso.

- l'arabushi (longes entières de bonite fumées) uniquement pour les pro.
- la poutargue ou boutargue (œufs de mulet salés puis séchés)



**Truffe noire (Périgord)**

- huile de pépin de raisin FR 97,4%, arômes truffe 1,6%, truffes noires déshydratées 1% (fab: Moulin de la Veysière, 100ml)
- moutarde à l'ancienne avec des brisures de truffe noire (fab St-Aulaye, pot verre 90g, 6 mois)
- tarama à la truffe (30% d'œufs, 1% brisures)
- fleur de sel de Guérande à la truffe noire (50g)

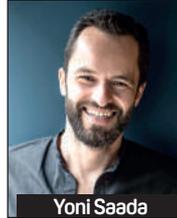


avec 3 ref : caramel, café et citron (2 x 110 g, 1,69€).

Existe déjà : chocolat, marrons, stracciatella.



- glace amlou praliné noisette. L'amlou (spécialité berbère) est une pâte à tartiner (amandes, huile d'argan, miel)



Yoni Saada

- sorbet "salade de fruits marocaine" : jus d'orange sanguine de Sicile (45%),

pâte de dattes, feuilles de menthe ajoutées à froid, inclusions de raisins secs, d'amandes et de noisettes caramélisées

- crème glacée "Corne de Gazelle"

**Cie des Desserts : Douceur d'Orient avec praliné pistache**

! Inspirée par la recette libanaise "Acha", cette pâtisserie est composée d'une dacquoise à la rose,

VOUS PROPOSER LE MEUHEUR CHEDDAR? BIEN SÛR QU'ON EN FAIT TOUT UN FROMAGE!



Le cheddar Bóglas est issu de lait de vaches d'Irlande nourries exclusivement à l'herbe et traitées avec bienveillance au sein d'un environnement naturel privilégié.

Qu'est-ce que ça change ? Tout.



Tous les produits Bóglas proviennent d'entreprises engagées dans le programme Origin Green. Origin Green est le programme de développement durable pionnier de l'Irlande. Pour plus d'informations : [www.origingreen.ie](http://www.origingreen.ie)

Retrouvez toute notre gamme Bóglas :





## INNOVATION

## Vu sur le Sial : exposants Feef

## 01 Alfagel

- Franui : framboises fraîches enrobées de 2 couches de chocolat (blanc + lait / blanc + noir)  
- Popelino (Lombardie) glaces pistache de Sicile

## 02 Atelier 78

- graines et bretzels assaisonnés  
- amandes poulet thym (marque Super nuts)  
- noix de cajou enrobées de chocolat noir belge (marque SuperSweet)

## 03 Biscuiterie Fine de France

- Rose des sables caramel - pétales de maïs enrobés de chocolat blanc au caramel

## 04 Biscuiterie Fine de France

- nid de meringue prêt à garnir (cavité profonde) avec 2 pâtes (dont une plus ferme pour le contour du nid). Pour pavlova ou vacherin glacé.

## 05 Boa &amp; Bom-Natos

- "Bolo de Caco" : pain à la patate douce fourré (chorizo, fromage de chèvre, ail)

## 06 Leroux Chicorée

- 4 recettes aromatisées (100g) : cacao, noisette, caramel, café

## 07 Cidou

- 3 jus de fruits SSA "Un Amour de Fruits" : ananas coco passion / pomme fraise / pomme kiwi (nectar fruits 81%, nsB)

## 08 Parallèles (Fimco conserves)

- morceaux de saumon fumés au bois d'aulne (huile de colza, aneth, film transparent)

## 09 French Kiss

- 4 alternatives végétales aux fromages : camembert, croûte fleurie, à tartiner (nature / ail fines herbes)

## 10 Graam

- chips soufflées "poppé non frit"

(MG -70%) : tomate & paprika fumé / oignon & poivre de Tellicherry  
\* farine de lentille corail, farine de riz, pomme de terre déshydratée...

## 11 La Rose de Tunis

- coffret de 4 pâtisseries orientale : samsa, baklawa, bjawia et kaak warka.

## 12 Malo

- dessert emprésuré caramel beurre salé

## 13 Kéfirade-L'Atelier du ferment

- 3 kéfirs de fruits : citron, sureau, gingembre

## 14 Loeul &amp; Piriot

- merguez de lapin 100% lapin (sans porc), boyau naturel (9 jours, barquette 4 ou 16)

## 15 Marie Morin : tarte Tatin

- une demi-pomme HVE nappée de caramel au beurre salé de Guérande sur une galette sablée bretonne

## 16 Favols Naturgie Saveurs&amp;Fruits

Chocopote associe fruits et chocolat (verre 120g). 5 parfums : coco / mangue / banane / poire / framboise chocolat blancs

## 17 Favols Naturgie Le Temps des Fruits

- préparation SSA, riche en fibres, nsA, bio  
- 6 saveurs : abricot, cerise, fraise, framboise, myrtille, orange.

## 18 Pegase BVS : Grand Caractère

- Entrecôte Black Angus à Mille-Cinq, recouverte de flocons d'or comestible 23 carats  
- pavés façon tournedos marinés oignons et tranche d'orange confite.

## 19 Primex

- saumon et du cabillaud Skrei (surgelé, découpes nobles)



d'une mousse mascarpone (fleur d'oranger et eau de rose) et d'un praliné pistache (décor pistaches hachées 65g, Ø7, H 4,5cm).

## Cie des Desserts : mini pâtisserie 22g

I. Mini mac'en robe spéculoos : coque macaron café, ganache spéculoos, enrobage chocolat noir, décor brisures de spéculoos (existe déjà tout chocolat, 22g, Ø3,5cm)



Et aussi 6 mini éclairs signés du MOF Philippe Urraca (25g, 7,5x3,7x3,3cm)

- chocolat, caramel, vanille
- framboise, pistache et passion

## GNT : collation arc-en-ciel sur le FIE

I. FI Europe. GNT démontrera le potentiel de ses colorants Exberry avec une expérience de collation arc-en-ciel.

Les visiteurs pourront choisir parmi 6 assaisonnements pour créer leurs



propres chips de pomme de terre. Les colorants Exberry, qui sont fabriqués à partir de fruits, de

légumes et de plantes, offrent un spectre complet de nuances dans presque toutes les applications avec des listes d'ingrédients naturels.

## Day by Day référence le Temps des Oliviers

I. Day by Day (épicerie 100% vrac) élargit son offre avec le Temps des Oliviers (huiles d'olive, olives vertes, tomates séchées bio d'Italie, tartinades, houmous). Le Temps des Oliviers va récupérer les bouteilles et bocaux consignés, les laver et les remplir à nouveau.



## Day by day référence les biscuits Dao

I. Dao (Manosque/04) produit des crackers, sablés apéritifs, biscuits, cookies et tartes à la confiture.

**Le Manager**  
de l'alimentaire

LA LETTRE B2B  
DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE  
51 Rue Marcheron - 92170 VANVES

Rédaction en chef :  
Jean-Luc Jicquel (tel : 06 72 70 74 87,  
redaction@manager-alimentaire.com).  
Publicité au journal (tel : 06 72 70 74 87  
publicite@manager-alimentaire.com).  
Siège social  
JLJ presse, 51 Rue Marcheron, 92170 VANVES.

Directeur de la publication Jean-Luc Jicquel.  
Imprimeur  
Imprimerie de l'Avesnois, 59440 Avesnes-sur-Helpe.  
Prix au numéro 20€.  
N° de Commission paritaire 0324T82822.  
ISSN 1639-2655.

Abonnement : Béatrice Waelkens  
(tel : 03 27 56 12 19  
abo@manager-alimentaire.com).

Tél. : 06 72 70 74 87  
redaction@manager-alimentaire.com  
www.manager-alimentaire.com  
Reproduction interdite.