



Chocolating : chocolat chaud

- I. Boisson à base de chocolat noir 72% de cacao.
- prêt à l'emploi, SSA, ni lait
 - 270g : nature, praliné, framboise, orange, passion (13€)
 - coffret 4 x 100g
 - * sans conservateurs, ni épaississants



Christophe Louie : un panettone avec Petrossian

- I. Christophe Louie, spécialiste du panettone, a conçu un panettone (25€) adapté aux goûts Petrossian (caviar, saumon fumé, tarama...).
- Le panettone (algue nori et yuzu vert kosho) est constellé de morceaux de cheddar rouge.



Complet : cakes, pains spéciaux et pains de mie.

- I. Complet (sur-mesure IAA et RHD à Forbach/57) lance 8 préparations pour cakes, pains spéciaux et pains de mie.
- cakes "Bella" (carton 4x2,5kg). 5 saveurs : choco, citron, coco, nature, breakfast (clean label)
 - 2 pains sans sel ajouté dans le mix



(sac 10kg) : "pain forestier" (seigle, blé, malt torréfié + graines tournesol, sésame et lin) et "pain à l'épeautre"

- 1 pain de mie (sac 10kg)

Covi : poêlée sarladaise en doypack signée Paul & Louise

- I. Covi est lauréat du Concours Carrefour 2024 avec sa poêlée de pommes de terre sarladaise sous la marque Paul & Louise.



2 recettes : sarladaise / lardons (nsC) :

- pdt en cubes
- 200g, épicerie, 15 mois
- sachet (28" plastique recyclé)

La gamme pomme de terre compte aussi 3 écrasés (nsB) : beurre d'Isigny / carottes / courgette

Ci-contre : Guillaume Neyron de St Julien, directeur commercial GMS.



Routhiau : 5 plats en bocal verre 300g

- I. Grâce à la technologie Openvac, les bocaux se conservent 3 ans en ambiant.

INNOVATION

Les Pépites de la Boulangerie 2024

Le concours est organisé par le magazine Honoré Le Mag, avec la FEB.

01 Cie des Desserts :

cookie cœur praliné à cuire

- aspect "fait maison", surgelé
- et aussi : cookie chocolat noir

02 Terre d'Embruns :

tartelette fine mangue

- tartelette crue surgelée prête à cuire (mangue du Vietnam)
- feuilletage touré au sucre (+ crème pâtissière)
- et aussi : pomme compote / poire amande cacao / abricot amande pistache

03 Délifrance :

croissant fourré pistache

- 20% beurre, 15% pistache
- graines : pavot, lin brun et tournesol
- pépites de courge caramélisées
- * surgelé, ni colorant, ni arôme artificiel, ni MG hydrogénées

04 Coup de Pates : croissant Le Fleuron du Fournil

- 27% beurre, 6,1% sucre (levain de germe de blé, poudre de lait entier et levure)
- 70g, cru (pré-doré) avec 5 tours, surgelé

05 Bridor : pain blé Khorasan

- khorasan (blé ancien), blé FR, levain local
- graines : tournesol, quinoa, amarante, millet, lin brun et jaune
- précuit (four à sole de pierre), surgelé
- * Frédéric Lalos, MOF Boulanger

06 Panemex :

mix "Terres de France"

- lin brun, lin jaune, quinoa blanc, millet jaune et rouge, tournesol
- inclusion ou topping pour pains classiques
- 12 mois, sac 10kg

07 French Desserts :

cake breakfast

- concentré de bananes, raisins secs, semi-confit (cranberries, ananas et papaye)
- flocons d'avoine et graines (lin, tournesol, sésame).
- surgelé, 18 mois, 305x118x80mm

08 Firplast : barquette inox

- barquette inox thermoscellable GN
- préparations chaudes et froides
- micro-ondable et congélateur

09 Socopat Ponzo : panettone

- cuit surgelé
- individuel 80g
- zestes d'agrumes confits et raisins secs

10 Vandemoortele Gelfinor : galette frangipane

- amandes grises, rhum des îles françaises
- surgelé, Ø18cm

11 Novepan :

pains sandwichs colorés

- 9 recettes (surgelé) : nature, sésame, pavot, herbes, céréales, nordique, tomates, Rosypan et Ebène

12 Europastry : schiacciata

- schiacciata aux olives de Kalamata
- déjà tranché, surgelé

13 Coup de Pates : quiche

- quiche précuite et surgelée 250 mm
- garniture 71% : champignons, carottes, épinards...
- pâte à purée de carotte 29%

14 Concept Fruits :

vermicelles de marrons

- préparation pour réaliser des vermicelles de marrons (sans sirop de glucose ni ajout de MG)
- boîte 4/4 900 g, ambiant 3 ans

15 St Michel Pro : éclats de cookie

- éclats de cookies aux pépites de chocolat (19% de beurre)
- topping, inclusion
- ambiant, sac 700g ou 6kg.

16 Condifa : pâte de noisettes

- pure pâte de noisette du Piémont IGP Sébalcé
- ambiant 18 mois, seau 1 kg.

17 Puratos-Patisfrance : topfil fruits des bois 60%

- fourrage avec morceaux de fruits (myrtilles, mûres et framboises) des



pays baltiques et nordiques

- 60% de fruits
- ambiant 9 mois, seau 5kg
- et aussi : praliné noisettes France 64%

Dawn : myrtilles

- fruits confits réalisés avec des myrtilles surgelées IQF macérées dans du jus de pomme concentré
- ambiant 12 mois, carton 10kg