

INNOVATION

Les surgelés Snacking d'Or 2025

Le concours des Snacking d'Or nous délivre encore une belle journée cette année. Présentation des produits lauréats en surgelé et glace*.

La 13^e édition des Snacking d'Or, le concours organisé par nos confrères du média professionnel France Snacking, a encore une fois mis en lumière la créativité des entreprises fournisseurs de produits en lien direct avec la restauration rapide et nomade. Sur les 40 lauréats en 2025, plus d'un tiers sont des produits surgelés, preuve de leur dynamique forte sur le créneau de la restauration rapide, de la vente à emporter et plus généralement de la consommation snacking. L'univers de la BVP est comme à son habitude très représenté. Il est com-



plété, côté salé de plusieurs solutions en produits semi-couvrés ou prêts à réchauffer et des préparations cuisinées. Soit un bel échantillon des récentes nouveautés proposées en surgelé salé comme sucré à destination du secteur du foodservice.

(*) Panorama ici arrêté à un produit par fournisseur. Retrouvez la liste complète des lauréats sur www.lemondedusurgele.fr

DÉLIFRANCE

Tarte aux pommes Impact by Rodolphe Landemaine



Cette tarte aux pommes premium se distingue par son grand format individuel de 160 g, avec une garniture savoureuse de compote de pommes pâtissière, tranches de pommes et sucre de canne.

Élaborée sans ingrédients d'origine animale, elle utilise une pâte feuilletée à la margarine certifiée RSPO SG. Fabriquée en France avec de la farine française, elle est sans colorants ni arômes artificiels. Idéale pour la consommation nomade, elle allie tradition et végétalisation avec un goût délicieux.

Conditionnement : carton de 40 unités de 160 g

JPAC

Galette de patate douce épices cajun

La Galette de patate douce aux épices cajun est un produit végétarien, sain et gourmand, alliant la douceur de la patate douce et la chaleur des épices cajun. Avec sa texture fondante à l'intérieur et ferme à l'extérieur, elle est idéale pour un burger, un accompagnement ou en apéritif. Prête à l'emploi, elle se réchauffe facilement au four, au Merrychef, à la plancha, au micro-ondes ou à la poêle. Prévue pour une utilisation professionnelle, elle garantit praticité et zéro gaspillage.

Conditionnement : carton vrac de 4 kg



LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Glace Triple Pistache

Triple Pistache est une crème glacée qui célèbre la pistache sous toutes ses formes : une glace onctueuse à la pistache de Sicile, une sauce pistache gourmande et des éclats de pistaches grillées relevées de fleur de sel. Sa recette sans colorant et sucrée au sirop de datte sublime l'authenticité du fruit sec. Elle se déguste en pot, en cornet ou en coupe, offrant une expérience sensorielle à la fois crémeuse, intense et croquante.

Conditionnement : bac 2,5 l

