



### **Eureden Cocotine** - stand S 020

#### **Pour un brunch riche en protéines**

Le fabricant revisite l'**egg bite** dans des portions de 50 g élaborées avec des œufs issus d'élevage en plein air. De texture souple, sans gluten, ces bouchées sont riches en protéines (entre 13 g et 16 g pour 100 g, soit 30 % des AJR) et inversement pauvres en matières grasses. Elles sont déclinées dans 3 recettes Goldie à base d'œuf entier et 2 Whitley à base de blanc d'œuf (eureden-foodservice.com).

### **Cap Solutions Culinaires** - stand M 019 **Beurre du Levant**



Ce **Beurre au Zaatar** en portions IQF allie l'authenticité

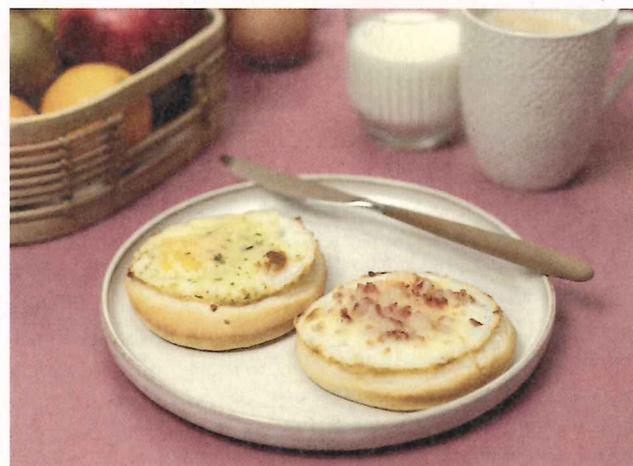
des saveurs du Moyen-Orient à la praticité recherchée par la restauration. Le Zaatar, mélange emblématique d'épices levantines (thym, sumac, sésame et sel), apporte une complexité aromatique inédite à ce beurre de qualité supérieure. Chaque portion IQF a une forme et un poids constants (5 ou 10 g) garantissant un dosage précis et une utilisation flexible, tout en évitant le gaspillage. Le beurre fondu exhausse les saveurs du Zaatar, laissant une finition épicée et légèrement acidulée. Conditionnement en cartons de 2 à 10 kg (cap-culinaires.com).

### **Patrigel** - stand G 046 **Le mixeur aux oublies**



Avec ces **Purées de fruit en gouttes** de 4 à 8 g, l'opérateur peut maîtriser ses coûts tout en profitant d'une préparation ultra rapide et d'un nettoyage minimal. Dès lors, plus besoin de mixeur puisqu'il suffit de sortir les gouttes du sachet, les laisser décongeler puis les intégrer directement dans ses créations culinaires. Au répertoire : framboise, mangue, pomme, banane, fraise, myrtille, passion, abricot, açai... Conditionnement en sachet 2 kg ou vrac (patrigel.com).

### **Novepan** - stand S 034 **Pour animer l'offre sur le petit déj**



Le fabricant dépoussière le créneau du petit déjeuner avec **Breakfast**, une gamme combinant une base en pâte muffin aérée et sucrée (11 cm de diamètre), avec un œuf au plat (issu d'élevage plein air) et du fromage. Cet encas de 90 g est bien sûr décliné dans une version avec du bacon (Egg & Bacon Muffin). Le produit, qui est conditionné par 42 unités, offre ainsi une alternative originale et pratique sur ce créneau de consommation très porteur (novepan.fr).

### **La Compagnie des Desserts** - stand H 012 **Un cookie à cuire sur place**



La gamme des **cookies Crush** à cuire (13 min à 170 °C. au four traditionnel) permet d'appliquer les codes du cookie maison, combinant une texture croquante et dorée à l'extérieur avec un cœur moelleux et fondant. Chaque recette est élaborée à partir d'un appareil à cookie pur beurre

à la fleur de sel, parsemé de pistoles de chocolat noir. Trois saveurs sont disponibles : cœur praliné, chocolat noix de pécan et chocolat fleur de sel. Autre atout offert par la cuisson sur place, l'odeur qui embaume le point de vente, attirant les clients avant même qu'ils aient vu les cookies en vitrine (compagniedesserts.com).