



INNOVATION

Le Manager

de l'alimentaire

LA LETTRE
BIMENSUELLE B2B
DE L'INDUSTRIE
ALIMENTAIRE

8, rue François-Villon, 75015 Paris.
Tél. : 06 72 70 74 87

redaction@manager-alimentaire.com
www.manager-alimentaire.com

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 10 €.

N° de Commission paritaire 0319 | 82822.

ISSN 1639-2655.

Abonnement : Martine Delattre

(tel. : 03 27 56 12 19

martine@manager-alimentaire.com).

Reproduction interdite.

Triballat Noyal : Vrai s'étend au végétal

I. Triballat Noyal étend au végétal sa marque Vrai, qui propose 50 produits laitiers bio en GMS (vache, brebis, chèvre, yaourts, crème, fromage, beurre). En GMS, Vrai est la 1^{ère} marque de yaourts et desserts bio (pdm val 28%).

La gamme "végétal" de Vrai est fabriquée en France à partir de soja français. 5 ref (2x100g) :



- nature sans sucre (1€)
- myrtille, citron, vanille, chocolat (1,30€)

Sur le végétal, Triballat Noyal dispose désormais de 2 marques en GMS :

- Vrai en bio
- Sojasun en conventionnel.

* Sojasun, Vrai, Petit Billy, Petit Breton, Sojade, Bergerie

Bonduelle : "Pépites légume + légumineuse" en ambiant

I. Food Service. Bonduelle lance "Pépites", une gamme de 3 recettes, qui associent chacune un légume et une légumineuse, qui ont été transformés en farine, humidifiés et puis façonnés en forme d'éclats, de billes ou de larmes, avant d'être séchés. Les "pépites" sont donc "100% végétal". Cuisson à l'eau : 8 minutes. Les 3 ref :

- lentille corail + carotte (larme)
- pois cassé courgette (éclat)
- pois chiche + maïs (bille)

Baptisée "B'Creative", la collection joue sur les couleurs (jaune doré, corail, vert intense) et les formes (larmes, billes et éclats).

Utilisations : salé ou sucré (recettes de Frédéric Jaunault, MOF).

Le jus de cuisson est aussi récupérable pour des sauces.

* ni gluten, ni additif, sources protéines et fibres

Le jus de cuisson est aussi récupérable pour des sauces.

* ni gluten, ni additif, sources protéines et fibres

* ni gluten, ni additif, sources protéines et fibres

Labeyrie : foie gras marbré au Porto en RHF

I. RHF. Labeyrie Restauration lance un foie gras marbré au Porto (FG

Sud-Ouest, vin de Bordeaux, Porto rouge 0,5%...) en barquette 500g (240j).

Autres nouveautés :

- **magret** en tournedos nature ou cœur de bloc de foie gras (2x140g, 16j)
- **bande** tranchée de saumon fumé de Norvège (1,5-2kg)
- **magret** SO fumé (50 ou 70T)
- **alliance** FGC* figues et Jurançon (500g, 240j)
- **confit** SO sous vide 4 cuisses (840g, 360j)

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

* FGC = foie gras de canard Sud-Ouest

caramélisées, mousse vanille, fève tonka infusée et glaçage chocolat blanc (11cm, 95g)

- **Bûchette** vanille et fruits rouges (framboises et cranberries, 8,5cm, 95g)

Ariaké : bouillon de volaille bio

I. Ariaké s'attaque au bio avec une 1^{ère} réf : le bouillon de volaille bio à infuser (4 sachets x33cl de bouillon). Circuit : épicerie fines et enseignes bio. Ce bouillon est produit à Alençon à partir de volaille bio France.

Delpierre : crevettes "double-dip" avec des graines toastées

I. Delpierre lance un plateau de crevettes "double-dip". Les crevettes (décortiquées et ASC) se dippent successivement dans la crème puis les graines (5,80€, 150g). 2 compartiments

- crème d'échalote

- un assortiment croustillant de graines de courge et kasha toastées

Bergerie : 3 brassés bio au lait de brebis de Lozère

I. Bergerie* (La Canourgue en Lozère) lance 3 brassés bio de brebis de race Lacaune (400g, 3,40€) :

- nature 2,70€

- mangue-passion 3,40€

- framboise-mûre 3,40€

* Bergerie est une marque de Triballat Noyal

VIANDE ET CHARCUTERIE

Le spécialiste du PAI
sur-mesure
frais et surgelé IQF

PLATS CUISINES TRAITEUR SNACKING

Nous pouvons répondre à toutes vos spécificités de fabrication en produits sur-mesure, prêts à l'emploi, finis ou semi-finis (prêts à trancher par vos soins) avec un très large choix de références adaptées à vos impératifs de production : conditionnement, calibrage...



JEAN FLOCH

Le choix du bon

Reactivité
et partenariat

Consultez notre page internet dédiée <http://www.jean-floch.com/fr/industrie>
et contactez notre service commercial au 02 97 61 66 00

Hall 6
Stand E 155

SIAL

Paris
21-25 OCTOBRE 2018
PARIS-NORD VILLEPTE, PARIS