

Faim de nouveautés ?

Praticité, attentes RSE, nouveaux modes de consommation, mais aussi exploration de goûts et textures..., le Sirha est la vitrine du bouillonnement des fournisseurs. La sélection de Neo !

AMÉLIE RIBEROLLE

LE CRU 2025 DES SIRHA INNOVATION AWARDS

Le jury a rendu son verdict le 11 décembre et décerné six Sirha Innovation Awards dans les catégories « Produits alimentaires » – deux ex æquo –, « Produits pour la boulangerie-pâtisserie-confiserie » – deux ex æquo –, et « Produits liquides ». À noter qu'un prix spécial start-up a été attribué dans la catégorie « Produits liquides ». Les lauréats se distinguent grâce à leurs lauriers.



OÉ – STAND 2.2E134

Les Essences

Les Essences d'Oé sont « des boissons botaniques issues de la régénération », dans la mesure où elles sont issues d'arbres et plantes cultivées sur un domaine viticole suivant les principes de l'agroécologie. Pour faire du bien au client comme à la biodiversité, et produites par une entreprise certifiée B Corp. oeforgood.com



LA COMPAGNIE DES DESSERTS – STAND 3E61

Sorbet grenade

La Compagnie des Desserts présente son sorbet grenade, élaboré à partir de fruits cultivés dans les Corbières, à proximité de son atelier audois. Les chefs glaciers ont mis leur savoir-faire au service de l'élaboration de cette recette confectionnée à partir du jus, au plus près de la saveur originelle avec son acidité et une légère âpreté. Sa texture souple et sa couleur rosée devraient inspirer les professionnels pour leurs créations... lacompaniedesdesserts.com



ALPINA SOLUTIONS PRO – STAND 3E08

Couscous blé et pois chiche

Alpina Solutions Pro étend sa gamme Les Végétales avec son couscous qui mélange semoule de blé et farine de pois chiche. Motivée par le succès du couscous de légumes, fréquemment proposé comme solution végétarienne en restauration collective, la marque savoyarde, qui souhaite « permettre l'accès à une alimentation plus végétale et durable », y intègre directement le pois chiche pour une meilleure expérience gustative, également en entrée ou taboulé, après 5 minutes de réhydratation. alpina-savoie-pro.com

