

LA COMPAGNIE DES DESSERTS**Créations pâtissières Automne-Hiver**

Beaucoup de nouvelles créations pâtissières chez la Compagnie des Desserts. Parmi celles-ci, la Douceur d'Hiver, une création originale, qui marie la générosité des noix à la rondeur de la vanille et au charme boisé du sirop d'érable. Composée d'un biscuit dacquois aux noix, d'une mousse vanille infusée de sirop d'érable et d'un cœur fondant au praliné de noix de pécan, la Douceur d'Hiver est décorée de quelques éclats de noix de pécan caramélisées qui apportent cette note croquante et dorée des fêtes de fin d'année. Également : la Williams, ici en photo (biscuit financier noisette, croustillant caramel beurre salé, éclats de caramel d'Isigny, mousse poire Williams, cœur caramel mou, glaçage poire décoré de grué de cacao), ou encore le Macaron coulant chocolat, le Macaron en trompe-l'œil, l'Entremets Mandarine Spéculoos, Le S (ou le finger cacahuètes), L'Île aux agrumes...

www.compagniedesdesserts.com



Des créations originales des chefs pâtissiers.

DAUNAT**Salade Protéines+ 25G**

Daunat dévoile aujourd'hui sa dernière création : la salade Protéines+ 25G, pensée pour conjuguer plaisir et équilibre. Riche de 3 protéines, cette recette associe la générosité du bacon, de l'œuf et du cheddar à la fraîcheur d'un mélange de pâtes et de salade verte. Le tout est rehaussé de graines de courges croquantes, reconnues pour leurs apports protéinés. En outre, Daunat innove avec une sauce au Skyr et pointe de balsamique, légère et onctueuse.

www.daunat.com

**HÉNAFF RESTAURATION**
Une première gamme végétale bio

Conçues avec et pour les chefs, les nouvelles recettes de la première gamme végétale bio du groupe Hénaff Restauration sont disponibles. Au total, 8 références, fabriquées avec des protéines 100 % françaises, sans soja, sont proposées : les engrenés de légumineuses (nature, à la provençale, à l'indienne et à l'asiatique, en formats de 2,5 kg et 4 kg) et les émincés de pois et féverole (nature, à la provençale, à l'asiatique et à l'orientale). Tous sont conservés en ambiant et conditionnés en poches appétisées.

www.henaff-restauration.fr

© Document Remis

**L'HUILERIE BEAUJOLAISE**
Huiles toastées

Avec ses trois créations d'exception, l'huile de Pistache toastée, l'huile de Noix toastée et l'huile de Noisette toastée, L'Huilerie Beaujolaise célèbre toute la richesse des fruits à coque. Raffinée et délicate, la pistache séduit par sa finesse aromatique ; la noix, intense et puissante, affirme son caractère ; tandis que la noisette, douce et pralinée, enveloppe les mets de gourmandise. Fabriquées en France selon des méthodes traditionnelles, ces huiles concentrent la quintessence aromatique et la noblesse de chaque fruit.

[https://huilerie-beaujolaise.fr](http://www.huilerie-beaujolaise.fr)

RISSO**Sauce Barbecue**

Sous sa nouvelle signature « Révélons le goût » et des packs modernisés, Risso propose sa sauce Barbecue. Son goût fumé, relevé par une base de tomates séchées, lui confère une richesse aromatique. Pensée pour s'adapter aux usages multiples de la restauration, elle se travaille à chaud comme à froid, en accompagnement, en base culinaire ou en marinade. Sa texture ferme et homogène assure une belle tenue, tandis que sa brillance et sa couleur intense garantissent un dressage net et appétissant. En carton 6 x 1 l.

https://vandemoortele.com/fr

**LÉONCE BLANC****Gamme brunch**

Léonce Blanc élargit et modernise l'univers des tartinables du petit déjeuner en proposant une offre premium sucrée-salée qui met à l'honneur des fruits, au sens botanique du terme, totalement inédits sur la catégorie. Poivron : avec une saveur douce subtilement marquée par une légère amertume. Tomate : avec une texture fondante, au goût rond, fidèle à la tomate mûre à point, naturellement sucrée. Butternut : la douceur caractéristique de la courge butternut s'exprime ici avec finesse.

[https://www.leonce-blanc.com](http://www.leonce-blanc.com)

**CONSERVERIE DES PAPILLONS****Ketchup de betterave**

Depuis le 29 septembre, la Conserverie des Papillons, située au sein de l'Esat Ateliers du Haut-Koenigsbourg (Sélestat, 67), a lancé ses premières productions dont un ketchup de betterave. Toujours en attente du dosage parfait, ce produit sera l'un des phares de la production. Ce projet, initié par le PETR (Pôle d'Équilibre Territorial et Rural) d'Alsace centrale, permet aux agriculteurs de gérer leurs invendus. Ils récupèrent les produits et les commercialisent via leurs propres canaux de distribution, sous leurs propres marques.



[https://adapeipapillonsblancs.alsace](http://www.adapeipapillonsblancs.alsace)