Dossier

SNACKING D'OR 2025 BY FRANCE SNACKING

DESSERTS INSPIRATION AMÉRICAINE

COOKIE CRUSH CŒUR PRALINÉ
PAR LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Le Cookie Crush Cœur Chocolat Praliné Noisette à cuire offre une texture croquante à l'extérieur et fondante à l'intérieur. Préparé avec des ingrédients français de qualité, il renferme un cœur chocolat praliné noisette irrésistible. Facile à cuire sur place, il attire les clients avec son look « fait maison ». En format 90 g, il se conserve pendant 12 mois en froid négatif.

PÂTISSERIES HYBRIDES

DUO BROWNIE CRÈME VANILLE
PAR PASQUIER

Le duo brownie-crème vanille associe un brownie fondant au chocolat et éclats de noix croquantes à une crème vanille onctueuse, élaborée avec des ingrédients nobles comme du lait entier et de la vanille d'origine française. Proposé en portions individuelles de 90 g, il est facile à mettre en œuvre et conditionné en barquette PET 100 % recyclable.

De g. à d. : Mary Williot (France Snacking), Maxime Nicolas (L'Atelier des Chefs), Cathy Ettedgui (France Snacking), Sébastien Devos (L'Atelier des Chefs), Jonathan Douay (France Snacking), Marine Boutin (France Snacking), Gilles Blasco (Compass Group).