

### ARTI'PAT

Cette gamme exclusive de 12 muffins signature regroupe des créations au format généreux (140 g), des garnitures crémeuses, des textures travaillées et des toppings croustillants à base de crumble. Quatre nouveaux parfums : Chanvre, Cacahuète, Spiruline Framboise et Bueno pour une explosion chocolatée irrésistible.

Stand 4A104

Gineys, [www.artipat.com](http://www.artipat.com)



### PÂTÉ EN CROÛTE EN TROMPE L'ŒIL SUCRÉ

Cette pâtisserie XXL audacieuse et raffinée, est une réinterprétation d'un grand classique salé. Avec son visuel trompe-l'œil et son harmonie de saveurs, il est composé d'une pâte brisée vanillée pur beurre, d'une frangipane aux amandes brutes, d'une crème mousseline à la vanille, d'une confiture « vieux garçon » aux fruits rouges entiers et d'une gelée de groseille, il offre un équilibre parfait entre douceur et acidité. Idéal à partager. Produit surgelé de 4 kg. Dimensions : 50 x 9,5 cm. DLUO : 12 mois. Et aussi : glace grenade, framboise-grenade, Comme un smoothie, Paris-Tokyo...

Stand 3E61

La Compagnie des desserts, [www.compagniedesdesserts.com](http://www.compagniedesdesserts.com)



### LES VÉGÉTALES

Ce couscous innovant à base de blé dur (66 %) et de pois chiches (34 %) est un produit conçu pour la restauration collective. Il se distingue par sa facilité de préparation (prêt en 5 min), sa richesse nutritionnelle, et sa compatibilité avec les exigences environnementales et légales (filrière française, normes Egalim, HVE). Il offre une base versatile pour des plats végétariens variés, comme des salades ou des entrées (ex. : taboulé), et vise à répondre à la demande croissante de solutions alimentaires durables et pratiques.

Stand 3E08

Alpina, [www.alpina-savoie.com](http://www.alpina-savoie.com)



## VOYAGE GOURMAND TO USA !

Faites voyager vos clients grâce au **Mix Brownie** et au **Pur beurre de cacahuètes crunchy Dawn**. Aller-retour direct pour les Etats-Unis garanti !

Réalisé en un tour de main grâce à des produits premium et faciles à utiliser.

Pour plus d'informations, contactez-nous : 03 20 10 03 30 ou [info.france@dawnfoods.com](mailto:info.france@dawnfoods.com)

RDV SUR LE SITE

