

Les nouveautés printemps-été 2025 de La Compagnie des Desserts



La Compagnie des Desserts dévoilera au Sirha Lyon ses nombreuses nouveautés printemps-été 2025, incluant des créations spécialement conçues pour la vente à emporter. Parmi celles-ci, la gamme des Cookies Crush à cuire, lauréate des Pépites de la Boulangerie 2024.

La gamme des Cookies Crush à cuire respecte parfaitement l'authenticité et les codes du cookie maison : une texture croquante et dorée à l'extérieur, associée à un cœur moelleux et fondant. Chaque recette est élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés : un appareil à cookie pur beurre à la fleur de sel, des pistoles généreuses de chocolat noir et des touches gourmandes qui font toute la différence. Trois saveurs sont disponibles : cœur praliné, chocolat noix de pécan et chocolat fleur de sel. Lauréat des Pépites de la Boulangerie 2024,

le Cookie Crush cœur praliné est la star de cette gamme. Son appareil pur beurre, parsemé de pistoles de chocolat noir, cache un cœur praliné fondant et savoureux. Chaque bouchée révèle un équilibre subtil entre la douceur du praliné et une pointe de fleur de sel qui rehausse l'ensemble. En boutique, ces cookies à cuire font sensation, dès leur cuisson. Leur bonne odeur sucrée embaume l'espace, attirant les clients avant même qu'ils ne les aient vus. Leur look artisanal, généreux et irrésistible, fait de ces cookies une pièce maîtresse en vitrine, séduisant les gourmands de tous âges et transformant une pause sucrée en un véritable moment de plaisir.

Eureden Foodservice présente ses tartinables Tartines & Co



Un an après son lancement, Eureden Foodservice participera pour la première fois sous sa nouvelle entité au Sirha Lyon 2025. Il présentera plusieurs nouveautés destinées à réinventer les pratiques culinaires dans la restauration hors domicile, dont le premier tartinable d'œuf qui réinvente le snacking végétarien.

Tartinables & Co, gamme de tartinables d'Eureden Foodservice, s'enrichit d'un nouveau concept signé Cocotine : le premier tartinable à base d'œufs frais. Produit service par excellence, il dispose d'un potentiel créatif illimité : parfait pour des applications variées comme les sandwiches, burgers, wraps, bowls et bien plus encore. Polyvalent et prêt à l'emploi, ce produit offre une texture souple et facile à travailler, idéal à

tartinier ou à « dipper », à chaud ou à froid. Sans additif et conçu pour s'adapter à une large gamme de recettes gourmandes, ce produit s'inscrit parfaitement dans les offres de snacking saines et végétariennes. Conditionnée en barquette recyclable de 500 g, cette nouvelle gamme est déclinée en trois recettes : pesto, fromage et tomates basilic. Elle s'adapte à tous les moments de la journée : du petit-déjeuner (toasts ou muffins salés), au déjeuner en passant par le brunch ou les tapas. Grâce à ce nouveau tartinable à base d'œufs frais, les professionnels de la restauration disposent d'une nouvelle solution pratique, saine, protéinée et gourmande.