

**Produits bio**

Comme des produits bio, les œufs Ovoteam ont été sélectionnés parmi les meilleurs issus de l'élevage biologique, une excellence reconnue. Fidèles aux engagements de l'association Ovoteam en matière de respect de l'environnement et du bien-être animal, les œufs brouillés Ovoteam, sont conditionnés en barquettes recyclables de 1 kg, conformément aux recommandations nutritionnelles GEMRCN et les standards de qualité, en répondant aux attentes des professionnels en quête de responsabilité écologique.

SIRHA+LYON  
Stand 3C66



**Produits artisanaux**

**Pâtes à tartiner artisanales**

La maison Terre Exotique propose deux pâtes à tartiner. D'une part, la Pâte à tartiner noir intense : une pâte à tartiner artisanale, réduite en sucre et sans huile de palme qui combine l'intensité du cacao à une texture onctueuse. Idéale pour les petits déjeuners, goûters et desserts. D'autre part, la pâte à tartiner aux noisettes : riche en noisettes, elle est composée d'ingrédients naturels et intenses de cacao et de noisettes grillées authentiques. Produite artisanalement en France, cette pâte à tartiner est sans conservateurs.

SIRHA+LYON  
Stand 6H90



**SICOLY**

**Jus de Tangor**

Sicoly étoffe sa gamme de purées et jus de fruits surgelés avec un parfum de fruits exotiques français : le Tangor, issu de l'île de La Réunion. Le Tangor est un agrume au goût puissant. Très sucré, il se distingue par sa légère note acidulée qui rappelle les saveurs de la mandarine. Son procédé de fabrication permet de préserver les propriétés organoleptiques (goût, couleur, texture, etc.) du Tangor pour proposer un jus de fruit surgelé au plus proche du fruit frais. Cette référence réalisée sans sucres ajoutés, sans colorant ni conservateur, est surgelée et prête à l'emploi.

SIRHA+LYON  
Stand 4E56



[www.sicolyl.fr](http://www.sicolyl.fr)

**DOONY'S**

**Wonder Mix Box**

SIRHA+LYON  
Stand 4B117



Doony's (Vandemoortele) présentera au Sirha son offre de donuts et notamment sa Wonder Mix Box. Cet assortiment de 5 recettes dans un même conditionnement permet aux professionnels de la restauration de proposer une variété de donuts, sans surstockage. Celle-ci propose 5 recettes complémentaires, très gourmandes et consensuelles : le Triple Chocolate, le Pink Craftie, le Pink Cloud, le Kids Craftie et le Cacao-Noisettes. Très simples à remettre en œuvre, les donuts décongèlent à température ambiante en moins d'une heure. Des caissettes en papier Doony's sont par ailleurs fournies dans chaque box.

<https://vandemoortele.com/fr-fr>

**PARIS**

**Crème Brûlée**

Crème Brûlée que Traiteur de Paris propose au Sirha : la Douceur de Paris. Ce dessert individualisé, facile à manipuler, disponible toute l'année, des recettes personnalisées pour tous. Une fois l'assaisonnement de sucre au chalumeau pour les professionnels de ce dessert, à travers le monde, il est disponible dans une version individuelle. Sa simple préparation en 3 h à +4 °C et sa conservation au chalumeau permettent de réduire le nombre de préparations.



[paris.fr](http://paris.fr)

**SAINTE LUCIE**

**Gamme Saveurs**



SIRHA+LYON  
Stand 3F08

Innovation dans le monde des herbes aromatiques avec la gamme Saveurs de Sainte Lucie. Les herbes (aneth, coriandre, estragon) apportent un goût puissant et une explosion de saveurs, proches du frais. Un faible dosage suffit pour réveiller tous les plats. Apportant du marquant aux préparations et un gain de temps considérable (pas besoin d'effeuiller, ni de hacher, donc pas de tri ou de perte), ces herbes sont proposées dans un sachet hermétique opaque et refermable par zip qui préserve le produit et se conserve à température ambiante et à l'abri de la lumière.

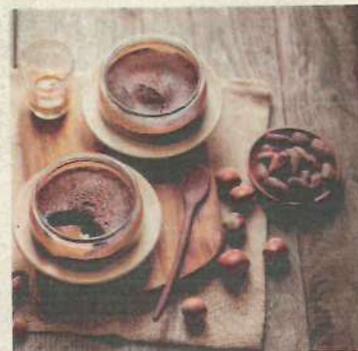
[www.saintelucieexcellence.fr](http://www.saintelucieexcellence.fr)

**MARIE MORIN PROFESSIONNEL**

**Desserts frais dédiés au snacking**

SIRHA+LYON  
Stand 3C30

Marie Morin Professionnel présentera au Sirha ses innovations étoffant sa gamme de desserts frais dédiés au snacking, à savoir toute une gamme de desserts frais inspirés de grands classiques et présentés dans des formats se prêtant aux besoins de la restauration rapide : de jolies petites marmites parfaitement adaptées à la vente à emporter. Quatre recettes sont ainsi proposées : La Crème Dessert Vanille, La Tarte Tatin, Le Moelleux Praliné Noisette, La Crème Dessert Chocolat noir.



[www.mariemorin-professionnel.fr](http://www.mariemorin-professionnel.fr)

**LA COMPAGNIE DES DESSERTS**

**Royal Valentin**



SIRHA+LYON  
Stand 3E61

Spécialement conçu pour la Saint-Valentin par les chefs de La Compagnie des Desserts : le Royal Valentin. Ce dessert d'exception se compose d'une coque de macaron sur laquelle est montée une mousse coco ultra-onctueuse renfermant en son cœur un confit de framboise pépin, qui apporte texture et acidité, le tout rehaussé par de délicates brisures de meringue. Une décoration en forme de cœur rouge sublime cette pièce unique. Déjà complet en soi, le Royal Valentin peut être personnalisé par le chef avec une touche de décoration à l'assiette.

[www.compagniedesdesserts.com](http://www.compagniedesdesserts.com)