



Des recettes
inspirées
des cuisines
du monde entier.

ACCRO

Nouveautés cuisines du monde

Accro, spécialiste des alternatives végétales à la viande, vient de lancer 6 innovations, dont trois Boulette kefta, Fines lamelles façon Thaï, Saucisse fumée - sont notamment disponibles pour la RHF. Dans un wrap bien serré ou disposées sur une assiette de riz parfumé, souples et légères, les Fines lamelles façon Thaï offrent un goût légèrement citronné pour une explosion de saveurs en bouche. Les Boulettes Kefta 100 % végétales dévoilent un goût subtilement pimenté, plus marqué que la classique boulette. La Saucisse fumée 100 % végétale, quant à elle, est plus épaisse que la traditionnelle saucisse mais toujours Nutri-Score A.

<https://accro.fr>

DAWN FOODS

Delicream Pistache

Le nouveau Delicream Pistache Dawn à la consistance crémeuse et homogène contient 15 % de pistache, des matières grasses non hydrogénées et est stable en congélation-décongélation pour transformer les produits classiques en spécialités irrésistibles. Conçu pour être polyvalent, ce fourrage prêt à l'emploi conserve parfaitement sa structure dans une large gamme d'applications, de la garniture des donuts et croissants aux cookies, cakes et viennoiseries, il peut même s'utiliser en glaçage après avoir été légèrement chauffé.

www.dawnfoods.com



DÉLIFRANCE

Innovations pâte à choux

DéliFrance enrichit son offre de pâtisseries avec une collection colorée et gourmande de pâte à choux. Ces produits allient visuel attractif, ingrédients ultratendance et saveurs gourmandes afin de soutenir les animations saisonnières et dynamiser l'offre tout au long de l'année. Sont ainsi proposés : trois éclairs (Mangue passion, Citron, Fruits rouges) et un Choux d'Amour, une pâte à choux moelleuse garnie d'une crème pâtissière contenant de la purée de fruits rouges (fraises, myrtilles et framboises) et un glaçage rose brillant décoré de petits cœurs rouges en sucre.

www.delifrance.com

CUISINE SOLUTIONS

Recettes estivales

Pour les menus estivaux, Cuisine Solutions lance 10 recettes inédites. Côté viande, Cuisine Solutions complète sa gamme avec le Sauté de Bœuf à la Coréenne, le Pastrami de Bœuf à Trancher, la Picanha de Veau, et le Filet de Poulet farci à la Provençale (photo). Côté tartinables, il faut désormais compter avec Le Tartinable Méridional (100 % vegan), et le Tartinable de Poisson Blanc façon Haddock. Quant aux essentiels gourmands, arrivent sur le marché la Duxelle de Champignons, les Tomates Jaunes façon Gaspacho, la Sauce Beurre Blanc et la Compotée de Cerises Griottes.

<https://cuisinesolutions.com/fr>



EL BARAKA

Carpaccio de bœuf halal prêt à l'emploi

Nouvelle marque de produits carnés halal dédiée à la RHD lancée par Jean Routhiau, El Baraka innove avec une solution qualitative, moderne et opérationnelle : un carpaccio de bœuf halal prêt à l'emploi (70 g). Certifié halal selon les référentiels HQC, il est élaboré sans conservateurs. Finement tranché, il offre une texture fondante et savoureuse. Cette offre, pensée pour les usages de la restauration, est proposée en surgelé avec une DLC de 18 mois et garantit aux professionnels de la restauration praticité, sécurité et fiabilité dans leur approvisionnement.

www.jean-routhiau.fr

ST MICHEL PROFESSIONNEL

Pâtisseries américaines en plaques prédécoupées

St Michel Professionnel renforce sa gamme Prêt à Servir avec ses pâtisseries américaines en plaques prédécoupées, pensées pour la performance en foodservice. Véritables solutions « produits-services », ces références (Brookie, Brownie et Blondie) ont été développées pour optimiser l'utilisation (plaques prédécoupées pour une parfaite maîtrise du coût portion, décongélation rapide [1 h], conservation jusqu'à 6 jours après décongélation selon le conditionnement) et sont adaptées pour le snacking, le coffee-shop, la vente à emporter ou le dessert à l'assiette.

<https://www.stmichelpro.fr>



LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Sorbet Sauce Yakitori

Parmi les nouveautés glaces Printemps-Été 2026 de La Compagnie des desserts pour la restauration avec service à table : le sorbet Sauce Yakitori. La sauce Yakitori est sucrée-salée, un peu épaisse. Traduite en sorbet avec 40 % de sauce yakitori, cette saveur venue d'Asie devient une autre expérience gustative étonnante entre douceur et caractère. Elle invite les chefs à surprendre, que ce soit en entrée, en accompagnement ou en note finale d'un dessert. Avec sa couleur délicatement saumonée et sa saveur singulière, ce sorbet original ne manquera pas de créer la surprise !



www.compagniedesdesserts.com