

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Pâté en croûte sucré en trompe-l'œil

SIRHA+LYON
Stand 3E61

Le pâté en croûte sucré de La Compagnie des Desserts est une pâtisserie XXL audacieuse et raffinée. Sa base, une pâte brisée vanillée pur beurre inspirée des pâtes à pâtés traditionnelles, offre une texture croustillante et dorée. En son cœur se cache une frangipane réalisée avec des amandes brutes pour une profondeur de saveur unique, rehaussée par une crème mousseline à la vanille d'une grande onctuosité. Pour finir, la confiture « vieux garçon » – riche en fruits rouges entiers – et une gelée de groseille apportent une pointe d'acidité subtile qui équilibre la douceur des autres ingrédients.



www.compagniedesdesserts.com

RISSO

Bourgy Burger

SIRHA+LYON
Stand 3E88

La marque Risso (de la division PBFS de Vandemoortele Professional) présentera, lors du Sirha, Bourgy Burger, une sauce conçue pour sublimer les burgers et bien plus encore. Avec sa touche légèrement sucrée, enrichie en câpres et cornichons, elle offre une texture onctueuse et un goût unique. Idéale pour accompagner les burgers, mais aussi pour apporter une touche d'originalité à toutes sortes de plats, en accompagnement de viandes grillées ou de tacos par exemple. La sauce Risso Bourgy Burger est fabriquée avec des ingrédients de qualité, tels que des œufs de poules élevées en plein air et de l'huile de colza. Elle est proposée en bouteille squeeze de 1 l.

www.risso.com/fr-fr

SUD & SOL

Gamme des Chefs

Comptant 6 références, la Gamme des Chefs de Sud & Sol est une sélection unique et innovante de légumes premium. Ils sont grillés et cuisinés au beurre salé et aux herbes aromatiques, puis cuits sous vide à basse température directement dans leur poche pour préserver leurs qualités visuelles, gustatives et nutritionnelles. Avec son assaisonnement équilibré, cette gamme, aux marquants grill gourmands, offre à la fois du croquant et du fondant en bouche. Préparées exclusivement à partir de légumes frais, ces recettes au goût authentique et original assurent une touche premium en cuisine et s'adaptent aussi bien à la restauration à table ou rapide qu'au snacking en boulangerie.



SIRHA+LYON
Stand 3C99

www.sudnsol.com

PACIFIC WEST

Innovations 2024-2025

SIRHA+LYON
Stand 2.IE30



À l'occasion du Sirha 2025, Pacific West présentera ses nombreuses innovations 2024-2025. Parmi celles-ci, sous la marque Pacific West : un Burger de Crevettes, des Crevettes Salt & Vinegar Crisps, des Pavés de saumon teriyaki, des Minibrochettes de saumon teriyaki. Et, sous la marque Ocean Eagle : des Money Bags (aumônières composées de crevettes décortiquées, calamar et petits légumes enroulés de pâte filo en forme de petits sacs), des Mini nems, ainsi que sa gamme Fully Cooked de produits cuits à cœur (cf. Zepros Resto 116) : Tenders colin d'Alaska panure levain & citron, Chunks colin d'Alaska Crispy, Portion Colin d'Alaska Air Crisp, Portion Colin d'Alaska panure levain & citron.

www.pacificwestfoods.com.fr

CÉMOI

Gammes Succession et Tradition

Le chocolatier français Cémoi dévoilera lors du Sirha son nouveau positionnement et la refonte de ses gammes de chocolat dédiées aux professionnels de la restauration. L'offre est composée de deux gammes en palets cabosse Cémoi et gouttes de chocolat. D'une part, Succession : une gamme de chocolats aromatique et engagée qui participe à la transformation de la filière; d'autre part, Tradition : une gamme simple et naturelle à la traçabilité garantie. Toutes deux sont proposées en format de 5 et 10 kg et réunissent 17 recettes aux listes d'ingrédients simplifiées. Les packagings sont recyclables et refermables, avec un design inspirant et créatif.



SIRHA+LYON
Stand 4C28

<https://pro.cemoui.fr>

JEAN ROUTHIAU

Plats cuisinés



À l'occasion du Sirha, la vendéenne Jean Routhiau lancera en exclusivité sa gamme de 5 plats cuisinés en bocaux et Openvac. Celle-ci bénéficie de la technologie Openvac pour une longue conservation et une fraîcheur préservée des aliments. Cinq recettes différentes sont proposées : le Poulet et ses petits légumes, le Parmentier de canard confit, le filoché, la Blanquette de dinde et son duo de riz, le Poulet coco et son riz Thaï. Élaborées avec des viandes d'origine Française, ces recettes sont sans additifs, sans arôme artificiel, sans conservateurs et sans sel nitré.

SIRHA+LYON
Stand

www.jean-routhiau.fr

D'AUCY

Mélanges prêts à l'emploi

Lors du Sirha, Eureden Foodservice présentera, entre autres, deux recettes de bases créatives végétales sous sa marque d'Aucy, composées de céréales et/ou de légumineuses cuites. Des mélanges prêts à l'emploi en usage à chaud ou à froid, qui constituent une base idéale en réponse à l'émergence des plats végétariens en restauration commerciale et collective. D'une part, un Boulgour, quinoa, pois cassés : un mélange à la texture fondante, source naturelle de protéines, livré en barquette de 1700 g. D'autre part, un Duo de quinoa blanc et rouge, conditionné en barquette de 1400 g.

<https://eureden-foodservice.com>



SIRHA+LYON
Stand

QUINOA D'ANJOU

Quinoa d'Anjou Le Trio

Pionnier de la production de quinoa en France, Quinoa d'Anjou lance le premier mélange de quinoa de France : « Quinoa d'Anjou Le Trio ». Ce produit est un mélange subtil de quinoa blond, blanc et noir. Le quinoa blond séduit par sa saveur douce et sa texture légère et tendre. Le quinoa rouge, plus riche en fibres, glucides et protéines, apporte une note plus prononcée et contraste avec la douceur du quinoa noir. Enfin, le quinoa noir, surnommé le « roi du quinoa », déploie des arômes puissants avec une graine croquante, qui complète harmonieusement le mélange délicat.



© Bechu Photographie - Laurence Nicolas

www.quinoadanjou.fr