

**MOULINS SOUFFLET**

## BAGUÉPI BELLAMIE ET FARINES BIO CERES

Les Moulins Soufflet lance en ce début 2017 la Baguépi Bellamie, une préparation pour baguette spéciale au goût subtil de maïs toasté et élaborée à partir de blé 100 % tracé. Elle tire son goût original (saveurs toastées et de noisette, biscuitée), d'une recette unique mêlant à la farine de blé des ingrédients riches en arômes comme la farine de germe de maïs toasté, ou l'orge malté toasté. Puis, Ceres lance une nouvelle gamme de farines biologiques, composée de 7 variétés : Bio Blanche T65, Bio Bise T110, Bio Graines et céréales, Bio Complète T150, Bio Épeautre Crème T80, Bio Seigle T85 et Bio Baguépi.


**LANTMÄNNEN UNIBAKE**

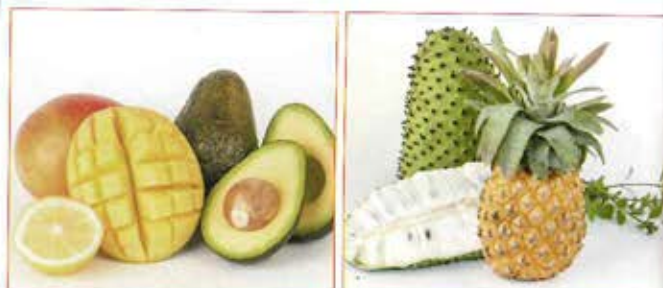
## HOT DOG ROLL ET MINI DANISH PASTRY

Lantmännen Unibake propose son "Hot Dog Roll" en version brochée, un nouveau pain généreux de 80 g, brillant et attractif avec sa découpe « top sliced » qui permet de mettre totalement en avant la garniture du Hot Dog. Par ailleurs, l'industriel propose de nouveaux assortiments dans sa gamme "Danish Pastry", des gourmandises danoises au format mini : le Roulé à la cannelle, la Tresse aux noix de pécan, la Couronne feuilletée à la vanille ou à la framboise, et la Petite bouchée aux pommes. Faciles à mettre en œuvre (cuisson directe en four ventilé), ces recettes accompagneront à merveille une pause café ou un thé et peuvent dynamiser l'offre viennoiserie.


**CAPFRUIT**

## PURÉES BERGAMANGADO ET CORANABA

Exotisme chez Capfruit, avec la nouvelle purée Fruit'Elite "Saveurs de Saison" Bergamangado, un savoureux mélange alliant l'onctuosité de l'avocat, la douceur de la mangue et une pointe de fraîcheur avec la bergamote. Sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans les fruits, Fruit'Elite Saveurs de Saison purée Bergamangado permet toutes les fantaisies. Autre innovation exotique, sous son nom original, Fruit'Elite "Saveurs de Saison" purée Coranaba dissimule un pétillant mélange d'ananas, de corossol et de basilic cannelle. Cette nouvelle purée, peut agrémenter aussi bien les préparations salées que les réalisations sucrées.


**COMPAGNIE DES DESSERTS**

## CADRES DÉCOUPÉS ET CAKES TRANCHÉS

Toujours dans l'optique de proposer une offre variée, créative et facile à utiliser, les pâtisseries de La Compagnie des Desserts ont développé une ligne de 5 cadres découpés de 6,5 x 6,5cm aux saveurs gourmandes : Entremets chocolat brownie; Entremets citron meringué; Entremets vanille brownie; Mousse vanille sur brownie chocolat; Entremets framboise pistache; Entremets coco mangue. Le spécialiste lance également une nouvelle gamme de Cakes tranchés à partager, composée de 4 recettes pâtisseries : Cake au thé Earl grey, Cake façon Banana bread, Cake au citron et Cake marbré chocolat. Les cakes sont tranchés (10 tranches) ce qui permet une rapide mise en place sur un buffet ou une vitrine.

