



praticité, "aussi beaux que bons". Des "labels qualité"

sont présents en facing des packs :

- "préparés à la main" (sandwich et salades)
- "fruits cueillis à maturité" (salades de fruit)

Pack épurés et trendy (code couleur: noir et blanc). La ligne graphique joue sur la transparence, l'ultra fraîcheur, la sélection de produits, la qualité des ingrédients et la simplicité des recettes.

En facing, "LE", "LA", "LES" misent sur la sélection et la complicité.

\* Brandimage-Desgrappes & Laga fait partie de SGK, filiale de Matthews.

### La Vie Claire : 6 burgers végétaux dont 3 végan

La Vie Claire lance la gamme "Végétal Burger", qui réunit 6 burgers végétaux à sa marque. Recettes exclusives, poêle 4 min, barquette 2x190g (2,99€ ou 3,29€)



#### 3x vegan-végétalien

- éclats de noisettes : soja, avoine, noisettes
- légumes : carottes, oignons, poireaux, soja, graines de courge/tournesol
- curry : tofu, millet, flocons d'avoine

#### 3x végétarien

- chèvre épinard
- quinoa, gouda, emmental : panure avec graines quinoa, soja, avoine
- emmental, brebis et poivron

### Casino Bio : les lauréats

En collaboration avec la FeeF/Casino

## Cie des Desserts : les nouveautés

### Glaces vegan

- 2 recettes (chocolat, café) avec huile de coco et sucre bio ainsi que des protéines végétales

### Glace citronnelle

- Pulpe de citronnelle, sans ajout de MG (association : plat sucré ou salé)

### Glaces spéc. régionales

- Canelé de Bordeaux : 14% de véritables canelés d'Aquitaine + rhum (association : baba nature...)
- Tropézienne avec 12% de brioche pur beurre et des inclusions de perles de sucre (association : macaron sésame noir, mini brookie)
- Gâteau basque avec 14,5% de gâteau basque, inclusions de crumble et pointe d'amande amère (association : confiture de cerise noire d'Ixassou)



### Mini pâtisseries\*

- P'tits moelleux : 3 ref (15g, Ø4cm, x63)
  - zestes orange & fleur d'oranger
  - zestes citron & jus de bergamote
  - poudre de noisette & noisettes
- Mini brookie (20g, x77)



- combine brownie sans inclusion avec cookie aux pépites de chocolat

\* décongélation 1h à 4°C puis 48h à 4°C

### Pâtisseries Philippe Uracca

- Chou parfait et sa sauce praliné (84g, x12). Le chou est enclavé dans un parfait vanille assis sur un socle de biscuit noix et miel
- Macarons cassis, sésame noir, thé vert matcha et yuzu (Ø4,2 cm, 16g)
- Baba fruité (sans alcool) avec un sirop de fruits exotiques : mangue, passion, ananas et citron vert (130g, x15, 4h à 4°C, puis 5j à 4°C)
- Moelleux chocolat bio avec plus de 20% de chocolat noir 50% (80g, x46)



### L'entreprise

A côté de Pôle Sud (2 500 saveurs de glaces), les activités pâtisseries se sont spécialisées :

- Le Gourmet Parisien : mi-cuits au chocolat, soufflés, fabrication sur mesure...
- La Croquanterie : pâte à baba, sablés,...
- Mon Petit Pâtissier : pâte à choux, macarons,...
- Destiny Foods : pâtisseries anglo-saxonnes (carrot cake, victoria cake, cheesecake...)

a organisé en juin le concours "Innovation Casino Bio". Voici les lauréats :

#### Liquides

- IBB : bière Vivat ambrée
- Natura : boissons aux plantes
- Brass. Vezelay : bière Dark lager

#### Fruits

- Traitteur Gourmet : mousse de betteraves échalotes
- Sada : raviolis farcis à base de popur
- Laiterie St Malo : empreuré de chocolat

#### Sec

- Cocolla : pâte à tartiner chocolat

- Nutrinat : pâtes de légumineuses germées
- Soleillans : coulis de tomates

### Comptoir de Mathilde réinvente l'apéro avec les "trempettes"

Le Comptoir de Mathilde lance "Trempettes Apéro", un coffret qui réunit 7 pots de mélanges d'épices pour réaliser des sauces à dipper pour l'apéro. Ces sauces se préparent juste avant de les servir.

- pour la Toscane et la Méditerranéenne : ajouter eau et huile d'olive

- pour les autres : ajouter fromage blanc

Les 7 pots (3x10g, 4x20g) :

- Parisienne : fromage, ail, basilic, oignon, marjolaine, thym, origan
- Thaïlandaise : oignon, ail, curry, curcuma, piment
- Méditerranéenne : tomate, basilic, origan
- Marrakech : curry, coriandre, curcuma, fenouil, cumin, fenugrec, carvi, persil, oignon, moutarde, piment



# Offre découverte !

6 mois  
(10 numéros)  
pour 99€ \*

Bulletin d'abonnement  
au Manager  
de l'alimentaire

Nom/Prénom : \_\_\_\_\_  
Société ou organisme : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_  
Téléphone : \_\_\_\_\_ Fax : \_\_\_\_\_ e-mail : \_\_\_\_\_

\* offre découverte destinée aux non abonnés

- Je souscris à l'offre découverte de 6 mois\*, soit 10 numéros, pour 99 €
  - Je joins le paiement correspondant par chèque à l'ordre de « Le Manager de l'alimentaire »
  - Je préfère régler à réception de la facture
  - Je souhaite recevoir une facture acquittée
- Date : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_

à retourner par fax au  
03 27 61 22 52  
ou par courrier à :  
Le Manager de l'alimentaire  
Martine Delattre  
Service abonnements  
CS 70001  
59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex  
Tél : 03 27 56 12 19