

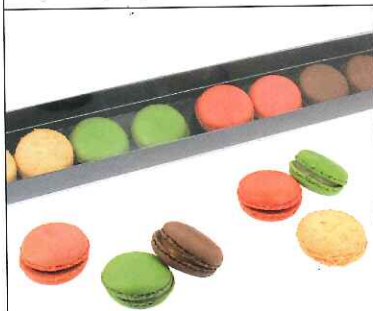
So chic

SOCIÉTÉ / MARQUE
Mag'm

DÉNOMINATION
Coffret So chic
Macarons

DESRIPTIF

Mag'm enrichit son offre de macarons en proposant des produits élaborés avec de nouvelles bases de fruits pour ses garnitures. Le fabricant s'est notamment associé à la maison Monin pour développer des parfums cocktail tels que mojito et Piña-Colada. En parallèle, Mag'm signe un nouveau macaron associant chocolat et mandarine et a revu en profondeur son macaron à la fraise. Ces quatre variétés de 15 g pièce sont notamment proposées dans un petit coffret comportant 8 pièces (deux par parfum).



Vegan et bio

SOCIÉTÉ / MARQUE
Saga chocolat

DÉNOMINATION
Mousse Vegan
au Chocolat Bio

DESRIPTIF

Saga chocolat signe une petite mousse Vegan au chocolat de 35 g, présentée dans une verrine. Le produit est garanti sans ingrédient d'origine animale. En outre, la mousse présente une texture aérée tout en affichant un goût prononcé, via la sélection d'un chocolat Bio (60 %) de République Dominicaine pour son élaboration. Le conditionnement en petites portions prédestine le produit à une consommation en café gourmand, cocktails ou pauses séminaires. Conditionnement par 40 pièces. Photo Saga chocolat



Mini hybride

SOCIÉTÉ / MARQUE
La Compagnie
des Desserts

DÉNOMINATION
Mini Brookie

DESRIPTIF

Compagnie des Desserts adapte son fameux Brookie, présenté au Sirha pour l'univers du café gourmand, en le déclinant dans une version mini. Pour mémoire, le Brookie est une recette originale qui combine 2 grands classiques de la pâtisserie américaine. Cet hybride est composé d'un brownie (22 % de chocolat) avec au sommet un cookie. Créé à partir d'appareils pur beurre, il se veut résolument moderne, mais conserve pour autant les textures propres aux deux pâtisseries d'origine.



Culture macaron

SOCIÉTÉ / MARQUE
Bridor

DÉNOMINATION
Collection Printemps
Été

DESRIPTIF

Bridor enrichit son offre en macarons avec une déclinaison sur le thème du fruit et de la légèreté. Au programme : fleur d'oranger, rose, cassis, coco, fraise et abricot. Ces macarons sont élaborés avec des coques de meringue dites « à la française », plus craquantes à l'attaque et fondantes en bouche et surtout moins sèches. La garniture est une ganache montée (qui remplace ici la traditionnelle compotée) sans colorant artificiel et composée d'arômes naturels. Les macarons sont proposés par plateau de 48 pièces (soit 8 séries des 6 parfums).



Café gourmand