

La sélection de la rédaction

CHOCOLATERIE MONBANA

Collection Automne-Hiver

Chocolaterie Monbana vient de lancer sa nouvelle collection Automne-Hiver pour accompagner et valoriser l'offre café. Présentée en boîte distributrice d'environ 300 pilces, elle comporte des « petits pains » déjà connus (Le Carré, Le Carré au chocolat noir, Le Crousti-Neige, L'Amande caramélisée) et aussi une nouveauté : La Petite guimauve chocolat (une tendre guimauve enrobée de chocolat au lait). La boîte, dont le graphisme rappelle le rituel quotidien de la lecture du journal accompagné d'un café, se conserve 12 mois. Par ailleurs, à l'approche des fêtes, Chocolaterie Monbana propose sa boîte distributrice Hotte de Noël qui contient également 300 pilces environ. Celle-ci comporte Le Brin d'épice, L'Amande cacaotée, Le Crousti-Neige, L'Orangette et Le Carré au chocolat noir saveur Forêt noire.



Un assortiment en boîte distributrice d'environ 300 pilces.



monbana.com

CHOCOLATERIE WEISS

Entier de France 36 %

Entier de France 36 % est un assemblage de fèves de cacao du Delta du Congo et de Madagascar. Il s'agit d'un chocolat au lait très clair dont la fluidité maximale, est idéale pour les enrobages et les enrobages ainsi que pour apporter du contraste dans les pâtes. Disponible en seau de 5 kg et en bidon de 10 kg. 36 % de cacao au minimum, 29,3 % de matière grasse de cacao, 42,5 % de sucre, 5,5 % de matière grasse laitière.

weiss.ch

BARILLA FOODSERVICE

Gamme 3 Minuti

Comme le nom l'indique ! Barilla FoodService innove avec ses pâtes 3 Minuti, une nouvelle gamme cuisson rapide destinée aux restaurateurs qui doivent gérer des contraintes fortes de temps et de budget au quotidien. Barilla a mis au point un design de pâte unique qui permet à l'eau de cuisson de circuler et de cuire la pâte plus rapidement pour une tenue et un rendu en bouche optimaux. Ainsi l'excellent « al dente » est garanti en 3 minutes seulement. La gamme 3 Minuti comprend 2 références : penne (3 x 3 kg) et spaghetti - photo - (4 x 3 kg).

barillafoodservice.it

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Glaces Automne-Hiver

La Compagnie des Desserts, qui lance ses nouveautés glaces Automne-Hiver 2017-2018, accompagne le mouvement vegan avec des créations dans lesquelles elle a intégré de l'huile de coco et du sucre bio ainsi que des protéines végétales. Deux saveurs sont ainsi proposées : Chocolat et Café. Autres nouveautés : la glace Citronnelle, des glaces aux spécialités régionales et gourmandes (en photo, glace gâteau Pays basque), des pâtisseries, des nouveautés signées Philippe Urraca, Le Chou parfait et sa sauce praliné, etc.

Cf. Tokster.com

www.compagniedesdesserts.com



EURIAL SOIGNON PROFESSIONNEL

Involtini

Avec Involtini, Soignon Professionnel (une marque d'Eurial, branche l'ait d'Agria) propose une recette très gourmande mariant chèvre & speck. Une spécialité d'inspiration italienne, pensée pour sublimer les créations des professionnels de la restauration. Fabriqués artisanalement à la Chapelle-Saint-Laurent (79),



www.eurialrestauration.com

avec des ingrédients sélectionnés avec le plus grand soin, ces Involtini sont présentés dans une barquette de 240 g, sans addition d'huile. Ainsi, ces bouchées fondantes de 6 g sont prêtes à l'emploi et disponibles pour toutes les interprétations (apéritif, cocktail, pâtes et pizzas...).

ROUGÉ

Escalope Signature de foie gras cru

Rougé donne naissance à une nouvelle génération d'escalopes de foie gras cru. Il s'agit d'une escalope de forme homogène pour un visuel régulier d'une portion à l'autre. De surcroît, sa coupe nette et oblique favorise la perception du produit, semblable à un escalopage à la main qui s'apparente au fait maison. Avec toujours l'origine France, un taux de fonte minimal et maîtrisé et une sélection rigoureuse des foies gras en amont. L'Escalope Rougé Signature est disponible en trois calibres différents, adaptés à tous les usages et permettant un coût portion maîtrisé : 25/40 g, 40/60 g ou 60/80 g.



www.rouge.fr

DAVIGEL

Tortelloni



Dans son catalogue C.Nouvo de septembre, Davigel propose deux sortes de tortelloni, élaborés à partir d'une pâte farcie pré-cuite à base de semoule de blé dur et d'œufs. D'une part, les Tortelloni ricotta épinard, garnis d'une farce (40 %) composée de ricotta et épinard. Carton de 2 sh de 2,5 kg - Italie. D'autre part, les Tortelloni ricotta mozzarella et tomate séchée garnis d'une farce (45 %) composée de ricotta, mozzarella et tomate séchée. Carton de 2 sh de 2,5 kg - Italie. Tous ces produits sont dans le Davicook ou sur le site internet de Davigel.

www.davigel.fr