

● ● ● PANEL

Naturellement gourmande

SOCIÉTÉ - MARQUE
Boncolac

PRODUIT
Pâtisseries fines et solutions desserts

Le fabricant présente en 2018 sa nouvelle gamme « cleanée » en privilégiant les matières premières d'origine France (notamment pour la farine de blé et le sucre), tout en limitant le nombre d'additif et en utilisant des arômes et colorants 100 % naturels. Exit également les matières grasses hydrogénées (qu'il s'agisse de la margarine ou de la poudre à crème). Se distinguent plusieurs nouvelles recettes dont une tarte Clafoutis aux Griottes au look fait maison. Elle se compose de flan vanillé et de griottes entières, le tout sur une pâte sablée au beurre.

Stand M70



Crème glacée vegan

SOCIÉTÉ - MARQUE
Maison Alpérel

PRODUIT
Glace vegan matcha vanille

Maison Alpérel signe une glace mariant thé matcha et vanille Bourbon. Réalisé à partir de lait de soja, ce produit est proposé en trois formats : en pot à partager de 500 ml, en pot individuel de 100 ml (75 g) parfait pour une consommation nomade ou en pack de deux pots individuels de 100 ml (2 X 75 g) pour les enseignes de distribution ou les épiceries fines. Cuillère incluse dans chaque pot. Alpérel propose dans les mêmes conditionnements un sorbet chocolat bio ainsi qu'une glace yaourt compotée de fraise.

Stand C64



Pour Burgers généreux

SOCIÉTÉ - MARQUE
Charal Restauration

PRODUIT
Steak haché rond Sélection du Boucher

Charal propose en restauration un nouveau produit service avec son Steak haché rond ciblant les burgers premium. Développée dans un format généreux de 150 g et affichant 15 % de matières grasses, cette viande hachée présente un hachage gros grain renforçant son rendu artisanal tout en lui conférant une texture tendre et aérée. Ce steak 100 % muscle et Origine France est conditionné par 40 unités. En parallèle, Charal signe un nouveau bâtonnet associant viande hachée VBF et une panure originale aux graines, adapté pour une consommation en finger food et déjà cuit.

Stand D05



Poulet Kara

SOCIÉTÉ - MARQUE
Japcook

PRODUIT
Karaage

Japcook propose une alternative originale sur le créneau de viande de poulet avec le Karaage. Ces petits morceaux de haut de cuisse de poulet sont marinés, enrobés et frits. Ils sont ainsi cuisinés selon la technique japonaise Kara. Croustillant en bouche, le Karaage peut être servi en accompagnement de plats cuisinés, en rolls japonais ou tout simplement être dégusté avec une sauce Tonkatsu. JapCook a élaboré une recette de Karaage qui peut être restituée au Micro-ondes. Un produit qui sort des sentiers battus.

Stand P44



Sandwich And Snack