



6

### 1 Paupiette d'inspiration normande

Dans la famille des élaborés cuits, je voudrais le Dôme de poulet cuit ! Procanar complète sa gamme festive Domaine de Lanvaux de plusieurs références de produits dont cette recette originale d'escalope de poulet agrémentée d'une farce aux pommes caramélisées. La pièce, dont la forme évoque un dôme, est proposée dans des portions de 110 à 130 g, conditionnées en colis de 5 kg. Ce produit élaboré à base de volaille, garantie origine France, se caractérise aussi par sa facilité de remise en œuvre.



7

### 2 Carnet rose chez les petits pains

Edna a développé une nouvelle boule dans sa gamme de pains spéciaux. Baptisé Rose, ce petit pain à base de farine de blé de 65 g est noué à la main et présente un aspect visuel rustique. Il se caractérise notamment par une mie aérée et un extérieur croustillant. Affichant un diamètre de 9 cm, le produit précuit surgelé cible les buffets. Il est conditionné par carton de 40 pièces. A noter qu'Edna propose également la boule Rose dans un format mini de 35 g.

### 3 Pizzas en kits

La gamme de Monte Pizza Crust s'est récemment étoffée de base de pizzas italiennes et de bases de pizza premium proposées avec ou sans sauce. La R&D du fabricant a souhaité répondre aux nouvelles tendances de l'alimentation en matière de santé et de nomadisme en lançant le « pizza kit » surgelé, avec 4 variétés de fonds pour pizzas, accompagné d'ingrédients de bases emballés séparément. Des produits service auxquels il suffit d'ajouter le topping de son choix. Le pane di Monte, un pain de spécialité à base d'ingrédients frais, s'inscrit également dans cette démarche, ciblant circuits professionnels comme consommateurs.



8

### 4 Le chouchou du café gourmand

Le café-gourmand est devenu un élément incontournable sur le marché de la restauration (un dessert sur deux serait un café gourmand). En réponse, Boncolac enrichit son offre avec les Mini-Choux Tout Chocolat. Cette douceur au parfum fédérateur de chocolat se marie bien avec les saveurs du café. Avec sa crème pâtissière (60% de cacao pour 11% de sucre) et sa pâte à chou au cacao, ce mini-produit offre une saveur marquée en bouche. Un produit de 18 g qui reste fédérateur. En emballage de 60 pièces.

### 5 Miäm

Häagen-Dazs exploite le design traditionnel de la tablette de chocolat avec la « Täablette Glacée Dark Chocolate & Almonds ». Cette création met à l'honneur la nouvelle crème glacée au chocolat noir à 70% de cacao. Elle est en outre enrobée avec un Araguani du Venezuela, dont les notes chaudes et grillées contrastent en bouche avec la crème glacée. Une innovation mise en avant dans les boutiques parisiennes du glacier. Le dessert a été développé dans un format de 100 g.

### 6 B comme Bagel... ou Brioche

Tipiak Traiteur réinterprète deux produits pour animer l'univers des plateaux mini sandwiches. Les Mini bagels, saupoudrés de graines de sésame et de pavot sont associés à des garnitures rafraichissantes (fromage frais au saumon fumé et citron ou Tzatziki). Les Mini brioches pur beurre (en photo), déclinées en quatre recettes, sont rehaussées de graines de pavot et de polenta. Des produits service proposés en plateaux de 40 pièces (480 g).

### 7 Tout le Japon au menu

Nouvel arrivant sur le marché de la restauration, la marque JapCook propose des spécialités japonaises surgelées. Positionnée plutôt en haut de gamme et misant sur l'authenticité, la gamme s'étend des brochettes Yakitori au haché de bœuf Wagyu, en passant par les Gyoza, Don, Tataki et autres plats cuisinés. Les produits sont en provenance d'une dizaine de partenaires certifiés BRC et IFS, principalement situés en Europe et en Asie. Et bien sûr, on y retrouve notamment la célèbre brochette bœuf fromage ou Gyu Chizu, le best seller des ventes de produits japonais en France, proposée en carton de 50 pièces de 31 g.

### 8 Légères comme l'air

Symphonie (Brioche Pasquier) apporte une nouvelle solution « Café gourmand », au travers de sa gamme de réductions sucrées. Surfant sur la vague de la pâte à chou revisitée, et des effets « glossy », elle signe sa nouvelle innovation, les Bulles de fruits. Un visuel tendance pour des mini choux de 15 g garnis de mousses fruitées (6 parfums : cassis, framboise, fraise, pêche, passion, citron). La référence est présentée en plateau de 720 g, regroupant 48 unités.