



TENDANCES | **NOUVEAUTÉS**

VITRINES COMMERCIALES



MINI DONUT DAWN

En bouchée gourmande, brochette mono ou multi-saveurs, en accompagnement d'une coupe glacée, voire d'un café en bord de tasse, le tout nouveau Mini Donut Dawn, autorise toute forme de personnalisation.

Produit moelleux et savoureux, il a l'authenticité des donuts américains et cette nouvelle forme apportera du fun à l'offre. D'une portion adaptée à un petit encas ou un café gourmand, il est proposé nature non sucré pour permettre de se l'approprier, il sera facile à manipuler et à glacer encore congelé, et il suffira d'à peine une heure pour lui permettre d'être dégusté ensuite. 24 g DWJO 18 mois et 2 jours après décongélation.
www.dawnfoods.com/fr



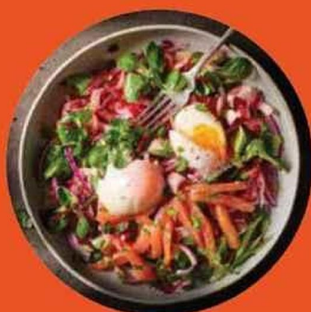
CIDRE SASSY 0.0

La Maison Sassy s'ouvre au plus grand nombre en lançant Sassy 0.0 : un cidre sans alcool. Le 0.0 % est créé au cœur de la Normandie, où tous les vergers sont situés près du Château de Sassy. Ce cidre artisanal dont la recette est héritée du cidre servi au Château, repose sur une sélection méticuleuse de pommes, chaque fruit étant cueilli à la main. C'est grâce à l'expertise de son maître de chai que la Maison SASSY a mis au point ce jus de pomme pétillant, bio. Ce jus ne contient pas de gluten ni de sucre ajouté, aucun édulcorant artificiel, pas d'eau et n'est jamais fabriqué à partir de concentré, 100 % de jus de pommes et rien d'autre.
www.maison-sassy.com



COLONNE UVC AIR 120

Système autonome ASM (Automatic Sanitization Module) de décontamination de l'air et de destruction des virus, de fabrication française, il est assuré par 4 lampes UVC (4 x 30 W) à 254 nm (les UVC à 254 nm détruisent l'ARN et l'ADN des cellules des virus et bactéries). Il élimine 99,74 % du Coronavirus humain et 97,5 % des bactéries, virus et germes (confirmé par des tests réalisés par le Centre de Recherche Biomedicale Français). Ses atouts : un air désinfecté continuellement renouvelé (salle de 50 m²), une utilisation en continu sans danger pour la santé, sans émission d'ozone et des applications dans tous types d'ERP.
www.rollergrill-international.com/fr



L'ŒUF PARFAIT

Cet œuf parfait, est cuit à cœur grâce à la cuisson basse température pendant 45 minutes minimum, pour obtenir un œuf crémeux. Le blanc et le jaune cuisent au plus proche de leur température de coagulation pour un fondant unique. Parmi les bénéfices : un produit pasteurisé, une gestion optimisée des commandes de dernière minute et zéro perte, une qualité constante, un produit adapté à tout type de restauration et une appellation valorisante sur les cartes.
www.daucyfoodservice.com



LES MERINGUES FOURRÉES

Pour accompagner un café, un chocolat chaud, un thé, ou même agrémenter les desserts, la meringue s'impose au fil des saisons. La société Lyon Biscuit, forte d'un savoir-faire pâtisseries depuis sa création en 1925, revisite ce produit emblématique avec une touche de gourmandise en plus. Légère (7 g), régressive, la meringue fourrée propose un retour en enfance. La coque croustillante renferme un insert fruité à la framboise ou à l'abricot, à la fois doux et tranchant pour un équilibre des textures et des saveurs.
www.lyonbiscuit.fr



CHIPS REAL

De l'autre côté de la Manche, on ne plaisante pas avec la qualité des chips ! La marque REAL se distingue des autres par l'audace de ses recettes et la puissance de leurs goûts : deux éléments différenciants qui lui valent une forte notoriété sur le marché. Cuites lentement, ces chips épaisses sont élaborées à partir de pommes de terre anglaises soigneusement sélectionnées. Sel de mer, poivre noir, vinaigre de cidre, fromage corsé et oignons ou piment doux.
 Sachet de 34 g x 24 pc
www.foreziasnacking.fr

