

NEC PLUS
ultra

Saveur d'Autrefois, l'incontournable yaourt au lait entier de Yoplait Restauration, étend son offre avec la nouvelle référence « Sur lit de pommes saveur caramel ». La gamme, dont les produits jouissent d'une notoriété incontestable, mise sur la qualité de son exquise recette de yaourt, à la fois ferme et onctueuse, et sur l'originalité de son conditionnement en pot de grès. Avec des portions de 140 grammes, il a déjà séduit de nombreux consommateurs en version nature, aux arômes naturels (vanille et citron) ou sur lit de fruits (pêche-pêche de vigne, fraise ou mûre).



Beau comme un cœur

Délice du Palais se met aux couleurs de la Saint-Valentin, et propose aux amoureux de finir le repas en beauté avec de jolis gâteaux aux recettes légères, aux fruits rouges ou au chocolat. Ces nouvelles créations aux décors raffinés présentent tous les atouts nécessaires à la réussite d'un tête-à-tête gourmand. Le Cœur fraise est composé de deux

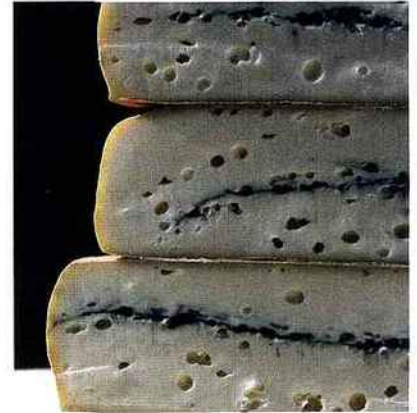
feuilles de biscuit garnis d'une mousse à la fraise et d'une mousse au fromage blanc.

Le Cœur framboise contient une bande joconde arborant des cœurs roses, surmontée d'une mousse framboise et décorée d'un macaron rose. Messieurs, à vous de choisir, les deux sont parfaits !



La Franche-Comté en une bouchée

Une allure cylindrique et élancée, des rondeurs équilibrées, c'est le portrait idéal de l'authentique Morbier. Lisse et homogène, peu épaisse, sa croûte affiche un teint allant du rose poudré au beige orangé. Garanti sans colorant, le morbier enchante les yeux et les papilles. Marquée en son centre et sur toute la tranche de sa célèbre raie noire, sa pâte révèle bien d'autres surprises et qualités. Juste colorée, entre l'ivoire et le jaune pâle, elle s'autorise une légère et discrète ouverture et parfois même quelques



trous. Son parfum est franc et persistant, au léger goût de crème et de fruit.

Figures géométriques

Pidy, toujours soucieux de proposer des solutions innovantes aux professionnels de la restauration, signe trois nouvelles formes détonnantes de fonds de tarte prêts à garnir : les Trendy Shells carrés, ronds ou triangulaires. Leur recette, à base de matières grasses végétales, offre une base neutre pour toute sorte de préparations salées ou sucrées. Ainsi, de l'entrée au dessert, cette solution Pidy sublime la créativité des chefs

avec une jolie touche d'originalité. Leur forme géométrique offre, en effet, une finition moderne et très design aux présentations pour séduire dès le premier regard.



Mieux qu'un macaron

La Cigale, société spécialisée dans la fabrication de produits pâtisseries, présentera, à l'occasion du salon Européen, un nouveau produit baptisé Macaron-Finger. Afin de diversifier son offre et de proposer aux pâtisseries, aux glaciers ou aux industriels de nouvelles sources d'inspiration, l'entreprise a développé des coques de macarons de forme allongée disponibles en quatre parfums : nature, framboise, pistache et chocolat ; et deux formats, pour réaliser desserts ou cafés gourmands. Les Macarons-Fingers sont réalisés avec des colorants et des arômes entièrement naturels.

