



1



2

# mars...



3



4



5



6



### 1 Du bout des doigts

La Cigale, spécialiste des produits pâtisiers, propose une variante du célèbre macaron aux pâtisseries, glaciers et industriels. Avec le Macaron-Finger, réalisé sans colorant et parfumé aux arômes naturels, elle opte pour une coque de forme allongée qui donne son nom au produit. La référence se décline en 4 parfums (nature, framboise, pistache et chocolat) et en deux formats : dessert (12,5 cm x 3,5 cm) et café gourmand (6 cm x 2,5 cm). Elle est également disponible en version sèche ou surgelée.

### 2 C'est dans la poche !

La société belge Rolph & Rolph développe un concept de Pâte à muffin surgelée en poches de 500 g, garantissant une production et des recettes artisanales. En plus de proposer des parfums innovants (pépites de chocolat, moelleux au chocolat, cake au citron, cake pomme-cannelle, cake aux amandes), le fabricant laisse toute liberté de format à l'utilisateur : il pourra notamment dresser 7 muffins de 70 g au moyen d'une poche. Les poches sont conditionnées par 9 en carton (exposant au Sirest/Europain).

### 3 Palets méridionaux

Pour Sud'n'sol, le tartare surgelé s'élabore à base de légumes et se décline en format réduit. Deux références de Mini Tartares sont proposées : Tomates semi-séchées, aromatisées au basilic ou Légumes grillés (tomates, courgettes, aubergines, poivrons). Les médaillons se dégusteront aussi bien froids, en entrée ou agrémentés d'un tartare de viande ou de poisson, que chauds, comme garniture. L'utilisation de légumes confits ou grillés permet de garder une tenue optimale, sans relargage d'eau. Le conditionnement s'effectue par 8 pièces de 370 g sous vide, en étui carton (exposant au Sirest/Europain).

### 4 Le fin du fin

Hilcona Food présente les nouvelles créations de sa gamme premium surgelée Pasta fina. À base de farine d'épeautre complète, ces pâtes sont garnies de farces incorporant viande, poisson ou légumes, associés à une herbe aromatique : Tortelli au poulet et romarin, Ravioli à l'artichaut et à l'origan et Fiori au merlu à la ciboulette. Riches en farce (50 %), garanties sans exhausteurs de goût ni arômes artificiels, elles offrent aussi tous les bienfaits d'une céréale originelle, complète, riche en nutriments.

### 5 Belle nature

100 % naturelle, la nouvelle gamme de purées de fruits surgelées de Sicoly est certifiée Agriculture biologique. Elle se compose de 5 références non sucrées présentées en seau : Abricot et Cassis de la vallée du Rhône, Framboise (Serbie), Citron jaune de Sicile, Fraise Senga sengana bio (Pologne). Si la coopérative intègre une grande partie de la production, Sicoly travaille par ailleurs avec les mêmes producteurs, sur un territoire défini, afin d'assurer une totale traçabilité. Les purées sont conditionnées en seau de 20 kg (exposant au Sirest/Europain).

### 6 Inspiration pâtissière

Ehrard revisite la tradition pâtissière alsacienne pour son nouveau dessert glacé : l'Assortiment de 4 kouglöfs (2 vanille-fraise et 2 framboise-violette) 4 x 150 ml. Le parfum vanille-fraise se compose de crème glacée saveur vanille marbrée de sauce à la fraise saveur rose, tandis que la saveur framboise-violette consiste en une crème glacée à la violette marbrée de sauce framboise. Le traditionnel gâteau brioché leur prête sa forme caractéristique, et le flocage ajoute une touche contemporaine.

### 7 Au service du pro

Paysan breton restauration propose aux professionnels des solutions spécifiques et adaptées aux utilisations et contraintes de remise en œuvre. Les dernières nouveautés inspirent ainsi de nombreuses idées de recettes : pour exemple, la Poêlée de légumes au maïs doux se trouverait incorporée dans un aspic aux crevettes marinées, tandis que la Poêlée de légumes côté mer s'intégrerait dans une quiche océane. Ces 2 références ont en commun, outre leur conditionnement en sachet de 2,5 kg, leur technologie Chronosaveur.

### 8 Le goût de l'été

La gamme de purées surgelées de Ponthier s'enrichit d'une nouvelle référence : la Purée de pastèque. Sucrée à 10 %, elle est conditionnée en barquette refermable d'1 kg. En provenance d'Espagne, les fruits ont été récoltés à maturité, en juillet, afin de garantir une pulpe homogène, de couleur rouge vif, goûteuse. Le produit, peu calorique et riche en vitamine C, trouvera de nombreuses applications, des jus de fruits, cocktails et smoothies aux soupes froides et gaspachos, sans oublier les verrines, granités et sorbets (exposant au Sirest/Europain).