

Dossier

Aides culinaires



© Eurial

SAUCES ET BASES

CAP Solutions culinaires veut aller plus loin dans le sur-mesure

Depuis son acquisition par Jean Floc'h en 2015, CAP Solutions Culinaires a opéré une importante refonte de son offre, en privilégiant le développement de portions IQF sur mesure.

Filiale du groupe Jean Floc'h, CAP Solutions Culinaires est implantée à Pleuca-deuc, dans le Morbihan. L'entreprise œuvre sur le créneau des bases et des aides culinaires. En premier lieu des sauces et des garnitures sur-mesure et prêtes à l'emploi, mais également des produits pour l'enrobage et le décor. Ces deux dernières années, le fabricant a retravaillé son offre en sauces et garnitures clean label, tant salées que sucrées. Ce large répertoire comprend des recettes traditionnelles (béarnaise, poivre, cream cheese aux herbes) ou des créations plus originales, aux notes fumées, grillées, piquantes ou umami. Les textures et conditionnements (dosettes, poches, guns, squeeze ou seaux) sont développés dans différents formats de suivant les types d'utilisation recherchés.

Capitaliser autour de la portion IQF

Parmi les objectifs que s'est fixée l'entreprise figure en bonne place le développement de portions IQF sur mesure, dans la forme comme dans la recette. Le fabricant a dans ce sens opéré une importante refonte de ses portions surgelées IQF. Des préparations disponibles en portions allant de 5 à 25 g, pour des applications variées. Sauces crème aux fines herbes, quatre fromages, napolitaine ou assaisonnement asiatique, beurre Maître d'Hôtel, sont quelques exemples parmi les récents développements mis en avant.

■ JFA

Food Service : le fromage IQF grignote du terrain > 28

Sauces et fonds liés : Rougié pousse ses billes en restauration > 30

Tartare minute : des mix d'herbes dosés chez Ardo > 31

Marché consommateur : Darégal met de la couleur au cœur de l'assiette > 32

Cryogénie : l'azote liquide au service de la créativité des chefs > 32

