

VANDEMOORTELE Stand R 45**Des feuilletés pour gourmets**

Élaborées en partenariat avec le chef Guy Martin, ces entrées allient une pâte levée feuilletée pur beurre (type pâte à croissant) et un fourrage cuisiné. Trois versions sont disponibles au format 95 g : olivade citronnée, compotée d'oignons et lardons fumés, compotée de poivrons rouges gingembre et citronnelle. Plié à la main pour un visuel artisanal, le Feuilleté Gourmet se met en œuvre par un passage au four dans son moule fourni par le fabricant. (vande-moortele.com)

Conditionnement carton de 24 pièces - **Date de lancement** mars 2019 - **Cible** restauration commerciale assise

**CAP SOLUTIONS CULINAIRES Stand G 16****Une nouvelle gamme de beurres meringués**

La filiale du groupe Jean Floc'h a développé une offre en beurres et assaisonnements meringués prêts à l'emploi. Élaborées en portions surgelées IQF, ces meringues font 5 à 10 g et sont déclinées dans six références : beurre indien, aux cèpes, aux fines herbes, au poivre de Sichuan, ou encore au piment d'Espelette, à la truffe tuber brumale. Des produits offrant une DLUO de 12 mois. (cap-culinaires.com)

Conditionnement vrac, sac polyéthylène - **Date de lancement** janvier 2019 - **Cible** restauration collective et commerciale, rapide, traiteur, sandwicheries

**SAGA CHOCOLAT Stand H 26****Un croquant au chocolat et crumble**

Ce palet de chocolat noir est associé à un crumble pour apporter plus de croustillant. Il est agrémenté de bâtonnets de pistache, clin d'œil à la recette traditionnelle du chocolat mendiant. Très facile d'utilisation ce croquant ciblera la vente à emporter mais peut également être servi

dans une assiette de dessert individuel. Présenté ici en 25 g, il peut être adapté dans différents grammages. (sagachocolat.fr)

Conditionnement boîte de 60 pièces - **Date de lancement** avril 2019 - **Cible** restauration commerciale, rapide, VAE, traiteur

DOTS® COCONUT & CACAO

Décoré de noix de coco râpée et caramélisée

Fourré de crème au cacao et à la noix de coco

EUROPASTRY

www.europastry.com/fr · france@europastry.com · Tél. +331 34 91 04 91

1er et 2 avril 2019
pavillon 7.2 / Stand H31

