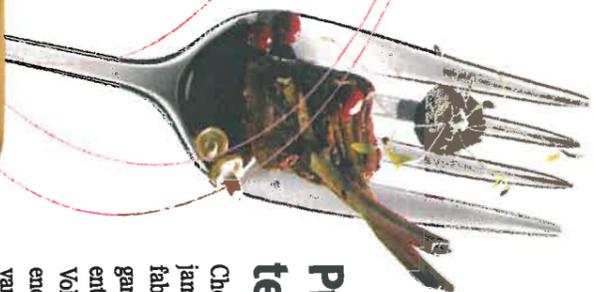


## Nouvelle génération de bouillon

MAGGI® lance une nouvelle génération de bouillon placée sous le signe d'une nouvelle technologie. Fruit d'un long travail de recherche & développement, la gamme est constituée de 3 bouillons, bœuf ou volaille, et une recette inédite : le bouillon de légumes. Ces 3 nouveautés ont été développées pour apporter un maximum de saveurs avec une teneur en sel optimisée qui permet aux chefs de réaliser des réductions, des cuissons longues (sous vide ou à basse température), des réalisations de sauces ou des consommations en l'état...

Autres innovations Nestlé Professional, 2 nouveaux fonds en flocons Chef®, le jus de veau lié et le fonds brun lié en flocons, une recette exceptionnelle avec un fort taux de produit noble.

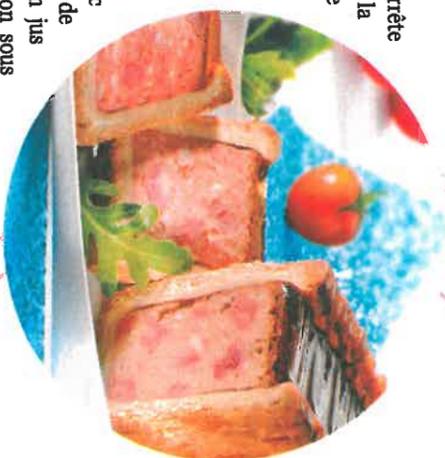
NESTLÉ PROFESSIONAL



## Praticité de mise en œuvre, tendreté et qualité

Chez Jean Flocc'h l'innovation ne s'arrête jamais. Jean Flocc'h s'est lancé dans la fabrication du pâté en croûte avec une gamme complète en version tranchée et entière : Restauration, Choix, Richelieu, Volaille, Canard et aussi Apéro. Plus encore, une gamme de viande cuite variée avec des espèces telles que bœuf, dinde, veau, agneau, mouton et bien sûr porc. Pour le professionnel, c'est une praticité de mise en œuvre avec un temps de réchauffage de l'ordre de quelques minutes, une tendreté et un jus remarquable grâce au mode de cuisson sous vide à basse température sur une longue durée.

JEAN FLOCC'H



## Meilleur pour la planète... et toujours aussi bon !

Toute la gamme Saveur d'Autrefois passe en pot verre laqué à partir d'octobre 2011... car Yoplait s'engage depuis 2008 à limiter les impacts environnementaux. Parmi les initiatives, la mise en place de l'éco-conception et l'analyse de cycle de vie pour mesurer l'impact des produits sur l'environnement. Dans ce cadre, une évaluation environnementale a été

menée sur les yaourts Saveur d'Autrefois en pots en grès. Cette étude a permis de mettre en avant les impacts négatifs du pot en grès sur l'environnement, car ils ne sont pas recyclables. Yoplait a donc cherché une matière recyclable et cohérente avec le concept et la gourmandise des produits Saveur d'Autrefois. Le verre laqué répond à ces contraintes.

YOPLAIT



## Une démarche éco-responsable et bio...

Mont Blanc propose 2 nouvelles références : crèmes dessert bio vanille et chocolat en format familial. C'est toute la gourmandise d'un dessert onctueux, riche en lait, élaboré à partir de matières premières de qualité et d'ingrédients biologiques soigneusement sélectionnés : de la vanille naturelle, du chocolat pâtissier, du lait frais, du sucre de canne... Engagé dans une démarche éco-responsable, environ 98 % du lait utilisé pour la fabrication des produits Mont Blanc est collecté auprès de 90 producteurs dans un rayon de 30 km autour de l'usine de Chef du Pont (département de la Manche).

MONT BLANC

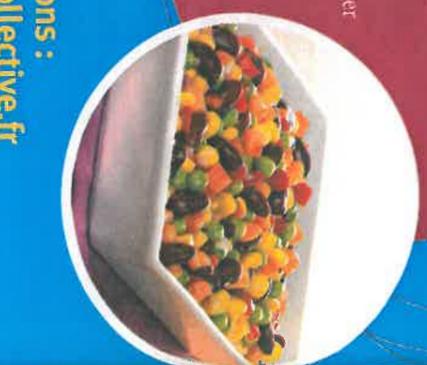


## Plus douce la salade...

Finir les salades trop acides, d'Ancy a trouvé la solution et propose une nouvelle saveur au goût plus doux, en 4 recettes, avec la composition fondante et fruitée de la salade jamaïcaine, armoriale, exotique, ou encore mexicaine. Ces salades express surgelées complètent facilement un buffet ou une assiette fraîcheur. Pas d'épluchage, pas de cuisson, pas de préparation, pas d'assaisonnement... Avec les salades déjà assaisonnées, les équipes peuvent se consacrer à d'autres tâches et reapprovisionner rapidement un buffet dévasté ! Un coin portion maîtrisé et une démarche HACCP simplifiée.

DAUCY FOODSERVICES

Envoyez vos informations :  
nouveautes@cuisincollective.fr



En frais ou surgelé  
proposés dans  
4 recettes  
aussi simple !

**VEDO SUSHI SOLUTIONS**  
VOTRE PARTENAIRE SUSHI  
pour la restauration

01 41 92 91 50  
www.marco polo.fr  
info@marcopolo.fr