

PRODUITS SURGELÉS ET GLACES

Les nouveautés à découvrir au Sial

Aides culinaires, viandes cuisinées, fruits, légumes, pâtisseries et desserts... Les surgelés et les glaces répondent présents au Sial 2016. Le Monde du Surgelé propose une sélection de nouveaux ou récents produits* mis en avant sur le salon...

Goûters pour bébé

Yooji – stand 5a J 010



Après avoir développé une gamme de purées de légumes bio en galets surgelés ainsi qu'une offre de viandes bio et de poissons MSC, la société Yooji s'attaque désormais à l'alimentation des bébés plus grands. Le spécialiste du baby food surgelé signe trois nouvelles gammes ciblant les besoins des 12 mois et plus. À commencer par Mes Petits Moelleux, des recettes à base de légumes bio et de protéines (fromage, viande ou poisson) présentées sous forme de petits bâtonnets moelleux de 25 g, que l'enfant prendra facilement à la main pour les porter à la bouche ou bien les manger à la cuillère. En parallèle, la PME propose des barres à base de fruits et de céréales bio, ciblant les goûters. Ces barres sécables de 10 g, qui sont composées à 87 % de fruits, sont garanties sans sucre ajouté, arôme artificiel, conservateur, ou colorant.

Enfin, et toujours sur le créneau du goûter, Yooji a développé une glace au lait de croissance. Présentée dans des petits pots de 30 g, et déclinée à la fraise ou à la vanille et sirop d'érable, elle contient environ 80 ml de lait soit 1 tiers de l'apport journalier en lait de croissance préconisé pour un bébé de 1 à 3 ans.



Le steak se met au vert

Ici&Là – Le Boucher Vert: stand 5a U 093



Fondée à Lyon en 2014, Ici&Là est une jeune entreprise agroalimentaire proposant des produits surgelés alternatifs à la viande, à base de légumineuses. La gamme développée par le spécialiste comprend steaks, boulettes et nuggets en version végétale, tout en valorisant les légumineuses traditionnelles comme les lentilles, les pois chiches ou les haricots et flageolets. Avec en point commun à l'ensemble de l'offre des légumineuses cultivées en France et issues de l'agriculture biologique et des produits finis élaborés en Drôme Provençale. Le fabricant cible la restauration collective mais également la grande distribution, cette dernière notamment à travers une gamme de quatre références, présentées dans des étuis carton soignés et délivrant un bon aperçu des compétences du fournisseur. Fédérée sous la marque Le Boucher Vert, elle comprend des steaks de 100 g (par étui de 4) et des boulettes (15 par boîte de 300 g) déclinés dans plusieurs légumineuses.



Inspiration pâtisserie

La Charlotte – stand 5a R082



La Charlotte dévoile sur le salon une gamme de glaces d'inspiration pâtisserie. Elle revisite 4 pâtisseries bien connues: le cheesecake, la tarte citron meringuée, le Mont Blanc et le macaron pistache. Chaque parfum se caractérise par l'inclusion dans la glace de morceaux (de biscuits, de crumble ou de macarons) et de sauces ou de coulis suivant les recettes. Le décor, composé de morceaux entiers, concourt lui aussi au jeu des textures en bouche. Proposées dans un pot de glace individuel de 100 ml, comprenant une cuillère intégrée, ces glaces sont garanties sans arômes ni colorants artificiels.



Variation sur le burger

Jean Floc'h – stand 6 E 155

Alors que le burger est en passe de détrôner le sandwich jambon beurre, Jean Floc'h propose un produit service avec ce haché de porc, élaboré exclusivement à partir de l'épaule de porc fraîche, sans aucun ajout d'autre ingrédient ni conservateur. Outre les atouts intrinsèques à la viande hachée IQF (utilisation sans décongélation préalable et temps de cuisson réduit), le produit a été précisément adapté au format du bun et son épaisseur a été réduite pour garantir une cuisson à cœur rapide du haché. À noter que ce haché se décline également sur une base protéine végétale avec 75 % de viande de porc.



(*): Les produits reconnus Sial Innovation 2016 seront également exposés dans l'espace Innovation, situé à l'entrée du hall 6.