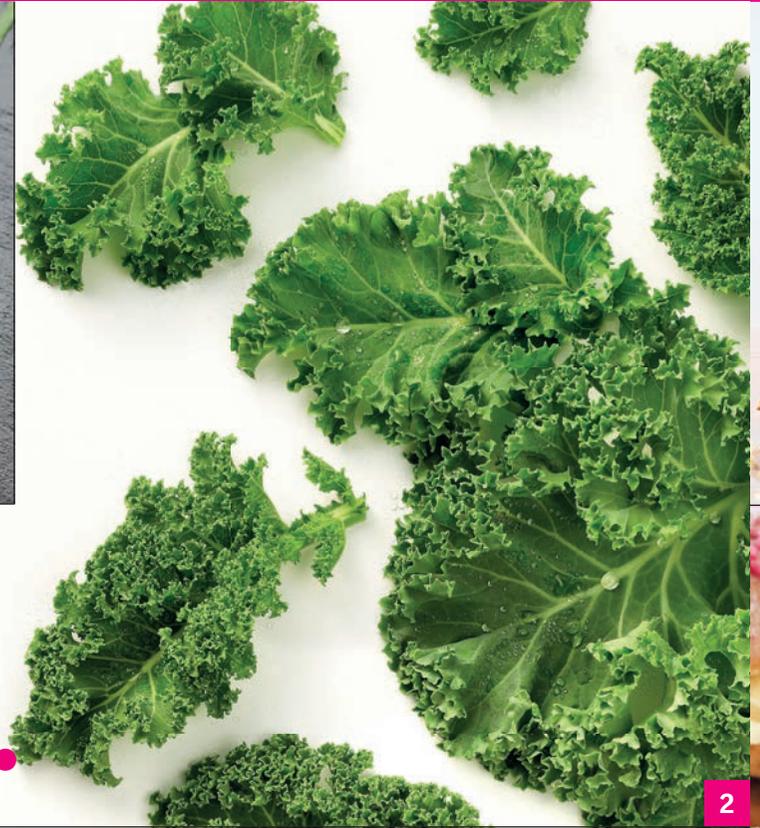




1



2

# mars...



3



4



5



6

### 1 Frite de manioc

Le manioc compte bien grossir les rangs de ces « légumes alternatifs ». Ce tubercule fétiche des aventuriers de Koh Lanta offre une chair blanche très intéressante en termes de saveur et de propriétés nutritionnelles. Dans ce domaine, Pure & Simple by Ace a lancé les Croustilles, une purée de manioc reformée en frite de 28 grammes, qui a déjà séduit plusieurs chefs. Cette solution entièrement naturelle et sans gluten offre une saveur entre châtaigne et pomme de terre.



2

### 2 Chou qui décoiffe

Les feuilles des choux frisés sont actuellement très prisées par certains restaurateurs. Partant de ce constat, le fabricant belge Ardo en propose une version IQF, avec des feuilles surgelées individuellement. Conservant ainsi une texture naturelle, ces légumes se révéleront adaptés pour de multiples usages et agrémenteront les plats les plus traditionnels comme la célèbre potée. Le produit est conditionné en emballages de 1,5 kg.



8

### 3 Saveurs sylvestres

Honza, spécialiste du champignon sauvage, était déjà connu pour ses mélanges et découpes de champignons. Le fournisseur ibérique arrive sur le marché français avec de nouvelles références de poêlées aux champignons et asperges, champignons et crevettes et champignons et jambon. Cette gamme n'a de limite que la créativité de ses clients qui pourront conditionner sous leur marque toutes leurs envies en sac de 250 g et plus.

### 4 Poêlées en force

Gelpass propose désormais une gamme de poêlée à base de pommes de terre. Au menu, les grands classiques tels que la poêlée sarladaise, la périgourdine mais aussi des recettes plus audacieuses avec des légumes verts ou encore des champignons forestiers. Les couleurs et les coupes varient pour des associations subtiles. Conditionné en sachet de 450, 600 ou 900 grammes pour les MDD et 1kg pour le Food service.

### 5 Totally british

Directement inspiré du traditionnel plat anglais, le Fish'n'Chips, proposé par Pickenpack Europe, comprend deux morceaux de poisson enrobés d'un beignet croustillant associés à des frites, le tout dans un étui de 600g. Le poisson sélectionné ici est un filet de colin d'Alaska (disponible en certifié MSC), présenté en deux portions enrobées de 125 g, accompagnées de 350 g de frites (d'un format 10/10), le tout sans huile de palme. Une solution repas pour 2 personnes, après 15 mn de passage au four.

### 6 C'est du tout cuit !

Les 100% Cuits de Panavi Vandemoortele consistent en une gamme de pain cuit sur sole. Entièrement cuits, ils ne nécessitent pas de cuisson sur le lieu de vente. Une solution qui permet de répondre aux pics de consommation sans matériel de cuisson, avec la possibilité de proposer des pains qualitatifs tout au long de la journée. Les produits, décongelés à température ambiante, retrouveront toute leur croustillance au bout de 2 à 5 heures. La gamme comprend un pain individuel (50 g), une baguette (250 g), une déjeunette prétranchée (130 g) et un pavé (380 g).

### 7 Paris-Lyon via Brest

Inspiré par la course cycliste entre Paris et Brest, le gâteau Paris Pralines est proposé par Européennes Des Desserts et issu des ateliers de Delmotte. Il perpétue la tradition de la pâtisserie française tout en revisitant ce classique du genre. Composé d'une crème au chocolat blanc et de framboises associées à une pâte à choux, il est rehaussé d'un décor de pralines concassées. Ce dessert à partager, affiche un grammage de 570 g (pour des dimensions 220 mm X 40 mm).

### 8 Fruit « mainstream »

La mangue est une variété aujourd'hui plébiscitée dans bon nombre de pays européens. A l'occasion de la récolte de la mangue Kent du Pérou, le fournisseur Dirafrost capitalise sur la notoriété croissante de ce produit à travers ses Chunks. Ces morceaux, proposés dans différentes compositions salées comme sucrées. Ce produit surgelé est portionnable à volonté, garantissant un rendu optimal en matière de fraîcheur, sur les plans gustatif comme visuel.