

La sélection de la rédaction

Produits, boissons, équipements et services...
Chaque mois, la rédaction vous informe
des nouveautés qui arrivent sur le marché.

PRODUITS

ÉQUIPEMENTS & SERVICES

BOISSONS

DEBIC

Crème Plus Mascarpone

Le mariage de la crème et du mascarpone a tout bon. Il permet d'obtenir, dans un tiramisu notamment, plus de gourmandise, de douceur et une meilleure tenue. Pour faciliter le quotidien des chefs et éviter que le mélange ne coagule, Debic a mis au point son propre dosage dans une bouteille d'un litre comprenant 40 % de mascarpone. Une nouveauté qui se prête bien sûr parfaitement à la réalisation de desserts, mais convient également à des plats salés créatifs. La Crème Plus Mascarpone Debic permet, par exemple, de confectionner sauces pour pâtes, farces pour raviolos ou encore risottos gourmands.



Pour
des recettes
sucrées
ou salées.

www.debic.com

CHOCOLATERIE MONBANA

Le Mix Biscuits & Confiseries



La Chocolaterie Monbana lance une box saisonnière placée sous le signe de « la gourmandise made in France ». Disponible jusqu'au 15 octobre, Le Mix Biscuits & Confiseries se compose de 4 Galettes pur beurre : Nature, Pépites de chocolat, Éclats de caramel, Tout cacao, et d'une tendre pâte de nougat aux amandes. Des recettes toujours sans conservateurs, sans colorants ni arômes artificiels, avec une farine de blé 100 % français et une boîte distributrice pratique et recyclable.

www.monbana.com

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Verrines glacées à emporter

Pour la saison Printemps-Été, les glaciers de La Compagnie des Desserts ont conçu 4 recettes glacées ultragourmandes (rondeur de la crème glacée, l'onctuosité du coulis et le croquant des inclusions) dans des verrines pour la vente à emporter. Verrine Cacaohuète chocolat noisettes ; Verrine Cheesecake framboise ; Verrine Citron meringué ; Verrine Crème brûlée : elles pourront être consommées en dessert ou pour une pause gourmande à tout moment de la journée. Le contenant, en verre, est entièrement recyclable. Conditionnement par 12.



www.compagniedesdesserts.com

NESTLÉ PROFESSIONAL

Vuna Garden Gourmet



Présenté lors du dernier Sandwich & Snack Show, le Vuna Garden Gourmet est un émietté au goût similaire au thon, élaboré avec des ingrédients d'origine végétale. Riche en protéines et en fibres (83 % de protéines de soja réhydratées), le Vuna se veut sans compromis sur la saveur et la texture. Cette nouvelle alternative végétale de Garden Gourmet peut être utilisée à chaud comme à froid, dans des sandwiches, salades ou encore des recettes de pâtes ou pizzas. Prêt à consommer, ce produit vegan est disponible en format carton de 2 sachets de 2 kg chacun.

www.nestleprofessional.fr/garden-gourmet

TRAITEUR DE PARIS

Le Mini Gratin de pommes de terre

Cette nouvelle garniture apporte une solution à la fois qualitative, pratique et économique aux professionnels de la restauration. Grâce à son format de 50 g, le Mini Gratin de Pommes de terre Traiteur de Paris permet une parfaite maîtrise du coût portion. Il se compose de belles rondelles de pommes de terre d'origine France, de crème et de mozzarella, le tout assaisonné d'ail, de sel et de poivre. Après 15 minutes au four, ce gratin offre une texture crémeuse et un visuel authentiquement délicatement doré. Il peut également être remis en œuvre de façon express, après seulement une minute au micro-ondes.



www.traiteurdeparis.fr

RIANS RESTAURATION

La Cabrette Cuisiner & Tartiner 750 g



Rians Restauration – Laiteries H. Triballat lance La Cabrette Cuisiner & Tartiner 750 g. Ce fromage tartina-ble est élaboré à base de fromage au lait de chèvre pasteurisé et possède une texture lisse et fondante laissant découvrir un goût crémeux à la subtile saveur caprine. La Cabrette permet aux chefs d'apporter une touche de fraîcheur dans toutes leurs inspirations culinaires (bagels, croques, sandwiches, sauces, appareils à crème prise salés et sucrés...), avec une excellente tenue à chaud comme à froid. Facile d'utilisation, son format en barquette 750 g permet d'éviter tout gâchis de matière.

www.rians-restauration.com

CUISINE SOLUTIONS

Caviar d'Aubergines au naturel

Pour la saison printemps-été, Cuisine Solutions propose 6 nouveautés, parmi lesquelles Le Caviar d'Aubergines au naturel qui vient compléter la gamme des garnitures végétariennes. Cette préparation d'aubergines grillées à base d'oignons, d'huile d'olive extra-vierge, d'ail et de paprika fumé est idéale pour les apéritifs ou les brunchs gourmands. Cette base personnalisable (70 % d'aubergines grillées) est parfaite pour les menus végétariens et est réalisée sans conservateurs.



www.cuisinesolutions.fr