

●●● TROPHÉES SNACKING D'OR

Sauces et assaisonnements

**Sauce Bolognaise VBF 20 % IQF Bio 1 kg****Marie Restauration**

Une sauce tomate bio cuisinée aux carottes et aux oignons avec une viande de bœuf VBF, des notes de thym, basilic et laurier. Une aide culinaire pratique pour accompagner les plats de pâtes ou personnaliser les recettes. Un produit en sachet IQF à réchauffer à la casserole ou au micro-ondes avec une liste d'ingrédients courte: matières premières clean, sans arôme ajouté. Conditionnement: 8 sachets IQF de 1 kg pièce.

Produits traiteur

**Œufs Brouillés****Cuisine Solutions**

Une recette d'Œufs Brouillés onctueux et crémeux à base d'œufs plein air à la double texture crémeuse proche du fait maison. La cuisson sous-vide à juste température confère à cette recette végétarienne une régularité et une onctuosité particulièrement appréciées. Solution prête à l'emploi, la forme ronde du moule est idéale pour les pains ronds, et son conditionnement est adapté (90 g) au snacking. La très bonne tenue en maintien en température permet de garder une texture moelleuse tout au long de la journée.

SNACKING D'OR

Les lauréats en surgelé et glace

Prix spécial du jury food

Les Mono Portions My Original Cakes**Vandemoortele**

Les Mono Portions My Original Cakes se déclinent en 4 recettes incontournables de la pâtisserie américaine: Carrot Cake, Apple crumble, Choco Coco et Cookie Crumble. Avec leur format mini de 50 à 60 g, ils seront parfaits dans une formule à emporter. Emballés individuellement avec une cartonnnette et un flowpack, ils nécessitent peu de manipulations et limitent ainsi le risque de contamination. Ils se conservent 3 jours à température ambiante. Prêts à servir après simple décongélation.



Plats cuisinés

**Les Tartes Croustillantes Bacon Emmental****Neuhauser**

Cette recette gourmande est élaborée avec l'émblématique et ultra croustillante pâte feuilletée des pasteis de nata dans un format 58 g, parfaitement adapté au snacking. Une recette bacon-émmental avec du bacon garanti sans nitrites ajoutés. 13 % d'inclusions, œufs ponte au sol, sans colorant. Un simple passage au four de 12 min pour redonner pleine croustillance. Conditionnement en moules aluminium. DLUO de 12 mois.

Glaces et inspirations glacées

Verrine Glacée cacahuète chocolat noisette**La Compagnie des Desserts**

Fabriquée dans l'atelier artisanal de La Compagnie des Desserts au cœur des corbières, cette recette ultra-gourmande et régressive se présente dans une verrine glacée, idéale pour la vente à emporter.

En bouche, c'est le jeu des textures assuré: la rondeur de la crème glacée cacahuète, l'onctuosité de la sauce chocolat noisettes et le croquant des cacahuètes caramélisées. Pour le professionnel, pas de mise en œuvre. Contenant en verre réutilisable ou recyclable. 110 g en pot de verre réutilisable et recyclable.

