

NOUVEAUTES/PRODUITS

LESIEUR

BOISSONNE
SIRHA
2009
Légère - Équilibrée

Frial Excellence

Cette huile de friture résiste bien aux fortes cuissons. Une technique qui lui permet d'afficher une durée de vie plus longue et de garantir une économie optimisée à l'usage. Enfin, elle affiche le meilleur équilibre nutritionnel du marché et révèle parfaitement la saveur des aliments. Par ailleurs, Lesieur, en s'associant à Véolia Propreté, propose aux restaurateurs, avec l'Ecopack Frial, un service intégré de collecte des huiles usagées. Distribuée par Club Restauration.



Contact : 01 56 34 49 00 et stand sur le Sirha (7 D 56)

PIERRE MARTINET

BOISSONNE
SIRHA
2009
Légère - Équilibrée

Salade méditerranéenne au fromage de brebis

Recette inédite et très colorée pour ce savoureux mélange de cœurs d'artichauts, de courgettes, de tomates fraîches et séchées, agrémentés de fromage de brebis. Subtilement assaisonnée avec une sauce au pesto, de la menthe et du persil, cette recette au goût méditerranéen de Pierre Martinet offre une composition tendance et légère avec moins de 100 Kcal pour 100 g. Disponible en format 1,6 kg x 2.



Contact : www.martinet.fr et stand sur le Sirha (7 B 38)

CUISINE SOLUTIONS

BOISSONNE
SIRHA
2009
Légère - Équilibrée

La papillote de Saint-Jacques et crevettes

Cuisine Solutions étoffe sa gamme de plats cuisinés haut de gamme à destination des professionnels de la restauration. Cette recette est composée de noix de Saint-Jacques et de queues de crevettes posées sur une brunoise de courgettes, tomates, aubergines et poivrons. La cuisson en papillote permet de préserver tous les arômes. À cuire sans décongélation au four traditionnel 10-12 min à 160 °C ou à la vapeur. Poids unitaire : 100 g. Conditionnement : 30 monoportions par colis.



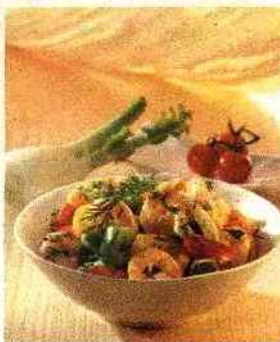
Contact : www.cuisinesolutions.fr et stand sur le Sirha (7 B 11)

BEECK

Salade bio de gambas au fenouil

Le Delas étoffe son offre de produits biologiques, avec la fameuse Maison Beeck (Allemagne) qui propose les produits de la mer issus d'élevages piscicoles bios sous la marque Deutsche See. Originale à servir en antipasti : la salade de gambas au fenouil, en barquette fraîcheur d'une conservation de 18 jours. Même garantie de qualité pour le saumon fumé bio Deutsche See, offrant un excellent rapport qualité/prix.

Contact : www.ledelas.fr

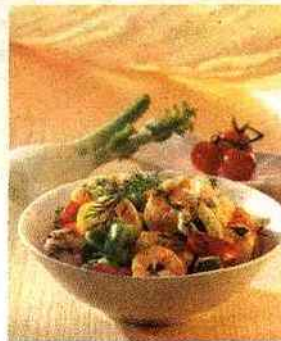


BEECK

Salade bio de gambas au fenouil

Le Delas étoffe son offre de produits biologiques, avec la fameuse Maison Beeck (Allemagne) qui propose les produits de la mer issus d'élevages piscicoles bios sous la marque Deutsche See. Originale à servir en antipasti : la salade de gambas au fenouil, en barquette fraîcheur d'une conservation de 18 jours. Même garantie de qualité pour le saumon fumé bio Deutsche See, offrant un excellent rapport qualité/prix.

Contact : www.ledelas.fr



SALMA-TINE**Dos et ventre de saumon**

Produit grâce à une technologie innovante, le filet de saumon Salma-Tine (dos et ventre) résulte d'une découpe en filet sans peau et sans arêtes et d'un conditionnement sous vide dans les 4 heures suivant sa sortie de l'eau. Prêt à l'emploi, il offre un gain de temps sensible, et ce, d'autant que la totalité est utilisable. Texture, goût et facilité d'utilisation en font un produit apprécié de plusieurs grands chefs.

Contact : www.salma.no et stand sur le Sirha (3 C 46)

**CHRISTOPHE DELMOTTE****Sucette mangue jasmin**

Spécialiste de la pâtisserie fine surgelée, Christophe Delmotte inaugure une nouvelle façon de déguster la pâtisserie: en sucette! Délicatement posé sur une pâte sablée, l'entremets, enrobé de mousseux mangue jasmin, dévoile en son cœur un biscuit citron acidulé et une crème mangue jasmin. Parfaite en assiette pour constituer un dessert original, cette spécialité peut également être proposée en vente à emporter haut de gamme.



Contact : 02 96 80 01 23 et stand sur le Sirha (66 E 49)

COMPTOIR COLONIAL**Sels Pyramides**

La nouvelle gamme des Sels Pyramides du Comptoir Colonial en propose de toutes les couleurs! Nature, noir, fumé ou au citron, le Sel Pyramide étonne sur les papilles et sur les tables. Très décoratifs, légers et d'un croustillant inégalé, ils s'accordent sur toutes les recettes. Leur forme pyramidale est le fruit d'un procédé particulier lors de la fabrication, permettant au cristal de sel de se développer, puis de se transformer en forme de pyramide.



www.lecomptoircolonial.com

BEGHIN-SAY**Sucreline**

Destiné à améliorer le moelleux des brioches, génoises, madeleines ou financiers, Sucreline sera à découvrir lors du Sirha. Cette nouveauté permet le transfert d'humidité entre la coque et la garniture des macarons, assure le fondant des ganaches et crèmes de fourrage. Et offre une structure plus lisse des glaces et sorbets. Présenté sous la forme d'une pâte, Sucreline est un sirop de sucre inversé cristallisé conditionné en seaux de 7,15 et 25 kg.



Contact : www.beghin-say-pro.com et au Sirha (stand Back Europ France, 66 D 36)

ROANNE GASTRONOMIE**Plats cuisinés**

L'offre de plats cuisinés s'étoffe chez Le Delas, célèbre distributeur de Rungis, avec les plats cuisinés à base de poisson en barquette fraîcheur, proposés par la Maison Roanne Gastronomie. Huit recettes dif-



férentes sont ainsi proposées parmi lesquelles : Fricassée de poulet-écrevisse, Navarin de noix de Saint-Jacques, Panaché lotte, saumon, homard, Poêlée forestière, Poêlée légumes oubliés, Poulet mijoté à la crème de morille & vin du Jura, Suprême de sandre cressonnette trilogie océane.

Contact : www.ledelas.fr

MATIN D'ABEILLE**Miels de cru**

La société **Matin d'Abeille** propose ses miels de cru sous deux formes pour les petits déjeuners des grands hôtels :

d'une part, la portion individuelle de 40 g, pour un assortiment de goûts, de couleurs et de textures sur le buffet. D'autre part, le pot collectif de 750 g. Les miels, achetés chez des apiculteurs sélectionnés sur des critères rigoureux et visités régulièrement, sont principalement monofloraux et commercialisés avec l'identification de l'apiculteur et du lieu de récolte.



Contact : www.matindabeille.com
et stand sur le Sirha (9 G 38)

PIERRE MARTINET**Méli-Mélo carottes et courgettes**

Saveurs, fraîcheur et équilibre sont mis à l'honneur dans ce Méli-Mélo carottes courgettes composé de carottes râpées et de morceaux généreux de courgettes râpées. Pierre Martinet apporte à cette recette un assaisonnement au jus d'orange et à la pulpe de citron.

Ses légumes croquants subtilement assaisonnés et aux couleurs acidulées constituent une recette équilibrée avec moins de 100 Kcal pour 100 g. En format 1,6 kg x 2.



Ses légumes croquants subtilement assaisonnés et aux couleurs acidulées constituent une recette équilibrée avec moins de 100 Kcal pour 100 g. En format 1,6 kg x 2.

Contact : www.martinet.fr
et stand sur le Sirha (7 B 38)