

La nouvelle céréale Tritordeum arrive en France avec la signature d'accords de développement

Blé-Farine-Pain

Un an plus tard, Agrasys est revenu lors des Journées Techniques de la Meunerie et des Industries Céréalières (JTIC) à Paris les 9 et 10 novembre derniers, pour présenter avec ses partenaires la structure de la filière Tritordeum en France. Après la présentation officielle l'année dernière, la nouvelle céréale est devenue une réalité commerciale en France grâce aux premiers accords et lancements commerciaux. Le Tritordeum, combinaison naturelle entre du blé dur (*Triticum durum*) et une orge sauvage (*Hordeum chilense*), est une nouvelle espèce qui suscite l'intérêt du secteur pour ses avantages agronomiques, nutritionnels et organoleptiques. Il possède des caractéristiques nutritionnelles qui ne se retrouvent pas chez d'autres céréales, il est adapté à une agriculture durable et apporte aux produits une belle couleur dorée. Ces caractéristiques en font un candidat idéal pour la fabrication de produits novateurs. Par exemple, le premier pain frais biologique 100% Tritordeum a été lancé sur le marché français par les Ets Moulin. La société espagnole qui détient les droits exclusifs de commercialisation de la céréale, a réussi à ouvrir le marché en France en moins d'un an, de la même manière qu'en Espagne, en Italie, en Turquie et en Allemagne. Agrasys a également entrepris la construction de la filière en France grâce à Agri Obtentions, la société avec laquelle elle a signé son premier accord en 2015 et qui est en charge de la production et vente des semences et du grain en France. Au total 11 sociétés pionnières participent à la mise en place la filière française du Tritordeum. Parmi elles, quatre coopératives rejoignent le projet pour la campagne céréalière 2016/2017 : Coop de Mansle, Dromoise de Céréales, François Cholat et le Groupe Dauphinoise. Les surfaces cultivées en France sont passées de 40 hectares en 2015 à 160 hectares pour la prochaine campagne. Actuellement, le Tritordeum est cultivé en Espagne, en France, en Italie et en Turquie en agriculture conventionnelle et biologique. La prévision totale en Europe pour la campagne 2016/2017 est de 1300 hectares. D'un autre côté, parmi les acteurs de la filière on trouve les moulins Dupuy Couturier et Decollogne, qui sont en phase d'étude pour l'introduction de la farine de Tritordeum dans leur catalogue produit. En effet, les caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques de cette nouvelle céréale en font une candidate idéale pour la fabrication de produits novateurs et bons pour la santé. Enfin, deux fabricants d'ingrédients et un de produits finis sont les premiers à lancer des produits de Tritordeum sur le marché français. Un pain frais biologique de Tritordeum développé par ETS Moulin, puis Gemef Industries qui a développé une gamme de prémixes, mixés et améliorants de Tritordeum pour la fabrication de pains, viennoiseries et brioches au beurre. Et tout dernièrement, le développement d'une gamme nutrition/santé avec Böcker France et un levain déshydraté de Tritordeum biologique.



Une farine de maïs toastée lancée par LCI

Ingrédients

Pour répondre aux besoins croissants de l'industrie en matière d'ingrédients gouteux, naturels (Clean Label) et incorporables dans toutes les applications, Limagrain Céréales Ingrédients (LCI) a lancé sa farine de maïs toastée. Dernière-née de la gamme « Taste & Colour », cette farine a été développée à partir de variétés tracées Limagrain et toastée sur des technologies nouvelles et spécifiques à LCI. La farine de maïs toastée, avec sa couleur jaune/beige et son goût toasté et noisette, peut être utilisée dans de nombreuses applications telles que les produits de panification (pain, viennoiserie), les pâtes laminées, les snacks (tortillas chips), les produits laitiers, la chapelure... Selon l'intensité du goût recherchée, la farine, disponible en Gluten Free, peut être retravaillée avec différents niveaux de toastage. LCI, qui réalise un chiffre d'affaires de plus de 110 Millions d'euros, est une filiale du groupe coopératif Limagrain, créé et dirigé par des agriculteurs français. Créateur et producteur de variétés végétales, Limagrain commercialise des semences de grandes cultures, des semences potagères et des produits céréaliers.



Bon bilan pour le 22^{ème} Salon du Chocolat

Pour son édition 2016, le Salon du Chocolat a accueilli 107 500 visiteurs, soit une augmentation de 7,5% par rapport à 2015 : le chocolat, entre valeur refuge et luxe accessible, continue de susciter un engouement croissant auprès du grand public. Ce succès populaire du salon, dans un contexte économique difficile, témoigne également de la bonne santé de la filière. Cette édition 2016 a fédéré plus de 500 participants venus de 30 pays, le Salon constitue résolument une opportunité unique de découvrir et goûter les créations des plus grands noms internationaux de la chocolaterie et de la pâtisserie ainsi que les meilleurs crus de cacao des pays producteurs réunis exceptionnellement pendant 5 jours à Paris. La communauté Web du Salon du Chocolat ne cesse de se développer, avec plus de 320 000 visites sur le site internet le mois précédant le Salon, une page Facebook puissante qui dépasse les 95 000 fans et affiche 1 500 000 vues sur les publications pendant le salon, et un compte Instagram qui a triplé en quelques mois et qui enregistre désormais 13 500 abonnés. Le Salon du Chocolat est aussi devenu le rendez-vous incontournable de la Gastronomie autour de son espace de démonstrations de recettes, le « Pastry Show ». Les plus grands chefs, chefs pâtisseries et chocolatiers, sans oublier les jeunes talents et révélations de demain, se sont succédés sur scène pour partager leurs recettes et astuces.

83 Le Chiffre

C'est le nombre total d'implantations de Burger King en France, à la suite de l'ouverture ce 16 novembre d'un nouveau restaurant à Feytiat (Haute Vienne), près de Limoges, à la sortie 35 de l'A20. La marque, qui ouvre ici son 4^{ème} restaurant en région Nouvelle-Aquitaine.

BUSINESS CORNER

by Savours & Co

Prochaine Session le 7 décembre 2016

Des solutions
sur mesure,
ce que vous
imaginez,
nos machines
le réalisent.



www.ageniaa.com

Venez découvrir
notre nouveau site Web
à compter de septembre 2016.



Agemiaa
EQUIPEMENTS AGROALIMENTAIRES

Parc d'Activités Normandika
544 avenue des Dignes - 14123 FLEURY-SUR-ORNE
Tél. 02 31 70 39 39 - www.ageniaa.com

Comtesse du Barry signe une nouvelle collection sucrée gourmande et toute en raffinement

Offre Sucrée

Comtesse du Barry relance et complète sa gamme sucrée d'inspiration Sud-Ouest disponible en points de vente depuis octobre dernier. Confiseries, fruits, desserts et biscuits viennent compléter l'offre de Comtesse. Des produits de qualité, gourmands et sophistiqués, comme elle. Adéguster tout de suite ou à offrir... Habillés d'une toile de Jouy spécifique, parure que la marque utilise depuis 1964, l'habillage de ces boîtes a été pensé dans l'esprit décalé de la marque. Ce sont donc des assortiments de couleurs pop qui parent la nouvelle gamme sucrée de Comtesse alliant raffinement, modernité et fraîcheur avec justesse. Les boîtes en carton ou en métal révèlent des finitions parfaites pour renfermer ces douceurs sucrées doucement régressives, qui vous combleront de bonheur. Les formats ont été choisis pour répondre aux différents besoins d'achat cadeau : le coffret (comme la classique boîte métal des pruneaux à l'Armagnac ou l'assortiment de biscuits) de 14 € à 25 € pour une circonstance formelle, la boîte ronde précieuse pour une tendre attention aux alentours de 10 € et le mini étui pour une petite touche sucrée déculpabilisée à s'offrir pour moins de 5 €. Comtesse a travaillé en collaboration avec les meilleurs fabricants, réputés pour leurs savoir-faire respectifs. On peut par exemple citer Alain Milliat pour ses excellentes confitures des Pyrénées, la confiserie du Roy René pour ses délicieux calissons et bouchées de nougat ou encore la maison d'Armorine pour ses caramels. Les recettes se distinguent également par leur twist créatif qui surprend les papilles comme les caramels à la noix du Périgord et par la qualité de leurs ingrédients du Sud-Ouest, comme pour le baba à l'Armagnac.

Parmi cette nouvelle collection, on peut noter les Boîtes Rondes Précieuses (Caramels au sel de Salies de Béarn à 10,90 € / 150 g; Assortiment de caramels au sel de Salies de Béarn, au chocolat, à la noix du Périgord) à 10,90 € / 150 g; Petits Calissons à 10,90 € / 70 g; et Nougats au miel et aux amandes à 10,50 € / 75 g. Les Coffrets Cadeaux Majestueux, pour lesquels la marque renoue avec la tradition des biscuits avec un assortiment signé Le Dréan composé de petits beurre enrobés de chocolat noir, galettes nature à l'effigie de la Comtesse, galettes caramel talonnées de chocolat au lait, sablés au citron et crêpes dentelle au chocolat au lait. Sans oublier, l'écrin de 4 mini-confitures Alain Milliat : 10,50 € / 4 x 45 g (Fraise de Dordogne, Abricot Bergeron, Framboise Mecker, Orange blonde), ou encore le Baba à l'Armagnac de la Maison Le Dréan.



CMark de Sasa, une bague d'identification pour la BVP

Process Boulangerie

SASA, spécialiste des revêtements et des supports de cuisson pour la boulangerie propose « CMark » une bague d'identification pour chariots et échelles. Une solution polyvalente et universelle qui permet une lecture aisée et rapide de votre parc de chariots. La solution CMark permet de retrouver aisément vos produits spécifiques et de suivre l'ordre de votre fabrication. Cela permet de déterminer des repères visuels, faciles à comprendre et à retenir au sein d'une même équipe. C'est une aide précieuse pour la logistique de vos process. Le marché propose de plus en plus de diversité dans le rayon boulangerie, CMark permet aux fournisseurs actifs de se repérer plus facilement dans leur production. SASA propose une innovation universelle et unique, spécialement développée pour l'aide organisationnelle des artisans, GMS et industriels. Repères visuels universels, ils permettent de différencier le bio, le sans gluten, le sans sel, ou de les classer par date de fabrication, ou par typologie par étage, de manière à déterminer un ordre de sortie des chariots de la chambre de pousse : un gain de temps pour notre cible. Les supports de cuisson CMark sont 100 % silicone, pour une adhésion parfaite sur les chariots, permettent un nettoyage facile au lave-vaisselle ou à la main, et sont disponibles en 4 coloris : rouge, vert, bleu, noir.



Le Pacte Agri Ethique s'implante en Ile de France

Avec près de 600 boulangeries engagées dans la démarche un peu partout en France, c'est au tour des boulangers d'Ile-de-France de signer le pacte Agri Ethique. Le premier à s'être engagé n'est autre que la Fournée d'Augustine, dans le 14^{ème} et le 12^{ème} arrondissement de Paris, avec une signature début septembre 2015, qui a inspiré d'autres boulangers. A Baulne dans l'Essonne, Vanves dans les Hauts-de-Seine et Versailles dans les Yvelines, s'engagent au mois de novembre. Depuis sa création en 2013, Agri-Ethique représente une démarche innovante sur la filière blé. Le pacte Blé Agri-Ethique France repose sur trois engagements : économique, social et environnemental. Trois ans après son lancement, une étude a démontré qu'Agri-Ethique a permis de préserver 6 500 emplois.

L'Agenda des Professionnels

Le 30 Novembre 2016

Assemblée Générale Le Blé de Nos Campagnes® (Filière CRC®) à Paris.

Le 8 décembre 2016

Rencontre CEBP sur le Thème « Les Réseaux de Boulangerie » à Paris

Du 21 au 25 janvier 2017

Salon Mondial de la Restauration et de l'Hôtellerie SIRHA à Lyon Eurexpo.

Du 29 Janvier au 1^{er} Février 2017

Salon International de la Confiserie et du Snack ISM à Cologne (Allemagne).

15 et 16 Mars 2017

Sandwich & Snack Show, Parizza et Japan Food à Paris Porte de Versailles - Hall 7.1

Tresse

aux noix de pécan



Crédit photos : CSM France / Thinkstock / Studio Pygmalion - Conception : www.2s3y.com - 08/16

Découvrez sans attendre la gourmandise venue du Nord !



Cette authentique viennoiserie danoise, parfaite pour apporter de la nouveauté à vos vitrines, révélera à vos clients une **recette irrésistible, originale et maxi-gourmande** ! Bénéficiant du grand savoir-faire du plus petit pays scandinave, la tresse associée à merveille trois atouts clés : un **feuilletage doré, fin et ultra-croustillant**, un **décor de gros éclats de noix de pécan** au goût doux et sucré ainsi qu'un **savoureux et généreux fourrage au sirop d'érable**. Pratique, ce produit est prêt à être enfourné, puis décoré d'un onctueux sirop d'érable au léger goût caramélisé.

Idéale au petit déjeuner ou en encas, cette spécialité venue du nord vous est chaudement recommandée pour régaler les amateurs de saveurs inédites... et dépayssantes !

CSM France -18, rue de la Robertsau
BP 50 - 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service & appel gratuits

www.csmbakerysolutions.com


Bakery Solutions

*connecting the
world of baking™*

Le nouveau concept de restaurant-jeux “Food and the Game” s’installe à Bordeaux

Restauration à Thème

Dans une époque qui se veut toujours plus connectée, plus rapide, où l’on imagine parfois qu’un bon déjeuner rime forcément avec durée, Rodolphe Chambonnaud, gérant de Food and the Game, a souhaité créer ce lieu de partage, de « chaleur humaine » comme il le dit lui-même. Le concept Food repose sur une cuisine simple mais travaillée avec des produits frais, du marché et de saison. Des plats « maison » uniquement, aucun produit surgelé (en dehors des glaces artisanales...). Voilà la ligne directrice que Rodolphe Chambonnaud et son chef consultant Franck Descas ont souhaité pour ce restaurant. Le chef accompagnera l’établissement les premiers mois, prodiguant ses conseils et veillant en cuisine. Travaillant en parallèle sur de nombreux projets, il continuera à suivre l’épopée Food and the Game, laissant sa place à la nouvelle équipe formée par ses soins. Chez Food and the Game on joue autour d’une table, avec des dés, des cartes, un plateau, du papier, des crayons... On joue en famille avec les tous petits et les plus grands, ou avec les amis. On joue à 2, à 4, à 10 ou plus. Jeux pour néophyte ou expérimenté, la vaste ludothèque de plus de 150 jeux aura de quoi assouvir les envies de jeux sous toutes leurs formes. Rodolphe Chambonnaud a choisi de ne pas faire payer les parties de jeux. Une simple consommation est demandée, accompagnant la/les partie/s d’une boisson, d’une pâtisserie, d’un thé... « Le concept que voulait monter Rodolphe m’a parlé, car j’ai toujours joué à la maison avec les enfants. Quand nous déjeunons le dimanche nous faisons toujours un jeu, même aujourd’hui. Ça apporte du vrai. C’est un endroit qui permet de se poser, de discuter autour d’une table, qu’elle soit de jeu ou garnie de nourriture », explique Franck Descas, Chef et consultant de Food and the Game. Dans cet esprit de mêler jeu et gastronomie, Food and the Game est ouvert toute la journée. Les clients auront la possibilité de jouer avant et après leur déjeuner/dîner, mais également à l’heure du goûter ou après le service du soir. Si la place le permet, il est également possible de jouer aux heures de repas.



La tradition du pain revisitée par Lékoué

Matériel

Le pain, symbole de la gastronomie française, est revisité par Lékoué qui décline ses saveurs en s’inspirant des tendances foodies qui agitent la toile et les cuisines. Deux nouveaux ustensiles en silicone qui facilitent la cuisine : le moule “Bagel” et le “Steam Buns” pour la préparation de pains Bao. Avec le Steam Buns, Lékoué s’inscrit dans la mouvance culinaire healthy inspirée d’Asie : le pain Bao. L’innovation Lékoué ? Un cuiseur vapeur doté de petites perforations en sa base, qui assurent que le pain ne s’humidifie pas et que l’air circule sans condensation. Grâce à sa matière anti-adhérente et plus hygiénique, le résultat obtenu est à la fois aérien et moelleux. Pour la cuisson de la pâte, il faut compter entre 3 à 10 minutes dans le Steam Buns, selon la forme souhaitée, façon chausson ou gyoza. Simple et ultra-rapide à préparer, on le garnit ensuite au choix version salée ou sucrée. Avec sa forme conique, le nouveau moule Bagel de Lékoué permet de réaliser le célèbre It-sandwich. Il est doté de micros-perforations qui laissent l’eau s’écouler rapidement et qui facilitent la cuisson. Une conception novatrice qui permet de manipuler le moule sans se brûler. Le moule s’utilise à la fois pour tremper le pain ainsi que pour le dorer au four. Jamais le bagel n’a été aussi simple à réaliser à la maison. Une alternative rapide et simple à la traditionnelle baguette jambon-beurre, ici on ajoute des crudités et des céréales, l’idéal pour un déjeuner sur le pouce.



Jean Routhiau met la farce à l’honneur

Traiteur

A l’occasion des fêtes de fin d’année, Jean Routhiau, spécialiste des produits élaborés de viande, a imaginé deux nouvelles recettes de farcis festives et gourmandes pour des menus de réveillon époustouflants : le Fondant de Poulet Jaune Farci aux petits légumes et coeur coulant cèpes, et la Cuisse de Pintade Farcie aux cèpes et noisettes. Pour le professionnel qui souhaite maîtriser parfaitement son coût/portion, ces pièces de viande sont calibrées et faciles à remettre en oeuvre. Ultra onctueux en bouche, le fondant de poulet jaune farci aux petits légumes (carottes, courgettes, oignons) renferme un coeur coulant aux cèpes riche en saveurs. La farce est cuisinée à base de viande de dinde et de gras de veau, elle est 100% garantie sans porc. Jean Routhiau propose également sa cuisse de Pintade Farcie aux cèpes et noisettes pour mieux jouer sur les textures en bouche (croquant / fondant). La farce est cuisinée à base de viande de dinde et de gras de veau, elle est 100% garantie sans porc. Agrémentée de légumes oubliés (salsifis braisés, gratin de pâtisson, croustilles de panais...) ou pourquoi pas recouverte d’un coulis de mangue pour créer la surprise, la cuisse de pintade reste l’incontournable de tous les menus festifs.



Gorgonzola AOP

Italien au fort caractère
recherche Chef pour mélange savoureux ...



Gorgonzola ferme AOP : 1/8 meule - 1,5 kg
Gorgonzola crémier AOP : 1/8 meule - 1,5 kg

Michelangelo est la signature d'une gamme de fromages et de spécialités italiennes répondant aux exigences des professionnels de la restauration.



PER INTER

www.perinter.com

Antoine Chuard et Silvan Oswald, grands vainqueurs de l'éditions 2016 des Chefs en Or

Gastronomie

La Finale internationale des Chefs en Or 2016 s'est clôturée début novembre par un dîner de gala exceptionnel, dans le cadre du prestigieux Pavillon Cambon Capucines de Potel et Chabot, à Paris. Plus de 450 personnalités et professionnels du monde de la gastronomie avaient fait le déplacement, pour assister à la remise des prix de l'un des concours les plus courus de la profession. Le 1^{er} Prix dans la Catégorie Chefs est remporté par Antoine Chuard (France) du Restaurant Briketenia à Guéthary avec sa "Variation de poulet Géonpis en vol au vent, bonbon de carottes fanes, bouchée pomme-poire, marmelade de champignons, sauce grelot et jus corsé au raisin". Il remporte 10 000 € et le trophée des Chefs en Or. Le 2^{ème} Prix est attribué à Christoph Hunziker (Suisse), du Restaurant Schüpberg-Beizli à Schüpfen avec sa "Trilogie de Vol-au-Vent Lâ-Haut sur la Montagne". Le 3^{ème} Prix est décerné à Pavel Vasiliev (Russie), du Restaurant Monte-Cristo à Moscou avec son "Vol-au-vent Rose des vents". Les 7 candidats se sont affrontés sur le thème : "Le Poulet Fermier jaune Géonpis présenté dans un vol au vent, le panier de légumes (carottes, champignons de Paris, oignons grelot) et la corbeille de fruits (raisin blanc, pomme Reinette Chantecler, poire Comice)". Ils avaient l'obligation d'utiliser tous les produits du thème, pris dans la gamme Origine de Transgourmet France, de transformer l'intégralité de la volaille (carcasse, abattis compris) et de réaliser un feuilletage en 4 tours sur place. Le 1^{er} Prix dans la Catégorie Apprentis revient à Silvan Oswald (Suisse), de l'Hotel & Gastro formation de Weggis avec son agneau "De la vallée à la montagne, le paysage du Stockhorn". Le 2^{ème} et 3^{ème} Prix ont été gagnés par Matthias Birnbach (Autriche), avec son "Agneau enrobé de pain blanc et son croissant de courgette et de pomme de terre. Fèves et jus de mandarin" et Margarita Suraikina (Russie), du College of Management, Hospitality and Information Technology Tsaritsyno de Moscou, avec sa "Selle d'agneau cuite au romarin et à l'ail, sauté épicé de laitue et de champignons, Arancini et sauce aux tomates et clémentines".



Corman lance une nouvelle plaque de beurre pour la BVP

Boulangerie & Pâtisserie

Corman, marque leader et pionnière du beurre technique dans le monde, annonce le lancement de sa nouvelle plaque de beurre Corman Express sur le marché français. Une innovation qui s'inscrit dans la nouvelle identité de marque de Corman : facilité d'emploi et modernité. Une plaque de beurre 82% MG au format 1kg, plus facile, rapide et pratique à utiliser : pas besoin de tempérer la plaque express, elle est enchâssable dès la sortie du réfrigérateur et est déjà pré-laminée à 8mm, épaisseur optimale pour insérer le beurre dans la détrempe. Une révolution dans le monde de la boulangerie pâtisserie qui fera gagner un temps précieux aux artisans. Enfin, cette plaque de beurre ne salira pas le laminoir et ne sera pas enfarinée avant d'être enchâssée dans la pâte pour un feuilletage réussi avec un bon goût de beurre. Corman est une marque de Savencia Fromage & Dairy Foodservice, qui développe et commercialise une large gamme de crèmes, desserts, beurres et fromages de qualité supérieure, auprès des professionnels des métiers de bouche.



Beau succès des 3^{ème} Rencontres ActualIT Afrique

Pour la 3^{ème} année consécutive, les équipes d'AIT Ingrédients et de Soufflet Négocier sont allées à la rencontre des meuniers d'Afrique Centrale et de l'Ouest à Douala au Cameroun et à Dakar au Sénégal. Au programme : la présentation du bilan des marchés mondiaux des céréales et de l'enquête Qualité Blé 2016. Cet événement a permis de rassembler une soixantaine de clients meuniers, dirigeants de boulangeries de l'Afrique Centrale et de l'Ouest représentant 22 sociétés de 6 pays : Cameroun, Sénégal, Mali, Niger Côte d'Ivoire et Burkina Faso. Ces journées furent l'occasion de valoriser le savoir-faire des métiers d'AIT Ingrédients et de Soufflet Négocier dans la filière Blé-Farine-Pain mais surtout d'échanger avec leurs clients sur des sujets d'actualité.

Jérôme Bocuse président du Bocuse d'Or

Jérôme Bocuse prend la succession de son père à la présidence du Bocuse d'Or. Ayant une parfaite connaissance du concours, membre du Comité International d'Organisation depuis l'origine en 1987, il s'est toujours beaucoup impliqué dans le développement de l'événement. Il a par ailleurs participé, en tant que jury, à de nombreuses sélections nationales ou continentales et peut s'appuyer sur une connaissance approfondie du réseau international déployé depuis près de 30 ans, dans plus de 60 pays.

Bel Foodservice PAI poursuit sa stratégie de partenariats

Fromages & Ingrédients

Cet hiver, Bel Foodservice PAI (Groupe Bel), spécialiste des fromages ingrédients pour l'industrie et les chaînes internationales de restauration, concrétise deux nouveaux co-branding avec deux partenaires de longue date. La Compagnie Artique (Primel Gastronomie) poursuit son développement sur le segment de l'apéritif surgelé et lance deux références de mini-choux au fromage Boursin®. Liebig (Continental Foods) enrichit quant à elle la gamme des soupes de légumes et pointe de fromage lancée en 2013, avec une nouvelle recette Courgettes et La vache qui rit® ciblant les familles. La confiance renouvelée de ces deux marques, qui font partie des leaders sur leur marché, est une vraie reconnaissance pour Bel Foodservice PAI. www.belfoodservicepai.com



ACFRI présente sa cellule de refroidissement rapide et de surgélation AR 480 double caisson

Process Froid

Spécialiste du refroidissement rapide et de la surgélation, ACFRI proposait la démonstration de sa nouvelle gamme Eco Concept II, à l'occasion du salon EquipHôtel, qui s'est déroulé la semaine dernière à Paris Porte de Versailles. Pour accompagner cette gamme, l'entreprise l'a dotée d'un nouveau logo comme une illustration de cette nouvelle ère. Eco Concept II est la traduction d'une volonté d'innovation et d'anticipation dans le respect des normes et notamment : la mise à la norme ErP 2015 des systèmes de ventilation de toutes les cellules, et la compatibilité des fluides HFO dans le cadre de la norme F-Gaz 2020-2022. Dans la même démarche Eco Concept II, la standardisation des approvisionnements et la mise en place sur toutes les cellules du même type de ventilateur harmonisent la production, renforcent la fiabilité et favorisent les économies d'énergie. Symbole de cette démarche, la cellule de refroidissement rapide et de surgélation AR 480 double caisson, gamme XL Double Caisson, dernière innovation d'ACFRI qui affiche des performances uniques : Homogénéité de la ventilation; Soufflage maîtrisé à très basse température; Cycle de refroidissement ultra-court; Qualité irréprochable des produits traités; et Consommation d'énergie réduite. La performance exceptionnelle de ventilation du système double caisson ACFRI, associé aux évaporateurs larges pas d'ailette, assure le refroidissement des plats cuisinés directement en cagettes et ajoute des atouts incontestables : Introduction en continu des piles de cagettes; Pilotage des températures par sondes sans fils; Traçabilité et identification des produits sur ACFRIVISU. Particulièrement novatrice, la cellule AR 480 double caisson est équipée de 2 mannequins verticaux à double évaporateur et ailettes horizontales, et de ventilateurs hautes performances pour assurer un refroidissement avec un soufflage à très basse température (-20 à -25°C) sans surgélation et dans le respect de la législation. La capacité de refroidissement rapide est de 480 kg de produits par cycle, et jusqu'à 800 kg de produits ou 6 à 10 piles de cagettes par cycle de 90 ou 110 minutes. Par ailleurs, le spécialiste équipe désormais toutes ses gammes de la dernière génération de l'automate Simply III qui s'inscrit dans la même politique Eco Concept II. De nouvelles fonctionnalités comme un dispositif d'économie d'énergie qui récupère la chaleur des produits pour assurer un dégivrage automatique ou encore le séchage des barquettes, répondent aux besoins des clients. www.acfri.com



Charles & Alice propose une nouvelle gamme de 9 créations au rayon frais

Compotes

Parce que Charles & Alice n'en finit pas de revisiter les meilleurs classiques, ces 9 nouvelles créations mettent à l'honneur les plus beaux fruits dans une gamme délicatement sucrée qui plaira à tous les gourmets. Cette nouvelle collection arrive au rayon frais pour une rentrée vitaminée sous le signe du plaisir et de la naturalité. Au petit-déjeuner ou bien pour terminer son repas en douceur... Au goûter ou encore le soir pour un moment de pur réconfort... Mais quels sont les secrets d'une telle recette ? Tout d'abord beaucoup de générosité et des proportions idéales de fruits pour plus de goût. Puis, une pincée de sucre, juste assez pour laisser s'exprimer toute la saveur des fruits avec une touche de gourmandise en plus. La sélection des meilleurs fruits et des pommes 100% origine France pour allier goût et démarche locale. Et enfin, une technique de préparation spécifique : le broyage à froid, permettant de ne pas sur-cuire les pommes, en préservant ainsi toutes leurs saveurs. La nouvelle gamme : Pommes Abricots; Pommes Poires; Pommes Bananes; Pommes Fraises; Pommes Mangues; Pommes Rhubarbe; Pommes Framboises; Pommes Pêches. Sans oublier un Pack de 12 pots aux Pommes, ainsi qu'un Pack Panaché de fruits (4 Pommes, 4 Pommes-Poires, 4 Pommes Fraises, et 4 Pommes Bananes. Implantée dans le Sud-Est de la France, Charles & Alice est spécialiste de la transformation des fruits. Ses 380 collaborateurs oeuvrent chaque jour à élaborer des recettes qui ne font aucune concession sur la qualité, respectent toute la gourmandise naturelle des fruits, et offrent un éventail de choix.



Starbucks dévoile ses nouvelles Red Cups

Boissons Chaudes

Pour nombre d'entre nous, le retour des Red Cups marque véritablement le début de la période des Fêtes. Depuis 1997, Starbucks célèbre la période de Noël avec une Red Cup emblématique. Au fil des années, ses illustrations se sont révélées tantôt modernes avec de délicats coups de pinceau et des couleurs vives, tantôt nostalgiques avec l'incontournable gui et bien d'autres décorations. Cette année, pour la première fois, les Red Cups Starbucks seront habillées de 13 designs différents, imaginées par les clients. « Nous espérons que les illustrations de cette année exprimeront à la fois l'esprit des Fêtes de fin d'année et celui de de nos clients, » déclare Sharon Rothstein, Starbucks global chief marketing officer. Depuis le 10 novembre, leurs dessins sont présentés sur les Red Cups, tant attendues par les clients, dans plus de 25 000 salons Starbucks de 75 pays. 10 d'entre elles sont disponibles en France.



Sirha

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION
& DE L'HÔTELLERIE

21>25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON



RCS LYON 380 552 976 - Document non contractuel © Photos : Gilles Derfak - Montage : Studio des Fleurs / Touche Particulière - Robe : Nicolas Fofotte



3 045
exposants
et marques

725
nouveau

189 028
professionnels
138 pays

(Source : Sirha 2015)

SIRHA APP.



Salon réservé aux professionnels



#Sirha



VOTRE BADGE GRATUIT AVEC
LE CODE INVITATION **PPSAV**
SUR **WWW.SIRHA.COM**