

ALERTES



Altho, H62

- Chips de légumes cuites sous vide au chaudron. Recette "clean label". Taux de MG : 26% contre près de 40% dans une chips classique.

- Chips épaisses natures et aromatisées à l'aspect artisanal. Friture à basse température, aspect "fait-maison". Nature ou aromatisée (oignons caramélisés, vinaigre balsamique, poivre ou sweet chili). Qualité premium tout en restant accessible.



Club PAI Ingredients, H81

- Cassis semi-confit et semi-déshydraté pour les pâtisseries ou les produits traiteur type taboulé. 100% naturel et issu des vergers français. Tendance "fruits et super fruits". Cette innovation est proposée par l'un des adhérents du Club PAI.



FrieslandCampina, C38

- Crème pâtissière a chaud
- Dorures "Safedor" : substituts aux œufs pour apporter couleur et brillant aux viennoiseries, brioches et biscuits. Étiquetages "pur beurre", "sans lactose", "sans palme", "sans additifs", "sans œuf", "sans sucre". Palette de couleurs allant du brun foncé au caramel clair



INNOVATION MDD



MDD Expo : Produits laitiers-glace

Casty, G58

- 2 glaces sans lactose : "Cône vanille", "Sandwich parfum crème". Il s'agit d'une glace élaborée avec du lait dont le lactose est éliminé.
- Deyogur, glace 100% yaourt. Le produit est protégé par un brevet.



CFC Food, B28

- Moulin pour râper le fromage (en tournant le bouchon) : Grana Padano, Parmigiano Reggiano ou Pecorino Romano.
- Stick 40g ou 25g de Parmigiano Reggiano, Grana Padano (DarFresh/Cryovac, ouverture facile)



Fromagerie Guilloteau, C35

- Rigotte de Condrieu : fromage de chèvre au lait cru AOP depuis mai 2013 et AOC depuis 2009 (croûte ivoire et pâte blanche, texture onctueuse). Le lait est collecté dans le massif du Pilat (Rhône Alpes).



"Le produit est fabriqué depuis le XIXème siècle. Le terme "rigot" ou "rigol" désignait en patois les petits ruisseaux du Pilat, et du village de Condrieu, principal marché de l'époque.

Fruitière de Domessin, B56

- Tommette aux herbes. Petit fromage à croûte fleurie (pièce 400g)
- Raclette Label Rouge fabriquée en région Rhône-Alpes, 10 semaines d'affinage sur planche d'épicéa. Coupe et LS.



Per Inter, B50

- Boule de mozzarella di bufala (au lait de bufflonne) avec des morceaux de truffe (2% tuber aestivum).
- Fromage à griller (pâte fraîche au lait de vache). Grille ou frit, sa texture change sans qu'il ne fonde. Cible apéritif ou hamburgers



Yeo Frais, B41

- Yaourt aux fruits sans aucun additif. 15 à 20% de fruits. 5 parfums : banane, framboise, ananas-passion, figue et pruneau d'Agen. La gamme a été lancée en novembre 2013 sous la marque "Pâturages L'Essentiel" d'Intermarché.



Laiterie Saint Père, B56

- Dessert façon piña colada (2 pots de 120g). Gamme existante : saveur irish coffee et Grand Marnier
- Beurre aux algues (plaquettes 125 g)



Les Délices du Val Plessis, B58

- Kids Party : gâteau glacé 1L dédié aux enfants pour les occasions festives. Smiley dessiné avec de la crème glacée chocolat. Décors : tête de clown, plaquette chocolat colorée...



GNT, G83

- "Exberry", concentrés de fruits et de légumes lipo-dispersibles. Palette de couleur complète de denrées alimentaires colorantes adaptées aux aliments composés d'huiles et de graisses ("clean label").

- GNT est le n°1 mondial des denrées alimentaires colorantes. Ses "Colouring Foods lipodispersibles" sont disponibles dans les teintes rouge, bleu, jaune et vert et peuvent être mélangés pour obtenir une gamme de couleur plus large. Ces ingrédients sont fabriqués à partir de fruits, légumes et plantes grâce à des méthodes physiques douces (pas de produits chimiques).

Innov'ia, H85

Innov'ia (La Rochelle, 4 unités de production en Europe) est spécialisée dans l'encapsulation d'actifs naturels : huiles essentielles de plantes, extraits d'huiles de poissons riches, polyphénols issus de pépins de raisin...

- Inno'Méga : huiles à fortes teneurs en acides gras essentiels (AGE) polyinsaturés

- Inno'light : "le même plaisir sucrant que le sucre, mais avec 50% de calories en moins"

Jean Niel, H87

- collection annuelle d'arômes "Aromatic Music Tour"
- nouvelle gamme d'arômes "grenade"

Le Coq Noir, G78

- Crème de bergamote confite (citron bergamote = croisement entre le citron et l'orange amère). Aide culinaire pour usage salé ou sucré

- Pesto verde concentré
- Crème de citron basilic ail

L'Escargot Courbeyre, G56

- Mini assaisonnements "farce au beurre" (mini rouleaux de 50 à 70g, étui). 4 recettes : "bourguignonne" (ail et persil), "provençale" (tomate et herbes de Provence), "citronnée", "spicy" (ail et piment d'Espelette). Utilisation :



MDD EXPO : Pâtisserie, Biscuiterie, BVP

Biscuiterie Menou, I42

Etuis ou sachets. Etui carton coloré style "Pop Art"
- palets pur beurre aux pépites (chocolat noir ou fraise) ou éclats de caramel*
- croquants noisettes aux pépites (chocolat noir ou fraise) ou éclats de caramel*
- palets chocolat, galettes caramel et croquants pépites de fraise...

* au beurre salé et à la fleur de sel de Guérande



Du Bois de la Roche, J49

- "Palmier pomme cannelle" (couverture caramélisée)
- D'origine française, "Du Bois de la Roche" est implantée au Portugal depuis 1980. Elle est spécialisée dans la fabrication de biscuits feuilletés.



Dynamique Provençale, K49

- Navettes provençales à la fleur d'orange*
- Croquants aux amandes et au miel*
* packaging kraft et cavalier couleur



L'Ecopain d'Ignace, L58

- Pains sans gluten : nature, olives, herbes de Provence...



La Perle, L40

- Gamme Fekia : pâtisserie tunisienne



grillades et plancha, base de sauce pour les poêlées de légumes et de fruits de mer.

Bahier, B70

- "Les Tartinades" : spécialité charcutière à base de viande de poulet rissolée et confite, agrémentée de petits dés de légumes et /ou fruits cuisinés (barquettes 180g)



Cipal Delicemer, D56

- Houmous traiteur : naturel, coriandre, sauce piquante, betterave, panais, potimarron



Escal*, F36

- Flammekueche alsacienne grand format de forme ovale. Recette spécifique plus



riche en crème fraîche et fromage blanc

- Mini feuilletés aux crevettes (bouchée) : feuilleté au beurre recouvert de crème aux fines herbes, le tout surmonté d'une queue de crevette décortiquée
- Escargots de Bourgogne aux morilles
* surgelé

Grandi Salumifici, G62

- Mortadelle de poulet 110g



In'vest Amifood, L58

- Purée de pommes de terre artisanale (avec morceaux) au beurre et à la crème aromatisée à la truffe
- 12 sauces pour pâtes. Sauces blanches : carbonara, 4 fromages. Sauces à base de tomates : tomates séchées, légumes grillés, pecorino,



Les Comtes de la Marche, L71

- Brownie pâtissier au chocolat et noix de pécan recette originale (format familial)
- Grands cookies pâtissiers (étui x4). 3 recettes : "véritable" (noix de pécan et chocolat noir), "chocolat noir", "raisin chocolat au lait, raisins, flocons d'avoine"



Miels Villeneuve, A8

- Pain d'épices 40% miel à l'ancienne origine France garantie bio (300g) à base de farine de seigle et avec un fort pourcentage de miel (40%)



Le Bon Grain, J57

- "Cake in a cup". Cake au chocolat moelleux à préparer au micro-ondes dans une tasse en 1 minute. Le paquet contient une tasse en porcelaine, 2 portions de préparation de 70g et un petit manuel. Il suffit d'ajouter 35 ml d'eau puis 1 minute à 600 watts.



Bouchard, K68

- "Chocolat au mascarpone frais" et "Les saisonniers" (pralines et napolitains)



Ruf Lebensmittelwerk, M79

- Cœur coulant chocolat et caramel (ajouter 2 œufs)
- Moelleux express (chocolat noir, lait)



ricotta, olives, aubergines, basilic, origan, tradition, bolognaise végétale

* conventionnelle et bio

Maison Carrier, F62

- Parmentier de canard issu de canard du Sud-Ouest
- Aligot et confit de canard du Sud-Ouest



Marie de Livinhac, L69

- Suprême de pommes de terre au safran de France
- Gamme de soufflés (roquefort, 3 fromages, reblochon). Marie de Livinhac est spécialiste du fromage lyophilisé.



MC Foods, F78

- Porc ibérique
- Petites brochettes yog

Soup'ideale, J71

- 3 soupes exotiques en bouteilles 600 ml (hongroises, orientales, mexi-



caines)
- 3 soupes exotiques en cup et micro-ondable (américaines, italiennes, thai)

Actalia, A27

- "La Box" : concept de boîte jetable se dépliant d'un seul tenant à l'ouverture pour former un plateau de consommation.



Vegepack, L58

- Champignons émincés et prêts à l'emploi (produits frais)



Sibell, J40

- Coffret Exception comprenant 3 sachets des chips festives (truffe, foie gras, saumon fumé)



- Multipack XXL 320g. Ce pack géant est composé de 12 sachets de 25g de chips (4 barbecue, 4 poulet braisé, 4 nature)

Crystal, K53

- "Caramel à tartiner au rhum raisins" (caramel à tartiner nature + raisins secs qui ont macéré dans le rhum). Exemple de recettes développées par des blogueuses : kouignettes, sablés, gâteau de semoule, chocolat fourré, bouchées chocolatées, marbré, mini croissants, brochettes de crêpes...



MDD EXPO : BRSA, Boissons

Beautiful Brands, B12

- 3 Ice coffee (café latte, cappuccino, vanille). Packaging carton éco-responsable avec barrière multicouche
- Pur jus de grenade bio



Brasserie Licorne, C21

- "Can & Go" est une canette refermable. Le système a été développé par la société Cogitocan en partenariat avec La Brasserie Licorne, pour conditionner energy drinks, bières...

- Ce procédé breveté garantit une étanchéité totale après de multiples refermetures. Il permet une pasteurisation des produits, sans ajout de conservateurs et peut être utilisé avec tous types de boissons. Can & Go offre les performances d'une bouteille en plastique refermable et les avantages de la canette en aluminium, explique la Brasserie Licorne



Kruger, H36

- Milk'N Shake. Sirops 100% naturels (chocolat, caramel,

fraise & vanille) pour préparer "vite et simplement" son milkshake dans du lait froid ou chaud

Laiterie de Saint Denis de l'Hôtel, B7

- "Cosmo sans alcool" : cocktail sans alcool (gamme existante mojito, pina colada et planteur)



Pages, H48

- Infusion bio : "thym citronné abricot de Provence". La gamme "Terres de France" se compose d'infusions "mono-ingrédient" (verveine d'Auvergne, tilleul de Carpentras...) et de mélanges de plantes : provençale (thym, lavande, romarin), Marseillaise (anis et menthe).

- Infusion pour les enfants au cola



Routin, B8

- Préparation pour cocktail pinacolada
- Sirop parfum concombre



- "Caramel à tartiner à la pomme tapée". La pomme tapée est une préparation traditionnelle de l'Anjou et de Touraine. La pomme est pelée, séchée, puis "tapée" à l'aide d'un maillet afin de l'aplatir. Epaisseur 2 centimètres, apparence d'un fruit sec (mais non croquant).

Georgelin, I56

- Fruits punchés : confitures cuites au chaudron avec un peu d'alcool : "banane rhum", "ananas pina colada", "cerise kirsch", "4 agrumes Grand



Marnier", "prune armagnac"

- Purée de légumes anciens : potimarron carotte, topinambour noix de muscade... Pot verre 200g, 1,65€, DLUO 3 ans

- "Fleur de Fruits" (25% de sucre)

Intersnack, H82

- Mélanges graines et olives
- Mélanges graines et poivrons

- Diablotin : soufflés à base de pommes de terre. 3 goûts : salé, jambon fromage et ketchup.



La Panacée des Plantes, H60

- "Fructivia, gelée allégée de grenade bio" (fruits > 70%, sucre de canne, pot 250g). Autres gelées bio : grenade, aronia, cranberry... Et aussi des confitures au xylitol.

- Superfruits enrobés de chocolat noir bio : cranberries, baies de goji, physalis et baies d'argousier. Pot transparent au couvercle noir.



Mulder Natural, I68

- Crispy riche en fibres (+fruits + chocolat noir ou lait) : base avec des flocons de céréales et des céréales extrudées

- Muesli crunchy croustillant exotiques : Asiatic (base parfumée au gingembre +noix de cajou et gingembre), American (base croquante au sirop d'érable +noix parfumées et caramélisées), Italian (base parfumée "Expresso" +copeaux de chocolat), Tropical (base parfumée à la noix de coco +papaye, ananas, banane)



Roucadil, I44

- Mini Enrobés : fruits secs enrobés de chocolat (raisin, pruneau, cerneau de noix, noisette)



Satellite, L70

- Diplicious : gressins italiens + purée de ratatouille fabriquée en France (conditionnement snacking).
- Sweetburgers : 6 mini génoises au chocolat et à la confiture d'oranges.



PAM, F73

- Tarte fine au fromage bleu et figues vertes : pâte feuilletée (46%) et figues

MDD Expo : Produits de la mer

Groupe Le Graet, F40

- "Trio de la mer" : 6 mises en bouche dans un contenant en pulpe de canne (matériau éco-conçu, recyclable et biodégradable). 3 recettes : "Noix de Saint-Jacques sur purée aux 3 légumes et graines de pavot", "Crevette sur un velouté de patate douce et noix de coco", "Moules dans une sauce au curry et coriandre"

- "Mini cocottes de moules cuisinées dans une sauce légère (les mini cocottes peuvent être livrées colorées). 5 recettes : "marinière", "à l'espagnole", "poireaux, champignons et lardons", "curry", "roquefort"



* surgelé

Maison Gendreau, K62

- filets de harengs marinés,



vertes cuisinées (26%), fromage bleu au lait de vache (24%). 15 à 20 min à 180°C sans décongélation. GMS et RHD.

- Moelleux aux amandes et framboises 100g : fram-



boise 25% + amande 21%. Barquette en bois recyclable. 25 à 30 min à 210°C.

Sauniers de l'île de Ré*, J56

- Galet de Sel de l'île de Ré en sachet doypack 250g. Le galet correspond au juste dosage de sel recomman-

poissons grillés marinés, maquereaux grillés marinés

Pittman Seafoods, F61

- Homard cru (surgelé) prêt à cuisiner. Obtenu grâce à un procédé de haute pression et une mise sous vide avant congélation



SFE Queens Shisu Royal, F50

- Homard blanchi prêt à cuire 350g



Simo Fishprocessing, G50

- Salmoni - bouchée snacking. Les Salmoni associent la saveur du saumon aux arômes des garnitures. 4 saveurs par UVC (40 pièces). Il suffit de décongeler. Apéritifs, snacking festif et plateaux dînatoires. UVC 20 pièces.



dé pour un litre. Sachet zippé, hermétique

- Sachet stand up 500g gros sel marin gris de l'île de Ré

* Coopérative des Sauniers de l'île de Ré

