



EMPorter

Nouveautés

CAP DIANA sort des sauces traditionnelles

Spécialiste des ingrédients culinaires destinés aux industriels de l'agroalimentaire et aux professionnels de la restauration, l'entreprise bretonne s'applique à développer des sauces originales pour les snacks salés chauds ou froids. Petites dernières de la gamme de sauces, les sauces équilibrées agrémentent les snacks salés de façon originale et gourmande. Allégées en matières grasses et à teneur réduite en sel, sans conservateur ni colorant, plusieurs parfums sont actuellement disponibles dont la sauce veloutée de tomate basilic, mayonnaise allégée ou encore sauce citronnée à l'aneth. Cap Diana propose également des sauces sucrées pour valoriser les desserts : chocolat, caramel au beurre salé, abricot miel aux amandes, kiwi fraise violette...

De quoi ravir les gourmands !



Les financiers de Bonne Maman

Bonne Maman lance ses deux références de financiers, l'une à l'amande et l'autre au chocolat-orange, sur le marché de la consommation Hors Domicile. Sans conservateur ni colorant, Bonne Maman perpétue ses recettes traditionnelles. Innovation : le financier chocolat orange allie aux amandes de petits zestes d'orange et un fin nappage de chocolat. Parfaits pour les petites faims, les financiers de Bonne Maman sont disponibles en barquettes de trois (45 g).



Superlizzy trie et compacte les déchets.

Le fournisseur Axiome a récemment présenté Superlizzy lors d'un salon, petite merveille de la gestion des déchets créée par le Groupe CMS. Superlizzy, c'est la possibilité de trier le liquide du déchet solide, chacun allant respectivement dans un bidon ou dans un récupérateur présenté sur un socle roulant afin d'être plus rapide et pratique à remplacer. A l'intérieur de la Superlizzy, une vis transporteuse compacte les déchets en continu, ce qui permet de réduire les volumes jusqu'à cinq fois. Bouteilles plastique, canettes, boîtes à sandwiches, PET, alimentaire... Superlizzy compacte et trie toutes sortes de déchets. Pratique, cette machine s'intègre au mobilier du lieu où elle est placée. Enfin, un témoin lumineux vous avertit lorsqu'elle est pleine.



La crème et le lait en tubes

Après un succès fulgurant au Royaume-Uni, les DAIRYSTIX débarquent en France. Ce sont de petites bûchettes de crème liquide et de lait UHT (entier ou demi-écrémé) aux vertus multiples. Pratiques et écologiques, elles représentent 50 % d'emballage en moins. Dès 2010, ces bûchettes seront personnalisables, devenant ainsi les vecteurs de l'image de votre entreprise. Conservables pendant 6 mois, elles seront disponibles sous les formats suivants : 7,5 ml pour ce qui est de la crème et 10 ml pour le lait entier ou demi-écrémé.



Du chocolat sans les calories !

Le WHIF est une véritable gourmandise au chocolat qui ne fait pas prendre un gramme. En effet, cet ovni sorti du laboratoire d'un chef cuisinier et d'un scientifique, se présente sous la forme d'un tube qui contient un parfum de chocolat (chocolat-framboise, chocolat noir ou chocolat menthe) à aspirer. Auto-déclaré « premier produit de la cuisine aérienne », il s'inscrit dans la tendance qui consiste à mêler plaisir et diététique. Une expérience hors normes qui a eu l'occasion de séduire les visiteurs du dernier salon du chocolat à Paris.



Wow Nutrigreen !

Nutrigreen, entreprise spécialisée dans la transformation de fruits frais, invente et fabrique des produits depuis quelques années pour les distributeurs du monde entier. En conservant un maximum les qualités nutritives du fruit, elle propose des produits innovants, sains et d'une qualité exemplaire. Avec sa marque

Wow Every Now, Nutrigreen entend bien relancer la consommation de fruits par des moyens ludiques. Avec un packaging coloré et attractif, aussi bien pour les adultes que pour les enfants, qui résisterait à leurs jus, purées et barres de fruits frais ?

