CONDIFA
Farine Elaborée Agrakorn

Agrano, marque de la société Condifa, lance Agrakorn, une farine élaborée 50%, composée d'un mélange original de farine de blé, de farine de malt d'orge torréfié et de graines, pour réaliser des pains authentiques à la couleur soutenue. Sa croûte craquante révèle une mie dense et souple. La farine de malt d'orge torréfiée rehausse les notes toastées des graines d'un trait de caractère. Sa pâte facile à travailler et non collante offre une polyvalence de travail et de façonnage pour les formes de pains spéciaux et baguettes. Son caractère et son craquant s'associe parfaitement aux charcuteries ou poissons fumés et permet de créer de nombreuses recettes de sandwichs ou encore de tartines.

HALL 4 STAND F90

NATURE & COMPAGNIE
Gamme Zen & Sans Gluten

Nature & Compagnie est une société spécialisée dans l'alimentation bio sans gluten, frais, surgelés et secs. Sa volonté est de rendre plus facile la vie de ses clients en leur concoctant des repas certifiés bio et qui ne contiennent aucun gluten. Nature & Compagnie développe une marque « Nature & Cie », réservée aux magasins spécialisés dans le bio. Avec la demande grandissante de la RHD, la marque spécialisée lance donc en 2015 une nouveauté : «Zen & Sans Gluten», une gamme spécifique à destination des professionnels de la restauration, du snacking ou encore de l'hôtellerie.

HALL 2.1 STAND D62

GASTRONOME PROFESSIONNELS
Aiguillettes de Poulet Croustillantes Multi-céréales

Pour toujours plus de service et de saveurs, Gastronome Professionnels étoffe son offre «ingrédients volaille» avec de véritables aiguillettes de poulet à la panure fine et croustillante qui garniront en toute simplicité salades, sandwiches chauds et burgers. La marque proposera également de découvrir sa gamme «volaille solutions». Une recette viande & légumes cuisinés complète et prête à l'emploi pour réaliser des sandwiches chauds, froids ou des plats à thème. Une solution pré-dosée, composée de 65 % de viande de poulet et de 35 % de légumes cuisinés pour un gain de temps assuré en cuisine. Enfin, Pour les cartes snacking « au naturel », les émincés de filet de poulet rôtis issus d'une filière sélectionnée par Gastronome Professionnels sauront faire la différence.

HALL 2.1 STAND J46

ELODYS SAS
Le Compagnon du Boulanger®-Kiosque à Baguette®

La société ELODYS présente son «Compagnon du Boulanger®/Kiosque à Baguettes®», qui permet la mise à disposition automatique de baguettes, fraîches et croustillantes, 24 h/24. Il s'agit d'un four à cuisson continue et distribution automatique d'une capacité de 120 ou 240 baguettes (il cuit le pain) qui est alimenté chaque jour en baguettes précuites. Le four se charge de la finalisation de la cuisson sur place et à la demande, permettant ainsi à tout consommateur d'accéder en 5 secondes à une baguette chaude à toute heure du jour et de la nuit. La baguette est livrée instantanément après règlement du consommateur. Cet équipement peut être positionné en intérieur comme en extérieur sans abri complémentaire particulier.

HALL 6.2 STAND LUM30

LA VIE DE CHÂTEAU
La Longe de Cantal jeune AOP

La Vie de Château innove sur le segment phare des solutions fromagères en restauration commerciale, sur le marché du prêt à trancher et lui apporte de la valeur ajoutée en proposant la Longe de Cantal jeune AOP. Cette nouveauté s'inscrit parfaitement dans les attentes des chefs de cuisine et apporte de nombreuses solutions dans leur quotidien. Afin de répondre aux nouvelles exigences de la restauration rapide et du traiteur, La Vie de Château (Groupe Sodiaal), lance donc cette nouvelle solution fromagère spécifiquement étudiée avec un format de découpe adapté et un nouveau type de fromage pour ce créneau.

HALL 6 STAND E124

AIT INGREDIENTS
Perfeckt Control Plus

Les boulangers doivent répondre non seulement à l'exigence des clients qui veulent du pain frais toute la journée, mais aussi à leurs problématiques de manque de temps et/ou de personnel. En diagramme avec blocage au froid, la pâte est fragilisée, avec des conséquences possibles sur la rétention gazeuse, la tenue, le développement à la cuisson, la stabilité pendant la fermentation. La formule de Perfeckt Control Plus a été développée pour permettre à la pâte de supporter ces contraintes de blocage et déblocage au froid, y compris pour du diagramme bloqué avec des préfermentations assez longues, plus délicates ou des blocages rallongés (jusqu'à 72h). Perfeckt Control Plus apporte force, ténacité et tolérance à la pâte, permettant un travail équilibré et régulier et surtout de beaux aspects de produits finis : volume, couleur et grigne.

HALL 4 STAND D129