

**B**rèves snacking/DA

ews...news...news...news...ne



**Créaline a du bol**

Ce petit bol contient 200 g de purée. Pratique avec son couvercle refermable, vous pourrez l'emmener partout ! Eclats et coulis de légumes apportent originalité, matière et couleur à ces purées « faites comme à la maison ». 6 recettes ont été élaborées, prêtes en 1 minute 30 au four à micro-ondes : Pommes de terre avec éclats de tomates séchées basilic, céleris avec éclats de raisins à la cannelle, aubergine et son coulis de tomates, pommes de terre et son coulis de poivrons, le duo Bio poireaux - pommes de terre, le duo Bio carottes - haricots verts



**Sielaff présente le i-core V 50, un déconsigneur compact**

Le i-core V 50 est la solution la plus compétitive pour la récupération automatique d'emballages de boissons à usage simple ou tri sélectif (bouteilles PET/canettes/gobelets) là où un compactage n'est pas nécessaire. Le concept se distingue par une technologie éprouvée dans une configuration de distributeur novatrice. L'utilisation très simple constitue par ailleurs également la garantie d'une satisfaction élevée de l'utilisateur. Sa conception modulaire permet un nettoyage aisé et simplifié.



**So et Viennois de Sodebo : de nouvelles recettes créatives**

Avec les trois nouvelles recettes créatives des SO Gourmand et les cinq références incontournables de la gamme des Méga Viennois, Sodebo séduit les gourmands. SO Gourmand s'enrichit aujourd'hui de trois nouvelles recettes : Saumon fumé Tomates Asperges, Thon Tomates marinées, Jambon italien Mozzarella Tomates.

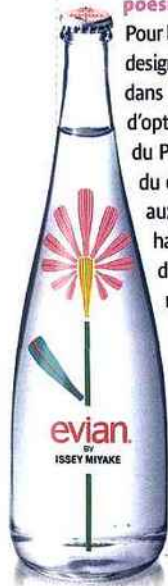


Le Méga Viennois représente aujourd'hui une baguette sur trois vendue en GMS. Incontournable sur le segment des baguettes, cette gamme particulièrement dynamique bénéficie aujourd'hui d'un nouveau style, plus moderne et plus actuel.



**Une bouteille d'évian® pleine de poésie**

Pour les fêtes, evian® et le studio de design Miyake signent une bouteille dans l'essentialité, mais rayonnante d'optimisme et de fraîcheur. Née du Pleats Please, le fameux plissé du créateur, une fleur imaginaire aux couleurs chatoyantes vient habiller la plus essentielle source de vie, icône de jeunesse, l'eau minérale naturelle evian®. Cette bouteille sera déclinée en deux versions, l'une d'entre elles en vente exclusive dans les magasins ISSEY MIYAKE des rues Port Royal et bld St Germain à Paris et sur le site [www.myevian.com](http://www.myevian.com)



**ROLLAND R&R joue la carte des spécialités individuelles**

Cette année, ROLLAND R&R enrichit son offre à destination de la restauration commerciale d'une nouvelle spécialité individuelle. Star des fêtes de fin d'année, le chocolat est à l'honneur à travers deux recettes à marque 1848 (Cadbury) : le Mini Lingot Noir & Lait (nouveau 2010) et le Carré Chocolat Caramel et Noisettes. Deux bûchettes aux Fruits Rouges ou au Caramel, à marque Glace Sensation (marque propre de ROLLAND inspirée de la culinarité française) complètent la gamme : leur forme atypique et leur touche très pâtisseries en feront une alternative valorisante et originale aux pâtisseries traditionnelles.



**Volvic lance la première bouteille d'origine végétale en France**



Volvic 50 cl, est la première bouteille d'origine végétale en France, une innovation de Danone Eaux France. Composée pour 20 % de PET d'origine végétale et toujours 100 % recyclable, cette nouvelle bouteille intègre également une partie de plastique recyclé et voit son poids allégé. Ainsi, son empreinte carbone est réduite de 35 à 40 % par rapport à une bouteille de Volvic standard.

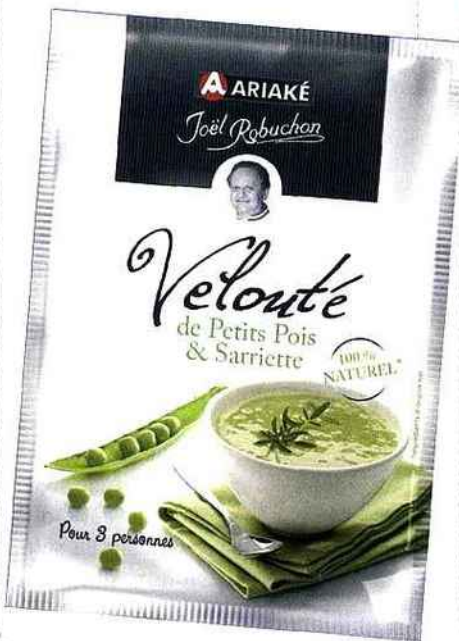
**Les Saucisses Cuisinées de Jean Routhiau**

En boyau naturel, à base de volaille, de canard ou de porc, les saucisses Jean Routhiau constituent un plat du jour original et savoureux, au coût matière modéré. Elles ont été mises au point dans le respect de la tradition charcutière avec juste la touche d'originalité nécessaire pour que les cuisiniers puissent y ajouter toute leur créativité. 6 recettes authentiques, imaginées dans le respect de la tradition charcutière, parmi lesquelles : Saucisse de volaille cuite aux tomates et basilic, Saucisse de volaille cuite aux légumes du soleil et épices colombo, Saucisse de porc cuite façon tartiflette, etc.



**ARIAKE lance une nouvelle génération de Veloutés 100 % naturels**

En 2009, les consommateurs avaient plébiscité la gamme des Bouillons à Infuser ARIAKÉ. En 2010, le spécialiste japonais de bases culinaires naturelles crée à nouveau l'événement en lançant une nouvelle génération de Veloutés déshydratés, 100 % naturels, axés sur le goût et l'authenticité. Déclinée en six premières recettes originales signées Joël Robuchon, la gamme s'inscrit dans une dynamique de renouvellement au gré des saisons. Une démarche par laquelle ARIAKÉ se donne pour ambition d'attirer de nouveaux consommateurs sur ce segment. Les six recettes : Velouté Petits pois et sarriette, Velouté Champignon, Velouté Maïs au curry, Velouté Coquillage, Velouté Tomate et thym, Velouté Volaille.



**SCAL lance un pâton à pizza bio avec Grain d'Or Gel**

Réalisé à partir de farine de meule biotype 150, ce pâton bio est particulièrement riche en fibres ce qui favorise la teneur en micronutriments par rapport à une farine blanche, type 45 par exemple. Et pour parfaire ces qualités nutritionnelles, le duo SCAL/Grain D'Or Gel a choisi une farine écrasée de manière traditionnelle sur meule de pierre et labellisée agriculture biologique. Enfin, la recette de ce pâton a été réalisée avec de l'huile d'olive extra-vierge pressée à froid pour valoriser davantage la qualité du produit. Le pâton ne contient ni additifs, ni conservateurs. Une fois décongelés, les pâtons bio ont une durée d'utilisation de 48 h. Conditionnement : 60 pièces par carton pour des pâtons de 160 g.



**La « maison » Charaix : une idée cadeau de Noël gourmand**

A l'occasion des fêtes de fin d'année, la Maison Charaix crée une boîte événementielle de Macarons de Joyeuse en série limitée. Illustrée par Kanako de My Little Paris, cette boîte en forme de maison met en scène, dans un esprit de Noël, le Duc de Joyeuse et ses proches dans la demeure familiale, fabrique de macarons. Chaque « maison » contient 10 délicieux Macarons Charaix au goût intemporel.

