

PRODUITS SALÉS

UNILEVER FOOD SOLUTIONS

3 nouvelles sauces polyvalentes Hellmann's®

Pour séduire les chefs désireux de twister leurs recettes - en street-food comme en bistronomie - Hellmann's® (Unilever Food Solutions) lance en mai 3 nouvelles sauces polyvalentes : Utilisable à chaud comme à froid, la sauce Ail accompagne idéalement wraps, falafels, fish & chips et beignets de calamar, entre autres. Elaborée avec de l'ail concassé, elle est adaptée aux régimes végétariens et sans gluten. De

son côté, la sauce Barbecue - concoctée à base d'oignons caramélisés - se prête à de multiples usages : à froid avec des pièces de viande, à chaud dans des burgers ou wings de poulet, mais aussi comme marinade ou laquage.

Enfin, la sauce Deluxe - utilisable à froid et mêlant herbes aromatiques et pointe de citron - constitue un accompagnement de choix pour les frites, potatoes, pommes de terre au four, mais aussi pour des légumes, du poisson et de la viande. Ces 3 nouveautés sont conditionnées dans des bouteilles ergonomiques, facilement utilisables à une main et avec un emballage majoritairement recyclable. Après ouverture,

elles se conservent jusqu'à 4 semaines à température ambiante et 8 semaines au réfrigérateur. M.B.

POULE ET TOQUE

Les Aiguillettes de poulet corn-flakes

Pour répondre au marché du snacking et des menus du jour « express », Poule et Toque lance en avril 2023 les Aiguillettes de poulet corn-flakes. Issues de poulet origine France, elles allient un morceau de filet de poulet anatomique à la texture fibrée et une panure dorée et croustillante en enrobage. Déjà cuites à cœur, elles peuvent être remises en œuvre aisément et rapidement et s'adaptent à tout type de consommation, du plat du jour à la salade en passant par le burger et le wrap. Cette nouveauté, qui complète la gamme de produits panés de Poule et Toque, est proposée dans une portion de 50 g et ne contient ni exhausteur de goût ni colorant ou huile de palme. M.B.



À savoir

Nouveau, bienvenue à l'Udinap

En s'appuyant sur les services de la CGI, Patrice Mora (Président du Groupe Matfer Bourgeat), François Houpert (Président du Groupe Enodis) et Thierry Drecq (mandaté par Christophe Alaux, Président du Groupe ECF) viennent de créer l'UDINAP, l'Union de la Distribution Non Alimentaire Professionnelle pour les Métiers de Bouche. L'objet de cette union n'est pas de concurrencer les syndicats existants mais bien d'assurer la promotion de la profession et la défense des intérêts de celle-ci et de ses membres. L'Udinap regroupe déjà près de 50 adhérents du commerce de

gros, de la fabrication et de l'installation relevant du secteur non-alimentaire et de la fourniture en matériel et mobiliers aux professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie. Dans le cadre d'un nouveau partenariat avec l'Udinap, vous trouverez tous les trimestres dans cette rubrique, des indicateurs chiffrés qu'ils nous ont transmis, pour mieux appréhender vos marchés. L'inflation du prix de l'électricité et du gaz pèsent fortement sur les marges des restaurateurs. Découvrez les indicateurs clefs du secteur à fin mars 2023.

