

Nouveautés

Que du fruit !

Sans colorant, sans conservateur, sans sucre ajouté, In Fruit est la seule gamme de jus non pasteurisés et non flash pasteurisés. Le procédé utilisé pour la bonne conservation des jus est la pascalisation, technique douce qui permet de stabiliser du jus de fruits par haute pression, sans traitement thermique, en stoppant le développement des bactéries. La température constante est garante de la bonne préservation des vitamines, des fibres alimentaires et des qualités organoleptiques des jus.

Mandar (94)

Tél. 01 41 80 50 00

www.mandar.fr



Thé vert glacé

De plus en plus à la mode pour ses propriétés anti-oxydantes, le thé vert se boit à tout moment de la journée. Mariage Frères, spécialiste des thés depuis 1854, a imaginé pour l'été un thé moelleux au parfum de baies sauvages, fruits rouges et noirs, assorti de la pointe fraîche et piquante du citron. Dans sa théière spécialement conçue, il sera très élégant dans les réceptions au plus fort de la saison estivale.

Mariage Frères (75)

Tél. : 01 43 47 18 54

www.mariagefreres.com

La pomme Anna

Véritable recette de la pomme Anna chez Davigel. Composé de deux rosaces de fines lamelles de pommes de terre superposées de diamètre et d'épaisseur réguliers, le produit est doré au beurre, puis cuit et donc juste à remonter en température afin d'obtenir un produit croustillant en surface et moelleux à l'intérieur. Gain de temps et rentabilité.

Davigel (76)

Tél. : 0 810 88 10 88

www.davigel.fr

