

Communiqué de presse  
Le 10 février 2026



# FRAMBOISE & DOUBLE CHOCOLAT. SNACKING **GOURMAND** EN FOODSERVICE.



Spécialiste des desserts glacés et pâtisseries surgelées,  
Maison Prolainat | Andros surgelés dévoile sa nouvelle  
gamme de framboises glacées enrobées : la framboise au  
double enrobage chocolat blanc & chocolat au lait, pensée  
pour les Professionnels de la Restauration.



## FRAMBOISE & DOUBLE ENROBAGE CHOCOLAT,

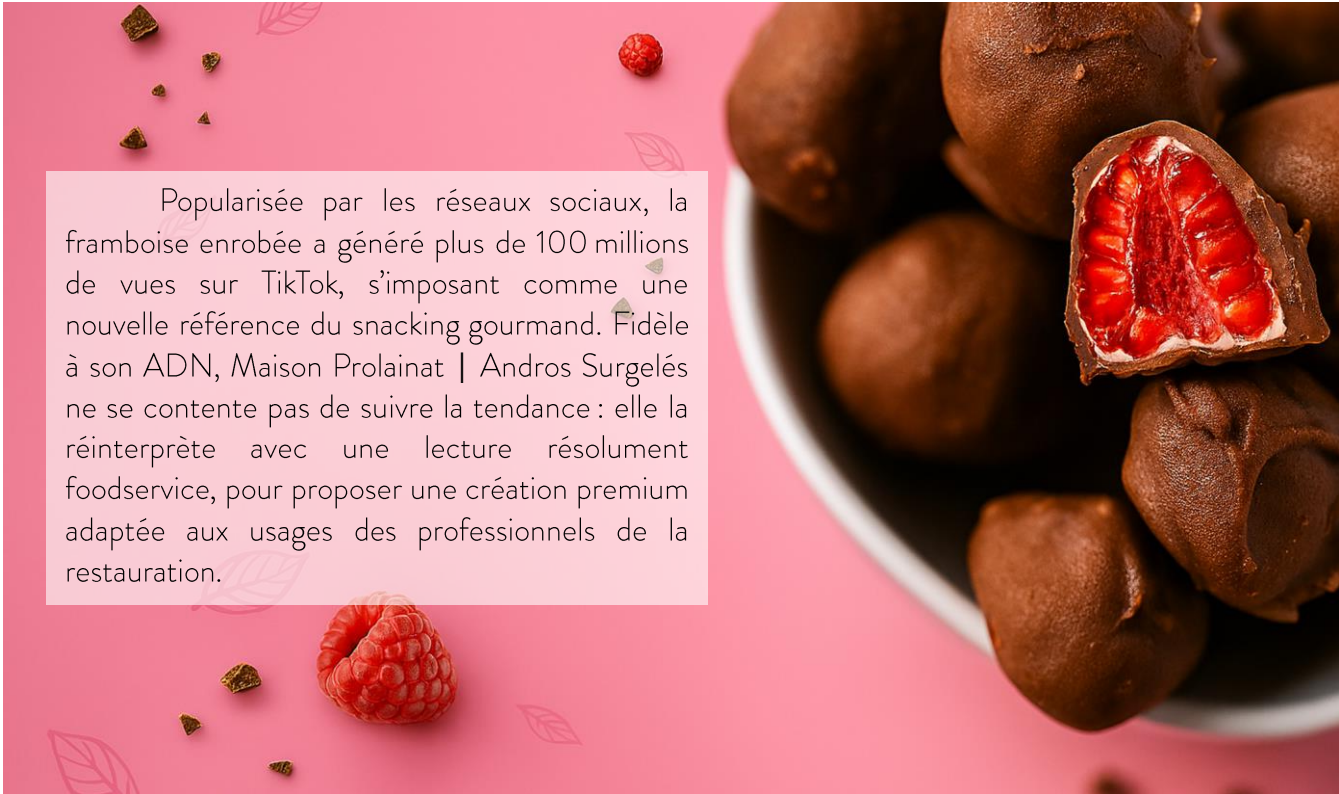
### L'OFFRE INÉDITE & TENDANCE POUR LE **FOODSERVICE**

Maison Prolainat est l'histoire du rêve d'un agriculteur laitier gersois, Bégon de Scoraille, qui décide en 1973 de diversifier son activité et se lance dans la fabrication de glaces à partir du surplus de lait de son exploitation. C'est ainsi, au milieu des champs du Gers, sur cette terre de gastronomie et de bon vivre, qu'un atelier artisanal est devenu au fil des décennies, le spécialiste dans la fabrication des desserts glacés et pâtisseries surgelées,

Avec la gourmandise en partage, en 2006, Maison Prolainat rejoint ANDROS, groupe familial du Lot voisin.

50 années plus tard, Maison Prolainat Andros Surgelés porte en étendard sa passion pour la gourmandise et détient aujourd'hui une expertise connue et reconnue sur les catégories des Cœurs coulants, des Desserts et Bûches de fin d'année.

Aujourd'hui, Maison Prolainat s'inscrit dans l'air du temps en s'appropriant l'une des tendances sucrées les plus dynamiques du moment : la **framboise enrobée de chocolat**, devenue un véritable phénomène de consommation.



Popularisée par les réseaux sociaux, la framboise enrobée a généré plus de 100 millions de vues sur TikTok, s'imposant comme une nouvelle référence du snacking gourmand. Fidèle à son ADN, Maison Prolainat | Andros Surgelés ne se contente pas de suivre la tendance : elle la réinterprète avec une lecture résolument foodservice, pour proposer une création premium adaptée aux usages des professionnels de la restauration.

## LE CŒUR PRODUIT :

## FRAMBOISE ANDROS, DOUBLE ENROBAGE

## ET EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Au centre de cette création, une framboise Andros, sélectionnée pour sa qualité et sa fraîcheur, surgelée individuellement (IQF) afin de préserver son goût et sa texture. Elle est sublimée par un double enrobage chocolat : une première couche de chocolat blanc, douce et fondante, une seconde couche de chocolat au lait, pour un craquant franc et gourmand.



**LA PROMESSE** : la fraîcheur du fruit associée au craquant du chocolat, pour une expérience ultra-gourmande, à la fois simple, lisible et intense ; le tout fabriqué en France.

## DES FORMATS ADAPTÉS AUX PROFESSIONNELS :

## IMPULSION & DESSERT SUBLIMÉ

Pensée dès l'origine pour le foodservice, la gamme se décline en formats complémentaires, adaptés à différents moments de consommation et usages professionnels :

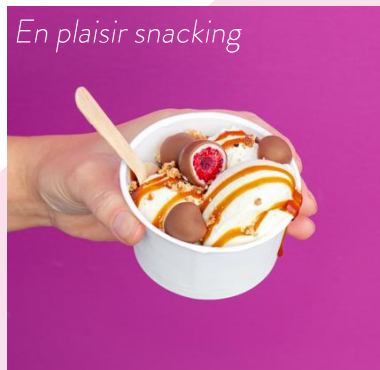


Le pot **"IMPULSION"** : idéal pour les vitrines réfrigérées et le snacking à emporter, pour une consommation immédiate, tendance et génératrice d'achat coup de cœur. 70g (8 fruits)



Le bac **"DESSERT SUBLIMÉ"** : un format flexible destiné aux glaciers, restaurateurs et traiteurs, parfait pour le dressage à l'assiette, le topping, ou la personnalisation des desserts. 1,5kg (160 fruits).

**LE BÉNÉFICE PRO** : une solution dessert prête à l'emploi, polyvalente et valorisante, qui permet de dynamiser l'offre sans complexifier les opérations.



Disponible à la commande dès à présent