
**ESPRI RESTAURATION
ET SON FOODTRUCK “Le P’tit Comptoir”
AU SALON DU SANDWICH & SNACK SHOW 2022!**

Espri Restauration vous donne rendez-vous les 30 et 31 mars 2022, Paris Expo Porte de Versailles : Pavillon 7.1, stand D17

Le segment du snacking aura été un véritable moteur du rebond de la consommation hors domicile en 2021.

Aujourd’hui, le consommateur est à la recherche d’une expérience unique, d’une rupture avec son quotidien et de nouveaux moments de consommation. ESPRI Restauration y répond avec des produits originaux, aux utilisations multiples et simples, répondant à une offre multicanale, pour des recettes qui se démarquent et font voyager le consommateur.



Côté Stand : notre food truck « Le P’tit Comptoir »

En ce début de Printemps, rendez-vous stand D17 sur notre Food Truck « Le P’tit Comptoir » dans un nouvel univers guinguette, autour d’un after work ! Ambiance conviviale et gourmande garantie grâce à notre carte des dégustations concoctée avec notre gamme de produits élaborés de qualité et variée.

Côté produits : Nouveautés autour de nos incontournables

- **Viandes effilochées : canard et dinde**

Une nouvelle offre complémentaire au porc et au bœuf vient étoffer la gamme avec l'effiloché de canard et l'effiloché de dinde. Natures ou aromatisés avec un jus, les effilochés se dégustent aussi bien froids que chauds pour créer des recettes originales de sandwiches, de burgers et de montage en Parmentier....

Poche : 2kg / PCB : 3 / DLC 14 j. à réception. Disponible en surgelé.



- **Saumon : alternative au fumé**

ESPRI Restauration présente 2 nouveautés pour des recettes de qualité :
. Filet de saumon entier cuit vapeur : une texture moelleuse qui s'effeuille délicatement. Entier : à partager ou en buffet ; ou idéal en ingrédient dans une salade, un bowl. . Carpaccio de saumon cru mariné et séché (non fumé) : fines tranches idéales pour une présentation carpaccio ou en ingrédient dans un bagel ou une salade.

Ces références viennent compléter notre offre d'ingrédients de saumon fumé (dés, tranchettes...), et de saumon frais cuit (effeuillé, pavé cuit vapeur...). Adapté aux besoins des professionnels de la restauration.

Filet cuit vapeur : Sous vide, poids variable, surgelé DDM 12 mois

Carpaccio : barquette 80g sous vide avec intercalaires, conditionné en carton x 20, surgelé DDM 6 mois



- **Houmous : nouveaux parfums d'été pour tous les instants de consommation**

ESPRI Restauration propose de nouvelles recettes estivales de houmous pour le plaisir des pupilles et des papilles !

Nos suggestions gourmandes pour tous les moments de consommation, en condiment ou en ingrédient : à l'apéritif (dips, tartinades), sur le pouce (base pour pizza, tartes aux légumes, bricks), en mode snacking (bagel, wrap, naan, burger, tartines, bowl), en mode brasserie (alternative à l'œuf mayo !) ... pour des plats à la fois ludiques, tendances et originaux.

Recettes : poivrons, aubergines

Produit surgelé DDM 12 mois à réception / Conditionné en tubing de 600g



- **Polenta : l'Italie dans votre assiette**

ESPRI Restauration diversifie son offre de garnitures avec un classique de la cuisine italienne : la polenta crémeuse. Cuisinée à base de semoule de maïs (mélange de grains gros et fins), elle s'accommode avec des champignons, du lapin, de la canette, des calamars. Agrémentée de beurre, de parmesan, d'épices, elle se mange comme une purée ; ou passée sous grill en frites ou sous forme de croûtons pour les plus gourmands !

Conditionné en poche 1,5 kg, DLC 14j

- **Offre végétarienne : « ACCRO au pois » !**

Pour compléter de notre offre végétale au soja bio français lancée en septembre dernier, ESPRI Restauration propose cette année une nouvelle gamme 100% végétale à base de protéine de pois et de blé français, en partenariat avec la marque ACCRO. Fabriquée dans les Hauts-de-France, la gamme se compose de : Haché 90g, boulettes 30g et égrené. Une offre surgelée qui facilite la gestion des stocks grâce à une DLC longue.

*Haché 90g, surgelé DDM 12mois,
conditionné en carton x70
Boulette 30g, surgelé DDM 12 mois,
conditionné en carton x200
Égrené surgelé DDM 12 mois,
conditionné en carton de 6kg*



- **Sauces et condiments : les classiques à l'honneur**

Traditionnelles, ethniques ou sur mesure, ESPRI restauration montre toute son expertise culinaire avec sa large gamme de sauces où goût, qualité et formulation raisonnée sont les maîtres mots. ESPRI Restauration s'attaque cette fois aux classiques du snacking :

. Sauce barbecue et sauce ketchup fumé : à utiliser à l'état brut ou comme base à cuisiner . Sauce Caesar et sauce vinaigrette aux légumes, pour assaisonner les salades.

Dans un sandwich, un burger, une salade ou un healthy bowl, les sauces sont la touche gourmande d'une recette snacking réussie !

Conditionnement : Poche de 200g à 2kg, frais DLC 14j ou surgelé DDM 12 mois



NOTRE EXPERTISE : LA CUISSON SOUS-VIDE

Précurseur de la technique de cuisson des aliments sous-vide, ESPRI RESTAURATION propose depuis 35 ans aux professionnels de la restauration des produits élaborés de qualité constante.

La cuisson sous-vide préserve les valeurs nutritionnelles et offre une juste cuisson du produit (les textures sont tendres et juteuses, les saveurs intenses). Pour le bœuf, la viande est saignante à cœur.

Elle assure aussi sécurité sanitaire et bactériologique, ainsi qu'une durée de vie longue au produit.



À PROPOS

D'ESPRI RESTAURATION

ESPRI RESTAURATION construit son offre en contact étroit et permanent avec les professionnels de la restauration sociale et commerciale. Elle est spécifiquement pensée et

développée pour répondre aux particularités et aux besoins de chaque intervenant de la restauration hors domicile.

Amoureux de la cuisine, ESPRI RESTAURATION respecte les valeurs d'une cuisine authentique, de terroir, et

innove aussi chaque jour pour répondre aux tendances et aux demandes spécifiques des clients.