



VAHINÉ FOODSERVICE RÉINVENTE LE TOPPING

NOUVEAUX ÉCLATS DE POP-CORN CARAMÉLISÉS



Alors que le pop-corn dépasse désormais le cadre du cinéma pour investir les desserts, les boissons et les offres de snacking, **Vahiné Foodservice** s'empare à son tour de cette tendance avec une innovation inédite : **des éclats de maïs caramélisés façon pop-corn.**

Disponibles dès octobre 2026, ces éclats apportent à la fois intensité aromatique et texture crunchy aux recettes sucrées. Une nouvelle référence pensée pour **accompagner l'essor des toppings** et répondre aux attentes des professionnels en matière de **personnalisation, de gourmandise et de renouvellement des cartes**. Des attentes qui s'inscrivent dans un marché où la personnalisation et la possibilité d'adapter son offre prennent une place croissante dans l'expérience de snacking.

LE POP-CORN, UNE SAVEUR RÉGRESSIVE QUI INSPIRE DE NOUVELLES CRÉATIONS

Aujourd'hui le pop-corn **élargit progressivement son terrain d'expression**. Sa signature gourmande, à la fois caramélisée, légèrement sucrée et immédiatement reconnaissable, séduit désormais au-delà de son usage traditionnel. En pâtisserie comme dans les boissons, il devient un moyen simple d'introduire **une dimension de plaisir et de créer des associations inattendues**.

Dans cet univers en plein renouvellement, **le pop-corn s'impose progressivement comme une nouvelle source d'inspiration** pour les professionnels. Une dynamique qui s'inscrit dans la croissance du snacking sucré, dont le chiffre d'affaires des chaînes et groupes de restauration **a progressé de 18,3 % en 2024¹**, témoignant du renouvellement des concepts et des offres autour du dessert et du snacking.

Au-delà de la saveur, le succès du pop-corn s'inscrit dans une tendance plus large autour de la nostalgie et des expériences sensorielles. **Les inspirations autour des goûts de l'enfance** se multiplient, tandis que **la recherche de contrastes de textures**, notamment entre le fondant et le croustillant, devient un ressort important de l'innovation en pâtisserie et en snacking.

1. Tendances Restauration, « Le boom du snacking sucré », 5 mai 2025 – données Panorama 2025

DES ÉCLATS DE POP-CORN CARAMÉLISÉS POUR TWISTER LES DESSERTS

Avec ses éclats de pop-corn caramélisés, Vahiné Foodservice propose **une nouvelle manière d'exploiter cette saveur** dans les cuisines professionnelles.

Contrairement au pop-corn traditionnel, **ces éclats de pop-corn caramélisé** permettent d'obtenir une texture intensément crunchy, pensée spécifiquement pour une **utilisation en topping**. Ils associent ainsi le goût gourmand du pop-corn à un véritable **effet de texture**, capable de transformer une recette.



Avec cette nouvelle référence adaptée à une grande variété de desserts, Vahiné Foodservice continue d'innover pour répondre aux différents univers de la restauration, avec une utilisation simple en topping.

- **Street food sucrée** : donuts, cookies, muffins, crêpes ou waffles, pour apporter une finition croquante et visuelle ;
- **Coffee shop** : lattes, milkshakes et boissons chaudes ou froides, en topping pour personnaliser facilement les créations ;
- **Pâtisserie** : flans pâtisseries, cheesecakes, tartes, éclairs et autres desserts travaillés, en finition pour apporter du contraste et du relief.

Une **polyvalence** qui permet aux professionnels de **décliner facilement la tendance du pop-corn** sur différents moments de consommation, de la pause au dessert. Une approche qui fait écho à l'attrait croissant pour les finitions visibles et généreuses : 75 % des Français déclarent ainsi avoir envie de viennoiseries décorées sur le dessus, avec des toppings tels que pépites de chocolat, éclats de caramel, graines ou fruits secs².

La référence bénéficie par ailleurs d'une **composition sans colorants, sans conservateurs et sans arômes**, en cohérence avec les attentes actuelles autour de compositions plus lisibles.

DISPONIBLE DÈS OCTOBRE

**LE PRODUIT EST PROPOSÉ EN BOÎTE
DE 400 GRAMMES, AVEC UNE DLUO DE 12 MOIS.**

Sans colorants,
sans conservateurs
et sans arômes

Texture intensément
crunchy



2. Étude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population française, 2024

UNE NOUVELLE RÉFÉRENCE AU SEIN D'UNE GAMME DE TOPPINGS EN PLEINE DYNAMIQUE

Cette innovation vient **renforcer la gamme des pépites et toppings desserts Vahiné Foodservice**, qui connaît une progression soutenue avec +25 % de volumes de la gamme en 2025 par rapport à 2024³. Avec **neuf références** au total, la gamme accompagne les professionnels dans leurs besoins de personnalisation et de différenciation des desserts.

Parmi les références déjà plébiscitées figurent notamment les **pépites caramélisées**, composées d'éclats d'amandes et de noisettes caramélisés, avec 60 % de fruits à coque et une recette 100 % naturelle, ainsi que les **mini-marshmallows**, sans colorants artificiels ni conservateurs, avec des couleurs d'origine naturelle.

Les **noisettes pralinées** complètent cette sélection, avec 70 % de noisettes concassées et, elles aussi, une recette 100 % naturelle.

Du dessert classique au produit de snacking, en passant par les boissons gourmandes, le topping devient un **véritable levier de créativité**.

Avec l'arrivée des éclats de pop-corn caramélisés, Vahiné Foodservice poursuit ainsi une même ambition : **donner aux professionnels des solutions simples à intégrer, mais suffisamment différenciantes pour renouveler leurs créations et répondre à la recherche de personnalisation des consommateurs**.



3. Source : données internes Vahiné Foodservice, 2025

À PROPOS DE MCCORMICK FOODSERVICE EN FRANCE

L'activité « Restauration Hors Foyer » de McCormick en France développe des produits à destination des sociétés de restauration collective et commerciale par l'intermédiaire des grossistes et sociétés « Cash & Carry » en France. À travers les marques Ducros avec plus de 150 références de poivres, herbes, épices et mélanges, Vahiné avec plus de 20 références d'aides aux desserts, et Thai Kitchen et ses 12 références d'ingrédients typiques de la cuisine thaïlandaise, McCormick France propose une offre large et variée pour répondre à tous les besoins de ses clients.

www.mccormickfoodservice.fr

Ducros : Sels, poivres, herbes, épices et mélanges d'épices / Aides culinaires

Thai Kitchen : Nouilles de riz et de blé / Pâtes de curry / Lait et crème de coco / Sauces / Huile

Vahiné : Sauces desserts sucrées / Décorations sucrées pour desserts / Sucres, levures et aides pâtisseries

À PROPOS DE MCCORMICK

McCormick & Company, Incorporated est un leader mondial des saveurs.

La société, qui réalise 6,7 milliards de dollars de chiffre d'affaires annuel, produit, commercialise et distribue des épices, mélanges pour assaisonnement, condiments et autres produits savoureux pour tous les acteurs du secteur de l'alimentation – détaillants, industrie alimentaire et restauration. Chaque jour, où que vous soyez et quoi que vous mangiez, vous pouvez déguster des aliments rendus savoureux par McCormick. « McCormick, les saveurs passionnément ».

Pour en savoir plus, merci de nous rendre visite sur : www.mccormickcorporation.com