



EUREDEN FOODSERVICE DYNAMISE LE VÉGÉTAL EN CUISINE AVEC LES BASES CRÉATIVES

Pour accompagner la montée en puissance du végétal en restauration et faciliter le quotidien des professionnels, Eureden Foodservice dévoile Les Bases Créatives, une gamme de trois mélanges surgelés précuits, sans additif et prêts à l'emploi. Pensées comme de véritables aides culinaires, ces bases associant céréales, légumineuses et légumes colorés permettent de diversifier facilement les menus que cela soit en restauration collective ou commerciale.

UNE REPONSE OPERATIONNELLE AUX ATTENTES DE LA RESTAURATION

Dans un contexte où les chefs doivent composer avec des ressources limitées, des attentes croissantes autour de la naturalité, et une demande accrue de recettes végétariennes, Eureden Foodservice apporte une réponse simple : des mélanges prêts à l'emploi, fiables et immédiatement intégrables dans les menus quotidiens.

L'objectif est clair : permettre aux chefs de gagner du temps tout en proposant des assiettes modernes, colorées et équilibrées.

La nouvelle gamme de bases créatives se décline en trois recettes associant céréales, légumineuses et légumes :

- Lentilles, boulgour, brunoise de brocolis
- Orge, carottes jaunes, quinoa rouge, lentilles corail
- Orzo, épinards, pois doux, pois cassés

Précuits, sans additif et conditionnés en sachets de 2,5 kg, ces mélanges offrent une grande liberté d'usage. Ils s'accordent aussi bien aux salades fraîches qu'aux plats chauds, aux gratins ou aux préparations type risotto. Cette polyvalence permet de renouveler des menus, adaptés à tous les publics, de la restauration commerciale ou collective.



UN OUTIL CONCRET POUR ENRICHIR LES MENUS VÉGÉTARIENS ET GAGNER EN EFFICACITÉ

Avec ses Bases Créatives, Eureden Foodservice propose un support culinaire pensé pour optimiser le travail en cuisine tout en répondant aux attentes des professionnels. Les produits, précuits et prêts à l'emploi, réduisent les manipulations, limitent les pertes et facilitent l'intégration du végétal dans les menus quotidiens. Leur composition courte et lisible (céréales, légumineuses, légumes colorés) en fait une solution idéale pour développer des offres végétariennes attractives, modernes et accessibles.

À propos d'Eureden Foodservice

Créée en 2023, Eureden Foodservice est l'entité transverse aux activités légumes et produits élaborés d'œufs de la coopérative bretonne dédiée au marché des professionnels de la restauration et des artisans boulangers et réunit 50 collaborateurs. En rassemblant les marques d'aucy, Paysan Breton et Cocotine sous la même bannière, elle œuvre pour répondre aux attentes des professionnels avec une offre large de produits service :

- **d'Aucy** : une offre de légumes appertisés et surgelés composée de légumes bruts et de recettes élaborées aux ingrédients tendances et aux inspirations de cuisines du monde, et de plats cuisinés appertisés.
- **Paysan Breton les surgelés** : des légumes bruts surgelés blanchis et des recettes authentiques de poêlées issues de la tradition culinaire des terroirs français.
- **Cocotine** : une offre large de produits élaborés d'œufs frais et surgelés couvrant tous les modes d'élevages : sol, « mieux être animal », plein air et bio, Origine France.