

FRAIDIS

— FOOD SERVICE BY TWF —

Délicieux de saveurs
**STAND
3B06**


RENDEZ-VOUS AU SIRHA LYON POUR UN NOUVEAU TOUR DU MONDE DE SAVEURS !

Le plus grand rendez-vous international des professionnels de la restauration, au **parc Eurexpo de Lyon**.

Du **19 au 23 janvier 2023**, retrouvez les conseillers culinaires **FRAIDIS**, **HALL 3 STAND B06** et découvrez nos inspirations et nouveautés pour faire voyager vos cuisines, vos menus et vos clients.

Venez déguster nos currys et nos burgers du monde !

Kikkoman continue de dévoiler tout un monde de saveurs.

La sauce soja Kikkoman est composée uniquement de 4 ingrédients - eau, soja, blé et sel - et fermentée pendant 6 mois. Elle est donc 100% naturelle et vegan !

Disponible en version salée, sucrée et réduite en sel, elle se décline maintenant en dosette 8 ml, pratiques, hygiéniques et anti-gaspi - et également en grand format.


NOUVEAU
Dosette 8ml !

NOUVEAU
Pack 5L et 1,9L


Le burger Tokyo avec :



Le curry japonais avec :


NOUVEAU


S&B révèle ses spécialités authentiques : le wasabi, le yuzu kosho et le curry.

Alternative subtile à la classique moutarde, le **wasabi** est largement utilisé dans la cuisine japonaise. Il s'agit d'une pâte de raifort avec du wasabi, pour relever subtilement les saveurs (les viandes rouges, poissons, sauces, marinades, vinaigrettes...).

Le **yuzu kosho** est un mélange d'écorce de yuzu de piment et de sel mûri pendant plusieurs jours. Il s'utilise comme le wasabi mais avec cette note acidulée en plus.

Découvrez aussi le **curry japonais** en cubes prêts à l'emploi !



Alliez authenticité et finesse avec la pâte miso Hikari Miso.

Le **miso** est une pâte naturellement fermentée à base de soja et de riz. Ingrédient millénaire de la gastronomie japonaise, il existe aujourd'hui sous différentes formes. Réelle alternative au sel, il permet de parfumer un bouillon ou une marinade grâce à la saveur umami.


NOUVEAU
Pack 1kg !



Le burger Kobe avec :





Le burger Thaï aïe-aïe avec :

Côté Go-Tan, Chilli et Sriracha sont les sauces du moment.

L'équilibre délicat entre les piments rouges et sa douceur légèrement sucrée font de la **sauce chilli douce Go-Tan** l'alliée idéale pour assaisonner et accompagner divers saveurs comme en dipping ou en nappage de viande.

Et parce que l'épicé est tendance, la **Sriracha** occupe une place de choix. À base de piments rouges, vinaigre, ail, sucre et sel, c'est un peu le ketchup épicé asiatique !

Au SIRHA, découvrez nos nouveaux **assaisonnements prêts à l'emploi**, sans conservateur ni arôme ou colorant artificiels ! 3 recettes : **sriracha lime, teriyaki sésame, thaï.**



Escale en Thaïlande avec Real THAI

Avec le lait 85% et la crème de coco 95% parmi les plus hautes teneurs en fruit du marché. Et surtout **sans aucun additif**. Il s'agit d'une alternative idéale aux laits et crèmes d'origine animale.

Indispensable pour composer des plats traditionnels, comme le curry avec les pâtes de curry Real THAI ou pour revisiter une recette.



NOUVEAU
Pack 400g !



Le curry thaï avec



Le burger indien avec

Avec Patak's, la cuisine se pare des couleurs de l'Inde.

Les **pâtes de curry Patak's** permettent de réaliser les plats les plus emblématiques très facilement comme le tandoori ou le tikka. Elles sont **sans arôme artificiel, sans colorant*, sans conservateur**.

Quant au burger, il se réinvente en faisant mariner la viande dans du curry ou en l'assaisonnant d'une sauce au curry.

Retrouvez également le **chutney de mangue** ! Subtilement épicé, il s'intègre à la carte aussi bien en salé qu'en sucré.



*Sauf Tandoori

Dernière escale au Moyen - Orient avec Al'Fez.

Découvrez son tahini 100% sésame grillé, pour vos houmous mais aussi pour apporter des notes toastées et crémeuses à vos recettes.

Et clou du voyage, découvrez le **mélange pour falafels** : il vous permettra de réaliser vos propres falafels en un tour de main, sans aucune problématique de stockage comme avec ses cousins surgelés !



NOUVEAU



Le burger libanais avec :