

Natura Frost dévoile son Guacamole Portionnable au Snack Show 2026

Spécialiste des légumes surgelés depuis 2009, Natura Frost enrichit son offre dédiée aux professionnels de la restauration avec une nouveauté pensée pour conjuguer naturalité, praticité et maîtrise des coûts : le Guacamole Portionnable. La marque le présentera à l'occasion du Snack Show 2026, sur le stand de son partenaire commercial Foodways.

Une recette authentique

Élaboré à partir de seulement quatre ingrédients – avocats Hass mûrs à point, tomates fraîches, coriandre et citron – le Guacamole Portionnable mise sur l'essentiel. Sans additif ni conservateur, il offre un goût frais et authentique, rendu possible grâce à la surgélation, le citron jouant naturellement son rôle contre l'oxydation.

Légèrement épicée, la recette a été pensée comme une base culinaire, laissant aux chefs la liberté de l'adapter à leurs créations et à leur identité.



Un format pensé pour la RHD

Présenté en galets portionnables de 18 g, ce guacamole permet une gestion précise des quantités, tout en limitant le gaspillage alimentaire. Facile à mettre en œuvre, il se décongèle simplement en 2 à 3 heures au réfrigérateur, pour une utilisation rapide en service.

Polyvalent, il offre de multiples usages : apéritif, tartinade, garniture de sandwichs, toasts ou wraps, répondant ainsi aux besoins quotidiens des professionnels de la restauration rapide et du snacking.

À propos de

Natura Frost :

Depuis 2009, Natura frost propose des légumes surgelés pour les professionnels de la restauration, avec une exigence forte de naturalité, de simplicité et de performance en cuisine.

Foodways :

Foodways sélectionne des gammes de produits pensées pour la restauration, avec une approche centrée sur la qualité, l'usage, le sourcing et la performance en cuisine.



Guacamole Portionnable

- 18 g / galets
- Cartons de 5 kg
- 10 sachets de 500 g
- Conservation -18°C