

PREMIUM
Foods Solutions



Sud'n'Sol et Dessaint Traiteur réunis pour la première fois SUR LE STAND PREMIUM FOODS SOLUTIONS AU SIRHA

Premium Foods Solutions, entité née du rapprochement de Sud'n'Sol et de Dessaint Traiteur en 2020, annonce sa participation au SIRHA qui se tiendra à Lyon du 23 au 27 septembre, stand 3 C10. Elle s'offrira une belle visibilité avec notamment les Pancakes à la levure boulangère Dessaint Traiteur, qui seront mis en avant au Hall Innovation du salon.

Premium Foods Solutions, au service des professionnels de la restauration

Depuis plus de 20 ans, Sud'n'Sol et Dessaint Traiteur, aujourd'hui réunis sous l'entité Premium Foods Solutions, cultivent la passion des produits, du goût et de la qualité pour offrir aux professionnels un service d'exception. L'union de leurs savoir-faire a permis à Premium Foods Solutions de structurer son offre à travers deux gammes complémentaires, composées de produits à marque Dessaint Traiteur et Sud'n'Sol :

La Gamme Goumet composée de crêpes, pancakes, pâtisseries sucrées et salées et de produits traiteur du monde.

La Gamme Végétale, offre des légumes confits, plats et snacks végétaux, tartinables et sauces.

Les professionnels de la restauration pourront juger de l'exhaustivité et de la qualité de l'offre Premium Foods Solutions à travers les dégustations et les démonstrations culinaires qui seront organisées sur le stand tout au long du salon.

Les Pancakes à la levure Boulangère, une recette authentique et savoureuse

Premium Foods Solutions verra ses Pancakes à la levure de boulanger, proposés à marque Dessaint Traiteur, mis en avant au Pôle Innovation du SIRHA. Ce sont en effet les premiers pancakes sans ajout de poudre à lever chimique du marché pour une recette qui tend vers le « Clean Label », avec une liste d'ingrédients courte, exempt d'additif et de conservateur.

Travaillés avec de bons œufs frais, la levure de boulanger leur confère une mie particulièrement tendre et moelleuse, à la texture aérée. Ni sucré, ni salé, ces pancakes se déclinent en trois saveurs Froment, Sarrasin ou Épices douces, et trois formats (45mm, 65mm et 115mm) pour laisser libre court à la créativité des Chefs.

À déguster aussi bien chaud que froid, ils conviendront à tous les instants gourmands de la journée : du petit-déjeuner jusqu'au dessert, en passant par la pause snacking.

À l'heure de l'apéritif, ils trouveront aussi bien leur place sur une planche de tapas façon mini burger ou mini croque-monsieur, que sur un buffet cocktail, pour composer un assortiment de canapés salés.

Les Pancakes à la levure Boulangère Dessaint Traiteur répondent parfaitement aux attentes des professionnels de la restauration qui souhaitent des produits à la fois simples à remettre en œuvre, bons et naturels.