

RESTAU'CO 2023 : ALPINA SOLUTIONS PRO VIENT À LA RENCONTRE DES CHEFS EN RESTAURATION COLLECTIVE

**DES SOLUTIONS CONCRÈTES AU SERVICE DES CHEFS ET DES CONVIVES :
POUR DES MENUS GOURMANDS, FACILES À PRÉPARER ET ANTI-GASPILLAGE !**

Rendez-vous annuel pour les professionnels, le salon Restau Co' 2023 prendra place au Parc des Expositions - Porte de Versailles à Paris le 21 juin prochain. À cette occasion, Alpina Solutions Pro invite les Chefs sur son stand pour leur faire découvrir ses gammes : Les Végétales et Les Astucieuses. Des produits gagnants-gagnants, pour faciliter et inspirer une assiette saine, végétale et durable tout en accompagnant les chefs et leurs équipes dans la préparation des menus.

Ce qu'il faut retenir :

- Alpina Solutions Pro sera présente le 21 juin au salon Restau Co' au stand C14.
- Alpina simplifie la vie des Chefs avec des solutions faciles à mettre en œuvre, économiques et végétales !
- Des produits qui ont déjà convaincu de nombreux Chefs, fervents défenseurs des produits Alpina Solutions Pro.

ALPINA SOLUTIONS PRO : FACILITE LA VIE DES CUISINIERS...

« Nous profitons du salon Restau Co' en juin prochain pour venir à la rencontre des Chefs, l'occasion de leur présenter la simplicité d'utilisation et la qualité gustative de nos produits. Avec nos gammes Les Astucieuses et les Végétales, résolument engagées pour répondre aux enjeux de la restauration collective, nous souhaitons faire bouger les lignes grâce à notre savoir-faire pastier français unique et nos solutions pour faciliter le quotidien des Chefs. » affirme Émeline Burdin, responsable commerciale d'Alpina Solutions Pro.



1 Des produits simples à préparer et à utiliser en cuisine

LES VÉGÉTALES

- Avec notre innovation 2023, exit la préparation des légumineuses, elles sont directement intégrées au produit, et mélange blé dur et pois chiche HVE.
- Elles se cuisent comme des pâtes classiques, un produit aimé de tous et ancré dans les habitudes, et conservent leur bonne tenue à la cuisson.

LES ASTUCIEUSES

- Une gamme de pâtes HVE réhydratables à froid dans des bacs gastro.
- Un temps de préparation divisé par 3 pour un service serein et réussi : des pâtes, de l'eau ou du bouillon, 12h au frigo et c'est prêt !
- Gourmand et simple sans risque de surcuisson et facile à conserver.

2 Des produits économes en énergie et en eau.

Des solutions gourmandes qui permettent de gagner du temps et de l'énergie, Les Végétales et les Astucieuses facilitent le quotidien des équipes pendant le service.

LES VÉGÉTALES

- Fini le gaspillage et les légumineuses boudées sur le bord de l'assiette avec un produit gourmand.
- Une assiette végétale c'est 20 fois moins de carbone émis qu'une assiette carnée (selon l'Ademe).

LES ASTUCIEUSES

- Une préparation sans cuisson qui nécessite zéro utilisation d'énergie.
- La réhydratation à froid c'est 8 fois moins d'eau utilisée : pas de refroidissement, ni d'égouttage.

3 Des solutions 100% françaises pour végétaliser les assiettes qui répondent aux enjeux de la loi Egalim

Des produits exclusivement français et HVE issus d'exploitations de blés et de légumineuses françaises répondant aux nouveaux enjeux environnementaux et alimentaires.

LES VÉGÉTALES

- Les légumineuses associées au blé dur permettent une meilleure assimilation des acides aminés essentiels, avec tous les apports nutritionnels nécessaires pour un repas complet.
- Un atout pour démocratiser les menus végétariens, en version chaud ou froid, pour une alimentation équilibrée, gourmande et diversifiée, tout en répondant aux attentes de la loi Egalim.

LES ASTUCIEUSES

- En version HVE ou bio, elles végétalisent les menus sans lésiner sur le goût.
- Des produits 100% français, qui respectent les attentes de la loi Egalim en vigueur.
- Des pâtes, aussi bonnes pour la santé dans le cadre d'une alimentation équilibrée, que pour l'environnement.

... ET A DÉJÀ CONVAINCU CHEFS ET CONVIVES !

Les gammes Alpina Solutions Pro plaisent autant aux convives (même aux plus exigeants) qu'aux cuisiniers. Les Astucieuses et les Végétales, permettent de diversifier les menus végétariens avec des recettes originales. La facilité de préparation de la base des menus permet aux Chefs de passer plus de temps sur d'autres étapes en cuisine : préparation des légumes de saison, sélection des épices, élaboration des sauces, elles laissent le champ libre à la créativité. Les Végétales ont d'ailleurs déjà été testées par 100 000 convives depuis leur lancement en février 2023 !

L'AVIS DES CHEFS

Florence Oustau, Cheffe et formatrice en cuisine végétarienne

« Aussi faciles à utiliser que bons, les produits Alpina Solutions Pro sont de vrais coups de pouce selon moi au quotidien. Les avantages technologiques des Astucieuses et des Végétales représentent un gain de temps précieux, au profit de la créativité et du goût. Lorsque j'étais Cheffe au Crous j'aurai aimé avoir accès à ces produits de grande qualité en phase avec mes valeurs ! » confie Florence Oustau.

Chef Bernard Klausser, responsable de l'unité centrale à IDEFHI, a testé les Astucieuses

« Les Astucieuses sont un gain de temps énorme que j'utilise notamment pour les entrées froides. Une économie en eau et en énergie qui n'est pas négligeable dans nos métiers. » témoigne Bernard Klausser.

Chef Yannick Douillard, responsable atelier culinaire et responsable de production à Chambéry, a testé les Végétales

« Les Végétales sont une manière discrète de faire manger des légumineuses aux enfants, qui ne raffolent pas toujours des pois chiches. Ces produits confèrent aux menus un apport en protéines et en fibres intéressants et l'équilibre alimentaire nécessaire, sans changer l'expérience gustative des enfants. » précise Yannick Douillard.



LES 3 CONSEILS DE L'EXPERTE FLORENCE OUSTAU, CHEFFE ET FORMATRICE EN CUISINE VÉGÉTARIENNE

1. **S'amuser avec une réhydratation version sucrée** : La réhydratation peut permettre de faire de la diffusion/infusion d'arômes. Remplacer l'eau par du lait et du sucre vanillé, le tour est joué pour un dessert crémeux.
2. **Revisiter les salades de pâtes avec une réhydratation au gaspacho, au jus ou un bouillon** pour relever les arômes avant d'y incorporer légumes ou laitages et parier sur la gourmandise.
3. **Faire manger des légumineuses aux enfants intelligemment** : la texture et l'apport nutritionnel des Végétales sont bluffants. Ils permettent d'intégrer les légumineuses dans l'alimentation des plus jeunes et donner plus d'espace au goût des recettes.

LES VÉGÉTALES



Coquillettes
5 kg



Torsades
5 kg

LES ASTUCIEUSES



Mix Végétal
5 kg



Coquillettes
5 kg

Les autres références Les Astucieuses : perles/pépinettes (5kg), gnocchis (5kg), cœur de blé (5kg)

TORSADES BLÉ ET POIS CHICHE ET LÉGUMES RÔTIS



INGRÉDIENTS :

POUR 10 PERSONNES

- 2.5 kg de Torsades les Végétales
- 1.5 kg de Poivrons grillés
- Huile d'olive
- Sel et Poivre

POUR LA SAUCE :

- 30cL d'huile d'olive
- 10cL de jus de citron
- 500 g de tomates coupées en petits dés
- 250 g d'oignons émincés finement
- Ciboulette, basilic et ail, sel et poivre

PRÉPARATION :

1. Cuire les Torsades Végétales pendant 9 minutes dans un grand volume d'eau salée, puis les égoutter et réserver.
2. Faire griller les poivrons dans de l'huile d'olive et du paprika au four ou à la poêle.
3. Confectionner la vinaigrette en mélangeant les tomates coupées en dés et les oignons puis assaisonner à votre convenance.
4. Dresser l'assiette et servir.

PÉPINETTES LAIT CARMEL BEURRE SALÉ

INGRÉDIENTS :

POUR 10 PERSONNES

- Pépinettes Alpina Savoie : 300g
- Lait : 4L
- Sucre Vanillé : 50g
- Coulis Caramel beurre salé

PRÉPARATION :

1. Mettre les pépinettes en réhydratation à froid la veille :
 - Verser les pépinettes dans un bac gastro
 - Ajouter le lait et le sucre vanillé
 - Mélanger, couvrir et placer au frais pendant 12h.
2. Le lendemain, ajouter une pointe de lait si nécessaire, puis mélanger.
3. Remplir le pot en alternant pâtes au lait et coulis de caramel au beurre salé. C'est prêt !



À PROPOS D'ALPINA SOLUTIONS PRO

Fondée en 1844 à Chambéry, Alpina Savoie fabrique des pâtes avec du blé exclusivement français, dans le respect de la nature, de ses producteurs et de la santé des consommateurs, grâce à la mise en place d'une filière céréale (blé dur) exigeante, garantissant un juste revenu aux agriculteurs dans la durée. Alpina Solutions Pro, marque RHF d'Alpina a pour ambition de proposer à ses clients des solutions pour faciliter et inspirer une assiette plus saine, végétale et durable. Alpina met au service du collectif des gammes spécifiques dédiées aux professionnels de la restauration. Un portefeuille produit 100% éligible Egalim, HVE et bio de France qui répond à ces enjeux clés avec la gamme des emblématiques Crozets, marquant son savoir-faire historique, les Astucieuses, solution qui se réhydrate à froid et les Végétales mixant blé dur et pois chiches pour faciliter la mise en œuvre de menus végétariens gourmands. La PME fait partie du cercle très restreint des entreprises plus que centenaires, c'est le plus ancien semoulier - pastier de France et maîtrise l'ensemble de la fabrication, elle possède l'un des cinq derniers moulins de blé dur français. Résolument engagée dès l'amont de sa production, Alpina assure la qualité de ses produits grâce des céréales issus de filières françaises cultivées durablement. Plus d'informations : www.alpina-savoie-pro.com