



Estillac (47), août 2024  
Actualité RHF / Snacking

## SUD & SOL LANCE DEUX TARTINABLES INCONTOURNABLES : LE GUACAMOLE ET LE TZATZIKI

Sud & Sol, expert des légumes confits, grillés, marinés depuis bientôt 30 ans, étoffe son offre avec deux nouveaux tartinables incontournables dans l'univers de la restauration : le Guacamole et le Tzatziki en pot de 450 g. Pour cette nouvelle gamme, Sud & Sol fait le choix, pour la toute première fois, du processus HPP (*High Pressure Processing*) afin de garantir aux professionnels une meilleure conservation de ses produits.

### DES RECETTES MULTI-USAGES ADAPTÉES À LA RESTAURATION À TABLE COMME RAPIDE

Tout en restant dans son univers de prédilection végétal et végétarien, Sud & Sol élargit sa gamme de tartinables de légumes avec des recettes inspirées de la cuisine du monde, prêtes à l'emploi, pour un gain de temps et de praticité pour les professionnels, sans compromis sur le goût ni la qualité. Multi-usages, le Guacamole et Tzatziki Sud&Sol sont parfaits pour agrémenter salades et sandwiches, buddha bowl, bruschettas, wraps, mais également en dipping pour l'apéritif, en topping dans des verrines, en base dans une entrée ou bien en sauce pour accompagner viandes et poissons.

### LA FRAÎCHEUR, L'AUTENTICITÉ ET LA NATURALITÉ QUI FONT TOUTE LA DIFFÉRENCE

- Le Guacamole Sud & Sol marie l'avocat à des épices parfaitement dosées telles que le piment de Cayenne et la coriandre, agrémenté de poivron rouge pour le goût et de jus de citron vert pour le pep's. Il est proposé en pot refermable ou bien dans un nouveau format poche « prête-à-pocher » de 450 g.
- Le Tzatziki, quant à lui, allie l'onctuosité du yaourt à la grecque au fromage blanc pour plus de rondeur. Il est ponctué de petits morceaux de concombre croquants, d'aneth et de menthe ciselée pour un boost de fraîcheur en bouche.



### UNE TECHNOLOGIE AVANCÉE POUR UNE CONSERVATION OPTIMALE

Grâce au processus de pasteurisation à froid HPP (*High Pressure Processing*), ces tartinables conservent leur fraîcheur et leurs qualités organoleptiques plus longtemps. Ce procédé permet notamment d'éviter le noircissement du guacamole.

Avec cette extension de gamme, Sud & Sol vient conforter sa place de partenaire de choix et poursuit son engagement à offrir des solutions culinaires de qualité, adaptées aux besoins des professionnels de la restauration !

Conditionnement en pot HPP de 450 g (et en poche de 450 g pour le Guacamole)  
DLC : 30 jours  
[www.sudnsol.com](http://www.sudnsol.com)



### À propos de Sud & Sol :

Sud & Sol est une marque de renom, reconnue par les professionnels pour la qualité exceptionnelle de ses légumes confits, grillés et/ou marinés et notamment de ses tomates confites. Avec un engagement sans faille envers l'innovation et la satisfaction de ses utilisateurs, Sud & Sol continue de repousser les limites de la créativité culinaire. Sud & Sol est une marque du groupe Premium Foods Solutions.

**PREMIUM**  
Foods Solutions