COMMUNIQUÉ DE

Estillac (47), juin 2024
Actualité RHF

SUD & SOL MET LE GOÛT & LE VÉGÉTAL À L'HONNEUR DANS L'UNIVERS DU SNACKING !

Sud & Sol, expert en légumes confits, grillés, marinés et solutions végétales depuis plus de deux décennies, lance des bouchées végétariennes au format pépite à destination des professionnels du snacking. Cet ingrédient tendance répond à la fois aux attentes des consommateurs, en quête d'une offre végétarienne différenciante qui a du goût, et à celles des professionnels avec un ingrédient prêt à assembler et facile à portionner, pour un gain de temps sans compromis sur la qualité !

Sud & Sol propose ses pépites végétales prêtes-à-l'emploi en sachet IQF, sans conservateur ni additif. Elles sont ainsi faciles à manipuler et à portionner, pour éviter tout risque de gaspillage et une maîtrise des coûts assurée. Leur petit calibre d'environ 6-7 grammes permet par ailleurs une remise en œuvre rapide : 3 à 5 minutes au four à 220°C suffisent.

Sud & Sol décline ses pépites végétales en deux recettes aux saveurs très actuelles :

- La pépite Quinoa Coriandre : savoureux mélange de pois chiches, quinoa, d'herbes fraîches, de cumin, rehaussée d'une pointe de piment, qui s'inspire des saveurs du traditionnel falafel !
- La pépite Lentilles Corail-Coco-Curry : qui fait voyager en mêlant le pois chiche aux lentilles corail et à la noix de coco râpée, le tout relevé de curry, d'ail et de coriandre.

Polyvalentes et créatives, ces pépites crousti-moelleuses peuvent être utilisées en topping sur des salades, des poke bowls ou être intégrées dans des sandwiches végétariens, des wraps ou des plats cuisinés par exemple.

Informations produit
Conditionnement sous poche IQF de 3-4 kg
www.sudnsol.com

À propos de Sud & Sol :
Sud & Sol est une marque de renom depuis plus de 20 ans, 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 repousserles limites de la créativité culinaire.