



Communiqué de presse - Février 2022



SICOLY® ÉTOFFE SA GAMME DE PURÉES et jus de fruits bio sans sucres ajoutés

À l'occasion du CFIA, qui se tiendra à Rennes les 8, 9 et 10 mars 2022, SICOLY® exposera la gamme de purées et jus de fruits surgelés BIO la plus large du marché, sur le stand 4C39. Parmi la vingtaine de références présentées, seront dévoilées quatre nouvelles recettes : la Purée de Citron broyé, la Crème de Coco Vegan, le Jus de Gingembre et les Zestes d'agrumes.

Les produits surgelés BIO SICOLY® ont été spécifiquement développés pour répondre à la demande des acteurs passionnés, engagés et exigeants, qui souhaitent produire des recettes de haute qualité gustative avec des ingrédients plus respectueux de l'environnement.

Sans sucres ajoutés, les purées et jus de fruits BIO SICOLY® sont fabriqués à partir de fruits sélectionnés avec soin, cueillis à maturité optimale, et transformés selon un processus qui permet de préserver toutes les propriétés organoleptiques du fruit (couleur, goût, texture) pour des saveurs authentiques au plus proche du fruit frais.

Innovante, dynamique et toujours en quête de plus de naturalité, SICOLY® ne cesse d'étoffer sa gamme BIO, avec dernièrement le lancement de plusieurs nouveautés.



LA CRÈME DE COCO BIO ET VEGAN SICOLY®

SICOLY® étoffe son offre existante de produits à base de noix de coco (lait, lait avec râpé et crème), avec le lancement d'une crème de noix de coco BIO et Vegan. Naturellement riche en matière grasse (24%), elle se démarque par sa texture lisse et crémeuse qui apporte gourmandise et exotisme à toutes les recettes, sucrées comme salées. Cette nouveauté vient répondre aux besoins des professionnels désireux d'enrichir leur offre de produits sans ingrédient d'origine animale.

Conditionnement : 6 barquettes de 1kg ou 1 seau de 22 kg



LA PURÉE DE CITRON BROYÉ BIO SICOLY®

La Purée de Citron broyé BIO SICOLY® s'inspire d'une des recettes phare de la marque, le BIO en plus, le sucre en moins! Elle est fabriquée à partir de citrons cultivés en Espagne, selon les principes de l'agriculture biologique. Les fruits sont broyés entiers pour révéler leur palette aromatique tout en équilibre, entre l'acidité naturelle du jus et de la pulpe, et l'amertume subtile du zeste et de l'albedo. La présence du zeste et de l'albedo lui confère par ailleurs une texture unique.

Conditionnement : 6 barquettes de 1kg ou 1 seau de 22 kg



LE JUS DE GINGEMBRE BIO SICOLY® :

SICOLY® propose un nouveau jus fabriqué à partir de gingembre issu de l'agriculture biologique et sourcé au Pérou, un pays au climat chaud et humide, idéal pour la culture de cette plante. Le gingembre péruvien se démarque des autres origines par son parfum intense et sa couleur particulièrement soutenue. Il en résulte un jus très aromatique, restituant à merveille les saveurs épicées et le piquant naturel du gingembre, qui ravira les papilles en quête de saveurs exotiques. Une petite quantité de produit suffit donc pour relever d'une touche de pep's de nombreuses recettes aussi bien sucrées que salées.

Conditionnement : 6 bouteilles de 500g ou 1 seau de 10kg

LES ZESTES D'AGRUMES BIO SICOLY® :

Les Zestes Semoule et Vermicelles d'Orange et de Citron BIO SICOLY® sont issus de fruits cultivés en Espagne selon les principes de l'agriculture biologique. Ces zestes IQF offrent la garantie d'un équilibre parfait entre l'acidité et l'amertume naturelles des agrumes car ils se composent des deux parties de la peau du fruit : l'albedo et le flavedo. Ils relèveront grâce à leurs parfums et textures, de nombreuses préparations sucrées (dans une crème au citron, dans l'appareil d'un cake ou d'une madeleine aux parfums d'agrumes, ...) comme salées (sur un carpaccio, avec du poisson mariné, ...). Ils pourront aussi être utilisés comme marquants ou comme décor.

Conditionnement : de la barquette de 500g au sachet de 1kg

