



Communiqué de Presse  
JUN 2021

## SICOLY®, LE FRUIT AU CŒUR *toutes les créations*

**SIRHA+**  
STAND 4G85

À l'occasion du SIRHA, qui se tiendra à Lyon du 23 au 27 septembre 2021, SICOLY® exposera l'ensemble de sa gamme surgelée sur le stand 4G85 : purées et jus de fruits surgelés, fruits IQF, coulis, inserts de fruits, etc. Chaque jour, des chefs seront présents sur le stand de la marque pour mettre en application ses produits à travers la réalisation de recettes créatives.

### UNE GAMME TOUJOURS PLUS INNOVANTE /

Innovation majeure dans le domaine des purées de fruits surgelées, les **Inserts de Fruits SICOLY®** allient praticité d'utilisation et respect naturel du fruit.

Côté pratique, ils se déclinent en trois formats spécialement développés pour s'adapter aux plaques et moules pâtisseries standard : **des plaques de 10 et 7 mm d'épaisseur, des disques de ø140 et ø180 mm** pour les tartes et les entremets, **des disques de ø60 mm** pour la réalisation de petites portions individuelles, ainsi que **des inserts bâches** idéales pour la confection de bâches et roll-cakes. Les Inserts de Fruits SICOLY® offrent à leurs utilisateurs une gestion plus efficace de leur production. Une fois sortis de leur emballage, ces produits prêt-à-l'emploi sont facilement manipulables et ne nécessitent aucune décongélation préalable.

Côté composition, SICOLY® a développé **des recettes riches en fruits (80% en moyenne)** qui n'utilisent que la juste quantité de sucre pour garantir l'équilibre gustatif et préserver le goût naturel du fruit. Grâce à l'utilisation de la pectine de fruit, en lieu et place de la gélatine, les Inserts de fruits sont accessibles à tous les régimes alimentaires et offrent une texture fondante en bouche.

Côté goût, les plaques comptent 6 parfums : exotique (avec des morceaux de mangue), fruits rouges, fraise, framboise, mangue et poire, tandis que les disques et inserts bâches sont disponibles en saveur exotique ou framboise. Cette gamme, aux saveurs et formats variés, offre ainsi une multitude de possibilités créatives: gâteaux à partager, pâtisseries individuelles, mignardises, ...

#### Plaques :

- 10 mm | 4 x 2,2 kg (8,8 kg)
- 7 mm | 5 x 1,55 kg (7,75 kg)

#### Disques :

- Ø180 : 30 x 225 g
- Ø140 : 40 x 130 g
- Ø60 : 160 x 27 g

#### Inserts bâches :

- 32 x 310 g



## UNE GAMME TOUJOURS PLUS NATURELLE /

Le fruit est inscrit dans l'ADN de SICOLY, coopérative de producteurs qui depuis toujours, innove pour retranscrire au plus près le goût du fruit frais dans ses produits surgelés.

### 100% sans sucres ajoutés pour un goût 100% naturel

Pour SICOLY®, résolument tournée vers le naturel, proposer une gamme sans sucres ajoutés sonne comme une évidence. La marque concrétise donc en 2020 son pari (pas si) fou de convertir l'intégralité de ses purées et jus de fruits surgelés, soit plus de 65 références, en sans sucres ajoutés (autres que ceux naturellement présents dans le fruit) ! Ces nouvelles recettes laissent pleinement s'exprimer les arômes et la fraîcheur originels du fruit dans les créations, aussi bien sucrées que salées, des professionnels à la recherche de produits bruts, authentiques, sans artifice.

### SICOLY® voit la vie en BIO

Toujours en quête de plus de naturalité, SICOLY® offre par ailleurs la plus large gamme de **purées et jus de fruits surgelés BIO** du marché. En 2021, celle-ci compte une vingtaine de références parmi lesquelles le nouveau **Jus de Gingembre BIO du Pérou**.

Également nouveaux à la gamme, les **Zestes Semoule et Vermicelles d'Orange et de Citron BIO** sont issus de fruits cultivés en Espagne selon les principes de l'agriculture biologique. Ces zestes 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. Présentés sous la forme de vermicelles ou de semoule pour l'orange, et de vermicelles pour le citron, ils pourront être utilisés comme marquant ou comme décor dans les créations des chefs.



Zestes Semoule d'Orange BIO : 4 barquettes de 500 g (2kg)



Zestes Vermicelles d'Orange ou Citron BIO : 5 sachets de 1 kg (5 kg)

Le développement de la gamme BIO SICOLY® ne s'arrête pas là puisqu'à l'occasion du SIRHA, la marque souhaite lancer sa nouvelle référence de **Crème de coco BIO et Vegan**. Cette crème de coco à 24% de matière grasse conviendra à tous les professionnels des métiers de bouche désireux d'enrichir leur offre de produits vegan, notamment leurs glaces et sorbets.

### Crème de Coco BIO et Vegan :

- 6 barquettes de 1kg (6kg)
- seau de 22 kg

