COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SIRHA LYON
23 - 27 JANVIER 2025
EUREXPO LYON • FRANCE

HALL 3 STAND C99

SUD & SOL
LA PUISSANCE DES LÉGUMES DEPUIS 1997

Novembre 2024
Actualité RHF / Snacking

LA GAMME DES CHEFS DE SUD & SOL : À DÉCOUVRIR EN AVANT PREMIÈRE AU SIRHA !

Sud & Sol, experte des légumes confits, grillés, marinés depuis bientôt 30 ans, et reconnue par les professionnels de la restauration pour la qualité de ses produits, sera au SIRHA du 23 au 27 janvier 2025. L'occasion pour la marque de présenter en avant-première sa nouvelle gamme d'ingrédients cuisinés premium prêt-à-l'emploi : "La Gamme des Chefs". Ces nouvelles créations allient raffinement, praticité et qualités gustatives pour sublimer les assiettes des professionnels.

La Gamme des Chefs de Sud & Sol est une sélection unique et innovante de légumes premium. Ils sont grillés et cuisinés au beurre salé et aux herbes aromatiques, puis cuits sous vide à basse température directement dans leur poche pour préserver leurs qualités visuelles, gustatives et nutritionnelles. Avec son assaisonnement équilibré, cette gamme, aux marquants grill gourmands, offre à la fois du croquant et du fondant en bouche. Préparées exclusivement à partir de légumes frais, ces recettes au goût authentique et original assurent une touche premium en cuisine et s'adaptent aussi bien à la restauration à table, rapide qu'au snacking en boulangerie.

UNE OFFRE PENSÉE PAR DES CHEFS POUR DES CHEFS

Outre leurs qualités gustatives, les légumes de la Gamme des Chefs ont été pensés pour simplifier la vie des professionnels. Ils offrent un gain de temps précieux en cuisine grâce à leur format compact prêt-à-l'emploi, permettant une remise en oeuvre rapide en quelques minutes. La régularité des recettes et la précision des découpes garantissent par ailleurs une constance appréciée des professionnels. La Gamme des Chefs se déclinent en six références :

Les légumes prêts-à-dresser

- **Mini carottes fanes grillées, à l'ail rissolé et feuilles de laurier** présentées au SIRHA LYON INNOVATIONS.
- **Patates douces grillées au curry, miel orangé et thym**
- **Panais grillés au grain de café et au cerfeuil**

Les légumes prêts-à-assembler

- **Émincé d'oignons roses de Roscoff grillés au miel d'acacia, à la crème de balsamique et au thym,** présenté au SIRHA LYON INNOVATIONS.
- **Émincé de fenouils grillés à l'ail et à l'estragon**
- **Tagliatelles de carottes au miel d'acacia, poivre mignonette et cerfeuil**

Sud&Sol propose ainsi une offre inédite en France sur l'ingrédient premium cuisiné prêt-à-l'emploi. À la fois rapides à utiliser et délicieux, ces légumes sont parfaits pour sublimer tous types de plats, pour des dressages élégants comme pour des recettes plus street food telles que les burgers, les poke bowls ou les sandwiches.

La Gamme des Chefs est à découvrir en exclusivité au SIRHA, Hall 3 stand C99 !

LA GAMME DES CHEFS EN POCHE SOUS VIDE - FRAIS
DLC : 40 jours entre 0 et 4°C
- **Mini Carottes fanes grillées / sachet de 300g / PCB : 8**
- **Patates douces grillées / sachet de 700g / PCB : 6**
- **Panais grillés / sachet de 700g / PCB : 6**

www.sud-sol-foodservice.fr

- **Émincé d'oignons rosés de Roscoff grillés / 450g / PCB : 8**
- **Tagliatelles de carottes / 450g / PCB : 8**
- **Émincé de fenouils grillés / 450g / PCB : 8**