

AU SIRHA, SUD & SOL TRANSFORME LE LÉGUME EN EXPÉRIENCE GOURMANDE ET CROUSTILLANTE

À l'occasion du Sirha Lyon, qui se tiendra du 21 au 25 janvier 2027, Sud & Sol mettra à l'honneur, sur son stand 4J136, sa gamme de Crispy de légumes. Une innovation qui illustre pleinement la vision du spécialiste de l'ingrédient végétal sublimé : faire du légume un véritable vecteur de gourmandise, capable de séduire par le goût, la texture et le plaisir, bien au-delà de sa seule promesse végétale.

Depuis 30 ans, Sud & Sol travaille le légume pour en révéler tout le potentiel. Après les légumes confits, grillés ou marinés, la marque explore aujourd'hui un nouveau registre avec **le croustillant**, texture incontournable des nouveaux usages du snacking et de la restauration.

CONVAINCRE PAR LE PLAISIR

Avec les Crispy de légumes, Sud & Sol défend une conviction simple: le végétal ne doit pas seulement séduire parce qu'il est végétal, mais parce qu'il est gourmand.

Les **Crispy Tenders Poivron BBQ**, récompensés aux Snacking d'or 2026, les **Crispy Stick Carottes curry-coco**, les **Crispy Pétales d'oignons rouges BBQ**, les **Crispy Wings chou-fleur Tandoori**, et d'autres déclinaisons sont ainsi inspirés des codes du snacking, avec un légume fondant à cœur et un double enrobage gourmand et ultra-croustillant aux saveurs inspirées de la street food.

« Depuis 30 ans, notre métier consiste à révéler tout le potentiel du légume. Avec les Crispy, nous poursuivons exactement cette démarche en explorant l'univers très gourmand du snacking. Notre ambition au delà de proposer une alternative végétale, est de créer des ingrédients que l'on choisi d'abord pour leur goût, et leur texture », explique Marion Deffin, Cheffe de groupe Marketing RHD chez Sud & Sol.

UNE SOLUTION PENSÉE POUR LES PROFESSIONNELS

Restauration boulangère, restauration rapide, commerciale ou fast casual : les Crispy apportent une touche végétale différenciante sans complexifier la mise en œuvre. Ils s'intègrent facilement dans des wraps, burgers, bowls, sandwiches, salades, planches à partager ou accompagnements. Pensés pour les contraintes de la restauration, ils sont prêts à l'emploi, conditionnés en sachets IQF de 700g et sans conservateurs. Leur remise en œuvre est rapide et s'adapte aux équipements disponibles : 10 à 12 minutes au four, 8 minutes à l'airfryer ou seulement 2 min 30 à la friteuse. Une solution à la fois gourmande et facile à intégrer aux recettes, qui permet aux professionnels d'enrichir leur offre végétale avec goût !

