



Stand D053



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Janvier 2025

SUD & SOL RÉINVENTE LE SNACKING AVEC SES CRISPY DE LÉGUMES DÉVOILÉS EN EXCLUSIVITÉ AU SNACK SHOW 2026

Spécialiste des légumes confits, grillés et marinés depuis près de 30 ans, Sud & Sol participera au Snack Show 2026 à Paris les 1^{er} et 2 avril prochains, au stand D053. À cette occasion, la marque présentera en exclusivité sa gamme innovante Les Crispy de légumes, une génération inédite de snacks veggies ultra croustillants, gourmands et prêts à l'emploi. Sud & Sol mise sur sa référence de Crispy Tenders Poivrons BBQ pour les Snacking d'Or.

LES GRANDES TENDANCES DU MARCHÉ RENCONTRENT L'INNOVATION VÉGÉTALE

Snacking, végétal et street food s'imposent comme les grandes tendances structurantes de la restauration hors domicile. Selon l'étude Speak Snacking (Snack Show x Strateg'eat, mars 2025), le snacking est devenu le premier moteur de croissance de la restauration commerciale, représentant 37 % du chiffre d'affaires du secteur en 2024, avec une forte progression des établissements spécialisés.

En parallèle, le végétal s'accélère fortement : les alternatives à la viande et au poisson ont progressé de + 50 % en RHD en Europe -Circana, tandis que 40 % des Français déclarent vouloir réduire leur consommation de viande. Une évolution qui s'accompagne d'un profond renouvellement des codes culinaires, porté par la street food et les saveurs du monde (cuisines asiatiques, épices, couleurs, textures...) devenues des leviers majeurs d'attractivité dans l'univers du snacking.

UNE GAMME RÉVÉLÉE EN EXCLUSIVITÉ AU SNACK SHOW 2026 LES CRISPY DE LÉGUMES : DOUBLE ENROBAGE INÉDIT

Sud & Sol dévoilera en avant-première la gamme Les Crispy de légumes lors du Snack Show 2026, avec dégustations sur le stand D053. Les légumes sont sublimés par un double enrobage, inédit sur le marché : une aromatique intense, inspirée de la streetfood et des cuisines du monde, associée à une chapelure originale (cornflakes, nachos ou encore quinoa et lin). Son atout charme : une cuisson du légume fondante et une croustillance irrésistible ! Le tout est obtenu avec une remise en œuvre rapide et simple au four, au airfryer ou à la friteuse.

Les Crispy de légumes sont polyvalents et visuellement impactants : leurs usages sont infinis pour la restauration hors domicile, notamment les établissements snacking qui peuvent s'en servir pour des planches apéritives, street wraps & tacos, burgers végétariens, poke bowls, salades... Pensés comme les jumeaux végétariens du poulet frit (dont les Français raffolent), ces recettes prouvent que le légume peut être ultra-gourmand.

Au-delà de l'alternative végétarienne, cette gamme est un snack que l'on choisit pour sa gourmandise.



Avec cette nouvelle gamme, Sud & Sol répond parfaitement aux attentes du marché : des produits 100 % veggies, sans conservateurs, ultra croustillants, prêts à l'emploi (sachet IQF). La marque offre une expérience culinaire tendance et innovante, qui séduira végétariens, flexitariens et tous les amateurs de nouveauté.

La référence sélectionnée pour le Snacking d'Or est la recette « Crispy Tenders Poivrons BBQ » : des lamelles de poivrons au double enrobage barbecue et panure cornflakes ultra croustillants.

La gamme se décline en 6 autres recettes autour de légumes emblématiques : carotte, oignon, chou-fleur, brocoli ou encore baby maïs. Tous ces légumes sont travaillés en formes ludiques et gourmandes (tenders, wings, beignets, pop corn) et sont relevés d'assaisonnements inspirés de la street food et des saveurs du monde.

SUD & SOL, L'EXPERT DE L'INGRÉDIENT VÉGÉTAL SUBLIMÉ

C'est grâce à l'expertise de son site industriel Took Took et à une technologie parfaitement maîtrisée de friture du végétal, que Sud & Sol peut désormais proposer Les Crispy de légumes, des alternatives végétales inédites, ludiques et ultra gourmandes, toujours au service du goût et des attentes consommateurs. Cette innovation s'inscrit parfaitement dans la vision de Sud & Sol.

Après la tomate confite, les légumes grillés et les tapenades devenues de véritables signatures gustatives, Sud & Sol continue de révéler le vrai goût des légumes, à travers l'expérience du croustillant, une texture emblématique du snacking.

« Nous ne sommes pas seulement le spécialiste de la tomate, mais le spécialiste de l'ingrédient végétal sublimé par nos procédés de fabrication qui respectent le légume et notre savoir-faire. Des ingrédients qui, à leur tour, subliment les créations des chefs et des professionnels du snacking. », précise Marion Deffin, Chef de groupe Marketing RHD de Premium Foods Solutions.

À PROPOS DE SUD & SOL

Sud & Sol est une marque de renom depuis bientôt 30 ans, reconnue par les professionnels pour la qualité exceptionnelle de ses légumes confits, grillés et/ou marinés, et notamment ses tomates confites. Avec un engagement sans faille envers l'innovation et la satisfaction de ses utilisateurs, Sud & Sol continue de repousser les limites de la créativité culinaire.

www.sud-sol-foodservice.fr



www.linkedin.com/company/sudnsol-foodservice



INFORMATIONS PRODUIT

Conditionnement en sachet IQF de 700g

DDM 6 mois

Produit sans conservateur

Remise en œuvre rapide : 10-12 min. au four (200°),
8 min. au airfryer (200°) ou 2'30 min. en friteuse

