

VANDEMOORTELE, groupe alimentaire européen, spécialiste des produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, sera présent au salon Sandwich & Snack Show du 30 au 31 mars à Paris, Porte de Versailles. L'occasion de présenter quelques-unes de ses innovations et produits phares répondant aux besoins des professionnels du snacking sur son stand 7.1 B14.



Actualité salon / Foodservice

DES PÂTISSERIES MONO-PORTION POUR UN MAXIMUM DE PLAISIR !

VANDEMOORTELE lance à sa marque *My Original® Cakes* une nouvelle gamme de pâtisseries américaines en format mono-portion, idéales pour les pauses sucrées ou en dessert. Elles sont proposées sous forme de part rectangulaire, emballée individuellement et disposée sur un support en carton, ce qui facilite la préhension et la consommation nomade.

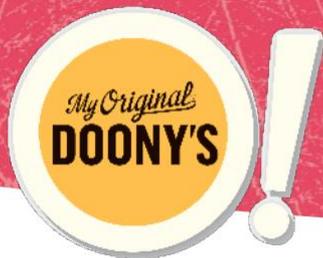
La gamme se compose de 4 recettes incontournables sans conservateur, sans colorant ni arôme artificiel pour répondre à toutes les envies :

- Le Carrot Cake 50 g : délicieux gâteau aux carottes, à la texture moelleuse et au goût délicatement relevé d'une pointe de cannelle. Il est recouvert d'un glaçage blanc gourmand, parsemé d'éclats de noix, pour une touche croquante.
- L'Apple Crumble 50 g : ce grand classique est ici revisité sur une base de pâte brisée garnie d'un fourrage aux pommes, parsemé d'un généreux crumble doré et croustillant.
- Le Cookie Crumble 50 g : il se compose d'une pâte sablée au cacao garnie d'un gâteau au chocolat. Il est nappé d'un glaçage vanille et parsemé de généreux morceaux de cookies.
- Le Choco Coco 60 g : cette pâtisserie est l'association parfaite entre un gâteau moelleux au chocolat et de noix de coco râpée.

Proposées en surgelé, les pâtisseries format mono-portion My Originals® sont prêtes à servir après simple décongélation et se conservent jusqu'à 3 jours à température ambiante. Pratique et savoureuse, cette offre ne manquera pas de fidéliser les gourmands !

Poids unitaire 50 g sauf pour le Choco Coco 60 g / PCB : 100 / DLUO : 12 mois à -18°C





Actualité salon / BVP, artisans

UN DONUT NATURE QUI LAISSE LIBRE COURS À LA CRÉATIVITÉ !

My Doony's Nature

VANDEMOORTELE met son savoir-faire au service des professionnels de la boulangerie et propose *My Doony's Nature* : un délicieux Donut prêt à être personnalisé pour une offre snacking sucrée unique, impactante et attractive.

De nos jours, les consommateurs de donuts en boulangeries et chaînes de boulangeries s'attendent à trouver des produits plus savoureux, plus artisanaux et plus qualitatifs que dans les autres réseaux de distribution.

Le *Doony's Nature My Original®* proposé par VANDEMOORTELE répond à ces exigences de qualité en offrant un donut moelleux, réalisé avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés tout en apportant praticité et gain de temps aux professionnels.

Après décongélation, il n'y a plus qu'à laisser place à son imagination en le nappant et le décorant au gré de son inspiration, pour obtenir un délicieux Donut unique et à son image !

Cette offre maline permet de se démarquer sur un marché hautement concurrentiel où les produits sont souvent standardisés.

Informations produit

Poids unitaire : 44 g / PCB : 72

Décongélation : 30 à 60 min à température ambiante





Actualité salon / Foodservice

PAIN BURGER SIGNATURE SARRASIN PAVOT

POUR DES BURGERS QUI ONT DU STYLE !

En 2021, le burger est devenu le produit numéro 1 commandé sur les plateformes de livraison : il est, plus que jamais, l'incontournable à avoir à sa carte.

Pour répondre aux besoins de différenciation des professionnels, VANDEMOORTELE propose à sa marque Banquet d'Or un pain Burger digne des grandes tables : le Burger signature Sarrasin Pavot.

Ce pain burger à la française a été élaboré avec une farine de blé rigoureusement sélectionnée. Sa recette et son aspect généreux et artisanal sont loin des « soft buns » briochés classiques. Il a été travaillé telle une baguette, avec une mie couleur crème et légère, généreusement alvéolée, à la fois moelleuse et fondante en bouche. Sa croûte est quant à elle fine et croustillante.

Visuellement, le dessus du pain est ponctué de graines de pavot, qui apportent une petite touche noire qui vient trancher avec la croûte dorée, et de graines de sarrasin concassée qui offrent cette texture légèrement croquante si agréable en bouche. Chaque pain a par ailleurs une forme ronde unique pour un burger à l'aspect artisanal et haut de gamme.

Pour une remise en oeuvre optimale, il suffit de laisser décongeler les pains à température ambiante dans leur emballage pendant 45 minutes. Le Pain Burger Signature Banquet d'Or® est prédécoupé tout en restant scellé pour que la mie ne sèche pas : une fois décongelé, une légère rotation permet de désolidariser les deux parties pour le garnir.

Le Burger Signature Pavot Sarrasin est la base créative qui permet aux chefs l'expression de leur singularité, sublimant toutes sortes d'associations culinaires de la plus classique à la plus élaborée.

Informations produit

Poids unitaire : 80 g / PCB : 2 sachets de 15 pains

Décongélation : 30 à 60 min à température ambiante

