



FOODSERVICE

DUCROS FOODSERVICE INNOVE :

LANCEMENT DES 1^{ERS} OIGNONS FRITS SANS HUILE DE PALME DÉDIÉS À LA RHF



Dans un contexte de forte croissance du snacking et de montée en puissance des attentes autour d'une alimentation plus responsable, **Ducros Foodservice devient la première marque nationale à proposer des oignons frits sans huile de palme dédiés à la Restauration Hors Foyer (RHF)**. Une innovation inédite sur le marché, pensée pour accompagner les professionnels en conciliant **performance culinaire, exigences réglementaires et engagements durables**.

UN MARCHÉ EN MUTATION, PORTÉ PAR LE SNAKING ET LES ATTENTES DU SANS HUILE DE PALME

Le marché de la restauration rapide et du snacking poursuit **sa dynamique de croissance**, avec +5,6 % d'ouvertures de points de vente en 2023 vs 2022¹. Les Salad'Bars enregistrent une progression de 10 % depuis 2021², tandis que le burger demeure un incontournable avec 52 % de parts de marché³. Parallèlement, **les cuisines d'inspiration asiatique et américaine** – grandes consommatrices d'oignons frits – affichent une croissance annuelle de +5,8 %⁴.

Dans ce contexte, les attentes des professionnels évoluent rapidement. Les demandes autour du **"sans huile de palme" se renforcent**, portées par une prise de conscience en faveur d'une alimentation plus saine, plus juste et plus durable.



1. Snacking. (n.d.). CDS24 – Snacking : les 20 chiffres clés que tout entrepreneur moderne se doit de connaître
2. TastyCloud. (n.d.). Le renouveau des bars à salades à l'ère du digital : une expérience culinaire connectée
3. Snacking. (n.d.). CDS24 – Snacking : les 20 chiffres clés que tout entrepreneur moderne se doit de connaître
4. Global Market Insights. (n.d.). Fried Onion Market Analysis

DUCROS FOODSERVICE, PIONNIER D'UNE INNOVATION INÉDITE POUR LES PROFESSIONNELLS



Forte de son expertise et de sa légitimité auprès des chefs, **Ducros Foodservice** devient la **1^{ère} marque nationale à proposer aux professionnels de la RHF des oignons frits sans huile de palme.**

Référence incontournable depuis plus de 10 ans, l'oignon frit Ducros figure déjà dans le **Top 3 des volumes de la gamme.**

Cette nouvelle version sans huile de palme conserve **toutes les performances culinaires attendues :**

- Texture croustillante inchangée,
- Saveur et forme typiques de l'oignon frit,
- Sans colorants ni arômes artificiels.



Proposée en **format 1 kg**, avec une **DLUO de 12 mois**, cette innovation répond parfaitement aux usages intensifs de la restauration commerciale comme collective.

Polyvalents, les oignons frits peuvent être utilisés comme **topping sur des recettes traditionnelles**, telles que les soupes, les pommes de terre, les viandes ou les poissons après cuisson.

Ils s'adaptent également aux préparations de type **street food**, notamment les sandwiches, burgers, salades, sushis ou pizzas, apportant **une touche croustillante et savoureuse à chaque plat.**



UNE RÉPONSE CONCRÈTE AUX ENJEUX DE SANTÉ, D'ENVIRONNEMENT ET DE RÉGLEMENTATION

En remplaçant l'huile de palme par de **l'huile de colza**, Ducros Foodservice s'inscrit dans une démarche responsable visant à **favoriser une alimentation plus saine, sûre et durable.**

Sur le plan environnemental, ce choix contribue **à réduire l'impact sur la déforestation et à la préservation de la biodiversité**, tout en renforçant les engagements liés au bien-être animal.

Destinés aussi bien à **la restauration commerciale**, où ils s'imposent comme un produit phare du snacking, qu'à **la restauration collective**, ces oignons frits sans huile de palme permettent de bénéficier **d'une mention valorisante dans le cadre de la loi EGalim.**



McCORMICK

À PROPOS DE MCCORMICK FOODSERVICE EN FRANCE

L'activité « Restauration Hors Foyer » de McCormick en France développe des produits à destination des sociétés de restauration collective et commerciale par l'intermédiaire des grossistes et sociétés « Cash & Carry » en France. À travers les marques Ducros avec plus de 150 références de poivres, herbes, épices et mélanges, Vahiné avec plus de 20 références d'aides aux desserts, Thai Kitchen et ses 12 références d'ingrédients typiques de la cuisine thaïlandaise et Cholula et ses 4 références de sauce piquante mexicaine, McCormick France propose une offre large et variée pour répondre à tous les besoins de ses clients. www.mccormickfoodservice.fr



FOODSERVICE

Sels, poivres, herbes, épices et mélanges d'épices / Aides culinaires



Sauces desserts sucrées / Décorations sucrées pour desserts / Sucres, levures et aides pâtisseries



FOODSERVICE

Nouilles de riz et de blé / Pâtes de curry / Laits de coco / Sauce Sweet Chili / Sauce Satay



Sauces piquantes mexicaines authentiques

À PROPOS DE MCCORMICK

McCormick & Company, Incorporated est un leader mondial des saveurs.

La société, qui réalise 6,7 milliards de dollars de chiffre d'affaires annuel, produit, commercialise et distribue des épices, mélanges pour assaisonnement, condiments et autres produits savoureux pour tous les acteurs du secteur de l'alimentation – détaillants, industrie alimentaire et restauration.

Chaque jour, où que vous soyez et quoi que vous mangiez, vous pouvez déguster des aliments rendus savoureux par McCormick. « McCormick, les saveurs passionnément ».

Pour en savoir plus, merci de nous rendre visite sur www.mccormickcorporation.com