

Sandwich
& Snack
Show

reinventing food moments

13-14 mars 2024
Paris - Porte de Versailles

Parizza

Communiqué de presse
Mars 2024

Sandwich & Snack Show et Parizza : les nouveautés snacking de demain !

13 & 14 mars 2024 - Paris, Porte de Versailles, Pavillon 7.1

Sandwich & Snack Show et Parizza, seront de retour pour une nouvelle édition les 13 et 14 mars prochain, Porte de Versailles.

Salons incontournables de la restauration rapide, ils dévoilent les nouvelles tendances food de demain. Afin de s'adapter aux besoins des consommateurs, la filière snacking démontre une fois de plus son authenticité et son énergie.

Les dernières innovations tendances présentes sur le salon

Pour sa 24^e édition, le salon propose une sélection complète et variée destinée à tous les acteurs du secteur du snacking. Du snacking gourmand, régressif, salé, des pains du monde entier, des boissons de toutes les saveurs, des superaliments, des emballages recyclés et recyclables et réutilisables, des équipements à n'en plus finir et des solutions digitales... parmi plus de 400 innovations à découvrir sur le salon !

Batônnets aux algues et boulettes de seitan à dipper dans du fromage frais, le tout accompagné d'une boisson fonctionnelle aux graines de basilic : c'est aussi ça le salon du Sandwich & Snack Show, des innovations qui bousculent les codes de la food et qui seront dans les assiettes demain !

L'exotisme - Une vaste gamme de nouvelles boissons

Rafrichissantes, fruitées et composées d'ingrédients naturels, les boissons sont le segment le plus dynamique du salon ! Évasion culinaire garantie.



SONEEX

Stand R22

Dao, une boisson originale fonctionnelle aux superaliments grâce à la graine de basilic.



LABO DUMOULIN

Stand P14

Boisson Kéfir, tous les bienfaits du Kéfir traditionnel au format nomade.



WATERDROP

Stand B19

Petits cubes aromatisés sans sucre qui se dissolvent dans l'eau.



MONIN

Stand F17

Concentré de MONIN Gingembre véritable alternative au jus de gingembre.

Veggie - Tout pour apporter de la fraîcheur à son plat

Les produits vegan séduisent de plus en plus de consommateurs. Face à cette demande grandissante, les professionnels du secteur continuent de développer des innovations afin de présenter des alternatives végétales pour tous les goûts.



ALPINA
Stand S41

Pâtes végétales, gourmandes, faciles à préparer et 100% françaises.



HAPPYVORE
Stand N15

Nouvelles aiguillettes 100% végétales et gourmandes prêtes à manger.



HARI&CO
Stand S22

Émincé végétal bio goût nature ou curry. Élaboré à base de fèves et de pois et cuisiné en France.



ACCRO
Stand P22

Le spécial Kebab, 100% végétal à base de protéines de pois et de blé français.



BEYOND MEAT
Stand G28

Le Beyond Burger®, entièrement à base de plantes, sans soja ni gluten.

Emballages - Tout pour sublimer son offre pour tous les budgets

Une sélection d'emballages réutilisables pour un mode de vie durable et sans gaspillage. Les acteurs du snacking transforment chaque réutilisation en une action positive pour l'environnement.



BINI
Stand P13

BINIBOX, l'assiette nomade, légère et réutilisable.



GILAC
Stand K39

Boîte ronde réutilisable, personnalisable et disponible en plusieurs couleurs.



BIBAZ
Stand R13

L'alternative aux emballages jetables.



KOZIOL FRANCE
Stand C45

Move Burger : Fabriquée à partir d'huile alimentaire recyclée, elle est entièrement recyclable.



MILHE ET AVONS
Stand P17

Cabas Massilia® : Sacs papier kraft à poignées torsadées en kraft blanc, issu de forêts gérées ou en kraft brun, issu de papier recyclé.



Focus Italie - Le sourcing 100% italien pour des produits de qualité

La cuisine italienne n'en finit pas de séduire. Cette année encore, des produits de qualité Made in Italy seront là pour le plus grand bonheur des aficionados de la gastronomie italienne. Le savoir-faire et goût unique de l'Italie !



FOURNEO

Stand G32

MINI PINSA 100g : pains style panini ou sandwich, temps de cuisson 4 mn.



MEDITERRANEAN FOOD SOLUTIONS

Stand C21

Focaccia, pain plat et moelleux cuit au four.



AB MAURI

Stand P48

LA SCROCCHIARELLA® "Made in Italy", ni une pizza, ni une focaccia, elle a été inventée par leur filiale italienne AB Italmill.



GALILEO

Stand S53

Arancini frais et 100% italien.



FERME DU CLOS D'ARTOIS

Stand H48

Farines Molino Denté, des farines naturelles et performantes pour un résultat irrésistible.



ROVAGNATI

Stand K52

Naturals propose une gamme complète de charcuterie Italienne garantie conservation sans nitrite.

Rendez-vous le 13 & 14 mars 2024 - Paris, Porte de Versailles
24^e édition du Sandwich & Snack Show - 13^e édition de Parizza

400 marques, + de 400 innovations présentes et plus de 10 000 visiteurs attendus

7 concours à ne pas manquer : Championnat de France de la Pizza, Championnat de France de Sushi, Coupe de France du Burger, Challenge Végétal, Championnat de France de la planche apéritive, Championnat de France de Pasta et le Championnat de France de donut !

À propos de RX

RX est au service du développement des entreprises, des collectivités et des individus. Nous associons à la force des événements en face à face, les données et les produits digitaux qui permettent d'aider nos clients à comprendre les marchés, à rechercher des produits et à effectuer des transactions avec plus de 400 événements présents dans 22 pays et 43 secteurs d'activité.

RX France organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une quinzaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM Top Resa, MIPCOM, MIPTV, Paris Photo, Maison&Objet* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie, au Mexique et aux États-Unis.

La volonté de RX est d'avoir un impact positif sur la société et de créer un environnement de travail inclusif pour tous nos collaborateurs.

RX fait partie de RELX, leader mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.
www.rxglobal.com

* organisé par la SAFI, filiale de RX France et Ateliers d'Art de France