

## ALPINA SOLUTIONS PRO - LA FAMILLE DES VÉGÉTALES S'AGRANDIT ! LA PENNE FAIT SON ENTRÉE EN 2024 DANS CETTE GAMME DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Une bonne année pour cette nouveauté 2023, lauréate de deux prix dans la catégorie « Innovation »



### EN BREF

- Les Végétales seront disponibles dès janvier 2024 en format penne.
- Une gamme qui a convaincu chefs et convives et qui a remporté les prix : « Innovation alimentaire » RestauCo 2023 et In Neo Awards 2023 dans la catégorie « Innovation pour les professionnels de la restauration ».
- Un produit à base de blé dur et pois chiche qui met tout le monde d'accord et rend les plats végétariens gourmands.

Dans le sillage du succès des Astucieuses en 2017 au SIRHA, Alpina Solutions Pro continue de se différencier par ses innovations au service des professionnels des métiers de bouche avec sa nouvelle gamme : les Végétales.

Une solution pour faciliter le quotidien des chefs dans la création de menus végétariens, qui a remporté plusieurs prix en 2023. Saluées tant pour leur praticité, pour leur apport nutritionnel (mélange de blé et de pois chiche) que pour leur goût, Les Végétales se déclinent en janvier 2024 en format penne pour continuer de séduire chefs et convives.

## FORTES DE LEUR SUCCÈS, LA GAMME LES VÉGÉTALES S'ÉTOFFE AVEC LE FORMAT PENNE...

Disponible dès janvier 2024, la gamme des Végétales d'Alpina Solutions Pro, s'étend avec la forme penne, un classique qui permettra de satisfaire toujours plus de chefs et de convives.



### CONQUÉRIR

Grâce à une forme du quotidien pour conquérir une cible plus « adulte », en s'introduisant dans les cuisines des entreprises, hôpitaux et EHPAD. Un format complémentaire aux torsades qui séduit les chefs.

### DYNAMISER

Pour poursuivre son chemin, près de 500 000 convives convaincus depuis leur lancement en janvier 2023, Alpina Solutions Pro choisit de diversifier sa gamme. Un format qui a déjà fait ses preuves puisque la penne est la 3ème forme de pâte la plus utilisée en Foodservices.

### DIVERSIFIER

La penne laisse encore plus de place à la créativité et à la diversité de recettes pour les chefs, pour accompagner les moments essentiels du quotidien : les repas.

Un produit salué par les professionnels, lauréat de plusieurs prix en 2023 :

SALON RESTAU<sup>CO</sup> 2023

Trophées  
Ain Neo  
Awards

« Les Végétales ont mis tout le monde d'accord : un succès auprès des chefs, des jurys et des convives. C'est donc tout naturellement que nous avons choisi d'étendre notre offre avec un nouveau dessin : la penne. Nouvelle référence dans cette gamme à base de blé et pois chiche, elle est facile à utiliser pour les chefs, idéale pour créer des recettes gourmandes. Nous avons choisi ce dessin cylindrique spécifiquement car il se décline dans de nombreuses recettes faciles en restauration collective : en sauce, en gratin ou tout simplement au beurre avec un peu de fromage et est apprécié tant par les petits que par les plus grands. » explique Émeline Burdin, responsable commerciale d'Alpina Solutions Pro.



## ... ET CONTINUE DE S'IMPOSER COMME UNE AIDE CULINAIRE PRÉCIEUSE POUR LES CHEFS

Les Végétales poursuivent leur ascension dans les cuisines professionnelles, et pour cause ce produit dans l'ère du temps est :

- **Simple** - Se prépare comme des pâtes et conserve une parfaite tenue à la cuisson ;
- **Sain** - Grâce au mélange équilibré de blé et de pois chiche qui permet un bon apport en protéines en quantité et qualité et deux fois plus de fibres qu'une pâte classique ;
- **Bon** - Un bon goût de pâte pour bluffer tous les gourmands ;
- **Durable** - Fabriqué avec des blés et pois chiches issus d'exploitations françaises certifiées HVE pour rentrer dans les achats Egalim.



« J'utilise les Végétales quasiment toutes les semaines, c'est devenu un indispensable de ma cuisine. Elles m'aident à proposer des menus végétariens gourmands aux enfants et adolescents en intégrant les légumineuses - souvent boudées par ces derniers – tout en subtilité. Les Végétales ont un goût bluffant et permet de réduire considérablement le gaspillage dans les assiettes : on n'en laisse pas une bouchée ! » affirme Frédéric Paul, chef du lycée agricole de Cibeins à Misèreux.

### CONSEIL DU CHEF : LA RECETTE PRÉFÉRÉE DU CHEF FRÉDÉRIC PAUL

#### TORSADES EN TAJINE DE LÉGUMES CONFIÉE PAR LE CHEF

##### INGRÉDIENTS (100 personnes) :

7,5kg de Torsades les Végétales  
2,5kg d'oignons rouges  
2,5kg de panais  
2,5kg de carottes  
2kg de céleris branches  
6 bottes de persil frais  
0,100kg de curcuma moulu  
0,050kg de paprika  
1kg d'olives vertes égoutées dénoyautées  
0,200L d'huile d'olive  
0,300kg d'amandes effilées  
Sel et poivre

##### PRÉPARATION :

1. Cuire les Torsades les Végétales al dente pendant 9 minutes dans un grand volume d'eau salée.
2. Peler et émincer l'oignon. Éplucher les carottes et les panais et les couper en bâtonnets. Ciseler le céleri.
3. Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte ou tajine en fonte et y faire revenir les oignons 2 minutes. Ajouter les épices. Mélanger et laisser dorer. Ajouter les Torsades Végétales et les légumes. Saler très légèrement et poivrer. Parsemer de persil. Couvrir d'eau à hauteur.
4. Laisser cuire à couvert 20 minutes.
5. Ajouter les olives égoutées. Rajouter un peu d'eau si nécessaire et poursuivre la cuisson encore 20 minutes, à découvert cette fois-ci.
6. Torrifier les amandes dans une poêle, puis les parsemer sur le plat. Servir bien chaud.



# LES VÉGÉTALES, LA SOLUTION POUR UNE ASSIETTE PLUS VÉGÉTALE ET DURABLE

Lancées en format coquillettes et torsades en 2023, Les Végétales s'imposent comme un atout de taille pour faciliter le quotidien des chefs et répondre aux nouveaux enjeux de la restauration collective.

## Au cœur de ses enjeux :

- ⇒ La végétalisation des assiettes et des menus : grâce à leur composition à 33% de pois chiche, les Végétales permettent de privilégier la protéine végétale à la protéine animale. Une solution pour proposer des menus végétariens en restauration collective en liens avec les enjeux Egalim.
- ⇒ La limitation du gaspillage alimentaire : Les Végétales intègrent directement les légumineuses, fini les services où elles restent dans l'assiette grâce à un produit qui rend le pois chiche gourmand.
- ⇒ L'inclusion de produits plus durables : Les Végétales sont composées de pois chiches, un produit dont la culture est moins friande en eau et complémentaire à la culture du blé dur car elle recharge naturellement les sols en azote et limite l'utilisation de produits phytosanitaires.
- ⇒ Une assiette plus durable : Une assiette à base de protéines végétales c'est vingt fois moins d'émission de CO2 qu'une assiette carnée.

Avec les Végétales, Alpina Solutions Pro fait rimer légumineuses et plaisir, pour le bonheur des chefs et de notre planète !

Coquillettes  
5 kg



Torsades  
5 kg



## A PROPOS D'ALPINA SOLUTIONS PRO :

Fondée en 1844 à Chambéry, Alpina Savoie fabrique des pâtes avec du blé exclusivement français, dans le respect de la nature, de ses producteurs et de la santé des consommateurs, grâce à la mise en place d'une filière céréale (blé dur) exigeante, garantissant un juste revenu aux agriculteurs dans la durée. Alpina Solutions Pro, marque RHF d'Alpina a pour ambition de proposer à ses clients des solutions pour faciliter et inspirer une assiette plus saine, végétale et durable. Alpina met au service du collectif des gammes spécifiques dédiées aux professionnels de la restauration. Un portefeuille produit 100% éligible Egalim, HVE et bio de France qui répond à ces enjeux clés avec la gamme des emblématiques Crozets, marquant son savoir-faire historique, les Astucieuses, solution qui se réhydrate à froid et les Végétales mixant blé dur et pois chiches pour faciliter la mise en œuvre de menus végétariens gourmands. La PME fait partie du cercle très restreint des entreprises plus que centenaires, c'est le plus ancien semoulier - pastier de France et maîtrise l'ensemble de la fabrication, elle possède l'un des cinq derniers moulins de blé dur français. Résolument engagée dès l'amont de sa production, Alpina assure la qualité de ses produits grâce des céréales issus de filières françaises cultivés durablement. Plus d'informations : [www.alpina-savoie-pro.com](http://www.alpina-savoie-pro.com)