



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SIRHA 2025

Marie Morin Professionnel décline
ses desserts en poche en version congelée

Marie Morin Professionnel annonce sa participation au Sirha, qui se tiendra du 23 au 27 janvier 2025 à Eurexpo Lyon. À cette occasion, le fabricant de desserts premium inspirés de recettes familiales, exposera sur le stand 3C30, sa gamme de desserts en poche prêts à l'emploi, nouvellement disponible en congelé.

Lancés en frais en 2020, ces desserts directement conditionnés en poche de 1,8 kg, rencontrent depuis un franc succès auprès des professionnels de la restauration et des métiers de bouche, à qui ils offrent un gain de temps précieux.

Afin d'apporter toujours plus de praticité dans le quotidien des cuisiniers, traiteurs et artisans boulangers-pâtisseries, Marie Morin Professionnel les propose désormais en congelé avec l'assurance d'un produit aussi qualitatif que dans sa version fraîche et la garantie d'une date de durabilité minimale de 12 mois.

Une fois décongelé, le produit se conserve 15 jours au frais. Très simple d'utilisation, il suffit de couper la pointe selon le débit souhaité pour pocher en un tour de main entre 15 et 20 portions, selon les utilisations. Le format garantit une prise en main aisée permettant une application uniforme dans une grande variété de desserts tels que des verrines, choux, tartes ou encore décors d'assiettes.

La gamme surgelée des desserts en poche se compose de trois recettes au bon goût de fait maison, et toujours sans colorant ni conservateur :

La Crème au chocolat noir, incontournable pour la réalisation de liégeois et tartelettes au chocolat. Cette crème onctueuse est confectionnée avec du chocolat pur beurre de cacao et du lait Bleu-Blanc-Cœur collecté en Bretagne. (Poids unitaire : 1,8 kg)

La Mousse au chocolat à l'ancienne, idéale pour garnir en un tour de main choux et macarons. Sa recette est préparée avec 42% de chocolat noir et des blancs d'œufs montés en neige. (Poids unitaire : 1,5 kg)

La Crème au citron de Sicile, parfaite pour garnir tartes et millefeuilles. Elle est élaborée avec du pur jus de citron jaune origine Sicile et des œufs de poules élevées en plein air. (Poids unitaire : 1,8 kg)

