

SIRHA 2025 : ALPINA SOLUTIONS PRO CONFIRME LE SUCCÈS DE SA GAMME INNOVANTE LES VÉGÉTALES

Et lance une nouvelle référence avec son couscous qui mélange semoule de blé et farine de pois chiche



EN BREF

- Alpina Solutions Pro sera présente au salon du SIRHA (du 23 au 27 janvier 2025) au stand 3E08 dans le Hall 3.
- Alpina annonce le lancement d'une nouvelle référence au sein de la gamme Les Végétales : le couscous.
- Combinant blé dur (66%) et pois chiches (34%), le couscous Alpina Solutions Pro offre ainsi une base gourmande, nutritive et facile à préparer.

À l'occasion du salon SIRHA (23 au 27 janvier 2025) Alpina Solutions Pro s'empare du 3^{ème} féculent préféré des Chefs (après les pâtes et le riz) : le **COUSCOUS**.

Appréciables des Chefs pour leur facilité d'usage et leurs qualités gustatives, les Végétales s'étoffent et poursuivent sur leur lancée pour continuer de répondre à la mission d'Alpina Savoie : **permettre l'accès à une alimentation plus végétale et durable.**

« LES VÉGÉTALES » SE DÉCLINENT EN COUSCOUS EN 2025 AVEC ALPINA SOLUTIONS PRO

Après avoir séduit plus de 800 000 convives à travers le territoire avec ses pâtes « Les Végétales », Alpina Solutions Pro lance, à l'occasion du SIRHA 2025, une nouvelle référence au sein de sa gamme : le couscous. Quoi de plus logique pour répondre à sa mission que de proposer le 3^{ème} féculent (après les pâtes et le riz) préféré des Chefs en restauration collective ? Pâtes et couscous existent désormais en version Végétales pour continuer de faciliter leurs usages du quotidien.

Motivée par le succès du « couscous aux légumes » fréquemment proposé comme une solution végétarienne en restauration collective, Alpina a développé cette nouvelle référence. Le pois chiche est ainsi directement intégré afin de proposer une meilleure expérience gustative, notamment pour les plus jeunes convives. Un couscous « Végétales » qui se prête également à la réalisation d'entrées ou de salades végétariennes simples comme le taboulé.

Disponible dès janvier 2025, cette innovation s'inscrit aussi dans la volonté d'Alpina Solutions Pro d'accompagner les Chefs dans leur quotidien avec une solution :

- ✓ facile à mettre en œuvre - prêt en 5 minutes en réhydratation comme un couscous classique,
- ✓ savoureuse - 90% des convives ayant participé à une dégustation du couscous ont exprimés un avis positif et 86% en reconsommeraient volontiers,
- ✓ 100% française et Egalim - fabriquée à base de blé dur et de pois chiches français et HVE,
- ✓ laissant place à la créativité - grâce à la diversité de recettes, chaudes et froides, qu'elle permet.



Convaincue que la restauration collective joue un rôle clé dans l'évolution de nos habitudes alimentaires, Alpina Solutions Pro continue d'innover pour apporter des solutions en phase avec les attentes d'un secteur fréquemment challengé. Combinant blé dur (66%) et pois chiches (34%), le couscous Alpina Solutions Pro offre ainsi une base gourmande, nutritive et facile à préparer pour créer des menus végétariens complets et originaux.



CHEF, OUI CHEF !

Deux recettes végétariennes gourmandes signées par le Chef Paul, Chef au lycée agricole de Cibeins

COUSCOUS AUX LÉGUMES



INGRÉDIENTS (pour 100 personnes)

10kg de couscous Végétales
4,5kg de carottes
1,5kg de céleri branche
2kg de butternut
30g de cumin moulu boîte
0,5L d'huile d'olive
4kg de tomate concassée pelée en cube
0,7kg raisins secs blonds
0,1kg d'ail coupé
80g de sel

PRÉPARATION

1. Réaliser un bouillon томатé.
2. Ajouter les carottes, le céleri, le butternut. Cuire à feu doux.
3. En fin de cuisson, ajouter les raisins secs.
4. Vérifier l'assaisonnement.
5. Réhydrater le Couscous les Végétales : 1kg de couscous pour 1,2kg d'eau ou bouillon.
6. Servir le couscous et les légumes arrosés de bouillon томатé.

TABOULÉ DROMOIS



INGRÉDIENTS (pour 100 personnes)

4kg de couscous Végétales
3kg de tomates HVE
800g de pommes vertes HVE
150g d'oignons blancs
12g d'ail
20g de menthe fraîche
200g de beurre demi-sel
20g de jus de citron
60g de sel
20g de poivre blanc moulu

PRÉPARATION

1. Couper les tomates en cubes. Réserver.
 2. Évider les pommes et les couper en cubes, citronner. Réserver.
 3. Hacher l'ail, ciseler la menthe fraîche. Réserver.
 4. Faire doucement fondre le beurre.
 5. Mélanger tous les ingrédients.
 6. Laisser se réhydrater la semoule.
 7. Égrener et vérifier l'assaisonnement, réserver au frais puis servir froid.
- En option : servir avec une vinaigrette selon son goût.*

RENDEZ-VOUS AU SIRHA 2025

Retrouvez Alpina Solutions Pro au salon du SIRHA du 23 au 27 janvier prochain dans le Hall 3, stand 3E08. À cette occasion, Alpina Solutions Pro proposera à la dégustation l'ensemble de ces gammes et sa toute dernière nouveauté : le couscous, à personnaliser au gré de ses envies grâce à une variété de sauces chaudes ou froides, pour égayer les papilles !

ALPINA SOLUTIONS PRO, FACILITATEUR DU QUOTIDIEN DES CHEFS

Véritable alliée des Chefs au quotidien, Alpina Solutions Pro a à cœur de développer des produits en phase avec leurs attentes. Grâce à un travail mené main dans la main avec leurs Chefs partenaires, elle propose quotidiennement des solutions 100% françaises, répondant de la façon la plus fine aux besoins du secteur.

À chacun son produit Alpina Solutions Pro...

...en phase avec les attentes de la restauration collective publique et privé !

Les Astucieuses



Les premières pâtes réhydratables à froid du marché.

🌿 **Egalim compatible**

Son atout phare : Un produit aux multiusages - prêt à partir de 3h en réhydratation à froid, ou encore en cuisson directe en gratin au four, en somme un produit pratique et économe en énergie !

- ✓ Des produits répondant aux enjeux d'usage quotidien, faciles à utiliser et à cuisiner - se réhydratent selon les envies : au bouillon, un jus de légume, à l'eau ou encore au lait pour des versions gourmandes...
- ✓ Des produits peu énergivores - réhydratation à froid sans utilisation d'énergie,
- ✓ Des produits gourmands - appréciés des Chefs pour permettre plus de créativité dans les recettes.

Les Végétales



Des produits intégrant directement les légumineuses, pratiques pour proposer des menus végétariens complets.

🌿 **Egalim compatible**

Son atout phare : un produit complet nutritionnellement avec le bon goût des pâtes ou du couscous classiques ! Désormais disponibles en pâtes et en couscous !

- Des produits répondant aux enjeux d'usage quotidien, faciles à utiliser et à cuisiner - se préparent comme des pâtes et du couscous classiques pour laisser plus d'espace à la créativité.
- Des produits peu énergivores et aux cultures complémentaires - plus besoin de préparer les légumineuses car directement intégrées. La culture du pois chiche permet de nourrir naturellement le sol en fixant l'azote de l'air.
- Des produits gourmands - appréciés des Chefs pour permettre une meilleure diversification alimentaire, mais aussi et surtout par les convives, pour leurs goûts uniques !

Les Crozets



Des produits gourmands à décliner à toutes les sauces aussi bien chaudes que froides.

Son atout phare : un produit à partager, idéal pour réaliser des recettes savoureuses « grand format » comme la croziflette !

- ✓ Des produits gourmands 100% français - appréciés des Chefs pour permettre une meilleure diversification des recettes dites de « partage », mais aussi et surtout par les convives, pour leurs goûts uniques !

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