



## **SNACK SHOW 2025** **EUREDEN FOODSERVICE METTRA EN SCÈNE** **SES DEUX NOUVEAUTÉS À BASE D'OEUF** **POUR LES OFFRES SNACKING**

*Eureden Foodservice, l'entité de la coopérative bretonne dédiée aux professionnels de la restauration, sera présent au Snack Show 2025, les 2 et 3 avril prochains à Paris Porte de Versailles. À cette occasion, cet acteur majeur du food service y présentera ses deux nouveautés pensées pour faciliter le quotidien des chefs : un tartinable d'œufs frais et les egg bites signés Cocotine.*

### **LE PREMIER TARTINABLE D'OEUF** **QUI RÉINVENTE LE SNACKING**

Avec son tartinable d'œufs frais, **Eureden Foodservice** propose une alternative pratique et gourmande aux chefs, boulangers et professionnels du foodservice. Prêt à l'emploi et polyvalent, ce produit offre de nouvelles perspectives créatives pour les professionnels en se déclinant en 3 recettes : **pesto, fromage et tomates basilic**. Grâce à sa texture souple et onctueuse, il dispose d'un potentiel créatif illimité et s'intègre à une large variété de recettes :

- **En sandwichs et burgers** : il remplace avantageusement la mayonnaise et autres sauces grâce à son onctuosité et son apport en protéines.
- **En wraps et bagels** : sa texture facile à étaler garantit une tenue parfaite, idéale pour des snacks rapides et équilibrés.
- **En bowls et tartines** : il apporte du moelleux et de la gourmandise aux plats végétariens ou protéinés.
- **En tapas et dips** : chaud ou froid, il se marie parfaitement avec des légumes croquants, des crackers ou du pain grillé pour une offre apéritive originale.



Conditionnée en barquette recyclable de 500 grammes, cette nouvelle gamme s'inscrit parfaitement dans les offres de snacking saines et végétariennes. Grâce à ce nouveau tartinable à base d'œufs frais, les professionnels de la restauration disposent d'une nouvelle solution pratique, saine, protéinée et gourmande. De nombreuses recettes sont à retrouver sur le site [euredenfoodservice.com](http://euredenfoodservice.com) (disponible

à partir de Sept.2025).



### **LES EGG BITES, UNE SOLUTION NUTRITIVE ET PRATIQUE POUR LE SNACKING**

Les egg bites, bouchées moelleuses à base d'œufs plein air, se distinguent par leur composition équilibrée : **8 g de protéines pour seulement 7 g de matières grasses** (selon les recettes) dans une portion de 50 g IQF. Leur texture moelleuse et irrésistiblement gourmande cache un en-cas sain et léger, peu calorique et avec une teneur élevée en protéines.

Les egg bites sont adaptés à tous les moments de consommation (snacking, brunch, tapas) et se déclinent en 5 recettes afin de ravir tous les palais. Sans gluten, ils conviennent à tous les profils alimentaires : des actifs recherchant une pause rapide mais saine, aux sportifs et seniors en quête de nutrition de qualité.

**Prêts en 2 minutes au micro-ondes** ou au Merrychef, ils permettent de diversifier les menus végétariens tout en maîtrisant les coûts par portion. **Deux bouchées gourmandes à déguster : une recette goldie à base d'œufs entiers jambon fumé et fromage, ainsi qu'une version whitie à base de blancs d'œufs tomates marinées et basilic (disponible en Juin 2025).**

**EUREDEN FOODSERVICE INVITE LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION À DECOUVRIR CES NOUVELLES SOLUTIONS CULINAIRES ALLIANT PRATICITÉ, QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET CRÉATIVITÉ SUR SON STAND AU SNACK SHOW.**

**RENDEZ-VOUS SUR LE STAND EUREDEN FOODSERVICE DU 2 AU 3 AVRIL 2025 – S020**

#### **À propos d'Eureden Foodservice**

Créée en 2023, Eureden Foodservice est l'entité transverse aux activités légumes et produits élaborés d'œufs de la coopérative bretonne dédiée au marché des professionnels de la restauration et des artisans boulangers et réunit 50 collaborateurs. En rassemblant les marques d'Aucy, Paysan Breton et Cocotine sous la même bannière, elle œuvre pour répondre aux attentes des professionnels avec une offre large de produits service :

- **d'Aucy** : une offre de légumes appertisés et surgelés composée de légumes bruts et de recettes élaborées aux ingrédients tendances et aux inspirations de cuisines du monde, et de plats cuisinés appertisés.
- **Paysan Breton les surgelés** : des légumes bruts surgelés blanchis et des recettes authentiques de poêlées issues de la tradition culinaire des terroirs français.
- **Cocotine** : une offre large de produits élaborés d'œufs frais et surgelés couvrant tous les modes d'élevages : sol, « mieux être animal », plein air et bio. Origine France.