



d'aucy
foodservice

nouveautés 2023

SIRHA+ LYON

Retrouvez-nous **Stand 3C46**





nouveautés 2023

Gamme surgelée





SEMOULE DE BROCOLIS

Aide Culinaire - légume surgelé



Descriptif :

Une nouvelle référence s'ajoute à la gamme Nature des aides culinaires.

Une recette composée avec **100% de légumes Brocolis**, origine France.

Grâce à cette large gamme d'aides culinaires (6 Nature et 3 Cuisinés), le chef dispose d'alliées idéales pour confectionner rapidement des recettes créatives et gourmandes.

Les + produits :

- Rapidité de mise en œuvre : remise en température à 70°C à cœur pendant 2 mn
- Adaptée à de multiples usages et tout type de prestations de restauration : entrée, plats, planches apéritives, solutions snacking
- Garantie de présentations soignées grâce à une découpe régulière calibrée : 4x4x6 mm
- Sachet 2.5 kg – produit surgelé – origine France





0

Poêlée ORGE PERLÉ

lentilles corail et ses légumes cuisinés



Descriptif :

Une solution idéale pour vos menus végétariens : mélange original composé d'une céréale, d'une légumineuse et de légumes cuisinés

Les + produits :

- Rapidité de mise en œuvre : poêlée déjà cuisinée, juste à remettre en température
- Visuel gourmand : mélange de couleurs et de formes différentes
- Contraste des textures en bouche : orge perlé & lentilles corail fondants, légumes croquants
- Naturalité des ingrédients : sans additif
- Apports nutritionnels garantis : recette source de protéines et source de fibres
- Sachet 2.5 kg – produit surgelé





POËLÉE TRIO DE LÉGUMES VERTS CUISINÉE BIO

Haricots verts, brocolis, courgettes, oignons



Descriptif :

Une nouvelle référence de légumes surgelés déjà cuisinés pour la confection de vos menus BIO.
Une recette composée avec 100% de légumes BIO issus de l'Agriculture Biologique origine France.
La gamme d'aucy BIO Express ce sont 16 références de légumes issus de l'Agriculture Biologique.

Les + produits :

- Des légumes traditionnels qui plaisent à tous
- Une texture fondante des légumes et une excellent tenue après remise en température
- Une poêlée au bon goût cuisiné à base d'huile d'olive et d'herbes aromatiques
- Une recette simple : sans additif
- Sachet 2.5 kg – produit surgelé





nouveautés 2023

Gamme appertisée





Sauce napolitaine bio

Aux légumes issus de l'agriculture biologique

Descriptif :

Une nouvelle référence qui entre dans la gamme des légumes en conserve issus de l'Agriculture Biologique afin de répondre aux attentes croissantes des convives et aux exigences de la loi EGAlim (20% de BIO en valeur d'achat)

Une sauce cuisinée à base de tomates, courgettes, carottes, oignons, huile d'olive vierge, thym et basilic.

Les + produits :

- Tomates, courgettes, oignons, carottes BIO dans le respect de la Terre et des Hommes
- Goût parfumé et texture onctueuse
- Sauce bien nappante et avec des marquants, elle accompagne à merveille les pâtes, les pizzas et les gratins
- Boîte 3/1 - Produit en conserve – Origine Espagne





HARICOTS ROUGES BIO

Issus de l'agriculture biologique

Descriptif :

Le grand classique de la cuisine mexicaine s'intègre à la gamme des légumes en conserve issus de l'Agriculture Biologique afin de répondre aux attentes croissantes des convives et aux exigences de la loi EGalim (20% de BIO en valeur d'achat)

Fabriqués en France, ces haricots rouges ont été sélectionnés aux États-Unis pour leur bonne tenue à la cuisson. Ils sont d'excellentes légumineuses que le Programme National Nutrition Santé (PNSS) recommande de consommer 2 fois par semaine.

Les + produits :

- Haricots rouges issus de l'agriculture biologique dans le respect de la Terre et des Hommes
- Riches en protéines et en fibres
- Légumes secs prêts à l'emploi
- Multiplicité d'usage : chaud ou froid, en entrée ou en plat pour des menus à thème ou traditionnels
- Boîte 5/1 - Produit en conserve





Mélange légumes secs et carottes BIO



Issus de l'agriculture biologique

Descriptif :

Une nouvelle référence qui rejoint la gamme des légumes en conserve issus de l'Agriculture Biologique afin de répondre aux attentes croissantes des convives et aux exigences de la loi EGalim (20% de BIO en valeur d'achat)

Les haricots blancs, flageolets et carottes sont issus de l'agriculture biologique et cultivés en France dans le respect de la Terre et des Hommes

Les haricots blancs et les flageolets sont d'excellentes légumineuses que le PNSS (Programme National Nutrition Santé) recommande de consommer 2 fois par semaine

Les + produits :

- Recette fabriquée en France avec juste ce qu'il faut de sel et d'eau
- Riches en protéines et en fibres
- Légumes prêts à l'emploi
- Boîte 5/1 - Produit en conserve – Origine France





JARDINIÈRE DE LÉGUMES BIO

Issus de l'agriculture biologique



Descriptif :

Une nouvelle référence qui rejoint la gamme des légumes en conserve issus de l'Agriculture Biologique afin de répondre aux attentes croissantes des convives et aux exigences de la loi EGalim (20% de BIO en valeur d'achat)

Petits pois, pommes de terre et carottes sont issus de l'agriculture biologique et cultivés en France dans le respect de la Terre et des Hommes

Les + produits :

- Recette fabriquée en France avec 100% de légumes BIO et juste ce qu'il faut de sel et d'eau
- Légumes prêts à l'emploi
- Un mélange simple et coloré pour plaire au plus grand nombre
- Boîte 5/1 - Produit en conserve – Origine France





NOUVEAUTÉS 2023

COCOTINE[®]
L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE



01



LES OMELETTINES surgelées

Les nouvelles bouchées gourmandes

Descriptif :

De délicieuses bouchées aux œufs pour la restauration collective, à la texture ultra-moelleuse, qui se déclinent sous trois recettes :

- **Cheddar et Bacon de dinde** : pour une association aux saveurs rustiques
- **Trois Fromages** : mozzarella, cheddar, emmental pour séduire petits et grands
- **Tomates séchées et basilic** : association incontournable au goût aromatique avec de beaux marquants

Les + produit :

- Des portions de 65g adaptées à tous les convives (enfants, ados, adultes) en cœur de repas
- Des recettes savoureuses consensuelles sans gluten
- Une réponse aux attentes convives : des œufs issus d'élevage **poule plein air** origine France
- Un produit service : simple et rapide à mettre en œuvre en 16mn au four à 170°C



GRAMMAGE
65 g



CARTON
56 Omelettines



DLC
18 mois



CONSERVATION
au congélateur - 18°C



PLEIN AIR 

COCOTINE®
L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE

les Omelettines





LES OMELETTINES fraîches

Les nouvelles bouchées gourmandes

Descriptif :

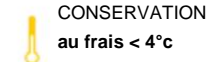
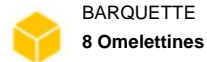
De délicieuses bouchées aux œufs, à la texture ultra-moelleuse, qui se déclinent sous deux recettes :

- **Cheddar et Bacon** : toutes les saveurs d'un fromage de caractère associé à du bacon croustillant
- **Trois Fromages** : mozzarella, cheddar, emmental pour séduire les grands et les petits

Les + produit :

- Des portions de 65g adaptées pour tous les moments de consommation snacking, brunch, tapas. Format nomade, finger food.
- Des recettes savoureuses consensuelles sans additif et sans gluten
- Une réponse aux attentes convives : des œufs issus d'élevage **poule plein air** origine France

Un produit service : simple et rapide à mettre en œuvre 2mn au micro-ondes, un petit conditionnement adapté aux établissements





L'ŒUF LESOMELETTINES PARFAIT


Descriptif :


Un œuf juste cuit à cœur grâce à la cuisson basse température pendant 45mn minimum pour obtenir un œuf crémeux.

Le blanc et le jaune cuisent au plus proche de leur température de coagulation pour un fondant unique


Les + produit :

- Pasteurisé il permet d'intégrer de l'œuf coquille en cuisine.
- Gestion optimisée des commandes de dernière minute et zéro perte
- Produit service adapté à tout type de restauration
- Multitude de recettes possibles : en entrée chaude ou froide, en plat ou en dessert
- Appellation valorisante sur les cartes et forme naturelle
- Une réponse aux attentes convives : des œufs issus d'élevage **poule plein air** origine France

 CALIBRE
53 _ 57 g

 CARTON
2 boîtes de 10

 DLC
28 jours

 CONSERVATION
au frais < 4°C



PLEIN AIR 

COCOTINE
L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE




d'aucy
foodservice



À bientôt sur

www.daucyfoodservice.com

