

LES NOUVEAUTÉS

POUR LA RESTAURATION À TABLE







Sysco accompagne les restaurateurs avec des IDÉES RECETTES et des ASSOCIATIONS ORIGINALES afin leur permettre de se projeter sur leur carte à venir.



Des inspirations à retrouver sur le nouveau catalogue Sysco Glace Restauration à table.

L'objectif?
Démontrer que la glace
est un produit incontournable
TOUT AU LONG
DE L'ANNÉE.



LES NOUVEAUTÉS

POUR LA VENTE À EMPORTER





Benvenuti in Italia

TOUT LE SAVOIR FAIRE ITALIEN DANS UNE MARQUE DE GLACE EN FRANCE

La GRANDE NOUVEAUTÉ VENTE À EMPORTER de l'année 2023 est le lancement d'un nouveau concept glacier exclusif RHF:

Antica Gelateria del Corso.

Il gelato...comme en Italie. La **TRADITION** et la **QUALITÉ** sans compromis!

Cette marque saura vous faire voyager en Italie grâce à ses PARFUMS SIGNATURES ITALIENS fabriqués à base d'ingrédients de qualité : CITRON ET PISTACHE DE SICILE. NOISETTE DU PIÉMONT...à ses RECETTES venant tout droit de la **PLUS PURE TRADITION CULINAIRE ITALIENNE**

(Fiordilatte, Façon Tiramisu, Spagnola, Stracciatella ...),

et à son ONCTUOSITÉ INCOMPARABLE!

Un **CONCEPT CLÉ EN MAIN** avec de la PLV et des VITRINES dédiées







LA LAITIERE®, DES RECETTES DE QUALITÉ DÉVELOPPÉES SPÉCIFIQUEMENT POUR LA RESTAURATION HORS FOYER.

NOUVEAU

LANCEMENT D'UN FUTUR PILIER LA LAITIÈRE®

La gamme de glaces La Laitière® s'enrichit en mars 2023 d'un nouveau parfum développé exclusivement pour Sysco: LE CARAMEL DOUX, MORCEAUX DE **CARAMEL FONDANTS!**

Comme les autres recettes, il est fabriqué en Bretagne avec de la crème et du lait Français collectés dans de petites exploitations familiales à moins de 30 km autour du site de fabrication.

Ce parfum s'inspire de l'univers des caramels « confiseries ». Il a donc un profil bien distinct du caramel beurre salé déjà à la gamme et viendra ainsi combler les consommateurs à la recherche d'un profil de caramel plus laitier et plus gourmand.

Plusieurs associations sont possibles : en accompagnement de desserts, en coupes ou encore en Milkshake ou sur un café douceur.

À noter que la glace caramel est dans le top 5 des parfums préférés des français**.



CHOCOLAT ET SES MORCEAUX

« L'aime la richesse en morceaux de chocolat. la texture très cremeuse et le goût du chocolat »

CITRON VERT ET SES ZESTES

« Le sorbet est onctueux. agreable en bouche car pas trop amer avec un bon equilibre sucre/acidite. Les zestes ont juste la taille qu'il faut. »



NOIX DE COCO

VANILLE INTENSE DE MADAGASCAR

«Le goût naturel

vanillé et pas trop

sucré m'a conquis!»

« L'ai apprecié le gout de coco beaucoup plus naturel et la richesse en rape de coco »





SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE À LA POINTE DE LA BRETAGNE

L'ensemble des recettes La Laitiere sont fabriquées en Bretagne sur un site qui produit de la glace depuis plus de 40 ans, avec des hommes et femmes passionnés par leur métier et le **respect des process**.

Notre force, allier un **savoir-faire ancestral** et une **qualité constante**.

EXIGENCE ET NATURALITÉ

Un point d'honneur est donné a **sélectionner les ingrédients** qui composent les recettes La Laitiere de façon **rigoureuse**.

C'est ainsi qu'un retravail de la gamme a été réalisé en 2021 et 2022 avec pour objectif de se rapprocher au maximum du goût de l'ingrédient avec l'utilisation exclusive de colorants d'origine végétale et d'arômes naturels de fruits ou de l'ingrédient principal pour les crèmes glacées,*et ainsi gagner en naturalité.



CE TRAVAIL A PERMIS DE RÉPONDRE À UNE VRAIE ATTENTE DES CONSOMMATEURS EN PASSANT 100% DE NOTRE GAMME DE SORBETS, VEGAN.





UNE PRATICITÉ RECONNUE

La signature des glaces La Laitière est depuis toujours l'**onctuosité**.

L'un des secrets repose sur le **foisonnement spécifique donné à chaque recette** qui est également à l'origine de nombreux avantages pour nos clients tels qu'un **taux de fonte maitrisé** qui garantit une belle présentation et une **boulabilité** appréciée des professionnels ce qui facilite un service rapide en salle.

Retrouvez le film La Laitière®:





MÖVENPICK[®]

LES EXTRAORDINAIRES CRÈMES GLACÉES CONTINUENT DE SÉDUIRE LES FRANÇAIS

Distribuée en France exclusivement par Sysco, la marque premium Suisse a su conquérir les restaurateurs à la recherche de produits d'exception et de marques aspirationnelles.

Très active sur les réseaux sociaux, la marque Movenpick continue de **mettre en lumière les restaurateurs** qui l'ont référencé ainsi que de nombreuses idées recettes, ses parfums tendance & signature tel que « Double crème meringue » et ce qui compose son ADN : la crème des alpes, la qualité des ingrédients utilisés dans la composition de ces recettes.

Ceci contribue également au développement de la notoriété de nos clients et de la marque Movenpick en France auprès des consommateurs adeptes de bonnes glaces.

Un **concours photos** a récemment été organisé pour permettre à un restaurateur Movenpick® de gagner une Masterclass avec un **concepteur Sysco** pour travailler sur des inspirations desserts pour 2023, à suivre sur nos réseaux sociaux...





MOVENPICK®

DES CRÈMES GLACÉES TOUT SIMPLEMENT EXTRAORDINAIRES









LE LAIT ET LA CRÈME DES ALPES

La crème, l'un des ingrédients principaux des crèmes glacées Mövenpick®, provient de fermes familiales suisses. Les vaches sont élevées en plein air et bénéficient d'une alimentation riche en herbe et foin. Cela explique la richesse aromatique et la texture veloutée des crèmes glacées Mövenpick®.

LE MEILLEUR DE LA NATURE

Chaque crème glacée et sorbet Mövenpick est réalisé avec des colorants et arômes d'origine naturelle. Pour stabiliser la glace, les chefs ont recours uniquement à de l'amidon natif et à des fibres de citron. Quant à l'émulsifiant, il s'git uniquement de jaunes d'œufs. De plus, les ingrédients utilisés sont le fruit d'une minutieuse sélection provenant des quatre coins de la planète.

TOUT LE SAVOIR FAIRE SUISSE

Tout comme **Ueli Prager** (fondateur de Mövenpick), les chefs explorent le monde en étant « ouverts et curieux de tout ». Ils aiment découvrir de nouvelles saveurs et dénicher de nouvelles tendances pour inspirer leurs créations glacées. La **passion** et l'**enthousiasme** vont de pair avec le **savoir-faire gastronomique** et le **sens du détail suisse**.

Coupe avec le parfum Macadamia Dulce de leche

VENPICK



CATALOGUE RESTAURATION À TABLE SYSCO

Proposer la glace différemment

SYSCO FRANCE VIENT DE LANCER UN NOUVEAU CATALOGUE GLACE POUR LA RESTAURATION À TABLE.

Les restaurateurs pourront y trouver des conseils et des astuces ainsi que de nombreuses recettes et inspirations qui leur permettront de proposer la glace différemment et ce tout au long de la journée.

La glace permet de proposer une offre attractive et de saison pour les menus du jour ou les menus enfants. Elle permet également de magnifier les desserts, de les rendre plus gourmands ou de leur donner une touche d'originalité, de régionalité, fidélisant ainsi la clientèle. Enfin, la glace permet de capter de nouveaux instants de consommation.





Tous les moments sont bons pour une boule de glace!

Ce catalogue présente
également des façons originales
d'aborder la glace avec une
suggestion de Smoothies,
Milkshakes, cocktails glacés et
coupes alcoolisées ou encore des
déclinaisons autour du café.





LANCEMENT SAISON 2023

EXCLUSIVITÉ RHF EXCLUSIVITÉ SYSCO

Italian Passion





LA TRADIZIONE DEL GELATO®



Italian Passion



Embarquez pour un voyage au cœur de l'Italie authentique en dégustant une gamme de 24 parfums élaborés grâce à un savoir-faire ancestral issu de la plus pure tradition des gelateria⁽³⁾ italiennes.

Les ingrédients à la base de ses recettes les plus emblématiques, ont été sélectionnés pour leur qualité exceptionnelle : Noisette du Piémont, Citron de Sicile, Pistache de Sicile.

Des inclusions enrichissent certains parfums pour leur donner encore plus de goût et une texture unique, comme pour la stracciatella avec ses copeaux de chocolats d'Equateur croquants.

La gamme de **sorbets**⁽⁴⁾, incluant un chocolat noir 70%, séduira les personnes **véganes**.

Mais **(Intica Gelateria del Corso.** c'est aussi une **onctuosité incomparable** qui en fait un produit facile à travailler et à servir pour les glaciers et un **concept clé en main facile à installer**.

C'est enfin, une **marque engagée** pour les hommes et l'environnement : en effet toutes nos recettes incluant du cacao sont élaborées à base de **cacao certifié Rain Forest Alliance**.

fintica Gelateria del Corso. est une marque exclusivement lancée sur le marché de la RHF par Sysco France.





(1)La tradizione del gelato : a tradition de la glace. (2) Italian Passion : La passion Italienne. (3) Gelateria : glacier. (4) Sorbet sauf recettes melon et pêche : glaces à l'eau. (5) Cacao certifié Rainforest Alliance : plus d'informations sur ra.org



LA TRADIZIONE DEL GELATO®

La gamme en un coup d'oeil

Retrouvez le catalogue :





11 Gelato

- Vanille bourbon
- Chocolat
- Vanille éclats de caramel
- Coco
- Pistache de Sicile
- Noisette du Piémont
- Café Arabica& Robusta
- Saveur bulgare et fruits rouges
- Menthe chocolat



Le Specialità (3)

- Tiramisù
- Spagnola
- Fiordilatte
- Malaga
- Stracciatella



| sorbetti (4)

- Citron de Sicile
- Fraise
- Pêche

- Melon
- Mangue exotique
- Chocolat noir 70%





Voyagez en Italie grâce à des parfums iconiques italiens élaborés avec des ingrédients d'exception



Stracciatella

Glace à la vanille dans laquelle ont été délicatement incorporés des copeaux croquants de chocolat d'Equateur, considéré comme de haute qualité, ce qui donne à la recette une saveur intense unique.



Façon Tiramisi

Parfum incontournable de la gastronomie italienne, c'est l'association de la mascaparone et du Marsala, aromatisée avec une sauce au café et de délicats morceaux de génoise punchés au sirop de café.



Spagnola

Spagnola est une glace à la **vanille**, marbrée d'une délicieuse sauce à la cerise et agrémentée de morceaux de cerises gorgées de soleil.



Nocciola di Piemonte 16P°

La noisette du Piémont est protégée par ses cultivateurs par une **Indication** Géographique Protégée. Considérée par les grands chefs comme un ingrédient d'exception, sa particularité donne à notre glace une saveur ronde et délicate comme les collines sur lesquelles elle pousse.



Pistacchio di Sicilia

Le parfum pistache Antica Gelateria del Corso. est consitué de pistaches et éclats de pistaches de Sicile. Unique de part sa couleur verte particulière et principalement appréciée pour son goût et son parfum inimitables, elle est souvent considérée comme la meilleure au monde, ce



Fiordilatte

1er parfum vendu en Italie! Une recette **simple** et délicate de crème glacée au bon goût de crème et de lait frais italien.



Caffè Arabica e Robusta

Antica Gelateria del Corso, propose son interprétation personnelle de cette boisson iconique italienne. Son parfum est équilibré grâce à un **mélange** de café Robusta au goût corsé et puissant et de café Arabica qui atténue l'amertume de ce dernier.



/imone di Sicilia

Notre recette de citron de Sicile est l'expression même de cette île si pittoresque: connu pour sa haute teneur en ius, il garantit des qualités organoleptiques d'excellence. Savourez ce parfum et c'est à la fois **fraîcheur** et soleil qui éclatent en bouche.



(ioccolato extra 70%

Cette recette originale de sorbet présente 4,3% de chocolat 70% ce qui en fait une recette forte en sensation.



Des recettes de marques iconiques de la confiserie

Afin de **compléter** l'offre des recettes Italiennes et incontournables, Sysco vous propose **4 marques fortes plébiscitées** par les petits et les grands !

Chaque recette interprète les **marques iconiques de la confiserie** avec des morceaux et/ou des sauces généreuses.











Des outils de visibilité

Parce que l'un des points essentiels pour nos clients est d'avoir du matériel adapté, performant et visible, Sysco France leur propose des vitrines, conservateurs et publicités aux couleurs de la marque (Intica Gelateria del Corso. pour un









LA FORCE DES MARQUES, UNE GAMME COMPLÈTE POUR RÉPONDRE À TOUTES LES CIBLES

Retrouvez le catalogue :





ADULTES



La marque N°1 des cônes avec 82% de notoriété.



2^{ème} marque du marché des batonnets. Quelle sera votre prochaine aventure? **ADOS**



3ème marque de confiserie mondiale, présente dans plus de **75 pays**!



98% de notoriété auprès des **ados**



Une marque incontournable des thés glacés + 4,9 millions de fans sur Facebook⁽¹⁾

ENFANTS



Une marque
européenne, référente
pour les glaces à l'eau
Fun et Rafraichissantes



86% de notoriété en glace.Une marque européenne



75% de notoriété





LA MARQUE LEADER DES CÔNES AVEC 82% DE TAUX DE NOTORIÉTÉ⁽¹⁾, COMPTE BIEN POURSUIVRE SA CROISSANCE EN 2023.

En 2022, un **PLAN DE COMMUNICATION PUISSANT** et jamais vu a soutenu la marque Extrême® avec pour objectif de développer la **NOTORIÉTÉ** de cette dernière notamment auprès des **JEUNES 18-24 ANS** (TV, réseaux sociaux, affichages, influenceurs, partenariats avec des festival de musique etc...).

Le pari est réussi : Extrême® se hausse sur la 3^{èME} MARCHE DU PODIUM des MARQUES PRÉFÉRÉES DES JEUNES (2).

Le **PLAN DE COMMUNICATION 2023** continuera sur cette lancée, et sera encore **RENFORCÉ**.





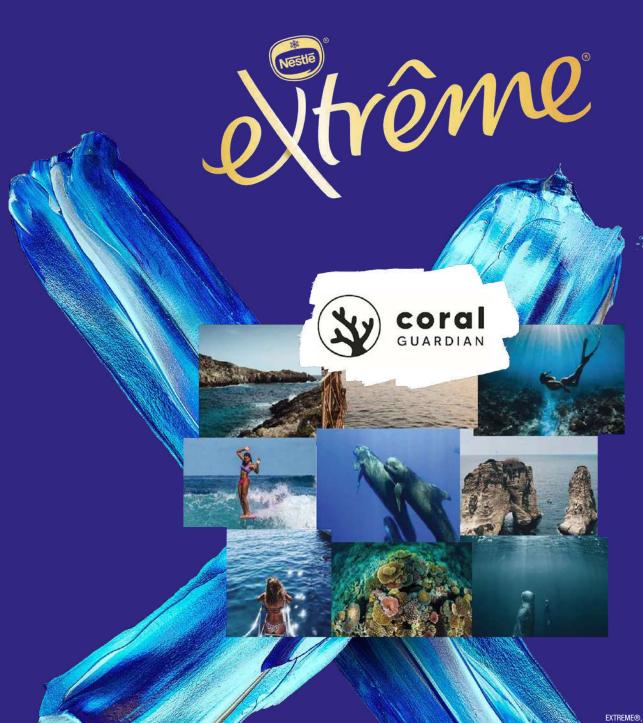
LANCE SON CÔNE À LA NOISETTE, PARFUM TENDANCE DU MOMENT.



Pour renforcer sa gamme de cônes, Sysco France lance EXTRÊME® NOISETTE.

Ce nouveau parfum CHAUD & ULTRA
GOURMAND vient compléter la gamme
existante, en 2023. Cette exclusivité RHF
est composée d'un décor croquant cacaoté
et de morceaux de noisettes grillées, d'une
superposition de 3 couches de glace, d'un
CŒUR DE SAUCE FONDANT À LA NOISETTE et
toujours du fameux bonbon cacaoté au
fond du cône, cette nouveauté offre un
VRAI MOMENT DE GOURMANDISE.

Ce sont ainsi **5 PARFUMS** qui seront proposés aux consommateurs cet été (vanille, fraise, double Chocolat, Cookie Cône, 2^{ème} meilleur lancement « Innovation grand froid » en 2021 en GMS⁽¹⁾ et noisette.



ACCÉLÈRE SES ENGAGEMENTS AVEC DES ACTIONS CONCRÈTES

EXTRÊME® S'ENGAGE ET SOUTIENT LES ONG WATER LIFE COMMUNITY ET CORAL GUARDIAN POUR AGIR POUR LA PROTECTION DES OCÉANS. La marque participe également à des ramassages de déchets sur les plages.

Après le passage de tous les opercules des cônes en carton, en 2022, le **CACAO** de 100% de la gamme de cônes Extrême® est **CERTIFIÉ RAINFOREST ALLIANCE***.

Ces CÔNES sont également SANS HUILE DE PALME.







Quelle sera votre prochaine aventure?

La deuxième marque de bâtonnets du marché réussit le pari de la qualité et de la gourmandise

Un **ingrédient d'origine** dans chaque recette

Des **combinaisons** d'ingrédients **inédites**

Des **recettes gourmandes** élaborées
avec de la **crème**







SURPRISE



QUALITÉ



La gamme

NUII® qui sera proposée en RHF
par SYSCO® France est constituée
de 5 parfums plus gourmands les uns
que les autres et qui vous propose
à chaque dégustation une
véritable aventure.











La marque qui allie aventure et authenticité poursuit sa croissance en RHF avec des engagements forts

LE CACAO DES RECETTES DE TOUTE LA GAMME RHF NUII® EST CERTIFIÉ RAINFOREST ALLIANCE*.

LES RECETTES SONT 100% SANS HUILE DE PALME.

LES BÂTONNETS DE BOIS SONT CERTIFIÉS FSC.

LA MARQUE POURSUIT SON ENGAGEMENT AVEC SON **PARTENARIAT** L'ONG **WILDARK POUR LA PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ**.









3 MARQUES COMPLÉMENTAIRES

Sysco® France offre une **gamme complète** de produits adaptés aux enfants avec **3 marques phares et complémentaires** que sont Pirulo®, Nesquik® et Smarties®

FRUIT FUN **ENFANTS/JEUNES ADULTES ENFANTS** Une des marques préférées dans enfants dans un bâtonnet vanille et cacao en tout simplicité! Plaisir et gourmandise avec une marque de Pirulo c'est une confiance pour rassurer gamme de glaces aux les parents sur la formes fun et colorées qualité produit ciblées enfant mais consommées par une cible plus large.

AVEC DES
ARÔMES
NATURELS

AVEC DU

JUS DE

FRUITS

110 kcal MAXIMUM PAR PORTION"

augnd la recette le permet / "Concerne Pirulo" amuries " ann

Ce sont aussi des MARQUES FORTEMENT ENGAGÉES en terme de nutrition, qualité et durabilité. En effet, les recettes Pirulo®, Nesquik® et Smarties® répondent à des OBJECTIFS NUTRITIONNELS PRÉCIS: 12 gr de sucre maximum, moins de 3,8gr d'acides Gras Saturés, et 110 kcal maximum par portion. Elles sont élaborées, quand la recette le permet, avec des jus et purées de fruits et uniquement avec des arômes naturels. Quant aux bâtonnets des produits Pirulo et Nesquik, ils sont en bois certifiés FSC®

DU NOUVEAU EN 2023 chez Pirulo[®] avec le lancement de PIRULO[®] WATERMELON





GLACE À L'EAU PASTÈQUE
PASTILLES CACAOTÉES
GLACE À L'EAU POMME

LA GAMME PIRULO® OFFRE DES PRODUITS AMUSANTS ET RAFRAÎCHISSANTS AUX DÉLICIEUSES SAVEURS DANS UNE PORTION ADAPTÉE, SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR LE PLAISIR DES ENFANTS ET DE TOUTE LA FAMILLE.

Pirulo® Watermelon est une glace ludique et colorée en forme de pastèque. Composée de glaces à l'eau saveur pastèque et pomme, et de quelques pépites de cacao en décors, Pirulo® Watermelon saura faire sourire les enfants tout en garantissant uniquement 59 kcal/portion, un produit sans gluten, et un plaisir à consommer sans modération car la recette est classée par l'application Yuka comme un « bon produit ».



PÔLE ADOS

Sysco® France continue à proposer aux ados des marques fortes de confiserie déclinées en délicieuses recettes glacées : Kit Kat®, Lion®, Nestea® et Maxibon® sont à déguster en push up, bâtonnet, cône ou sandwich. Il y en a pour les goûts et les formats pour se faire un maximum de plaisir ...

DE QUOI SÉDUIRE LES GOURMANDS!





PÊCHE

Sysco propose à sa gamme 7 RÉFÉRENCES DE PETITS POTS MANUFACTURE DES BELLES GLACES en format 120 ml

LA QUALITÉ ARTISANALE ACCESSIBLE SUR LE POUCE!





UNE FABRICATION ARTISANALE EN FRANCE

DES PETITS POTS DE GLACES ARTISANALES LOCALES QUI RÉPONDENT AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS AVEC :

Une **fabrication francaise** dans un atelier à **taille humaine** situé à 60 km au sud de Lyon. Le site est détenteur du label « Glaces Artisanales de France »

Un **format en pot de 120ml,** idéal pour la vente à emporter et la Restauration rapide inclus une **petite cuillère bois**.

La gamme est composée de **crèmes glacées** et de **sorbets pleins fruits** avec des teneurs fortes en fruits, de la sauce et des morceaux selon les recettes. A noter que ces dernières sont élaborées avec des gestes simples, hérités de la tradition, encore réalisés à la main pour une bonne partie d'entre eux et avec l'**expertise d'un artisan glacier**.

Les ingrédients quant à eux, sont rigoureusement sélectionnés et issus de terroirs: chocolat noir de Tanzanie, Caramel beurre et sel de Guérande, Vanille Bourbon, Fraise Senga Sengana, Mangue des Indes, Citron vert des Amériques...

Pour compléter cette offre et pour déclencher l'achat d'impulsion, Sysco propose d'accompagner ses clients avec une vitrine de ainsi que des éléments de visibilité qui finiront de mettre

en avant l'offre sur le point de vente. Plus d'informations en contactant nos conseillers commerciaux.





Les produits annexes à la glace et aux desserts

Pour agrémenter vos glaces, et en faire une expérience unique pour vos consommateurs, Sysco® propose à ses clients une gamme complète de PLUS DE 50 TOPPINGS, FRUITS, CRÈMES SAUCES ET COULIS, FRUITS ET ANNEXES qui pourront s'accorder avec tous nos parfums de glace et magnifier vos compositions en coupes ou en format à emporter. Nous pouvons citer par exemple la sauce caramel beurre salé sel de Guérande et les toppings, dragées de Daim pour apporter gourmandise et croquant aux desserts et coupes glacées.





Gamme complémentaire de gourmandises sucrées

La Restauration Rapide, un axe de développement fort pour Sysco® France.

Pour nos clients qui cherchent à diversifier leur offre et à séduire à tout moment de la journée et de tout temps, leurs consommateurs, Sysco® lance au 1er semestre 2023, une NOUVELLE GAMME DE DÉLICIEUSES GOURMANDISES SUCRÉES : en surgelé, frais

SNACKING SALADE SALADE SANDWICH WRAP BAGEL TARTE PLAT CHAUD MUFFIN COOKIE et ambiant. Nos clients pourront choisir parmi de nombreux produits, organisés autour des familles incontournables de la vente à emporter: cookies, beignets, gaufres, cakes, muffins, barres chocolatées, bonbons et boissons fraîches.

DEUX NOUVEAUX CATALOGUES

déclinent tout cette gamme par famille ou par thématique et proposent des idées aussi bien pour le « cœur d'assiette » que pour les plaisirs sucrés.





CONTACT PRESSE

Pour toute demande ou question complémentaire, merci de contacter :

Emilie CHARLET
(Restauration à table)
02.35.06.73.99
emilie.charlet@sysco.com

Laetitia CALARNOU (Vente à emporter) 02.35.04.82.84 laetitia.calarnou@sysco.com

Sysco France SAS
14 rue Gerty Archimede
75012 Paris
Plus d'infos sur <u>www.sysco.fr</u>

L'offre la plus complète du marché en RHF

SAS - au capital de 138 598 300 € - RCS - Paris N° 316 807 015 -