

Voici les lauréats du Prix de la Meilleure Nouveauté Restauration 2025 :

3 lauréats cette année :

Entreprise	Intitulé du produit présenté	Conditionnement unitaire	DLC / DLUO	Famille de produits	Etat du produit (cru, précuit, prêt à consommer...)
Brasserie Lancelot	Breizh Cola en Fût	20L ou 30L	180 jours	Liquides Boissons	Prêt à consommer
GlobeXplore	Pâte Umami	Verrine de 210g (42 portions)	2 ans	Sec (épicerie, conserves)	Prêt à consommer
Pâtisseries Gourmandes	Petits-beurre bretons au citron	2 petits beurre de 10g dans un sachet	150 jours	Sec (épicerie, conserves)	Prêt à consommer

Ce qui a été remarqué par le jury :

- "De vraies innovations !"
- "De très bons produits avec une bonne texture."
- "Des produits faciles à utiliser."

Légende de la photo :

Jean-Michel Noël, représentant de Produit en Bretagne pour la Restauration Hors Domicile (Responsable Développement commercial dans le Réseau Le Saint, gauche) a remis son prix à Claudine Hervo (Chef des ventes RHD chez Jean Hénaff), à Sarah Lebreton (directrice R&D branche boissons, chez Brasserie Lancelot) et à Aurélie Roger (Assistante chef de produit chez Pâtisseries Gourmandes) le 27 septembre à Rennes, en présence de Anne-Sophie Madec (chef de projet RHD chez Produit en Bretagne à droite).