



HONORÉ

LE MAG

Février - Mars 2018

10€

Pour les convertis à la Boulangerie et Pâtisserie Premium

N°20

DOSSIER SPÉCIAL INNOVATIONS

EUROPAIN
3-6 FEVRIER 2018
PARIS-NORD VILLEPINE / FRANCE
PARIS

STAND
6P84

FRANCE KEBAB

LES TRANCHES SUR BROCHE ET BROCHES GRAND KEBAB

Avec Grand Kebab, les professionnels découvrent une gamme complète de produits qualitatifs adaptés à leurs contraintes et répondant à des tendances de consommations fortes. 3 produits sont disponibles. Tout d'abord les LAMELLES DE KEBAB crues, coupées sur broche, sans gluten, sans additifs ni conservateurs ajoutés, viandes et fabrication françaises. France Kebab propose ainsi le premier kebab sans gluten, sans additifs ni conservateurs ajoutés pour un produit 100 % «clean label». Puis, des Lamelles de Kebab déjà Grillées, coupées sur broche avec viandes et fabrication françaises. Un produit déjà grillé pour une mise en oeuvre rapide et simplifiée. Et enfin, des Lamelles de Kebab déjà Rôties, un produit 100 % service de la gamme Grand Kebab. Tous ces produits sont aussi disponibles en Poulet et Volailles-Veau.



STAND
6L54

ORCHESTRA SOFTWARE

LOGICIEL TPV BOULANGERIE PATISSERIE

Orchestra propose le logiciel d'encaissement et de gestion "Orchestra Point de Vente Boulangerie-Pâtisserie et Point Chaud", certifié NF525. Doté d'une interface particulièrement simple, intuitive et très rapide à prendre en main, ce logiciel spécifique est un produit utilisable en mode tactile ou non. Cette solution permet de transformer un PC en une véritable caisse enregistreuse puissante, évolutive et accessible aux utilisateurs non initiés à l'informatique. Parmi les principales caractéristiques on notera l'utilisation à distance temps réels via Internet (Cloud), la compatibilité avec tous terminaux (PC, Mac, tablettes), la prise de commande via téléphone ou tablette (oResto), la gestion des bons d'achat et cagnottes Fidélité (Keetiz) ou encore un écran redimensionnable.



CONDIFA

STAND
6F134

GLAÇAGE MIROIR ET FOURRAGE CROQUANT

Condifa donne à nouveau rendez-vous aux professionnels pour découvrir ses nouveautés 2018 comme chez ancel avec le GLAÇAGE MIROIR À CHAUD SAVEUR CARAMEL, pour glacer toutes formes d'entremets et le FOURRAGE CROQUANT MANGUE-PASSION qui complète la gamme. A nouveau reconnues Saveurs de l'Année 2018, la Baguette au Maïs et aux Graines de Tournesol ainsi que la Baguette aux Graines de Lin réalisées à l'aide des farines élaborées Maisano, Mexicain et Vitalis Agrano seront aussi à l'honneur. Côté démonstrations, le Chef Pâtissier mettra en oeuvre les nouveautés tout au long de la journée et les Ambassadeurs du Pain réaliseront du pain et de la viennoiserie à l'aide des produits Condifa.



HENGEL

STAND
6F103

LA GAMME D'ARMOIRES DE CONSERVATION 2018

Concepteur et fabricant français d'équipements de surgélation, refroidissement rapide, conservation et fermentation contrôlée pour la boulangerie-pâtisserie depuis plus de trente ans, Hengel est un acteur incontournable pour l'équipement frigorifique de votre laboratoire. Hengel propose notamment pour l'activité Restauration et pâtisserie des gammes en surgélation, refroidissement rapide et conservation adaptées à tous les volumes de production : cellules de refroidissement rapide et surgélation à plaques, bacs gastronormes ou à chariots, surgélateurs, conservateurs en froid positif ou négatif, conservateurs à chocolats, tunnels de surgélation... Pour les boulangers, Hengel propose une vaste gamme d'armoires, de chambres et de tunnels de fermentation pour blocage en masse (pousse lente), fermentation directe ou fermentation contrôlée (retour en froid). A Europain, Hengel proposera de découvrir ses équipements et notamment ses derniers conservateurs à chocolat et, en exclusivité, la prochaine gamme d'armoires de conservation 2018.

