

EUROPAIN

3-6 FÉVRIER 2018
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

PARIS

DANONE PROFESSIONNEL

GAMME DE YAOURTS DANONE ORIGINAL



Danone ré-édite un pot en verre empreint d'histoire qui remonte aux origines de la marque lancée en 1919. Grâce à son matériau tout en transparence et son nouveau design inspiré des lignes de la gamme originelle, cet écrin allie pureté, simplicité et modernité. Pour assurer une offre à différents moments de consommation, Danone livre tout son savoir-faire dans un yaourt au lait entier en 4 saveurs complémentaires : Nature, Agrumes, Fraise et Pomme Kiwi. Danone Original permet à tous les univers de la restauration de monter en gamme, comme le snacking retail pour une offre différenciée ou la boulangerie-pâtisserie pour une diversification de l'offre gourmande en vitrine.

STAND 6P93

VALRHONA

INSPIRATION FRAISE ET PASSION



Lancée en 2016, "INSPIRATION" est la première gamme de couverture de fruits avec un goût et une couleur 100 % naturels de Valrhona. C'est un produit très simple de par sa composition mais qui a toutefois nécessité un travail poussé sur la formulation, les techniques de fabrication et la mise en application. La gamme est venue s'enrichir de deux nouvelles saveurs gourmandes et colorées en plus d'INSPIRATION AMANDE, le premier né, avec désormais INSPIRATION FRAISE qui livre un goût intense et gourmand de fraise confiturée et INSPIRATION PASSION, qui propose le goût acidulé de la passion. Une gamme disponible en sac fèves de 3 kg, qui peut être utilisée en moulages, confiseries ou pour des pâtisseries.

STAND 6H104

OTIS SPUNKMEYER

DONUT BALL POP-CORN CARAMEL

Otis Spunkmeyer® (Coup de Pates-Groupe Aryzta Food Solutions) est une marque de gourmandises américaines très savoureuses, préparées avec des ingrédients d'une grande qualité et généreuses en garnitures. Le spécialiste propose ni plus ni moins de déguster un donuts au pop-corn ! Otis Spunkmeyer® nous invite en effet à découvrir sa nouvelle recette et son innovante association de deux friandises qui apportent toujours le sourire : le donuts et le pop-corn. Une combinaison astucieuse d'un délicieux donuts avec une pâte légère, moelleuse et aérienne, fourrée d'un coeur coulant saveur caramel et surmontée d'un popcorn croquant. Une expérience magique et unique pour les consommateurs, qui caractérise les gourmandises Otis Spunkmeyer®, composées de gammes de donuts, cookies et muffins.



STANDS 6P94

HENGEL

GAMME D'ARMOIRES DE CONSERVATION

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.



STAND 6F103