

IAL 2010, Xavier Terlet, président d'XTC World Innovation, avait défini à
 eux «arbre des tendances» un certain nombre de pistes qui se vérifient
 1. Nous avons déniché quelques produits disponibles pour la restauration
 trent parfaitement ces mouvements.

us relevés avec rignaux

n's est
 riz. Le riz
 10% et le
 t son goût
 originalité
 ; gluten et



es ravioles sucrées rjelées

préparer pochées ou sautées, ces
 raviolines sucrées abritent soit un
 cœur de ganache (raviolines à la pâte
 chocolat), soit un cœur d'abricot
 (raviolines à la pâte noisette).
 Préparées par Saint Jean, elles
 accompagnent d'un coulis au chocolat,
 ice ou de crème anglaise... Un dessert
 à changer les habitudes !

n élargie d'ingrédients r de nouvelles justatives

**Le mini maki de
 fromage de chèvre**
 From à Cœur est un traiteur
 fromager, spécialisé dans les
 fromages fourrés, farcis, roulés
 ou en brochette. Son nouveau
 mini maki de chèvre et saumon
 est un produit idéal pour les
 menus de fin d'année pour
 apporter une touche originale
 et festive.

3 - Des produits qui utilisent les mêmes techniques que celles des chefs

De la tendresse d'une juste cuisson

Jean Floc'h propose une gamme variée
 de viande cuite, avec des espèces
 telles que bœuf, dinde, veau, agneau,
 mouton et bien sûr porc. Grâce au
 mode de cuisson sous vide à basse
 température sur une longue durée,
 ces viandes offrent une tendreté et
 « jutosité » parfaite.



Des viandes cuisinées longuement

Grâce à des cuissons longues, les
 viandes cuisinées Jean Routhiau,
 conditionnées sous vide offrent de
 bonnes qualités organoleptiques.
 Prêtes à l'emploi après remise en
 température, elles permettent de
 gagner du temps en cuisine tout en
 valorisant les menus. Au choix : épaule
 de porcelet, joue de bœuf ou noix de
 joue de porc.



4 - Lutter contre les allergies qui pourraient toucher un consommateur sur 2 d'ici 2020

Exit les intolérances au gluten avec le nouveau quinoa français

Générale des Farines et Tipiak Restauration proposent le
 premier quinoa français, cette petite graine ronde et blonde, idéale
 dans le cadre d'une alimentation sans gluten. Elle constitue l'un des
 meilleurs substituts au blé, à l'orge ou l'avoine pour les personnes
 atteintes de la maladie cœliaque souffrant
 d'intolérance au gluten.

5 - Adopter la Green Attitude

Portage à domicile en zone urbaine : avec un utilitaire frigorifique 100% électrique

Le portage à domicile est en plein boom ! Goupil Industrie lance un
 version frigorifique certifiée CEMAFROID de son utilitaire électrique
 G3. En ville, il se faufile aisément grâce à sa largeur d'à peine 1,1
 m et son rayon de braquage de 3 m. Lorsqu'on l'utilise, il émet 0
 gramme de CO². Il est entièrement autonome sur route puisque la
 production de froid est fournie par les batteries, une première pour
 ce type de véhicule.



6 - La chasse aux ingrédients suspects !

Le poisson pané de pêche bretonne garanti sans huile de palme

Pour revaloriser le merlu breton,
 l'industriel Halieutis a monté un projet
 exemplaire en créant une filière de
 pêche locale lorientaise. Le résultat de ce projet local stratégique
 et fédérateur : deux produits inédits issus d'une filière courte et
 locale, avec un filet pané de 120 gr et des nuggets de 25 gr en for
 de poisson pour les enfants. Les deux produits sont 100% filets d
 poisson de pêche bretonne, garantis sans huile de palme.



Fonds, jus et sauces : sans glutamate

A travers ses deux marques Chef® et
 Maggi®, Nestlé Professional répond aux
 attentes des chefs grâce à une offre de
 fonds, jus et sauces sans glutamate. Cet
 additif alimentaire a été supprimé de
 l'ensemble des gammes (hors Kub Or®
 et Fonds Brun lié demi-glace Maggi®).



ndances®, créé par XTC, est un modèle hiérarchique qui
 emble des attentes des consommateurs en cinq axes, les
 tendances de l'offre nouvelle et énumère les nouveaux