



Chicorée douce

Pour fêter ses 150 ans, **LEROUX** a développé un process inédit supprimant les molécules responsables de l'amertume de la chicorée, tout en préservant les fibres naturellement présentes (inuline). Cette « chicorée douce » 100 % végétale se décline en parfum chocolat, café ou vanille.

↳ Les « mixes » représentent 89 % des ventes de boissons à base de chicorée.

Gâteau de fromage blanc

Le dernier-né de **RIANS** est un gâteau de fromage blanc cuit au four. Moins calorique qu'un pot de yaourt aux fruits, il possède une texture aérienne et fondante en bouche. Il est élaboré à partir de produits 100 % naturels : fromage blanc, sucre, blanc d'œufs frais, œufs entiers frais, farine de riz, fécule, arôme naturel de citron. Il se décline en deux formats : 330 g ou 2 x 70 g.

↳ Weight Watchers propose déjà un gâteau de fromage blanc, mais avec un positionnement allégé.



Confiture « révolutionnaire »

Hero veut « révolutionner » la confiture en lançant Confi'pure. Commercialisée au rayon frais, cette gamme utilise un procédé de cuisson exclusif qui raccourcit le temps de cuisson (20 fois moins de temps à haute température que dans le process traditionnel) et préserve mieux le goût des fruits frais. Le remplissage est réalisé à froid dans des pots en plastique au design très novateur. Dépourvus d'arôme, colorant ou conservateur et allégés en sucre, les Confi'pure se déclinent en cinq recettes : fraise, abricot, griotte, framboise et mangue. A noter qu'**HERO** avait déjà lancé Fruissonade sur le même concept en 1997. Le pot était alors en verre. ●



Parmentiers de légumes

BONDUELLE propose depuis peu des parmentiers de légumes au rayon traiteur libre-service. Présentés en pot transparent, ils superposent une couche de légumes cuisinés (50 %) et une purée de pommes de terre (50 %).

Trois recettes sont au menu : légumes du soleil (tomates, courgettes grillées, poivrons rouges et olives noires), épinards à la crème, légumes à l'indienne (choux-fleurs, brocolis, carottes, lait de coco, curry) et légumes à la bretonne (relevés par de la moutarde).



Desserts surgelés faciles

PILPA DESSERT propose deux nouvelles recettes surgelées en GMS : crumble aux pommes et clafoutis aux cerises. Élaborés avec des fruits, du beurre pâtissier, des œufs frais entiers, sans arôme artificiel ni colorant, ces desserts se réchauffent en cinq minutes au micro-ondes.

↳ Pilpa est leader sur le segment des tartes surgelées et n° 2 sur le marché des desserts surgelés et produits de fin d'année.

Gouda premium

Elu meilleur fromage du monde de sa catégorie en 2007, l'Old Dutch Master de **FRICO** débarque sur le marché français. Produit dans le nord des Pays-Bas, ce gouda est affiné en cave sur des planches de bois pendant 52 semaines pour un goût soutenu. Il est commercialisé au rayon coupe.



Miel pour enfants

MICHAUD et sa marque Lune de Miel lancent Kicool, un miel spécialement destiné aux enfants. Mariage de miel d'acacia et de miel de fleurs, la recette se veut douce et consensuelle. Le flacon plastique squeezer, équipé d'un bouchon stop gouttes, est adapté aux petites mains. Et pour le côté ludique, le miel est abrité par un sympathique nounours. La marque avait récemment investi une autre niche : le miel biologique.

Pour un café gourmand

Pour accompagner son café ou s'offrir un grignotage gourmand, **CÉMOI** lance les amandinas saveur tiramisu. Le produit existait déjà en version chocolat au lait. Dans cette nouvelle recette, les amandes torréfiées sont enrobées de chocolat blanc et de pâte d'amande saveur tiramisu et saupoudrées de cacao. Pour plus de praticité, les amandinas sont enveloppées dans un sachet fraîcheur individuel.

