

Veille Innovation Produits Alimentaires

Source ADRIANOR / XTCscan

PLATS CUISINES – PRODUITS TRAITEURS



LE PRODUIT

Findus lance une gamme de légumes grillés au rayon surgelés.

4 références sont proposées :

Rustica, Campesina, Mediterraneo, Pisto.

LES ATOUTS :

A consommer directement pour les variétés Rustica (pommes de terre, aubergines, courgettes et poivrons), et Campesina (brocolis panés et aubergines).








En accompagnement pour Méditerranéo et Pisto : les morceaux de légumes sont plus petits.

Ces légumes grillés faciles d'utilisation se positionnent à la frontière des plats cuisinés et aides culinaires.









NOTRE AVIS :

Après un franc succès en Espagne, la gamme Brasador a toutes les chances de séduire les consommateurs en quête de gain de temps et d'équilibre alimentaire.











ET AUSSI...

Pays	Description	
 France	PRÉVOT lance une tarte « tartiflette de Savoie » présentée en assiette aluminium. Référence n°60	
	AROK propose une gamme de salades aux noix de St-Jacques en « boîte saveur micro-oncable ». Référence n°61	
 Pays Bas	TATSY crée une gamme de plats indiens prêts en 5 minutes. Référence n°62	
 Espagne	TER BEKE présente des lasagnes aux légumes précuits . Référence n°63	

PRODUITS DE LA MER

Pays	Description	
 Italie	TRINITY propose du thon en morceaux en sachet fraîcheur. Référence n°64	
 France	GUYADER innove avec un pain de poisson selon une recette traditionnelle. Au lieu et saumon, riche en crème fraîche. Référence n°65	
	VICHIUNAI propose du surimi en barquette micro-ondable. Se consomme chaud ou froid. Référence n°66	
	INTERMARCHÉ ODYSSEE lance des lardons de surimi. Idéal pour agrémenter les salades, pâtes, quiches et pizzas. Référence n°67	
 Belgique	VIGILANTE présente des civelles d'Espagne à l'huile d'olive. Référence n°68	

PÂTISSERIE ET VIENNOISERIE

Pays	Description	
 France	BAHLEN propose des biscuits aux fruits préparés selon la recette du crumble . Référence n°69	
 Italie	BARILLA présente des petits gâteaux fourrés à la crème de chocolat blanc . Référence n°70	
 Allemagne	INTERCOOKIES innove avec des cigarettes russes fourrées au yaourt . Référence n°71	
 Brésil	BAUDUCCO prépare une tarte aux fruits prête à servir . Référence n°72	
 Japon	LOTTE lance des biscuits chocolatés en forme de mini tarte . Référence n°73	

FRUITS ET LEGUMES

Florette Soupe



LE PRODUIT

Soléco lance une gamme de soupes au rayon frais, 3 références sont proposées :

1. Poireaux et pommes de terre au fenouil,
2. Champignons et châtaignes,
3. Tomates et poivrons à l'estragon.










LES ATOUTS :

Ces bols individuels de soupes se réchauffent en 2 minutes au four micro-ondes. Ces soupes se positionnent sur un marché bien connue de Florette : la 4^{ème} gamme, qui cible les célibataires ou les couples avec des recettes appétentes et pratiques à consommer (directement dans leurs bols).

NOTRE AVIS :

Se positionnant sur un marché qu'il connaît bien, Soléco renforce son offre, en proposant une gamme adaptée aux nouveaux besoins des consommateurs tout en renforçant l'image de sa marque. Un produit au positionnement plutôt intéressant même si Fleury Michon sort également au rayon frais des soupes avec croûtons...

ET AUSSI...

Pays	Description	
 Royaume Uni	CCC FOODS présente des sauces à base d'huile d'olive . <small>Référence n°74</small>	
 France	LE CABANON propose des légumes méditerranéens cuisinés et conditionnés en bocal de verre. <small>Référence n°75</small>	
 Pays Bas	JOHMA innove avec une salade de céleri à la sauce au fromage . <small>Référence n°76</small>	
 États-Unis	NORTHAIRE pense aux enfants avec une soupe froide à base de fruits . <small>Référence n°77</small>	
	INLAND VALLEY lance des pommes de terre croustillantes fourrées de fromage américain à dorer au four. <small>Référence n°78</small>	

VIANDES ET VOLAILLES

Maitre Coq Mini Brochett'



LE PRODUIT

Arrivé lance une gamme de mini brochettes à base de volaille marinée et cuite.

4 références sont proposées :

Barbecue (tomate, viande fumée), Tajine (tomate, citron, cumin, huile d'olive), Thaï (noix de coco, citronnelle, gingembre, piment), Satay (cacahuète, curry et piment).


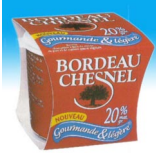






LES ATOUTS :

Ces mini brochettes de poulet sont conditionnées dans un pot cornet transparent et se réchauffent en 45 secondes au four micro-ondes. A consommer chaud ou froid pour le grignotage, à l'apéritif, en salade, le produit allie praticité et exotisme.

NOTRE AVIS :

Un mariage de tendance réussi pour cette innovation en snacking salé : un pot type cornet facile à manipuler, un réchauffage rapide au four micro-ondes, des recettes de marinades exotiques.

ET AUSSI...

Pays	Description	
 France	BORDEAU CHESNEL présente une recette de rillettes avec 20 % de matières grasses. Référence n°79	
	LDC lance des panés de dinde aux légumes. Référence n°80	
 Belgique	NV DELHAIZE innove avec un plat cuisiné à base de viande et d'œuf. Référence n°81	
	MC CAIN FOOD présente de la langue de bœuf sauce madère. Référence n°82	
 ROYAUME UNI	KERRY propose des saucisses de porc allégées avec de la pomme , moins de 5 % de matières grasses. Référence n°83	

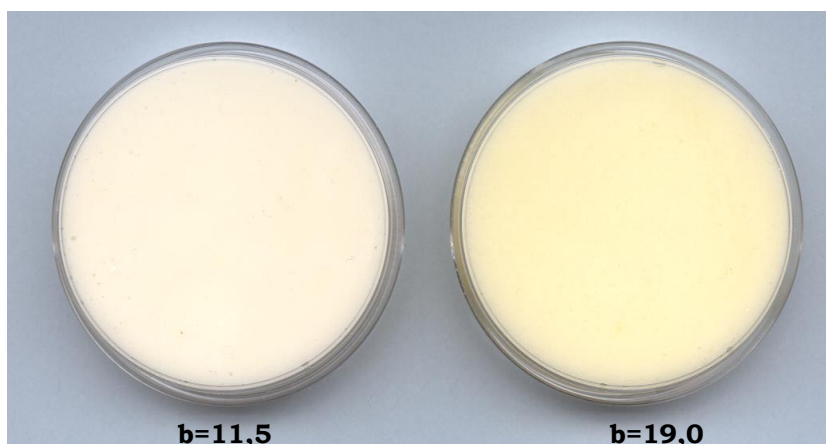


Cellule Expert Additifs Ingrédients

Couleur et Formulation

Contact : ADRIANOR
Christine CHENE

L'appréciation visuelle de la couleur est totalement subjective : une même couleur peut être qualifiée de « turquoise », « bleu clair » ou encore « bleu vert » par différentes personnes. C'est pourquoi, il peut s'avérer très utile de quantifier la couleur. Pour ce faire, des colorimètres ont été développés ; ces appareils permettent de réaliser une mesure de la couleur dans un espace à trois dimensions (trois coordonnées : L= luminosité ; a= intensité en rouge ; b= intensité en jaune). La photographie ci-dessous illustre la discrimination de deux sauces salades par le paramètre b : la sauce de droite plus jaune se caractérise par une valeur de b plus élevée.



En agro-alimentaire, les applications de la colorimétrie sont variées. Elle permet le contrôle de certaines matières premières comme les œufs mais également les procédés de fabrication. En biscuiterie par exemple, elle peut servir à régler la température des fours de cuisson. Il est également possible de suivre la stabilité d'un produit au cours du temps : le colorimètre va ainsi quantifier la perte de couleur ou le brunissement du à des réactions d'oxydation.

Adrianor est équipé en colorimétrie, pour plus de renseignements, contactez-nous.

AGRO JONCTION

Rédaction : **Adrianor**

Z.I Est Arras – Rue Jacquart

62 217 TILLOY LES MOFFLAINES

Tél : 03-21-24-81-03 / Fax : 03-21-48-10-94

Contact : Jérôme BONY – chene.adrianor@wanadoo.fr

Tirage : 400 exemplaires