

HÔTELS RESTAURANTS & INSTITUTIONS

LA RESSOURCE DES PASSIONNÉS DE L'INDUSTRIE

ACCUEIL À PROPOS PLAN DU SITE NOS COORDONNÉES KIT MÉDIA/MEDIA KIT

Recherche   

ACTUALITÉS | DOSSIERS | NOUVEAUTÉS | LA REVUE | ABONNEMENT | FORMATION



LE PLUS GRAND SALON DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE EN AMÉRIQUE DU NORD
13 au 15 avril 2016
Palais des conarès. Montréal

-50%
DE RÉDUCTION
SUR LE BADGE
Exclusif aux lecteurs
de HRI Magazine
Code promo
SIALHRI16



Dévoilement des 10 finalistes SIAL Innovation 2016

29 mars 2016 - TAGS / CANADA / ALIMENTS ET BOISSONS / PALMARÉS

par FLORENCE LAMONTAGNE

En vue du salon *SIAL Canada*, le jury du concours SIAL Innovation s'est rencontré le 15 mars dernier afin d'élire les 10 finalistes du Grand Prix SIAL Innovation 2016.

« Ce ne fut pas facile. Toutes les expertises étaient réunies autour de la table. Des chefs, des responsables de la distribution, des nutritionnistes, des spécialistes du marketing et de l'innovation, tous ont argumenté, défendu leurs coups de cœur, exercé leur esprit critique en écartant les déjà-vu ou les fausses innovations... Bref, le jury a fait son travail à la perfection », affirme **Xavier Terlet**, président du jury SIAL Innovation.



Voici les 10 finalistes :

► **Trio de jambons Héritage d'Arturo Sanchez, Espagne**

Côté plaisir du goût, nous avons pu apprécier le Trio de jambons baptisé Héritage, de la société espagnole Arturo Sanchez. Une véritable initiation à ce produit est en effet proposée grâce à la dégustation de trois jambons bellota affinés selon différentes techniques. Servi dans un coffret à édition limitée, le Trio de jambons s'avère le parfait cadeau gastronomique !

► **Chocolats assortis à la glace et au sorbet d'Essence Glacier, Canada**

Beaucoup de plaisirs gustatifs et une touche d'originalité appréciée avec ces chocolats à la glace et au sorbet proposés par Essence Glacier (Canada). Ce ne sont pas seulement des chocolats ni des glaces, mais un mariage délicat entre ces deux douceurs. Sept saveurs sont proposées, dont certaines repoussent les limites de l'expérience organoleptique, comme celle aux fruits de la passion.

► **Les jus de fruit Chios Gardens, Grèce**

Le jury a apprécié les jus de fruits Chios Gardens de Market Sage pour leur positionnement original. Chaque jus est présenté avec le nombre de fruits pressés qu'il y a dans le contenant. Ainsi, un contenant est composé du jus de 12 oranges, de 26 mandarines ou encore d'un mélange du jus de 5 oranges, 4 pommes et une pêche.

► **Bouchées de dattes de Bard Valley, États-Unis**

Le plaisir peut facilement être allié de la santé. La société américaine Bard Valley Medjool Dates le prouve avec des bouchées de dattes naturelles enrobées d'éclats croquants. Produites aux confins de la Californie et de l'Arizona, les dates, riches en vitamines, minéraux et fibres sont proposées en quatre versions gourmandes qui jouent à la fois sur le goût et la texture, ainsi que sur l'enrobage. Le tout est vendu dans un emballage facile à transporter pour être dégusté dès qu'une petite collation saine et gourmande s'impose.

► **Tartare aux deux saumons de Grizzly, Canada**

Dans un autre domaine, la société canadienne Fumoir Grizzly allie santé et plaisir avec son Tartare aux deux saumons. Pratique puisqu'il est surgelé, le produit est riche en protéines et pauvre en calories. Sa marinade aux agrumes, vendue séparément, apporte une agréable touche de fraîcheur acidulée.

► **Huile de caméline Et Voilà de Olimega, Canada**

La santé est une fois encore mise de l'avant grâce à l'huile de caméline « Et Voilà » de la société canadienne Olimega. L'huile de la caméline contient en effet beaucoup d'acides gras oméga-3, 6 et 9. Cette huile se prête à toutes les utilisations et satisfera ceux, de plus en plus nombreux, qui surveillent particulièrement leur alimentation.

► **Jambon format collation d'Arturo Sanchez, Espagne**

Le caractère pratique des produits est aujourd'hui fondamental pour les consommateurs. Les membres du jury ont apprécié le produit collation de la société espagnole Arturo Sanchez, deux fois primée cette année. Il s'agit d'une version nomade de son jambon ibérique, prêt à consommer et vendu en portions individuelles.

► **Bouchées de poutine de St-Hubert, Canada**

L'aspect pratique est ici à l'avant-plan avec les Bouchées de poutine du Canadien St Hubert. Ces bouchées surgelées de fromage à la sauce brune, enrobées de panure à la pomme de terre sont vendues dans des boîtes de 335 g.

► **Gâteau de saumon fumé et fromage à la crème de Bleumer, Canada**

Au rayon des bouchées apéritives, on pourra également proposer le gâteau au saumon fumé Bleumer de la société Food Momentum (Canada). Cette préparation de tranches de saumon fumé et fromage à la crème façon cheese-cake présente l'avantage d'être proposée sur un plateau de 24 tranches prédécoupées.

► **Système de vérification d'étiquetage MesurACC d'Étiquetage ACC Inc., Canada**

Enfin, le concours accueille également cette année les innovations de transformation, d'emballage ou technique. Les experts ont remarqué le système de vérification d'étiquetage MesurACC, un outil conçu pour vérifier la conformité des étiquettes par rapport aux normes typographiques réglementaires. Simple et efficace, ce système sera assurément très pratique auprès des professionnels.

Tous ces produits se retrouveront dans l'espace SIAL Innovation, où les visiteurs pourront obtenir de plus amples informations auprès des experts présents. Le grand gagnant sera dévoilé lors du SIAL CANADA qui se tiendra du 13 au 15 avril prochain au Palais des congrès de Montréal.

Pour suivre SIAL CANADA :

- Sur le Web : SIALCANADA.COM
- Sur Facebook : [SIAL CANADA](#)
- Sur Twitter : [@SIALCANADA](#)
- Sur LinkedIn : [SIAL CANADA](#)



[ACCUEIL DU SITE](#) > [ACTUALITÉS](#) > Dévoilement des 10 finalistes SIAL Innovation 2016