

Les chocolats assortis d'Essence Glacier remportent SIAL Innovation 2016!

LEONARDO CALCAGNO · 2016-04-14



Hier soir, à l'occasion de la soirée de réseautage de l'industrie agroalimentaire du Groupe Export, les chocolats assortis à la glace et au sorbet d'Essence Glacier, Canada - no de kiosque 823 - ont remporté le Grand Prix SIAL Innovation 2016.

135 000 \$ de valeur offerte pour le gagnant :

-Nielsen offre un projet d'une valeur de 50 000 \$ pour aider le gagnant à mettre en marché son produit

- Le Réseau SIAL offre un espace d'exposition gratuit sur tous les SIAL, y compris Paris.

- Le grand gagnant aura la chance de voyager dans le monde entier soit sur tous les salons du réseau SIAL qui ont lieu au Canada, en Chine, SIAL Innovation est le seul concours international présent aux quatre coins du monde. Constitué de professionnels en alimentation et présidé par Xavier Terlet de la firme XTC World Innovation, le jury récompense 10 finalistes (se référer à la liste ici-bas pour les résultats 2016) et couronne 1 Grand Prix. Tous ces produits se retrouveront sur l'espace SIAL Innovation, kiosque no 1809. aux Philippines, en Indonésie, à Paris et à Abu Dhabi.

- Trio de jambons Héritage d'Arturo Sanchez, Espagne - no de kiosque 140 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 - no de kiosque 823 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

- Les jus de fruit Chios Gardens, Angleterre - no de kiosque 2505. 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 un d'un mélange du jus de 5 oranges, 4 pommes et une pêche.

- Bouchées de dattes de Bard Valley, États-Unis - no de kiosque 910. 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 et sur l'enrobage. Le tout est vendu dans un emballage facile à transporter pour être dégusté dès qu'une petite collation saine et gourmande

- Tartare aux deux saumons de Grizzly, Canada - no de kiosque 723. Dans un autre domaine, la société canadienne Fumoir Grizzly allie santé et plaisir avec son Tartare aux deux saumons. Pratique puisque 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 - no de kiosque 215A. 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 - no de kiosque 1401. 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 - no de kiosque 2647. 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 à partager à tout moment. Une belle idée pour l'apéritif!

- Gâteau de saumon fumé et fromage à la crème de Bleumer, Canada - no de kiosque 2634. Sur la même table d'apéritif, 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 - no de kiosque 2630. Enfin, le concours accueille également cette année les innovations de transformation, 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 Xavier Terlet, président et fondateur de XTC World Innovation

source: communiqué de presse