

NOUVEAUX PRODUITS

LA SÉLECTION DE LA RÉDACTION

Vous souhaitez que vos produits figurent dans les pages Lancements ? Envoyez vos dossiers ou communiqués de presse, à Points de Vente 90, avenue des Ternes, 75017 Paris, ou sur redaction@pointsdevente.fr. PAR LAËTTIA COLY



ALIMENTAIRE

1. CLOVIS/ÉPICERIE SALÉE

Clovis a imaginé deux nouveaux produits, gourmands et authentiques : le vinaigre au jus de mandarine et la moutarde provençale aux tomates, poivrons, basilic, ail et piment. www.vinaigre.com

2. DES 4 COINS DU MONDE/ PLAT PRÉPARÉ

Cette marque propose huit plats traditionnels de toutes les régions du monde. Toutes les préparations sont

cuisinées en France. Distribué par Bergams. www.bergams.com

3. KAMBIO/SALADES PRÉPARÉES

Kambio compose des salades bio originales et savoureuses pour les pauses snacking. 7 recettes gourmandes sont à découvrir dans des barquettes éco-conçues. Notre coup cœur la salade au quinoa, châtaignes et fruits secs. www.kambio.fr

4. TEURGOULE DE CAMBREMER/DESSERT

La Teurgoule de Cambremer est une spécialité normande naturelle et sans conservateur ; elle est fabriquée à la ferme dans le respect de la tradition. À déguster froide ou réchauffée. www.la-teurgoule-de-cambremer.com

5. SUR LE SENTIER DES BERGERS/ACCOMPAGNEMENTS

Sur Le Sentier des Bergers propose 4 accompagnements de

fabrication artisanale : la Crème d'Olives aux tomates confites, l'Anchoïade, la Compote de légumes Grillés et la Crème de Poivrons rouges. www.surlesentierdesbergers.fr

6. NESTLÉ/LAITAGES

Nestlé lance 2 nouvelles déclinaisons de son yaourt à la grecque. La première aux céréales enrobées de chocolat et la deuxième aux céréales et pépites au miel. www.nestle.fr



7. BJORG/ÉPICERIE SALÉE

Bjorg lance une gamme de riz complets à poêler. Trois versions à déguster : Riz complet nature, Blé-Sarrasin et Pois cassé-Soja. www.bjorg.fr

8. L'OR/CAFÉ

L'or Élixir propose un pack rupturiste. Les pépites sont conservées dans un sachet refermable conçu pour préserver la qualité et garantir une dégustation optimale. Existe

en deux déclinaisons ; arômes Absolus et Intenses. www.lordansnavie.com

9. MAISON RAYMOND/ PRÉPARATION SALÉE

La maison Raymond propose un nouveau concept gourmand avec sa gamme spéciale sandwiches. Trois recettes gourmandes à découvrir : la mousse chèvre, noix, raisins, la mousse tomate, moutarde, parmesan et la mousse légumes du soleil, basilic.

10. SAVÉOL/TOMATES

Savéol est l'expert de la tomate de haute qualité. Pour l'élever au rang de produit de dégustation, Savéol crée trésor de jardin, la première collection de tomates de dégustation qui plaira aux connaisseurs. www.saveol.com

11. OLD VIRGINIA/ BOURBON

Afin d'actualiser l'image de marque d'Old Virginia,

l'agence Sparkle s'est vue confier le relift de son coffret événementiel. Commercialisé en GMS, son design contemporain reste fidèle à l'univers de la marque.

12. CUERPO/BOISSON

Le groupe Grands Chais de France élargit sa gamme Cuervo, avec 3 cocktails à base de rhum : Mojito, Raspberry et Piña Colada. Deux saveurs élues "Saveur de l'année 2012". www.gcplanet.com

ZAPETTI**Légumes venus du Sud**

Le spécialiste des plats cuisinés méditerranéens met à l'honneur les légumes du Sud. Des produits gorgés de soleil, mûris en plein air, aux saveurs pleinement épanouies qui retrouvent dynamisme et fantaisie quand ils sont proposés en Taboulé. Pratique, prêt à être savouré, le Taboulé aux 5 légumes Zanetti qui mélange courgettes, carottes, concombres, tomates et poivrons rouges, est le complice idéal d'un été sain et gourmand.

SENTIER DES BERGERS**Goûts d'antan et d'ailleurs**

Lors des transhumances, les bergers ramenaient récits et récoltes à partager. De ces chemins de traverse, de ces goûts d'autrefois est née la marque Sentier des bergers. A découvrir, plus de 120 références gourmandes artisanales : pâtes traditionnelles, risottos, truffes, sardines, terrines, sels aromatiques, biscuits... Des créations qui puisent et réinterprètent le meilleur du patrimoine culinaire nourri d'influences nouvelles ou venues d'ailleurs...

**JARDIN BIO'****Sablés au caramel de Guérande**

La madeleine de Proust n'a qu'à bien se tenir. Fort du succès de ses sablés Coco & Citron, Jardin Bio' décline sa recette et propose deux nouveaux biscuits très croustillants. Les sablés caramel sublimés par une touche de sel et de beurre de Guérande et les sablés Coco Chocolat, un grand classique revisité, qui mélange du pur beurre de cacao, des pépites de chocolat et des éclats de noix de coco exotiques. Une pause gourmande qui éveille les sens.

PAVÉ D'AFFINOIS**Saveurs onctueuses et inédites**

Avec sa nouvelle gamme "Pavé d'Affinois prend une nouvelle dimension au travers d'un retour à ses fondamentaux qui ont fait notre succès et avec une actualisation des recettes et des packagings. Nul doute que ces changements redonneront un nouveau souffle à cette belle marque du patrimoine fromager français", déclare Jean-Claude

Guilloteau, président-directeur général. Affichant sa simplicité, ce fromage contient uniquement des ingrédients naturels et dispose de qualités nutritionnelles spécifiques.

VARIER LES PLAISIRS

La nouvelle gamme Pavé d'Affinois propose 4 recettes inédites qu'apprécieront les amateurs de fromages à pâtes molles. Avec sa pâte très blanche et homogène, le Pavé d'Affinois chèvre offre une texture fondante, unique sur son segment. Au Brebis, sa fine croûte renferme une texture incomparable, ferme et fondante en bouche qui révèle un subtil goût de crème. Le pavé d'Affinois Secret propose une spécialité crémeuse pour les gourmands et les gourmets, qui en s'affinant, devient encore plus onctueuse et savoureuse. Enfin, le Crèmeux disponible au rayon frais emballé. D'autres déclinaisons de Pavé d'Affinois sont attendues d'ici la fin de l'année. Au programme : des saveurs inédites et surprenantes ! LC.

CADBURY**Cookies hypergourmands**

Du jamais vu au rayon des cookies : Cadbury Biscuits, lance deux nouveautés hypergourmandes, alliant un délicieux pied de chocolat avec des gros morceaux de chocolats ou de fruits, qui vont faire craquer les grands et faire fondre les plus petits. Les cookies Chunky de Cadbury sont encore plus gourmands, craquants et généreux, avec 20 % de chocolat en plus que les autres cookies disponibles sur le marché. Pour renforcer la présence de chocolat dans les recettes, M. Cadbury a décidé de recouvrir l'une de leurs faces d'un délicieux et moelleux nappage de chocolat.

DOUCEURS CRAQUANTES

Les gourmands peuvent varier les plaisirs avec une première version chocolat noir, blanc et au lait. La deuxième version propose l'alliance du chocolat noir et au lait, à la douceur des raisins de Corinthe. Ces deux nouvelles recettes Cadbury sont présentées dans des conditionnements très actuels et élégants qui sauront séduire



les adultes. Sobres, colorés, dans des harmonies de couleur violette / parme et chocolat, ils mettent en avant le positionnement haut de gamme des cookies et laissent deviner leurs qualités gustatives avec des photos évocatrices, donnant un avant-goût de leurs exquises saveurs. LC.