

Les Desserts

Cette année, SDV Les Marchés du Monde succombe à la folie des cupcakes et complète son offre de desserts américains avec 4 nouvelles références.

Cupcake chocolat

Délicieux gâteau au chocolat recouvert d'un glaçage au chocolat et agrémenté d'une pastille de chocolat noir.
Conditionnement : 32 gâteaux de 67,5 g.



Mise en œuvre : décongeler 4 heures au réfrigérateur.
DLC : 18 mois à -18 °C.

Cupcake citron meringué

Gâteau au citron, décoré d'un effet meringué léger.
Conditionnement : 32 gâteaux de 62,5 g.

Cupcake framboise

Gâteau moelleux à la vanille nappé d'un glaçage à la framboise et décoré d'un bonbon à la framboise.
Conditionnement : 32 gâteaux de 72,5 g.



Méga Cookie

L'incontournable biscuit made in USA ! Ce cookie doré et croquant à souhait aux pépites de chocolat au lait est une authentique recette américaine.

Mise en œuvre : après décongélation, le Méga Cookie se consomme en snack ou accompagné d'une boule de glace à la vanille.
Conditionnement : carton de 36 pièces de ± 103 g.
DLC : 18 mois à -18 °C.

Les Vins californiens

Fort de son expertise depuis plus de 30 ans sur le marché des vins du "nouveau monde" et conscient que la carte des vins est un atout majeur pour la rentabilité d'un établissement, SDV Les Marchés du Monde soigne sa sélection afin de toujours mieux répondre aux besoins des professionnels et présente au SIRHA 3 vins californiens de la marque Sunset Valley.

Vin rouge Sunset Valley

Belle structure, arômes de fruits rouges sur une bouche ronde aux notes joliment boisées.
Idéal pour accompagner des viandes rouges grillées, roties...
Température de service : entre 17 et 18 °C.

Vin rosé Sunset Valley

Rosé aux saveurs fruitées de cerises et de fraises. La finale en bouche est toute en douceur, avec un bel équilibre entre moelleux et acidité. À consommer en accompagnement de salades, fruits ou légumes grillés.
Température de service : entre 10 et 12 °C.

Vin blanc Sunset Valley

Vin fruité et frais, aux arômes d'abricot et de pêche. Palais bien équilibré, belle fraîcheur en bouche. À déguster à l'apéritif ou sur des poissons, fruits de mer, avec une salade ou de la volaille.
Température de service : entre 8 et 11 °C.



Conditionnement : 6 bouteilles de 75 cl.



Dossier de presse

Sirha

22 - 26 janvier 2011



SDV Les Marchés du Monde, le partenaire de la restauration

En plus de 30 ans, SDV Les Marchés du Monde est devenu un acteur incontournable du marché des cuisines du monde, grâce à une démarche globale au service des professionnels du CHD intégrant une offre complète et diversifiée de produits ethniques pour tous les circuits de la restauration. Plus qu'un simple fournisseur, SDV propose des services d'accompagnement et d'aide à la réalisation des projets. SDV est également un organisme reconnu de formation aux cuisines ethniques et permet aux restaurateurs de se former ou de se remettre à niveau pour une utilisation optimale des produits.

SDV est le distributeur exclusif des marques phares SIMPLOT, FRENCH'S, REDHOT, AMIGOS, BLUE ELEPHANT, SHARWOOD'S, SOL et CLASSIC FOODS.

À l'occasion du SIRHA 2011, SDV Les Marchés du Monde se met à l'heure américaine et dévoile l'ensemble de ses nouveautés culinaires, adaptées à la restauration commerciale assise et à la vente à emporter.

Rendez-vous sur le stand 4A25 de SDV pour découvrir toutes les nouveautés dans un décor typique des diners américains des années 60 !

SDV
Z.A. du Pont Neuf - BP 20177
16106 Cognac Cedex 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 82 92 76
www.sdvfrance.fr

Contacts presse / Demande de visuels
Amandine Tudryn - atudryn@capettime.fr
Cap & Cime - 8 rue Royale - 75008 Paris
Tél. 01 44 50 50 23 - Fax. 01 44 50 50 21

Cuisine et saveurs authentiques : les USA sont chez SDV !

Pour cette nouvelle édition du SIRHA, SDV Les Marchés du Monde met l'Amérique à l'honneur en proposant sur le marché français de nouveaux produits typiquement américains : une offre dans l'air du temps puisque le concept de restauration des diners américains connaît actuellement un développement croissant en France. Les cartes de ces restaurants sont très fidèles à l'esprit outre-Atlantique et proposent des recettes gourmandes typiques de la cuisine américaine : appetizers, burgers, pièces de viandes, desserts...

Aujourd'hui, SDV Les Marchés du Monde offre une gamme complète de produits américains pour créer une authentique carte de diners de l'entrée au dessert en passant par les boissons.



Les Single Ribs

SDV ajoute une nouvelle viande à son offre : les Single Ribs BBQ. Ces travers de porc prédécoupés sont marinés à la sauce barbecue, aux épices et au caramel.

Mise en œuvre : après décongélation, réchauffer au grill du four traditionnel ou au barbecue. A servir en plat accompagné d'une salade coleslaw et de frites ou en tapas, accompagné de sauce barbecue.

Conditionnement : 3 sachets de 1 kg.

DLC : 18 mois à - 18 °C.

Le + produit : un format pratique plus facile à portionner.

Le Pain Baps multigrains

En plus des différents types de pains déjà au catalogue (bagels, pains pour hot dog, tortillas, taco shells, naans, puppodums...), SDV propose le Pain Baps multigrains, un pain rond moelleux parsemé de délicieuses graines de lin doré et brun et de pavot.

Mise en œuvre : il suffit de le décongeler 1 à 2 heures. Idéal pour réaliser des hamburgers à l'aspect " fait maison " et avec un pain original.
Conditionnement : 6 sachets de 8 unités.
DLC : 12 mois à - 18 °C.



Mini Burger garni

La version mini du célèbre hamburger, garni de viande, de fromage et de sauce tomate. Pour un appetizer gourmand !

Mise en œuvre : réchauffer au micro-ondes pendant 1 minute et demie ou au four à 175 °C pendant 4-5 minutes.

Conditionnement : 6 sachets de 32 pièces.

DLC : 12 mois à - 18 °C.

Les Tapas

SDV Les Marchés du Monde développe régulièrement son offre de tapas afin de satisfaire tous les goûts grâce à des recettes originales et authentiques. Pour le SIRHA, SDV Les Marchés du Monde a sélectionné plusieurs appetizers qui feront leur effet !!!

Peppasweet Nuggets

Les fameux nuggets américains revisités dans une version légèrement pimentée : fourrés au fromage et au poivron peppadew, ils allient le croquant de la panure avec le fondant de la garniture.

Mise en œuvre : cuire les nuggets à la friteuse à 180 °C pendant 3 minutes environ ou au four à 200 °C pendant une dizaine de minutes.

Conditionnement : 6 sachets de 45 à 55 pièces.

DLC : 18 mois à - 18 °C.



Croustillant fajitas

Une création 100 % SDV Les Marchés du Monde pour un délicieux croustillant élaboré avec une galette de blé et une garniture de viande de poulet assaisonnée aux épices Tex-Mex.

Mise en œuvre : cuire à la friteuse à 180 °C pendant 4 minutes.

Conditionnement : carton de 100 pièces.

DLC : 12 mois à - 18 °C.

Bricks de chèvre

Une création 100 % SDV Les Marchés du Monde, une recette unique.

De savoureuses bouchées de fromage de chèvre au basilic et aux graines de courge et de tournesol. L'alliance subtile du fromage crémeux et des graines croquantes apporte une touche originale à cette recette. Idéal en tapas ou pour accompagner une salade.

Mise en œuvre : cuire les bricks de chèvre à la friteuse à 180 °C pendant 3-4 minutes.

Conditionnement : 100 pièces de 29 g.

DLC : 12 mois à - 18 °C.

