

D'aucy FoodServices innove

Publié le mardi 26 avril 2016 14:21



DR

D'aucy FoodServices innove en lançant les premières poêlées en conserve du marché. Deux recettes déjà cuisinées et proposées en conserve : « Nul besoin d'égoutter, le jus présent, c'est le juste nécessaire pour la remise en température ! » Au menu, une poêlée basquaise au jus de poivrons composée de pommes de terre, haricots verts et oignons rehaussés de chorizo et une poêlée vendéenne aux mogettes de Vendée pour allier terroir et fraîcheur.

Fin 2015, ABCD, la marque de produits élaborés d'oeufs de D'aucy FoodServices, lançait des oeufs à la coque dans leur coquille ! 100 % naturel et préparé avec des oeufs pondus en France, l'oeuf prédécoupé est présenté dans un emballage en cellulose pure servant de coquetier et favorisant la remise en température du produit. Dans l'univers de la santé, il permet de varier les propositions des menus spéciaux (mixés), en favorisant l'apport de protéines