

[Affichez cet e-mail dans votre navigateur](#)



La Newsletter des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires



SPÉCIAL INNOVATION & RSE

INNOVATION



Le chocolat à la French !

Forte de sa notoriété dans l'univers de la pâtisserie, la société Adventys continue d'innover pour résoudre les problématiques de ses clients.



Grâce à une collaboration entre des chefs pâtissiers et le bureau d'étude électronique Adventys, le dernier produit créé est spécialement dédié au chocolat. Avec une régulation de température précise, les chefs pâtissiers ont maintenant une plaque avec un dessus en verre vitrocéramique qui permet de faire fondre légèrement les contours des pièces en chocolat avant de les assembler – pour



continuent de sortir chaque année pour Pâques ou Noël de nouvelles collections plus belles et délicieuses les unes que les autres. L'innovation n'a jamais été aussi délicieuse !

HOST : Hall 5P - NO3 P04

 EN SAVOIR +

RSE



Mieux maîtriser le cycle de vie de nos cartouches : un plus pour notre planète !

Un cycle de vie plus vertueux pour répondre aux enjeux de notre planète et de nos clients !



Si l'eau est au coeur de la mission BWT, le groupe s'engage depuis plus de 30 ans autour de notre Planète bleue. Pour l'entité BWT water+more, c'est une ligne de production unique qui a été développée dans les usines du groupe pour revaloriser la matière première de certaines cartouches filtrantes. Pour la division BWT water+more France, les cartouches usagées BESTMAX sont récupérées et démantelées au plus près de nos clients, chez un partenaire français afin de limiter notre empreinte carbone. En France, c'est plus de 160 tonnes de plastique revalorisées chaque année.

**HOST : Hall 24P - H11 H21
/ L12 L22**



INNOVATION

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Une nouvelle gamme Coreco : les armoires de maturation de viande «dry aging»

Le groupe CORECO propose cette année une nouvelle gamme d'armoires de maturation de viande «Dry aging» avec la possibilité d'être encastrable.

Armoires dont la température de travail est comprise entre $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ avec une humidité comprise entre 40% et 90% (sans apport d'eau extérieur). Elles garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement de la viande (maturation) avec la possibilité de contrôler à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages de l'équipement, grâce au système de contrôle avancé incorporé. La maturation de la viande dure habituellement entre 45 et 60 jours.



Une bonne maturation consiste à créer une fine couche afin de limiter les pertes. La perte de poids idéale se situe entre 12 et 15%.

HOST : Hall 1P - L11 L22

