Plus de 80 innovations alimentaires en Nouvelle-Aquitaine

lundi 23 novembre 2020, par lpe

Pour la 3e année, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, en partenariat avec le CRITT Agro-alimentaire de La Rochelle, ont sélectionné les innovations qui valorisent la filière régionale et en font la promotion sous le nom de "So Innovation"

Pas de présentation, pas de dégustation, cette année, c'est en vidéo que ces innovations ont été présentées. Sur 130 produits présentés par 56 entreprises régionales, 86 ont été retenus. Ils sont classés en 4 catégories :
- "So Healthy" pour les aspects nutrition-santé, la naturalité, les clean labels
- "So Pleasure" pour les nouvelles saveurs et recettes gourmandes
- "So Easy" pour la praticité, le packaging, le design, le concept nomade
- "So Terroir" pour la valorisation des matières premières régionales et les recettes traditionnelles revisitées

Le catalogue de ces 86 innovations est disponible en suivant ce lien

Notre sélection

Parmi les produits innovants de ce cru 2020 très particulier, nous avons remarqué :

Le Battili de thon de la Conserverie Jean de Luz
Très attachée à son terroir, la Conserverie Jean de Luz a créé le Battili de thon, une longe de thon Germon salée et séchée pendant 11 jours minimum. Riche en protéines, oméga 3 et faible teneur en acides gras saturés, c'est un concentré de bienfaits.
Alternative idéale au saucisson pour l'apéritif, il est délicieux en tranches fines, avec un filet d'huile d'olive.
Le Battili de thon est une première en France sur le marché des charcuteries crues à base de poisson (salaisons non fumées).
www.jeandeluz.fr

Les petits pots pour bébé bio et locaux

Les légumes sont récoltés à - de 100 km du lieu de transformation. La conserverie se trouve dans un ESAT (dimension sociale). Enfin, les points de vente sont uniquement régionaux (exclusivement en Nouvelle-Aquitaine).
www.robindesbio.fr

Le boudin charentais à tartiner

Produit naturel, sans additif, ni conservateur, très bien aromatisé d'oignons et d'épices, conservant ainsi le bon goût du boudin traditionnel, ce qui fait sa qualité.
Produit naturel à base de sang frais et d'aromates.
www.lesplatsdugite.fr

Un Instant à Bordeaux (12 ganaches de 4 grands terroirs viticoles bordelais)

Ganaches réalisées à partir de vins Grands Crus Classés du Médoc. Une innovation exclusive et jamais réalisée auparavant.
Entreprise bordelaise valorisant les terroirs et variétés endémiques des cacaos, nous avions à cœur de faire découvrir les différents terroirs viticoles au travers de nos ganaches.
HASNAÂ CHOCOLATS GRANDS CRUS
www.hasnaa-chocolats.fr

Coffret Titus - Les 3 Arrangés au Cognac

Les Arrangés au Cognac connaissent une triple macération de fruits naturels. Son assemblage et sa filtration permettent d’exalter les saveurs et d’en faire une recette gourmande. La mise en bouteille avec incorporation sous formes de fruits confits
permet également d’apporter une texture agréable au produit.
www.lisebaccara.com

Esturgeon mariné à l'huile d'olive et au citron et Esturgeon fumé

Une manière originale de découvrir l'esturgeon. On connait ce poisson car il sert à l'élaboration du caviar mais qui en a déjà goûté ? Un poisson à chair blanche, fin et délicat. Une première recette de filets d'esturgeons marinés à l'huile d'olive et au citron qui se veut subtile et raffinée pour sublimer la chair délicate de l'esturgeon et lui offrir une texture très fondante.
Esturgeon fumé : une alternative au saumon et à la truite que nous connaissons aujourd'hui.
www.caviar-de-neuvic.com/fr