

Agroalimentaire : de nouveaux produits encouragés...

Plus de

Publié le samedi 21 mai 2016

Catégories Côte d'Azur & Provence, Gastronomie, Voyages...

145 professionnels de l'agroalimentaire, de l'industrie du vivant, de l'environnement et de la distribution sont venus à Avignon évalués les innovations présentées par les étudiants de l'Isema.

Le Grand Jury « Nouveaux Produits » s'est réuni au Palais des Papes le 19 mai pour couronner les lauréats de l'année. Les 3 innovations les plus remarquables ont été récompensées et ont reçu un prix Grand Jury remis par le Crédit Agricole et KPMG, en présence de Jean-Brice Hernu, Directeur Général TerreAzur (Groupe Pomona), parrain d'année 2015/2016 et nouveau Président de l'Isema.



TI'NOË. Avec ce tartinaable, les algues s'invitent à l'apéro, pour une alliance savoureuse entre terre et mer...



LES INSOLITES. Préparation culinaire... insolite alliant la force des fruits exotiques et la fraîcheur des plantes aromatiques. À utiliser chaude ou froide, sa texture façon sirop sublime toutes les recettes de l'apéritif jusqu'au dessert...



TWICE. Boisson énergisante consommée froide et relaxante consommée chaude. À base de fruit, de plantes et de ginseng. Pour donner la pêche...





Un Prix Spécial a été attribué à TECHNICHEF. Des feuilles gélifiées à base de fruits et d'eau de vie de fruits. Déclinable en plusieurs saveurs. Pour personnaliser plats et desserts...

Isema - Business School
Agroparc Espace Pinède
84911 Avignon Cedex 9
Tel. 04 27 85 86 87