



SIRHA LYON / 21 au 25 janvier 2017 / STAND LUM 38

## UNE NOUVELLE VITRINE INTERNATIONALE POUR LES MARQUES DE CONSERVERIE BEC FIN

Après le SIAL à l'automne, Conserverie BEC FIN sera présente en force à Lyon lors du SIRHA. L'occasion de présenter les nouveautés de la marque provençale ainsi que 2 recettes spéciales, en hommage à la gastronomie lyonnaise.

Le rendez-vous est incontournable pour les acheteurs du monde entier. C'est là que se dessinent les tendances du fond du marché. Portant haut l'étendard de la Provence, la Conserverie BEC FIN entend bien conquérir de nouveaux débouchés, notamment à l'export, dans la continuité des actions menées avec succès lors du SIAL 2016.

### Les nouveautés en vedette

- ★ Soupe de pomme de terre à la truffe d'été
- ★ Soupe de Butternut, coriandre et lardons
- ★ Thoionade au piment d'espelette

- ★ Du miel de producteur

- ★ Berlingots TUTTI FRUTTI
- ★ Moutarde Chèvre BASILIC
- ★ Confiture d'OLIVE
- ★ Moutarde au goût de raisin

- ★ Une gamme truffe

### Deux recettes hommage à la gastronomie lyonnaise

Parce que Lyon est une capitale gastronomique mondiale, comme un clin d'oeil et un hommage, Conserverie BEC FIN proposera en avant-première deux recettes sucrées pour les gourmands:

- Crème de praline lyonnaise
- Sirop à la praline lyonnaise

### A PROPOS DE CONSERVERIE BEC FIN :

Née en 2015, et fruit d'une rencontre entre deux fabricants installés dans le Var, CONSERVERIE BEC FIN regroupe aujourd'hui deux acteurs de l'agroalimentaire (Conserverie Au Bec Fin et Le Temps Des Mets), reconnus pour leurs produits. Une association de producteurs, qui se fait dans le respect de l'identité de chacun, et dans un esprit de synergie, avec comme ambition de proposer la plus large gamme possible de produits provençaux. Elle emploie plus de 40 salariés et réalise un CA de 6M€.

Plus d'infos sur [au-bec-fin.com](http://au-bec-fin.com) / [letempsdesmets.com](http://letempsdesmets.com)