



7^e édition du SIAL Canada

Le comité de sélection a sélectionné les sorbets 100% fruits de l'entreprise Solofruit inc. à titre de grand gagnant du concours Tendances & Innovations 2010 !

Montréal, le 22 avril 2010 – Le Comité de sélection Tendances & Innovations du SIAL Canada en collaboration avec les étudiants de l'Institut du Tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) ont sélectionné les **sorbets 100% fruits**, faits uniquement de produits naturels, sans agent de conservation ni de colorant, en tant que grand gagnant parmi les dix produits présentés par les exposants du SIAL Canada. L'entreprise **Solofruit**, jeune entreprise Montréalaise, se mérite donc le **Grand Prix Sial Canada 2010**.

Sorbets 100% fruits : un plaisir simple

Ce produit représente une grande tendance alimentaire du moment : le plaisir simple et naturel. Manger est, et sera toujours, une affaire de plaisir ! Les sorbets 100% fruits répondent également aux attentes du consommateur, c'est-à-dire l'assurance de disposer d'un produit « santé » parce qu'exempt d'ingrédients suspects ou qui n'a pas subi trop de transformation industriel. Ce produit est un vrai retour vers plus de simplicité, ce qui peut parfois faire défaut dans l'industrie alimentaire. Solofruit est simple par les 13 saveurs offertes : mangue, poire, citron, mûre des Andes, fruit de la passion, orange, canneberge, corossol/guanabana, goyave, banane et ananas. Deux autres saveurs sucrées au sucre de canne sont également proposées : le sorbet au chocolat noir et le sorbet à la noix de coco.

Il est également simple par le processus de fabrication : 100% fruit et rien d'autre, ni sucre ajouté, ni agent de conservation, etc. Pour la gamme de produits Sans Sucre Ajouté, des saveurs de mangue, mûre des Andes, fruits de la passion, framboise, poire et fraise sont offertes. Ces produits sont sucrés uniquement à partir de fruits comme le jus de pomme et/ou de raisin permettant ainsi d'obtenir un produit naturel et fait de fruits à 100%, ce qui limite considérablement le nombre de glucides et de calories. Les sorbets ne contiennent ni œufs, ni matière grasse, ni produits laitiers, ni arômes, ni colorant ou autres ingrédients artificiels : c'est juste du fruit pur ! Le bon goût des choses simples revient en force dans nos assiettes. On ne peut que s'en féliciter !

Concours Tendances & Innovations

Rappelons que les membres du jury étaient : **Xavier Terlet**, président du jury Tendances & Innovations et président-fondateur de XTC world innovation et consultant du SIAL depuis 1995 ; **Lyne Gosselin**, présidente et éditrice des Éditions Comestibles ; **Isabelle Marquis**, directrice conseil, santé et mieux-être chez Enzyme Communications ; **Sophie Saint-Pierre**, consultante et spécialiste en agroalimentaire chez Zins Beauchesne et associés ; **Anne Desjardins**, auteure et journaliste spécialisée en alimentation et gastronomie ; **Fadi Rabbath**, président de Gespro Packaging ; **Christian Toupin**, directeur du Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) et **Paul Paquin**, professeur/chercheur au Service Industriel (Innovation) de l'Institut des Nutraceutiques et des Aliments Fonctionnels (INAF).

Quelques mots sur SIAL Canada

SIAL Canada est un salon professionnel de l'alimentation faisant partie du réseau international des SIAL qui regroupe cinq salons sur quatre continents (France, Canada, Argentine, Chine, Emirats arabes unis), 9300 exposants de plus de 100 pays et 216 000 visiteurs de plus de 200 pays. Le Salon représente une plate-forme exceptionnelle pour se garder au parfum du potentiel d'affaire du marché tout en tissant des liens entre professionnels. Il a été fondé en 2001 en partenariat avec l'Association des détaillants en alimentation du Québec (A.D.A.Q.), le Groupe Export agroalimentaire du Québec-Canada et la société Expositum.

L'édition 2011 du SIAL Canada et du SET Canada marquera le début d'une alternance entre Toronto et Montréal. Toronto accueillera pour la toute première fois les exposants et visiteurs au Métro convention centre dès l'édition 2011. Ce point de rencontre en matière d'alimentation aura lieu **durant les années paires à Montréal et à Toronto durant les années impaires.** Pour plus d'informations, rendez-vous à l'adresse : www.sialcanada.com

- 30-

Renseignements :
Tamar Kantarjian, Responsable des communications
SIAL Canada
www.sialcanada.com

Informations pour les médias :
BICOM Communications
514 223-6770
info@bicom.ca