

Cuisine Solutions, Leader mondial de la cuisson Sous-Vide, expose au WTCE

Stand #1E51

Cuisine Solutions, premier fabricant et distributeur mondial de sous-vide et pionnier de cette technique de cuisson révolutionnaire, exposera cette année au salon WTCE sur le stand n°1E51 au Hamburg Messe, du 8 au 10 avril 2025.

L'équipe internationale des chefs de Cuisine Solutions proposera des spécialités culinaires provenant des États-Unis, de France et de Thaïlande, pays d'implantation de ses cinq usines de fabrication de sous-vide. Avec une production en Amérique du Nord, en Europe et en Asie, Cuisine Solutions peut créer des plats authentiques, s'approvisionner localement et maintenir des coûts compétitifs. Lors du salon WTCE, Cuisine Solutions dévoilera des options innovantes pour les repas à bord, le snack, les solutions à manger sur le pouce, les lounge meals...

Le menu comprendra des buy-on-board snacks, notamment deux nouvelles saveurs de "Grab & Go Sous Vide Biscuits", "Pina Colada Chia Pudding" à l'ananas et noix de coco, "Potato Nest" avec des œufs, du gruyère et de la ciboulette, et "Breakfast Mini Tostadas" avec des haricots, des œufs brouillés, du pico de gallo grillé à la flamme et de la crème fraîche à l'ail. Pour les repas tout au long de la journée, des bols de Curry Thaïlandais avec du Boeuf Tranché et des nouilles vermicelles, des sauces au Curry Massaman et Khao Soi réalisées par l'équipe thaïlandaise de Cuisine Solutions, des rouleaux de printemps au confit de Canard avec des nouilles de riz, une julienne de carottes, de la coriandre et du basilic, dans une sauce au gingembre et à l'échalote ; un Velouté de Courge Butternut avec de la crème fouettée, et des tranches de pastrami avec du fromage Suisse. Cuisine Solutions a collaboré en partenariat à la fois avec les Émirats et l'Arabie Saoudite au Moyen-Orient et présentera une sélection de plats Halal.

Le menu de dégustation comprendra un Crab Cake accompagné d'une salade de chou rouge et blanc, d'une vinaigrette au citron confit et d'une sauce au Chardonnay ; un Risotto Végétarien avec asperges rôties, champignons, fenouil, tomates et parmesan râpé, et des Côtes de Bœuf Braisées accompagnées d'une Purée de Panais, de petits légumes et d'une Sauce Bordelaise.

Cuisine Solutions offre ses services à 7 des 10 principales compagnies aériennes pour les aider à rationaliser leurs opérations. Permettant aux responsables Food & Beverage de réduire les coûts de main-d'œuvre, de diminuer le gaspillage et d'économiser du temps de préparation pour leurs chefs, tout en augmentant la satisfaction des clients grâce à une expérience gastronomique irréprochable. Le Directeur de la Stratégie de Cuisine Solutions, le chef Gérard Bertholon, dirige l'équipe de chefs qui travaillent avec les équipes culinaires des compagnies aériennes pour élaborer des menus sûrs et constants, qui garantissent une satisfaction client. La vaste gamme de produits sous-vide de Cuisine Solutions comprend des protéines, des sauces, des graines, des solutions vegan et bien plus encore, y compris ses Bouchées d'Oeufs qui ont révolutionné le secteur. Ses produits sous-vide pasteurisés offrent l'avantage de se conserver 18 mois congelé, 6 jours en décongelé et se réchauffent rapidement. L'équipe de Cuisine Solutions propose également un service sur-mesure pour former le personnel pour l'utilisation des produits sous-vide.

T: +33 (0)6 67 94 54 40

E: marketingfrance@cuisinesolutions.com

À propos de Cuisine Solutions

Premier fabricant et distributeur mondial de bases cuites sous-vide à juste température, Cuisine Solutions est reconnu par les grands chefs comme la référence du sous-vide, cette technique de cuisson innovante que l'entreprise a mise au point, perfectionnée et popularisée il y a plusieurs décennies.

Basée à Sterling, en Virginie, USA, Cuisine Solutions offre ses services à plus de 35 000 restaurants, ainsi qu'à des compagnies aériennes, bateaux de croisières et grands hôtels.

Visitez <https://cuisinesolutions.com/fr/>

Cuisine Solutions, Global Leader in Sous Vide, Exhibits at WTCE

Booth #1E51

[Cuisine Solutions](#), the world's largest sous vide manufacturer and pioneer of the revolutionary cooking technique, will exhibit this year at WTCE at stand #1E51 in Hamburg Messe from April 8-10, 2025.

The renowned international team of award-winning chefs will showcase specialty selections from the U.S., France, and Thailand, the locations of its five sous vide manufacturing facilities. With production in North America, Europe, and Asia, Cuisine Solutions can create authentic dishes, locally source ingredients, and keep costs competitive. At WTCE, the team will spotlight innovative options for onboard dining, snacks, portable selections, lounge meals, and center-of-plate main dishes.

The menu is slated to feature inflight and buy-on-board snacks including two flavors of new Grab + Go Sous Vide Biscuits, Pina Colada Chia Pudding with pineapple and coconut chips, Potato Nest with eggs, gruyere cheese and chives, and Breakfast Mini Tostadas with re-fried beans, scrambled eggs, fire roasted pico de gallo with garlic crème fraîche. For all-day dining, expect Thai Curry Bowls with sliced beef and Vermicelli Noodles, featuring both Massaman and Khao Soi curry sauces developed by the company's Thailand-based team, Duck Confit Spring Rolls with rice noodles, julienne carrots, cilantro Thai basil in a ginger-scallion sauce, Butternut Squash Velouté with brandy whipped cream and toasted pepitas, and Pastrami Sliders with Swiss Cheese, Russian Dressing, and Pickles. Cuisine Solutions has been working with both the Emirates and Saudi Arabia in the Middle East and will showcase a selection of Halal dishes.

The WTCE tasting menu will feature Crab Cake with shaved red and white cabbage slaw, preserved lemon vinaigrette, and Chardonnay sauce, Vegetarian Risotto with roasted asparagus, roasted mushrooms, fennel, tomato, and shaved parmesan, and Braised Beef Short Ribs with parsnip mash, baby vegetables and Bordelaise sauce.

Cuisine Solutions works with 7 of the 10 major airlines to streamline its operations, allowing for F&B airline managers to lower labor costs, reduce waste, and save hours of prep time for their chefs, all while boosting customer satisfaction with a consistent dining experience every time. The company's Chief Strategy Officer, Chef Gerard Bertholon, leads the team of chefs, who work with the airlines' culinary departments to develop failsafe menus that are consistent, leaving customers satisfied every time. The company's wide range of sous vide products include proteins, sauces, grains, plant-based products, and more, including its industry-shifting egg bites. Its pasteurized sous vide items offer 18 months of shelf life frozen, 6 days when defrosted, and can be reheated in mere minutes. The Cuisine Solutions team also offers bespoke service to train staff on how to use sous vide products properly in the kitchen.

To set up a meeting with the Cuisine Solutions culinary team at WTCE, contact Sarah Gartner R. Couri Hay Creative PR

T: 1-212-580-0835

E: Sarah@rcourihaycpr.com

About Cuisine Solutions

Cuisine Solutions is the world's leading manufacturer of sous vide foods. Led by an international team of award-winning chefs, Cuisine Solutions is recognized as the authority on sous vide—the innovative precise-cooking technique that the company pioneered, perfected, and popularized decades ago. Headquartered in Sterling, Virginia, Cuisine Solutions services more than 35,000 restaurants and 3,500

retailers, as well as the world's top airlines and hotel brands. For more information, visit www.cuisinesolutions.com.