



CUISINE SOLUTIONS DÉVOILE SES NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2025-2026


Des recettes généreuses et réconfortantes à savourer dès la rentrée.

Pour vos menus Automne-Hiver, Cuisine Solutions lance **5** nouvelles recettes inédites, Inspirées des saveurs authentiques et traditionnelles.

Disponibles dès le 1/09/2025.

Des plats qui font du bien

La traditionnelle recette du **Hachis Parmentier de Boeuf** séduit par son persillé de boeuf tendre et sa purée onctueuse de pommes de terre gratinée à l'emmental.

Le **Canard Confit à Effiloche**, viande origine France  vient compléter la gamme des effilochés. Cuit à juste température, il offre une texture fondante, et une grande polyvalence : parfait pour les parmentiers, burgers, ou ravioles.



Des accompagnements qui font voyager



Côté végétarien, le **Gratin de Pommes de Terre aux Champignons et Trompettes de la Mort** évoque une balade en forêt avec ses arômes de sous-bois. Facile à réchauffer, il allie générosité et saveurs.



Le **Dahl de Légumes**, aux lentilles beluga, recette vegan, transporte au cœur de l'Inde. Riche en légumineuses (26%) ce plat allie équilibre et explosion de saveurs.

Une sauce signature pour sublimer vos créations

Enfin, la **Sauce aux Cèpes** avec sa texture crémeuse et onctueuse vient sublimer viandes, volailles, pâtes... Un véritable atout pour donner du relief à vos plats d'automne.




À propos de Cuisine Solutions :

Premier fabricant et distributeur au monde de bases d'assemblages 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.

Contact Presse :

CÉCILE OSTA / MÉLINE MOLLE

 marketingfrance@cuisinesolutions.com

 06.67.94.54.40 / 02.32.25.33.45