

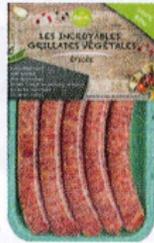
Grand Est : les lauréats d'Inoval 2018

Les prix Inoval 2018 (région Grand Est) ont été remis le 29 septembre à Ludres. Ce concours de l'innovation est organisé tous les 2 ans par l'Agria Grand Est (Vandœuvre-Les-Nancy, 54) en partenariat avec l'Ensaia et le Conseil Régional.

1^{er} prix. Berni : grillades végétales

Le charcutier Berni (Verdun, 55) lance "Les Incroyables Grillades" (pour barbecue)

- "100% végétal" (à base de protéines de pois)
- sans gluten et sans allergène
- 3 réf : classique, épicé, fumée



2^{ème} prix. Ihou : barre aux grillons

Ihou (Faulquemont, 57) lance "Energy Bar", une barre énergétique aux grillons riches en protéines.

- sans arôme artificiel, ni conservateur.
- les insectes sont nourris de matières premières bio : céréales, fruits et légumes



3^{ème} prix. Braquier : dragée au colorant naturel

Braquier (Verdun, 55) a supprimé le dioxyde de titane (E171) de toutes ses recettes et opté pour des couleurs plus naturelles



Prix Conso. Bentz : jambon truffe en coffret

Salaisons Bentz (Jarville La Malgrange, 54) a mis au point un jambon festif de petit format proposé dans un coffret idéal pour offrir.

- la recette : jambon cuit supérieur découenné, dégraissé truffé 500g



Parmi les finalistes

- **Don Juliac** pour 2 rhums arrangés 70cl : "cherry" (goût cerise, mais sans cerise, ni colorant, ni arôme), "houblon-karkadé" (sucré au miel lorrain avec macération de fleurs : houblon-karkadé)

- **Le Petit Atelier** : tablette de chocolat cru chocolat cru dans un emballage réalisé à partir de la cabosse

