

AUTOMNE GOUR MAND

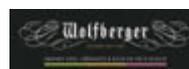
CATALOGUE PROMOTIONNEL DE SAISON 2022



OFFRE VALABLE DU 07 AU 28 OCTOBRE 2022



Nous remercions tous **nos partenaires** pour leur participation.





SOMMAIRE

AUTOMNE
GOUR
MAND

CATALOGUE PROMOTIONNEL DE SAISON 2022

■ PRODUITS FRAIS	p. 03
■ PRODUITS DE SNACKING	p. 13
■ PRODUITS DE BOULANGERIE	p. 24
■ PRODUITS DE PÂTISSERIE	p. 26
■ PRÊT À GARNIR & BOISSONS	p. 53
■ PRODUITS SURGELÉS	p. 56
■ EMBALLAGES	p. 63
■ ÉQUIPEMENTS ET ENTRETIEN	p. 72

La Référence

Idéal'
by unl

QUESTION D'EXCELLENCE

Arômes, saveurs, textures, tenue, La Référence est une gamme de produits d'exception destinée aux plus exigeants !



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

Récolté de façon traditionnelle et extrait à froid, aux saveurs douces et fruitées. Convient parfaitement pour vos recettes sucrées ou salées.



seau 1 kg



seau 5 kg

Toute l'intensité aromatique typique de la vanille Bourbon de Madagascar, dont ses notes balsamiques, phénoliques et boisées, se révèlent dans notre extrait prêt à l'emploi.



Gousses récoltées et préparées à Madagascar selon la méthode traditionnelle.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

bocal 50 gousses

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



bouteille 1 L



bouteille 500 ml

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

Taux de foisonnement élevé et régulier toute l'année. Excellent report à froid (maintien des décors sans exsudat).

brique 1 L

+ d'infos
Consultez votre
distributeur UNL

www.unl-sas.fr



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CRÈME LÉGÈRE
UHT 20 % MG
brique 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CRÈME FLUIDE
UHT 30 % MG
brique 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CRÈME FLUIDE
UHT 35 % MG
brique 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**LAIT
DEMI-ÉCRÉMÉ**
UHT
brique 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



LAIT ENTIER
UHT
brique 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAVEUR FEUILLETAGE
plaque 2 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAVEUR CROISSANT
plaque 2 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAVEUR MOKA / BRIOCHE
pain 500 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SUCCÈS TOURAGE
Croissant et feuilletage
plaque 2 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SUCCÈS INCORPORATION
Moka / Brioche
pain 500 g



Créée par des producteurs, Cocotine réunit aujourd'hui plus de 230 éleveurs coopérateurs à nos côtés pour produire des œufs de qualité. La coopérative aide les producteurs dans leur travail de tous les jours, qu'il s'agisse d'optimiser l'organisation et le fonctionnement de l'exploitation, grâce à l'accompagnement des techniciens, mais également dans des projets de transformation à long terme pour aller vers des modes d'élevage alternatifs.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ŒUF ENTIER
bouteille 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BLANC D'ŒUF
bouteille 2 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



JAUNE D'ŒUF
bouteille 2 kg



i **PRODUIT**

*Recette Oeuf Poché
Florentine gratiné
disponible dans
le catalogue Tendances
Snacking 2022 !*

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ŒUFS POCHÉS
alvéole 48 œufs

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ŒUFS DURS ÉCALÉS
seau 75 œufs



Cocovite s'est spécialisée dans le développement de produits d'œufs qui répondent aux attentes les plus spécifiques des clients. Nous vendons chaque jour des produits d'œufs liquides, des œufs frais, des œufs cuits et écalés ainsi que des œufs pasteurisés à différents groupes cibles. Cocovite est devenue une véritable référence pour le foodservice, l'horeca et les producteurs industriels.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ŒUF ENTIER
carton 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ŒUF ENTIER
carton 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ŒUF ENTIER
brique 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BLANC D'ŒUF
brique 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



JAUNE D'ŒUF
brique 1 kg





Goût, couleur, texture, plasticité, courbe de fusion, fonctionnalité... Depuis plus de 70 ans, Flécharde travaille aux côtés des professionnels de la boulangerie-pâtisserie et a développé au fil des années une large gamme de beurre pâtisseries adaptée aux utilisations et aux exigences du métier.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

BEURRE LINGOT OR

Coloré
lingot 1 kg

i PRODUIT

Avantages :

Couleur jaune renforcée dans le produit fini grâce au carotène.

Texture souple et lisse pour une incorporation facile dans les pâtes.

Bonne tolérance à la fermentation.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

BEURRE TOURAGE OR

Coloré
plaque 1 kg

i PRODUIT

Avantages :

Couleur jaune renforcée dans le produit fini grâce au carotène.

Excellente plasticité au laminage. Parfaite régularité tout au long de l'année.

Facilité d'utilisation même en ambiance chaude grâce à un point de fusion élevé.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

DUO 50 / 50
bouteille 2 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**CRÈME PLUS
MASCARPONE 37,5 % MG**
bouteille 1 L

i **PRODUIT**

*Goût riche et gourmand.
Ne graine pas, ne tranche pas.
Convient pour les applications
foisonnées et cuisinées.
Bonne capacité de liaison.
Excellente fermeté pour
des décorations raffinées.*



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

CRÈME 35%
Tenue et foisonnement
bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

CRÈME 35%
Tenue et foisonnement
bouteille 5 L



i **PRODUIT**

*Recette Entremet
Matcha par
Dré Eversteijn
disponible ici !*



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

CRÈME 35%
Tenue et foisonnement
BIB 10 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

CREAM CHEESE
Seau 1,5 kg



i PRODUIT

Recette des "Feuilles d'Automne" par Eva Lefrançois, lauréate du Concours Création et Saveurs - Pâtisserie, disponible ici !



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BEURRE DE TOURAGE 82% MG
Feuilletages et croissants
plaque 2 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



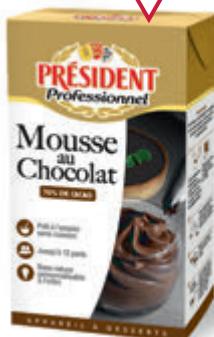
BEURRE SEC DE TOURAGE 84 % MG
Feuilletages et croissants
plaque 2 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BEURRE DOUX
Pour artisan
motte 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



MOUSSE AU CHOCOLAT
70 % de cacao
brique 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



TARTE AU CITRON
Au citron de Sicile
brique 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



TOMME DE BREBIS
36 tranches
barquette 400 g



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BLANC D'ŒUF
"LE BLANC DES CHEFS"

Plein air
bouteille 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



JAUNE D'ŒUF

Plein air
bouteille 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ŒUF ENTIER

Plein air
bouteille 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ŒUFS DURS ÉCALÉS BIO

poche 4 x 10 œufs

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ŒUFS DURS ÉCALÉS
"BLEU BLANC CŒUR"

Plein air
plaque 4 x 11 œufs

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ŒUFS CONFITS

Plein air
plaque x 8 œufs



BANH MI AUX ŒUFS DURS BIO

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 10 *œufs durs bio Ovoteam*
- 10 petits pains sous-marins
- 2 concombres

Légumes marinés

- 2 carottes
- 1 daikon (radis blanc)
- 250 g de vinaigre de riz
- 250 g d'eau froide
- 2c. à soupe de sucre en poudre
- 2 pincées de sel

Sauce

- 150 g de yaourt grec
- 50 g de sauce aigre-douce Thai

Préparation

À l'aide d'un économe, tailler des rubans de carottes et de daikon.

Dans une casserole, porter à ébullition le vinaigre de riz, l'eau, le sucre et le sel.

Verser sur les rubans de légumes et réserver au frais.

Mélanger le yaourt avec la sauce aigre-douce Thai.

Tailler le concombre en rondelles fines et ciseler la coriandre. Couper les œufs durs en tranches.

Fendre les pains sur leur longueur.

Garnir avec les légumes, les concombres, et les œufs durs.

Ajouter la sauce et la coriandre ciselée.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**LAIT CONCENTRÉ
NON SUCRÉ**
boîte 410 g



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**LAIT CONCENTRÉ
SUCRÉ**
boîte 397 g



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**LAIT CONCENTRÉ
SUCRÉ**
boîte 1 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**CARAMEL BEURRE
SALÉ**
Au sel de Guérande
squeez 1,1 kg

TARTE TROPÉZIENNE

Pour des tartes de
24 centimètres de diamètre

Pâte à brioche

- 460 g de farine
 - 2 g de sel
 - 150 g de **lait concentré non sucré entier Régilait**
 - 100 g d'œufs entiers
 - 120 g de **lait concentré sucré entier Régilait**
 - 10 g de levure boulangère sèche
 - 75 g de beurre mou
- + lait concentré sucré entier pour la dorure
+ sucre en grains à l'enfournement

Dans la cuve du robot muni du crochet, déposer la farine et le sel. Creuser un puits et ajouter le lait concentré non sucré, les œufs, le lait concentré sucré et la levure. Pétrir 5 minutes en deuxième vitesse.

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir pendant 10 minutes en deuxième vitesse. Laisser pointer 1 heure à température ambiante.

Dégazer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné puis étaler la pâte à 2 cm d'épaisseur, détailler un cercle de 24 cm de diamètre et mettre à pousser pendant environ 2 heures à 26°C.

Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante). Badigeonner la brioche de lait concentré sucré et parsemer de sucre en grains.

Enfourner dans un four chaud et laisser cuire 30 minutes.

Laisser tiédir puis démouler sur une grille.

Crème pâtissière

- 300 g de **lait concentré sucré entier Régilait**
- 80 g de jaunes d'œuf
- 30 g de blanc d'œuf
- 3 g de gélatine
- 1 gousse de vanille

Battre les jaunes d'œufs sur un bain-marie. Ajouter le lait concentré en continuant de battre. Ajouter le blanc d'œuf et la gousse de vanille grattée, et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Ajouter enfin la gélatine préalablement hydratée et fondue. Débarrasser dans un bac, filmer au contact et faire refroidir rapidement.

Crème diplomate

- 100 g de crème liquide entière

Monter la crème liquide en une texture ferme, et ajouter délicatement à la crème pâtissière préalablement détendue.

Sirop à la fleur d'oranger

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 5 g d'eau de fleur d'oranger

Faire bouillir l'eau et le sucre.

Ajouter la fleur d'oranger.

Laisser refroidir.

Montage

Diviser la brioche en deux.

Imbiber chaque face à l'aide du sirop à la fleur d'oranger. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 10 mm, pocher des boules régulières de crème diplomate à la vanille.

Recouvrir à l'aide du chapeau de brioche.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CRÈME EXCELLENCE
35% MG
Cuisine et Pâtisserie
brique 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SUBLIME
Crème au Mascarpone
brique 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BEURRE DE LAITERIE 82 % MG
Feuilletages et croissants
plaque 2 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BEURRE EXTRA
Feuilletages et croissants
plaque 2 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ST MÔRET®
Tartiner & Cuisiner
barquette 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

i **PRODUIT**

*Prêt à servir, décongélation rapide
(6 à 8 h de 0 à +4 °C).
Personnalisable (toppings, sauces, ...).*



CHEESECAKE NATURE
AU ST MÔRET®
12 parts prédécoupées
4 kg (3 x 1,332 kg)
RÉF. : U54926

En tant qu'entreprise agro-alimentaire, nous plaçons le développement durable au cœur de nos activités. Nous voulons faire la différence dans la chaîne alimentaire, en réduisant autant que possible notre impact négatif et en maximisant notre contribution positive partout où nous le pouvons. De cette manière, nous voulons contribuer à un monde où chacun peut mener une vie heureuse, avec des moments savoureux et agréables, tout en respectant notre environnement.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**CELOR GOURMAND
FEUILLETAGE A**
Souple - Margarine 80 % MG
plaque 2 x 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**CELOR GOURMAND
FEUILLETAGE B**
Dure - Margarine 80 % MG
plaque 2 x 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ST AUVENT® MILLEFEUILLE 1
78 % MG
Souple - Feuilletages
plaque 1,25 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ST AUVENT® MILLEFEUILLE 2
78 % MG
Dure - Feuilletages
plaque 1,25 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ST-ALLERY PREMIUM 80 % MG
25 % DE BEURRE
Feuilletages
plaque 2 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ST-ALLERY REVOLUTION 80 % MG
25 % DE BEURRE
Feuilletages
plaque 2 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



LES GARANTIES DE LA FILIÈRE FRANÇAISE



UN SOUTIEN À LA PRODUCTION LOCALE : 2 700 éleveurs sont situés en France



LA CONFIANCE : Qualité et traçabilité garanties de l'élevage au produit fini



UN MODE D'ÉLEVAGE VERTUEUX : Démarche Porc bien-être garantissant la non-castration des cochons pour 85% des éleveurs, un transport court et un abattage sécurisé

JAMBON SUPÉRIEUR
Découenné - dégraissé
barquette 720 g (16 x 45 g)

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAUCE TOMATE
Aromatisée
boîte 5 / 1

Pizza de saison

Garniture

600 g de sauce tomate aromatisée **Idéal' by UNIL**
Légumes à convenance

Pâte à pizza

500 g de farine tipo 00
2 g de levure de boulanger
260 g d'eau fraîche
20 g d'huile d'olive
10 g de sel



Préparation

Dans le bol du batteur, mélanger, farine, levure émiettée, puis la moitié de l'eau. Ajouter l'huile d'olive et le sel et pétrir 5 min. Pour terminer, verser le reste de l'eau et de nouveau pétrir 10 min. Débarrasser la pâte, la bouler, laisser pointer 45 min. sous un linge humide. Diviser en pâtons de 180 à 200 g, bouler et placer

au réfrigérateur 12h minimum. Façonner les pâtons, déposer la sauce tomate et la garniture à votre convenance. Cuisson four à pizza : 300°C sur la sole de 2 à 3 min. Cuisson four classique : 270°C pendant 10 à 12 min.



Entreprise familiale depuis 1921, spécialisée dans les charcuteries clean label.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



JAMBON SERRANO
9 mois
barquette 500 g (25 x 19 g)

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



JAMBON SERRANO SUPÉRIEUR
11 mois
barquette 500 g (30 x 17 g)

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ALLUMETTES DE CHORIZO
6 x 6 x 26 mm
barquette 500 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAUCISSON EXTRA TRANCHÉ
barquette 500 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CHORIZO VELA
Doux
1,7 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

CHORIZO VELA
Fort
1,7 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAUCISSON VELA
1,7 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

CHORIZO SARTA
Doux
200 g



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

CHORIZO SARTA
Fort
200 g

i **PRODUIT**

Sel sec qui ne coule pas à la cuisson et qui garde son parfum une fois cuit.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PEPPERONI
Spécial pizza -
tranches env. 3 g
barquette 500 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CÈPES STANDARDS
tubo 500 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



MORILLES EXTRA
tubo 500 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



MORILLES TRAITEUR
tubo 500 g

i **PRODUIT**

La Morille Traiteur est le meilleur compromis économique pour la réalisation de sauces ou de pâtés, qui vous permet d'utiliser l'appellation "morille" pour le plat confectionné.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



NOIX EXTRA MOITIÉ BLANC
Origine France
tubo 900 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



NOIX INVALIDE CLAIRE
sachet 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



NOIX HÂCHÉES
Spécial pain
sachet 2,5 kg

i **PRODUIT**

Ce conditionnement permet de ne pas casser les noix, de les conserver de façon optimisée grâce au bouchon refermable.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



MAYONNAISE
Boîte Distributrice
100 sticks x 10 ml

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



KETCHUP
Boîte Distributrice
100 sticks x 10 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAUCE PIMENTÉE
Boîte Distributrice
200 sticks x 4 ml

i **PRODUIT**

*Format idéal pour la vente à emporter,
en livraison et le self service.*

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAUCE SALADE
Boîte Distributrice
100 sticks x 10 ml

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAUCE CHIPOTLE
squeeze 950 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAUCE VINAIGRETTE
Au vinaigre balsamique
coupelle 20 g

i **PRODUIT**

*À associer avec maïs, oignons,
avocat, concombre, haricots rouges,
poulet, boeuf, crevette, nachos,
fajitas, riz, cheddar, chèvre.*



FAJITAS MEXICAINS

Pour 4 Fajitas

Ingrédients

- 250 g **sauce Chipotle Gyma**
- 4 tortillas
- 200 g de filet de poulet
- 2 oignons rouges
- 2 avocats
- 150 g de maïs

Préparation et montage

Couper le blanc de poulet en morceaux.
Faire revenir 1 oignon et le poulet dans
une poêle.

Couper l'autre oignon en lamelles.
Couper l'avocat en tranches.

Disposer tous ces ingrédients dans
la tortilla.

Ajouter la **sauce Chipotle Gyma**.

Rouler la tortilla et servir.



Astuce du chef

Pour une version plus nourrissante,
ajouter des haricots rouges.

L'Huilerie GID est une entreprise familiale basée en Gironde depuis 1942, historiquement fabricant d'huile de pépins de raisin, et acteur dans le développement durable depuis 30 ans avec sa centrale hydroélectrique sur son moulin.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

HUILE CUISINOR
Spéciale friture
bidon 5 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

HUILE CUISINOR
Spéciale friture
bidon 20 L

i **PRODUIT**

*Mélange de 4 huiles :
pépins de raisin, tournesol, colza
et tournesol oléique.*



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

HUILE GIDOLEIC
Spéciale friture
bidon 10 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
Aromatisée à la truffe
noire
bouteille 25 cl



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

HUILE DE NOISETTE
Assaisonnement et
légère cuisson
bouteille 50 cl



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

HUILE DE NOIX
Assaisonnement et
légère cuisson
bouteille 50 cl



Jean Floc'h est un groupe agroalimentaire breton qui évolue depuis plus de 40 ans dans le domaine de la transformation de la viande de porc : découpe, viandes élaborées, charcuterie, surgélation et conserverie.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

JAMBON SUPÉRIEUR

Découenné - dégraissé - s/atm
1 kg net (20 x 50 g)



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

POITRINE FUMÉE

Sans couenne
barquette 500 g net (25 x 20 g)



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



JAMBON CUIT STANDARD

Découenné - dégraissé -
8 x 8 x 8 mm - s/atm -
Porc français
1 kg net (20 x 50 g)



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

BÂTONNETS FUMÉS

8 x 6 mm
1 kg net



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

LARDONS FUMÉS

s/atm
barquette 1 kg net



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**LARDONS FUMÉS
ALLUMETTES**

4 x 4 x HP - s/atm
1 kg net



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



TZATZIKI
barquette 400 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



YAOURT GREC
pot 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



MASCARPONE
pot 500 g

i **PRODUIT**

Reconnu pour sa gourmandise et sa texture onctueuse, il s'utilise en base neutre de l'entrée au dessert, dans des recettes sucrées ou salées.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CHEDDAR 51 % TRANCHÉ
paquet 1,082 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CHEDDAR 61 % TRANCHÉ
paquet 1,082 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CHEDDAR ROUGE
Tranches 9 x 9 cm
barquette 1 kg



i **PRODUIT**

A froid comme à chaud, et grâce à leur fondu exceptionnel, nos cheddars apporteront saveur et couleur à vos préparations snacking



**CROQUE-MONSIEUR
GRATINÉ JAMBON
ET CHEDDAR**

Pour 4 portions

Ingrédients

- 4 tranches de jambon
- 1 branche de persil frisé
- 8 tranches de **Cheddar 61 % Ready For You**
- 20 g de beurre demi-sel
- 25 cl de crème épaisse
- 8 tranches de pain de mie
- 6 cornichons
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 c. à café d'ail en poudre
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 210°C. Mélanger la crème, la moutarde, l'ail en poudre, le sel et le poivre. Réserver.

Tartiner de beurre les tranches de pain de mie. Sur 4 d'entre elles, ajouter le **Cheddar 61 % Ready For You** (2 tranches par croque-monsieur), les cornichons en rondelles et 1 tranche de jambon. Couvrir avec les tranches de pain de mie restantes. Étaler 1 à 2 cuillerées à café de crème sur le dessus. Saupoudrer de persil hâché et enfourner pour 5 minutes. Passer ensuite en mode grill et laisser gratiner 5 minutes de plus. Servir avec une salade verte.



Situées dans le département de l'Aveyron, les Salaisons Cros représentent avant tout une histoire de famille et un savoir-faire qui se transmet depuis trois générations. Notre secret de fabrication : une viande de qualité, du sel de mer et... du temps.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



JAMBON SEC
25 tranches
barquette 500 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



JAMBON SEC
20 tranches
barquette 500 g



LA TARTINE ESTIVALE

Pour 2 personnes

Préparation

Peler les tomates et les couper en petits cubes, émincer les oignons et couper le poivron finement en lamelles.

Faire cuire doucement le poivron et les oignons avec un filet d'huile d'olive, pendant 5 bonnes minutes en couvrant pour cuire à l'étouffer. Ajouter les tomates, et laisser cuire pendant une trentaine de minutes sans le couvercle.

Prendre les tranches de pain de campagne, les napper d'un filet d'huile d'olive et les mettre à griller sous le grill.

Poser la compotée de légumes sur la tartine, ajouter **le jambon Sec** sur le dessus des légumes, faire de larges copeaux de fromage de Brebis et finir par quelques feuilles de roquette.

Ingrédients

- 2 tranches de pain de campagne
- 2 oignons
- 8 tomates
- 1 poivron vert
- QS de fromage de Brebis
- 4 tranches **de jambon Sec Cros Sans Conservateur** (sans nitrate ajouté et sans nitrite)
- 1 pincée de piment d'Espelette
- QS de roquette
- QS d'huile d'olive



Stemmelen s'inscrit dans la démarche du "Manger mieux" !
 Nous améliorons nos recettes selon 3 axes : la suppression d'un maximum d'additifs, la traçabilité et la transparence sur l'étiquetage, et la qualité nutritionnelle.

CONSULTEZ
VOTRE
 DISTRIBUTEUR



CHOUCROUTE GOURMET

5 personnes
 barquette 2,075 kg

CONSULTEZ
VOTRE
 DISTRIBUTEUR



CHOUCROUTE GARNIE

10 personnes
 barquette 4,550 kg

+ ASTUCE

*Revisitez la
 choucroute
 en version tapas !*



CONSULTEZ
VOTRE
 DISTRIBUTEUR



**SAUCISSES DE STRASBOURG
 POUR HOT-DOG GÉANT**

Env. 75 g - s/vide
 1,4 kg

CONSULTEZ
VOTRE
 DISTRIBUTEUR



SAUCISSES DE STRASBOURG

20 x 50 g
 1 kg s/vide

CONSULTEZ
VOTRE
 DISTRIBUTEUR



SAUCISSES DE FRANCFORT

20 x 50 g
 1 kg s/vide

CONSULTEZ
VOTRE
 DISTRIBUTEUR



**SAUCISSES DE FRANCFORT
 BOYAU NATUREL**

20 x 80 g
 1,6 kg s/atm environ



Entreprise Française créée en 1996 et spécialisée dans la conception, la fabrication et la vente d'avant-produits de pâtisserie-traiteur.

Notre force est la conception de préparations qualitatives sur mesure et faciles à mettre en œuvre pour les professionnels exigeants.

Basée en Bourgogne, tous nos produits sont fabriqués à St-Apollinaire près de Dijon sur nos sites certifiés FSSC 22000.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



EMIETTÉ DE SAUMON FUMÉ

Pasteurisé
barquette 500g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



i PRODUIT

Goût, texture, saveur et fraîcheur incomparables du produit frais restitués grâce à un process innovant.

Des ingrédients nobles et festifs : un apport conséquent de valeur ajoutée à vos recettes et préparations au quotidien.

CHAIR DE PINCES ET PATTES DE CRABE

Pasteurisé
pot 454 g



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

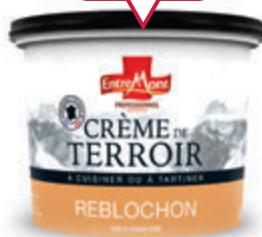


MORBIER AOP
14 tranches
barquette 350 g

+ ASTUCE

Pour les fromages puissants comme le Morbier, le Reblochon, ou l'Époisses, optez pour des pains aux fruits secs (abricots, figes). Le sucré de la mie contraste avec la puissance du fromage et l'adoucit pour créer un équilibre divin en bouche.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**CRÈME DE TERROIR
AU REBLOCHON**
pot 500 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**BEURRE LÉGER TARTINABLE
40 % MG DOUX**
Spécial sandwich
barquette 1 kg

LE FRANCO AMÉRICAIN

Pour 1 sandwich

Ingrédients

- 25 g de tranches de Comté Spécial Sandwich
- 1 pain de 150 g
- 20 g de salade
- 50 g de poulet
- 20 g de tomates

Beurre composé

- 23 g de **Beurre doux léger tartinable Candia Professionnel**
- 7 g de ketchup ou sauce barbecue

Préparation

Mélanger le **Beurre doux léger tartinable Candia Professionnel** et la sauce. Couper le sandwich en biais. Tartiner de beurre composé. Disposer la salade, puis alterner le poulet et les rondelles de tomates. Terminer par les tranches de comté spécial sandwich.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**BEURRE LÉGER TARTINABLE
40 % MG DEMI-SEL**
Spécial sandwich
barquette 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CRÈME ANGLAISE
À la vanille Bourbon
brique 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

NOVEM SNACKING
Préparation pour pâte
sac 10 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

YOGOSOFT
Préparation pour
entremets et cakes
sac 10 kg

i **PRODUIT**

*Pour la fabrication de petits pains,
fougasses, pizzas, pissaladières,
pâtes brisées salées...*

+ **ASTUCE**

*Permet la réalisation de cakes savoureux.
Apportez votre touche personnelle à cette
préparation en ajoutant, par exemple,
des fruits et des pistaches.*



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

GAMIP BRIOCHE BBO
Préparation pour
viennoiseries
sac 25 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

GAMIP CAKE CITRON
Préparation pour entremets
et cakes, aromatisée citron
sac 10 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

COMPLET PLUS
Préparation pour pain
spécial
sac 25 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

TRIPLE ALLIANCE
Préparation pour
pain spécial
sac 25 kg





CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

CROUSTILIS® PLATINIUM

1 %
sac 25 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

CROUSTILIS® PLATINIUM

0,5 %
sac 10 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

LEVAIN LIQUIDE

Seigle
BIB 10 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

LEVAIN LIQUIDE

Blé dur
BIB 10 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

L'HIRONDELLE® 1895

20 x 500 g
carton 10 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

FOURNÉE TERROIR

Prémix de panification
pour pains authentiques
sac 20 kg



+ ASTUCE

Même en été, avec L'hirondelle 1895, vous pouvez travailler sur une dose de levure identique (voire modérément diminuée) afin de garder la prise de force, ajuster la température de la pâte à 21-22° en fin de pétrissage (hiver : 23-25°), renforcer la consistance de la pâte, maintenir voire renforcer la durée de la 1^{ère} fermentation (pointage), et diminuer légèrement la seconde fermentation (apprêt).



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



NAPPAGE BLOND
seau 14 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



NAPPAGE BLOND
seau 7 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



NAPPAGE ROUGE
seau 7 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



FONDANT PÂTISSIER
seau 15 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



FONDANT PÂTISSIER
seau 8 kg





CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



FONDANT PÂTISSIER
carton 15 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PÂTE À GLACER BRUNE
carton 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



 **CRÈME
À CHAUD EXTRA**
sac 25 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



 **CRÈME
À CHAUD EXTRA**
sac 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



 **CRÈME
À CHAUD EXTRA**
sac 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



 **CRÈME À CHAUD EXTRA**
seau 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ARÔME CAFÉ
bouteille 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ARÔME VANILLE
bouteille 1 L





CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



RHUM PÂTISSIER
40 % VOL.
bouteille 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



RHUM PÂTISSIER
40 % VOL.
bouteille 2 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



RHUM PÂTISSIER
44 % VOL.
bouteille 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



RHUM PÂTISSIER
44 % VOL.
bouteille 2 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



RHUM PÂTISSIER
54 % VOL.
bouteille 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



RHUM PÂTISSIER
54 % VOL.
bouteille 2 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SPIRITUEUX COMKI
PÂTISSIER 45 % VOL.
bouteille 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SPIRITUEUX COMKI
PÂTISSIER 45 % VOL.
bouteille 2 L





CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



RAISINS SECS STANDARD

Origine Turquie
carton 12,5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



RAISINS SECS STANDARD

Origine Turquie
cagette 15 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



COMPOTE DE POMMES 26 %

Spéciale pâtisserie
boîte 5 / 1

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



COMPOTE DE POMMES 33 %

Spéciale pâtisserie
boîte 5 / 1

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



DEMI POIRES WILLIAMS

Au sirop léger
boîte 3 / 1

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



NOIR 64,5 %

Chocolat
de couverture
sac 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



NOIR 59,5 %

Chocolat
de couverture
sac 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



LAIT 37,8 %

Chocolat
de couverture
sac 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BLANC 30,3 %

Chocolat
de couverture
sac 5 kg





CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CERISES AMARENA
bocal 1,3 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



1/4 ÉCORCES DE CITRON
carton 4 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



1/4 ÉCORCES D'ORANGE
carton 4 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CLÉMENTINES CORSES
carton 4 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BIGARREAUX ROUGES
boîte 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PÂTE D'ORANGE
carton 4 kg

FORÊT NOIRE FAÇON TARTELETTES

Pour 6 tartelettes : temps de préparation 30 min / cuisson : 10 min

Ingrédients

Pâte sucrée au chocolat

- 100 g de beurre
- 80 g de sucre (glace ou en poudre)
- 1 œuf
- 150 g de farine T55
- 50 g de poudre de cacao
- 1 pincée de sel

Pâte d'Amarena

- **Cerises Amarena** et jus

*Chantilly **

- 50 cl de crème fraîche liquide non allégée
- 35 g de sucre glace

* Ou de la crème chantilly directement achetée en magasin

Ustensiles spécifiques

Moules de 9 cm de diamètre

Préparation

Pâte sucrée au chocolat

1. Crémer le beurre pommade avec le sucre.
2. Ajouter l'œuf et mélanger. Vous devez obtenir un aspect "œufs brouillés".
3. Faire un puits de farine mélangée à la poudre de cacao et écraser la pâte à la main.
4. La réserver au frais entre 2 feuilles de papier cuisson.

5. Placer la pâte dans les moules à tarte en remontant bien les bords et la piquer avec une fourchette. La réserver au frais 30 min pour éviter que les bords ne retombent à la cuisson.
6. Enfourner la pâte 10 min à 180°C pour la cuire à blanc.
7. Démouler et réserver à température ambiante.

Pâte d'Amarena

1. Mixer les **cerises Amarena**.

Crème chantilly

Attention : Ne sortir la crème fraîche qu'au moment de faire la chantilly.

1. Verser la crème dans un saladier. Ajouter le sucre glace.
2. Battre la crème à l'aide d'un fouet électrique. Changer de vitesse (du plus lent au plus rapide) progressivement, toutes les 30 sec environ.
3. Laisser reposer au réfrigérateur 2 h au minimum. La sortir seulement au moment de servir.
4. Servir à l'aide de la poche à douille de votre choix.

Montage

1. Garnir les fonds de tarte de pâte sucrée au chocolat avec la pâte d'Amarena.
2. Ajouter des morceaux de cerises Amarena.
3. Les recouvrir de crème chantilly.
4. Déposer des morceaux de cerises Amarena.
5. Saupoudrer de poudre de cacao et ajouter un peu de sirop.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



EMBOUT À BÛCHE

boîte 48 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



COLLECTION DE DÉCORATIONS DE HOUX

Bonnet, sapin ou étoile

boîte 126 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



MERINGUE DROPS

pot 350 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ZÉPHYR CARAMEL

35 % cacao

sac 2,5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PRALIN FEUILLETINE

Mélange praliné, feuilletine,

chocolat au lait

seau 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PÂTE DE NOISETTE

100 % noisettes

seau 5 kg



BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

OREILLONS D'ABRICOTS

Au sirop léger
boîte 5 / 1



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

OREILLONS D'ABRICOTS

Au sirop léger
boîte 3/1

i **PRODUIT**

Calibré et non pelé, l'abricot est la référence sur le marché.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

MINI ABRICOTS ENTIERS

boîte 4 / 4

i **PRODUIT**

Entiers et non pelés avec le noyau, qui leur donne un subtil petit goût d'amande.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

MINI TRANCHES D'ANANAS

30/33
boîte 4 / 4

i **PRODUIT**

Belle couleur franche, parfum fruité, donnent l'impression de croquer dans une tranche d'ananas frais.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

PETITES POMMES ENTIÈRES

17 à 23 fruits
boîte 1 / 2

i **PRODUIT**

Entières avec queue et non pelées, croquantes et d'une jolie couleur vert-anis, elles se prêtent avec malice à vos préparations les plus originales.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

BILLES DE POIRES

boîte 1 / 2

i **PRODUIT**

Nouveauté 2022 : de qualité pâtissière, au calibre homogène, nos billes de poires se marient aussi bien avec le sucré qu'avec le salé.



TARTELETTES POIRE CHOCO

Ingrédients

Pâte sucrée

- 150 g de beurre
- 2 g de fleur de sel
- 90 g de sucre glace
- 35 g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 280 g de farine type 55

Sabler le beurre et la farine dans la cuve du batteur puis ajouter le sel, le sucre, la poudre d'amande et les œufs de manière à obtenir une pâte bien lisse et homogène. Débarrasser au réfrigérateur pendant 1h. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis détailler 6

disques de 8 cm.
Cuire à 160°C pendant 10 min.

Ganache chocolat

- 100 g de lait
- 100 g de crème
- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 150 g de chocolat noir 70%
- 420 g de **Billes de poires Williams BROVER**.

Faire bouillir la crème et le lait. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Y ajouter le mélange lait et crème. Verser à nouveau dans la casserole et cuire comme une

crème anglaise. Couler l'anglaise sur le chocolat préalablement concassé et mélanger délicatement à la Maryse de manière à obtenir une ganache soyeuse.

Égoutter **les Billes de poires BROVER**.

Floquer les fonds de tarte de beurre de cacao puis verser la ganache. Réserver au réfrigérateur pendant 30 min et disposer les billes de poires préalablement lustrées sur les 6 tartelettes. Décorer à votre convenance avec des petites fleurs ou des pétales.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



EXTRAIT DE GRAND MARNIER
50 % vol.
bouteille 1 L

i PRODUIT

Au parfum incomparable, qui grâce à sa puissance aromatique, est un exhausteur de goût qui en fait le partenaire idéal pour toutes vos préparations, qu'elles soient sucrées, salées, glacées, lactières ou chocolatées.



? LE SAVIEZ-VOUS

La fabrication du Grand Marnier débute par la macération dans de l'alcool de zestes séchés d'oranges amères. Après distillation, le liquide est mélangé avec différents cognacs, de l'eau-de-vie, du sirop et du sucre. Le mélange est ensuite refroidi, filtré puis vieilli en fût de chêne.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**CARTH'RHUM
L'INTENSE**
54 % VOL.
bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**CARTH'AROME
LE VANILLÉ**
45 % VOL.
bouteille 1 L

i **PRODUIT**

Confectionné dans le respect de la tradition réunionnaise et entièrement naturelle, cette macération de vanille au Rhum égayera vos entremets et vos desserts. Le Vanillé vous apportera une part de voyage dans vos créations.



TARTE AU CITRON

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 12 cl de **Pulco Citron Gastro**

Préparation

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Placer la pâte brisée dans un moule à tarte (avec du papier cuisson entre le moule et la pâte), et piquer le fond avec une fourchette.

Mélanger les œufs, et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.

Incorporer le **Pulco Citron Gastro** et le beurre fondu, en mélangeant bien.

Verser la préparation sur la pâte brisée et enfourner 30 min.

Vous pouvez aussi utiliser **Pulco Orange** à la place de **Pulco Citron**.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**CARTH'AROME
L'ORANGÉ**
55% VOL.
bouteille 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



AMARENA MAZET
boîte 3 / 1

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PULCO PROFESSIONNEL
Citron
bouteille 70 cl

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**ARÔME FLEUR
D'ORANGER**
bouteille 1 L



Les produits de la marque Cémoi Pro sont présents sur le marché du Gourmet depuis bientôt 40 ans. De l'ingrédient aux produits finis, notre objectif est de vous proposer des produits de qualité, fabriqués en France à partir de cacao issu de notre filière durable. "Cémoi Pro, engagé avec vous"



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

GOUTTES DE CHOCOLAT 44 %
carton 6 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

GOUTTES DE CHOCOLAT 44 %
sac 25 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

ORIGINAL NOIR 64 %
Chocolat de couverture
sac 10 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

ORIGINAL NOIR 55 %
Chocolat de couverture
sac 10 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

ORIGINAL LAIT 35 %
Chocolat de couverture
sac 10 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

ORIGINAL BLANC 30 %
Chocolat de couverture
sac 10 kg

i **PRODUIT**

Notre gamme Original se compose de chocolats de couverture faciles d'utilisation proposés à un bon rapport qualité-prix. Cette gamme a été conçue pour vous offrir un maximum de praticité tout en vous garantissant un chocolat de qualité. Des recettes 100 % pur beurre de cacao, formulées avec des arômes naturels, dans des sacs 10 kg très résistants et conservant au mieux les qualités organoleptiques du produit.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



GOUSSES DE VANILLE BIO
Bourbon Madagascar - 17 / 20 cm
pot 150 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**FOURRAGE MANGUE
PASSION SÉLECTION**
Avec morceaux
seau 4,5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**FOURRAGE ABRICOT
SÉLECTION**
Avec morceaux
seau 4,5 kg



i **PRODUIT**

*Recette Éclair Abricot
Praliné disponible sur
www.condifa.fr !*



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PANNA COTTA
Sans cuisson
boîte 1,2 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CRÉMEUX CHOCOLAT
boîte 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**CRÉMEUX CHOCOLAT
BLANC**
boîte 1 kg

i **PRODUIT**

Innovation Européen 2022

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



GÉNOISE EXTRA
Préparation pour génoises
sac 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CRÉA'PAIN D'ÉPICES
Préparation pour
pains d'épices
sac 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CRÉA'MACARON
Préparation pour
coques à macarons
sac 5 kg

i **PRODUIT**

*Idéal pour les bûches,
génoises, feuilles, joconde, ...*

i **PRODUIT**

*Produit phare des fêtes de fin
d'année, vos pains d'épices
pourront se conserver plus
d'une semaine.*

i **PRODUIT**

*Permet l'obtention de coques
lisses et régulières.*

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**CRÈME MOUSSELINE
CRÉALICE**
Préparation pour crème
mousseline légèrement
vanillée
sac 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**GRIGNE D'OR®
UNIVERSEL 0,5%**
Améliorant de panification
24h et 48h, anti-cloque
sac 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**GRIGNE D'OR®
VIENNOISERIE 1%**
Améliorant spécial viennoiserie
sac 5 kg

i **PRODUIT**

*Idéal pour vos bûches,
entremets et pâtisseries
pour les fêtes de fin d'année.*

i **PRODUIT**

*Adapté à la fabrication en
fermentation contrôlée et
en direct de pains courants
et pains spéciaux.*

i **PRODUIT**

*Adapté à toutes les méthodes
de fabrication (direct, froid,
surgelé). Nouveau format
sac 5 kg.*





RETAIL & FOOD SERVICE

Depuis plus d'un siècle, nous cultivons nos savoir-faire pour produire le meilleur du sucre, de l'alcool et du bioéthanol. Nous cherchons toujours à nous réinventer pour plus de qualité, de fiabilité, d'efficacité, de durabilité, de nouvelles solutions... Le tout, dans le respect de la nature, ainsi que des hommes et des femmes qui la travaillent. Car c'est en cherchant à mieux faire que l'on devient meilleur.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



TRIMOLINE®
seau 7 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



TRIMOLINE®
seau 11 kg

i **PRODUIT**

La Trimoline® est indéniablement le "best of" du sucre inverti cristallisé chez les artisans pâtisseries, boulangers, glacières et chocolatiers. Son extrait sec élevé et sa texture onctueuse permettent de profiter de tous les bénéfices du glucose et du fructose (moelleux, conservation, anti-cristallisation...).



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SUCRE PURE CANNE
sac 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



MIX GÉNOISE
Pour biscuits et feuilles
sac 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



MIX FRANGIPANE
sac 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



MOUSSELINE PLUS
Crème en poudre pour
la production de fourrages
sac 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



DELICREAM CITRON
seau 6 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



DELIFRUIT XTRA POMME
seau 5,5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



DELIFRUIT XTRA POIRE
seau 5,5 kg

+ ASTUCE

Réchauffer un peu (32 °C)
pour le rendre plus fluide.

i PRODUIT

Notre fourrage le plus haut de gamme, contenant 90 % de fruits.
Il a été conçu pour être le plus frais possible. C'est pourquoi nous
utilisons de la compote de fruits frais comme principal agent liant.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**MACÉDOINE
DE FRUITS
CONFITS**
pot 1 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**MACÉDOINE
DE FRUITS
CONFITS**
carton 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**CUBES
D'ÉCORCES
D'ORANGE
CONFITS**
pot 1 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**CUBES
D'ÉCORCES
D'ORANGE
CONFITS**
carton 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**LAMELLES
D'ÉCORCES
D'ORANGE
CONFITES**
pot 1 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**LAMELLES
D'ÉCORCES
D'ORANGE
CONFITES**
carton 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**BIGARREAUX
ROUGES
CONFITS**
pot 1 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**BIGARREAUX
ROUGES
CONFITS**
carton 5 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



GÉLATINE PORCINE ARGENT BIO
400 feuilles 170 bloom
boîte 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**GÉLATINE PORCINE EN
POUDRE BIO**
200 bloom
sac 25 kg

? LE SAVIEZ-VOUS

Notre entreprise est certifiée par Ecocert, un organisme indépendant et agréé par le Ministère de l'Agriculture qui est chargé de contrôler l'origine biologique de nos ingrédients et le respect du cahier des charges bio. Ecocert assure ainsi que nos produits respectent scrupuleusement les conditions exigeantes du bio.

Entreprise familiale, créée en 1957, l'activité de La Pulpe est axée sur le négoce de conserves de fruits, de légumes, de thon et de fruits secs.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**NOISETTES
DÉCORTIQUÉES 13/15**
sachet 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



NOIX DE COCO RÂPÉE
sachet 1 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

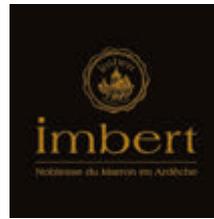


POIRES WILLIAMS
Oreillons au sirop léger
boîte 3 / 1

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**THON LISTAO
AU NATUREL**
Morceaux
poche 1000 g



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**CRÈME DE MARRONS
D'AUBENAS**
boîte 4 / 4

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**PÂTE DE MARRONS
D'AUBENAS**
boîte 4 / 4



i **PRODUIT**

*Recette du Paris
Aubenas par Sébastien
Bauer disponible ici !*



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**PURÉE DE MARRONS
D'AUBENAS**
boîte 4 / 4

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**PURÉE DE MARRONS
SUCRÉE D'AUBENAS**
boîte 4 / 4

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**MARRONS CONFITS
D'AUBENAS**
boîte 4 / 4

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**LAMELLES D'ÉCORCES
D'ORANGES CONFITES
D'AUBENAS**
boîte 4 / 4



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

GRIOTTINES® ORIGINAL

bocal 3 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

GRIOTTINES® ORIGINAL

seau 3 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

RHUM SAINT JAMES®

54 % vol.
bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

ARÔME FLEUR D'ORANGER

bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

DOM PACELLO ROYAL ORANGE®

Original - 60 % vol.
bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

DOM PACELLO ROYAL ORANGE®

Gold - 60 % vol.
bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

? LE SAVIEZ-VOUS

Le nom évoque la fameuse cérémonie du café, si importante en Éthiopie. La Djebenah est le contenant traditionnel, utilisé lors du service du café.

DJEBENAH BUNA® LIQUEUR DE CAFÉ 30% VOL.

Grand Cru
Éthiopie 30 %
bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

DJEBENAH BUNA® EXTRAITS NATURELS DE CAFÉ 50% VOL.

bouteille 1 L

i PRODUIT

Recette de l'Entremet de Noël avec Djebenah Buna® par Angelo Musa disponible ici !





CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**GOUSSES DE VANILLE
BOURBON DE MADAGASCAR**

sous-vide
boîte fer 4 x 250 g



i PRODUIT

*Recette de l'entremet Cartagène
par Laurent Duchêne, Meilleur
Ouvrier de France, disponible ici !*

©PROVA Gourmet - www.provagourmet.com



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**EXTRAIT DE VANILLE
BOURBON DE MADAGASCAR**

Avec graines
bouteille 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PÂTE DE VANILLE
Bourbon Madagascar
pot 500 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**EXTRAIT DE CAFÉ
COLOMBIE PUR ARABICA**

bouteille 1 L

La Maison Sabaton, qui s'attache à mettre en valeur la richesse des fruits ardéchois depuis plus d'un siècle, bénéficie de châtaignes d'Ardèche labellisées AOC depuis 2006, et AOP depuis début 2014.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**MARRONS AU SIROP
MS 50**
Cal. 20 / 22
boîte 3 / 1



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**CONFITURE DE CHÂTAIGNE
D'ARDÈCHE AOP**
boîte 4 / 4

i **PRODUIT**

Nouvelle recette moins sucrée (57° Brix)



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**PÂTE DE CHÂTAIGNE
D'ARDÈCHE AOP**
boîte 4 / 4



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**PURÉE DE CHÂTAIGNE
D'ARDÈCHE AOP**
boîte 4 / 4

i **PRODUIT**

*Nouvelle recette moins sucrée,
plus facile à travailler.*



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**MARRONS CONFITS
"PETITS CASSÉS"**
boîte 4 / 4



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**MARRONS CONFITS
"PETITS CASSÉS"**
boîte 5 / 1



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SOLNEIGE
Poudre de décoration
"effet neige"
sac 5 kg

i **PRODUIT**
Résiste à la congélation.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CASSONADE
Sucre roux de canne
non raffiné
étui 1 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



VERGEISE BRUNE
Spécial pâtisserie
sachet 500 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



VERGEISE BLONDE
Spécial pâtisserie
sachet 500 g

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SUCRE EN POWDRE
Bûchettes 4 g
boîte 500 bûchettes





CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



i PRODUIT

Trablit capitalise sur l'intemporalité de sa marque, de son histoire et son ADN, en associant désormais 1845, sa date de création. L'extrait de café, Le trablit ainsi nommé par les professionnels de la pâtisserie, devient Trablit 1845.

EXTRAIT DE CAFÉ
flacon 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PÂTE PARFUM CAFÉ
pot 1 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PÂTE PARFUM PISTACHE
pot 1 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PÂTE PARFUM NOUGAT
pot 1 kg

? LE SAVIEZ-VOUS

La Maison Trablit c'est aussi une gamme de pâtes parfums et sauces nappages 100 % naturels.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**EXTRAIT DE VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR**
bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

ARÔME NATUREL DE VANILLE
bouteille 1 L

BABA AU RHUM VANILLE ET FLEUR D'ORANGER

Par Matthew Downes

Baba au rhum

- 70 g de lait
- 7 g de levure instantanée
- 220 g de farine
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre
- 150 g d'œufs
- 1 g de sel
- 4,5 g d'**Arôme naturel vanille MANE**

Préchauffer le four à 180°C. Faire chauffer le lait à 43°C et l'ajouter dans un petit bol. Incorporer la levure et mélanger complètement. Incorporer 28 g de farine et bien mélanger. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 20 minutes. Graisser légèrement 6 moules à baba avec du beurre ou de l'huile. Placer le beurre dans un batteur sur socle et battre avec le sucre et 28 g de farine. Ajouter les œufs un à la fois, en mélangeant complètement entre chaque ajout. Incorporer le mélange de levure, le reste de la farine, le sel et la vanille jusqu'à ce qu'ils soient complètement mélangés. Transférer la pâte dans une poche à douille et garnir les moules à baba. Placer les babas dans un endroit chaud, recouvert d'un grand bol ou d'une casserole gastro, pendant 30 minutes.

Sirop

- 250 g de sucre
- 125 g d'eau
- 75 g de jus d'orange
- 60 g de rhum

Pendant que les babas lèvent, mélanger le sucre, l'eau, le jus d'orange et le rhum dans une casserole. Porter à ébullition, retirer du feu et laisser refroidir. Cuire les babas de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits. Retirer du four et laisser refroidir 10 minutes. Retirer les babas des moules et les placer dans une casserole. Verser la moitié du sirop sur les babas et les laisser s'imprégner du sirop. Retourner les babas et répéter avec le sirop restant.

Glaçage au café

- 17,5 g de lait
- 4 g de Pâte de café MANE
- 73,5 g de sucre glace

Fouetter ensemble le lait et la pâte de café jusqu'à ce qu'ils soient complètement mélangés. Tamiser le sucre glace dans le mélange de café et fouetter jusqu'à consistance homogène et lisse.

Crème chantilly à la fleur d'oranger

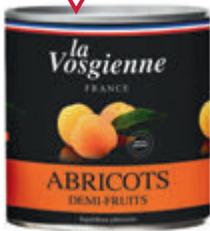
- 179 g de crème
- 18 g de sucre
- 3 g d'Arôme naturel fleur d'oranger MANE

Placer la crème et le sucre dans un batteur sur socle et fouetter doucement la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Ajouter la fleur d'oranger et fouetter légèrement pour homogénéiser.

Servir les babas avec le glaçage au café et une chantilly à la fleur d'oranger.

PRODUCTEUR & TRANSFORMATEUR DEPUIS 1923 Au cœur de la Lorraine, au milieu des vergers de mirabelles et de quetsches, notre société Vosgienne de Conserves est un fournisseur historique des professionnels de la pâtisserie. Nos vergers et nos différentes filières françaises nous permettent de vous proposer via notre marque LA VOSGIENNE une gamme complète de fruits au sirop. Mirabelles origine Lorraine, Quetsches d'Alsace, Poires Williams de France... sublimeront vos créations !

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ABRICOTS OREILLONS
Non pelés
boîte 3 / 1

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



POIRES WILLIAMS
Demi-fruits
boîte 3 / 1

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PÊCHES OREILLONS
boîte 3 / 1

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**GRIOTTES
DÉNOYAUTÉES**
bocal 1 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**MIRABELLES
DÉNOYAUTÉES**
Origine France
(Lorraine)
boîte 2 / 1

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**QUETSCHES
D'ALSACE
DÉNOYAUTÉES**
boîte 2 / 1



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



VAO BIO 42 %
À pâtisser, à mouler,
à enrober
seau 5 kg



©Amandine Hawke - Brownie VAO



VAO 35% & 42% Végétal, Gourmand et Bio

Vao 35 %, une couverture à base de riz bio et de crème de coco bio dont l'**incroyable douceur et l'onctuosité en bouche** rappelle celle du chocolat blanc.



Vao 42%, une couverture développant des notes de fèves de cacao puissantes et fruitées, avec une légère note vanillée en fin de bouche.



La maison Weiss a sélectionné le cacao **Hispaniola** collecté, fermenté et séché par la coopérative CONACADO. Cette coopérative travaille avec des producteurs de République Dominicaine. Les fèves sont certifiées agriculture biologique Fairtrade/ Max-Havelaar



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



VAO BIO 35 %
À pâtisser, à mouler,
à enrober
seau 5 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

MOULAGES FOURRÉS "BONHOMMES DE NEIGE"

96 pièces
boîte 2,14 kg

i PRODUIT

Bonhommes de neige fourrés au praliné amandes Valencia d'Espagne et noisettes Romaines d'Italie, enrobés de chocolat noir Ativao 67%, ou de chocolat Galaxie Lait 41%, ou de chocolat blanc Oryola 30%.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

BISOUS D'HIVER NOIR
Chocolat noir 57 %
vrac 1 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

BISOUS D'HIVER LAIT
Chocolat au lait 38 %
vrac 1 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

COGNAC
40 % vol.
bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**RHUM GRAND
PARFUM**
45 % vol.
bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**CONCENTRÉ
KEVA CITRON**
60 % vol.
bouteille 1 L

i **PRODUIT**

Recette Saint-Honoré citron bergamote disponible ici !



i **PRODUIT**

Né d'une macération et distillation de zestes de citron, le spiritueux Kéva citron sublime les sorbets, tartes et cakes.



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**KIRSCH
D'ALSACE**
45 % vol.
bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

FLEUR DE BIÈRE
52 % vol.
bouteille 1 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

GRIOTTISSIMO
15 % vol.
seau 5 L

i **PRODUIT**

Griottes calibrées, dénoyautées, équeutées et macérées dans un sirop au Kirsch.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BISCAMIX SANS HUILE DE PALME

Préparation pour biscuits et génoises
sac 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PANOVITE® BRIOCHE FONDANTE

sac 10 kg



BÛCHETTES AU SPÉCULOS ET À LA POMME

Cake au spéculos

- 1500 g de Cake Quattro Zeelandia
- 750 g d'œufs
- 750 g de beurre ou huile de tournesol
- 60 g de cannelle en poudre
- 100 g d'eau

Mélanger à la feuille tous les ingrédients pendant 3 minutes, à vitesse moyenne.

Décoration

- 1000 g de **Apple XL Zeelandia**
- 300 g de noisettes hâchées
- Pâte à glacer

Répartir la pâte à cake dans un moule (20 x 60 cm).

Garnir avec **APPLE XL** et les noisettes hâchées.

Faire cuire 35 minutes à 180 °C (four à sole).

Laisser refroidir, puis découper en bûchettes (4 x 10 cm).

Congeler les bûchettes.

Tremper les bûchettes dans la pâte à glacer (35 °C).

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



FRUITFUL APPLE XL 90 %

Gros morceaux
seau 6 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



POMME EN DÉS 85 %

Dés 10x10 mm
seau 6 kg

i PRODUIT

Gros morceaux de pommes, fruits croquants, goût frais, arômes naturels, couleur jaune appétissante

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

CARAMELLOO® CAKE

Préparation pour cakes
sac 10 kg



FONDANT BLANC RAPIDE

Spécial Congélation
seau 14 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



TARTELETTE SABLÉE

Pur beurre - 24 g
carton 144 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



MINI TARTELETTE

Pur beurre - 5,6 g
carton 240 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



MINI BABA SAVARIN

Pur beurre - 3 g
carton 120 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BABA SAVARIN

Pur beurre - 14 g
carton 120 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAVARIN BOUCHON

Pur beurre - 16 g
carton 120 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BOUCHÉE HÔTELIÈRE

Pur beurre - 35 g
carton 72 pièces





CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CHOU ST HONORÉ

Pur beurre - 2,4 g
carton 200 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CHOU LUNCH

Pur beurre - 5 g
carton 120 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CHOU

Pur beurre - 10,4 g
carton 120 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CHOU GRAND MODÈLE

Pur beurre - 14,5 g
carton 80 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ÉCLAIR

Pur beurre - 10 g
carton 140 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ÉCLAIR GRAND MODÈLE

Pur beurre - 14,2 g
carton 90 pièces





Devenu un acteur incontournable de qualité et de savoir-faire depuis 1801, Miko Coffee connaît un succès pour son café fort en arôme et très apprécié. Sélection de graines de café manuelle, granulométrie d'une mouture homogène et machines à café adaptées, tous les éléments se trouvent réunis pour produire un café d'exception.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

i **PRODUIT**

*100 % des arômes garantis.
Mouture homogène.
Haute qualité.*



CAFÉ BACCARA

Filtre dose 75g
sachet 4 filtres doses
carton x36 filtres doses

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

i **PRODUIT**

*100% Arabica.
Doux et harmonieux.
Arômes garantis.*



CAFÉ DIAMANT NOIR

Filtre dose 75g
sachet 4 filtres doses
carton x36 filtres doses

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

i **PRODUIT**

*Machine espresso adaptée.
Goût harmonieux et équilibré.*



CAFÉ GRAND MILANO

Espresso - Grains
paquet 1 kg
carton x9 paquets

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

i **PRODUIT**

*Mélange parfaitement équilibré.
Goût harmonieux et généreux.
Compatible Senséo.*



CAFÉ DOSETTES

Pads Supreme
sachet 18 dosettes
carton x12 sachets

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

i **PRODUIT**

*100 % Arabica.
Bio et Fairtrade.
1Kg acheté - 20m² de forêts
primaires préservées.*



CAFÉ PURO BIO

Moulu
paquet 250 g
carton x16 paquets



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

i **PRODUIT**

*Un espresso typiquement italien, au goût puissant de moka.
Compatible Nespresso.*



**CAPS SAVANNA
FAIRTRADE & BIO**

Café 60 % arabica 40 %
robusta
sachets 10 caps
carton x12 sachets





CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

FEUILLE GÉNOISE
Nature - 8 mm
carton 2 pochons x 7



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

PARIS-BREST
Pur beurre - 13,2 g
carton 80 pièces



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

BISCUIT À LA CUILLÈRE
sachet 5 x 8,3 g
carton 24 sachets



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

MADELEINE
Nature - Pur beurre
45 g
📦 70 pièces

RÉF. : U10286



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

MADELEINE
Vanille
45 g
📦 70 pièces

RÉF. : U51757



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

MADELEINE
Fourrée chocolat noisette
56 g
📦 64 pièces

RÉF. : U52029



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

MADELEINE
Fourrée fraise
56 g
📦 64 pièces

RÉF. : U52098



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

MADELEINE
Intensément chocolat
56 g
📦 64 pièces

RÉF. : U52682



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

FINANCIER
Tout au beurre
60 g
📦 70 pièces

RÉF. : U52715

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



i **PRODUIT**

Variété Femminello Primofiore. La première floraison offre un citron de forme elliptique. Récolté en octobre, c'est le citron le plus riche sur le plan organoleptique et aromatique.

PURÉE DE CITRON DE SYRACUSE 100 %

Origine Italie
barquette 1 kg
3 pièces

RÉF. : U52742

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



i **PRODUIT**

L'unique clémentine de France est cultivée et récoltée à la main, à même l'arbre. Une saveur unique.

PURÉE DE CLÉMENTINE DE CORSE 100 %

Origine France
barquette 1 kg
3 pièces

RÉF. : U52743

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



i **PRODUIT**

Un tempérament volcanique. Sa couleur rouge sombre et sa chair, qui tire jusqu'au violet, proviennent des importants écarts thermiques entre la nuit et le jour.

PURÉE D'ORANGE SANGUINE DE SICILE 100%

Origine Italie
barquette 1 kg
3 pièces

RÉF. : U52744

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



i **PRODUIT**

La fraîse de Cléry, riche en saveurs et en couleurs, bénéficie d'un climat et de conditions de maturation exceptionnels qui lui confèrent sa belle forme ronde, sa couleur rouge brillant et son goût naturellement sucré.

PURÉE DE FRAISE CLÉRY 100 %

barquette 1 kg
3 pièces

RÉF. : U55996

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CRÈME DE COCO

barquette 1 kg
6 pièces

RÉF. : U52305

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



i **PRODUIT**

Issus de parcelles aux modes de culture respectant les normes de l'alimentation infantile, les fruits utilisés sont garantis sans résidu de pesticides, sans anti-oxydant ni conservateur.

PURÉE DE COING 100 %

barquette 1 kg
6 pièces

RÉF. : U55995



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**SUISSE LONGUE
"LES CLASSIQUES"**

Cru - Pépites de chocolat noir
120 g

70 pièces

RÉF. : U10156

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**TORSADE CHOCOLAT
"LES SAVOUREUX"**

Cru - Beurre fin
120 g

65 pièces

RÉF. : U10160

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**CROISSANT
"LES IRRÉSISTIBLES"**

Cru - Beurre fin
65 g

180 pièces (3 x 60)

RÉF. : U10613

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**PAIN AU CHOCOLAT
"LES IRRÉSISTIBLES"**

Cru - Beurre fin
75 g

165 pièces (3 x 55)

RÉF. : U10614

? LE SAVIEZ-VOUS

Le roulé au chocolat Milka® est idéal pour une pause gourmande à tout moment de la journée, notamment pour le goûter des enfants.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**ROULÉ AU CHOCOLAT MILKA®
"LES GOURMANDISES"**

PAC - Beurre fin
95 g

66 pièces (2 x 33)

RÉF. : U52883

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**BRIOCHE FEUILLETÉE SPIRALE
"LES GOURMANDISES"**

Cru - Beurre fin
110 g

72 pièces (2 x 12 x 3u)

RÉF. : U52882



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

TORSADE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT "LES CLASSIQUES"

Cru - Beurre

100 g

 60 pièces

RÉF. : U52800

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CROISSANT "LES AUDACIEUX"

Cru - 21 % beurre

80 g

 140 pièces

RÉF. : U52019

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PAIN AU CHOCOLAT "LES AUDACIEUX"

Cru - 21 % beurre

80 g

 140 pièces

RÉF. : U52021

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CROISSANT FOURRÉ CHOCOLAT NOISETTE "LES GOURMANDISES"

PAC - Beurre

90 g

 48 pièces (4 x 12)

RÉF. : U52801

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CROISSANT FOURRÉ CHOCOLAT NOIR "LES GOURMANDISES"

PAC - Beurre

90 g

 48 pièces (4 x 12)

RÉF. : U52802

Food plus

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



GAUFRE DE BRUXELLES

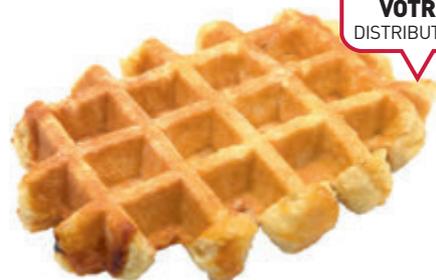
Cuite - Nature

85 g

 24 pièces (4 x 6)

RÉF. : U52652

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



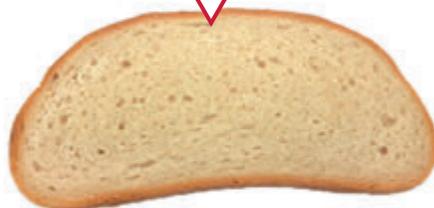
GAUFRE DE LIÈGE

90 g

 27 pièces

RÉF. : U53571

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



TARTINE DE CAMPAGNE

50 g

 126 pièces (7 x 18)

RÉF. : U53566

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BUN BRIOCHÉ

77 g

 45 pièces (3 x 15)

RÉF. : U52856



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CROISSANT "LES AUTHENTIQUES"

Cru - Beurre

75 g

 135 pièces (3 x 45)

RÉF. : U52669

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PAIN AU CHOCOLAT "LES AUTHENTIQUES"

Cru - Beurre

85 g

 120 pièces (3 x 40)

RÉF. : U52670

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



RUSTIGUETTE

Précuite - Nature

270 g

 25 pièces

RÉF. : U20403

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PLAQUE FEUILLETÉE PUR BEURRE

Crue - Non piquée - 40 x 60 cm

700 g

 17 pièces

RÉF. : U52309

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PLAQUE FEUILLETÉE BEURRE CONCENTRÉ

Crue - Non piquée - 56,5 x 36,5 cm

654 g

 15 pièces

RÉF. : U52312

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**CHAUSSON AUX POMMES
"LES CLASSIQUES"**

PAC - Morceaux

140 g

40 pièces

RÉF. : U11464

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**PAIN AUX RAISINS
"FINE SAVEUR"**

Cru - Beurre

130 g

120 pièces

RÉF. : U10181

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**MINI CROISSANT
"LES BANQUETS D'OR"**

PAC - Beurre

30 g

200 pièces

RÉF. : U52808

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**MINI PAIN AU CHOCOLAT
"LES BANQUETS D'OR"**

PAC - Beurre

35 g

192 pièces

RÉF. : U52809

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**MINI PAIN AUX RAISINS
"LES BANQUETS D'OR"**

PAC - Beurre

35 g

192 pièces

RÉF. : U52810

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**MINI CHAUSSON AUX POMMES
"LES BANQUETS D'OR"**

PAC - Beurre

40 g

112 pièces

RÉF. : U52811



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BOÎTES PÂTISSIÈRES,
CAISSETTES PÂTISSIÈRES,
CAISSETTES À POIGNÉES,
SACS À CROISSANTS...

GAMME "À CROQUER"

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



GAMME DE SACS À PAIN

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



i **PRODUIT**

1 couleur différente pour chaque taille de sac



**SACS VIENNOISERIES
"MOMENT DE PLAISIR"**





CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



GOBELET 10CL
Carton brun
carton 2000 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



COUVERCLE POUR GOBELET 10CL
Carton blanc
carton 1000 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



POT À SALADE
Kraft brun - 1100 ml
carton 300 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BOÎTE BURGER
Kraft brun
carton 300 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



POT À SAUCE COUVERCLE CHARNIÈRE
6cl
carton 2000 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



KIT COUVERTS EN BOIS 4/1
Fourchette 16,5 cm, couteau 16,5 cm,
cuillère 11 cm, serviette 2 plis
carton 250 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PLATEAUX TRAITEUR
Noir - Simple face - 28 x 42 cm
paquet 25 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PLATEAUX TRAITEUR
Argent - Simple face - 28 x 42 cm
paquet 25 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PLATEAUX TRAITEUR
Or - Simple face - 28 x 42 cm
paquet 25 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BOÎTES TRAITEUR
Blanc - 28 x 42 x 6 cm
paquet 25 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CAISSETTES RONDES
Brunes
boîte 1000 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CAISSETTES OVALES
Brunes
boîte 1000 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAC À PAIN TRANCHÉ

Beige - 50µ - 230 / (40 + 40) x 400 mm
carton 1000 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAC À PAIN TRANCHÉ

Beige - Biosourcé
carton 2000 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SACS BRETelles

Blanc - 50µ - 260 / 120 x 450 mm
carton 1000 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



POCHES PÂTISSIÈRES

300 x 550 mm - Rouleau x 100
carton 1000 pièces

i PRODUIT

*Utilisation chaude ou froide.
Testées et validées par l'ENSP
(École Nationale Supérieure de la Pâtisserie).*

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



POCHES PÂTISSIÈRES

300 x 540 mm - Boîte x 100
carton 1000 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SACS POUBELLES

130 L
carton 100 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**PANIER SALADE
VISION +**
170 x 110 x 50 mm
carton 100 pièces



i **PRODUIT**

Idéal pour vos salades composées et 100 % étanche.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

BARQUETTE NOMADE
110 x 110 x 55 mm
carton 120 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

BARQUETTE NOMADE
130 x 130 x 55 mm
carton 150 pièces



i **PRODUIT**

Une boîte 100% recyclable, idéale pour la présentation de vos salades. Dotées d'un couvercle plastique biodégradable et d'un support carton, ces boîtes sont à la fois pratiques et esthétiques.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

BARQUETTE NOMADE
150 x 150 x 55 mm
carton 100 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

ÉTUI WRAP
60 x 55 x 120 mm
carton 200 pièces



i **PRODUIT**

Une boîte ingraissable et pratique format large, idéale pour vos formules kebab et accompagnement.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PLATEAU DE REGROUPEMENT

637 x 420 x 90 mm
paquet 50 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CAGETTE "LES INSTANTS NOMADES"

300 x 200 x 40 mm
paquet 50 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**PAPIER MOUSSELINE
KRAFT BRUN - 35 G**

200 x 300 mm
carton 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**PAPIER MOUSSELINE
KRAFT BRUN - 35 G**

300 x 400 mm
carton 10 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**PAPIER MOUSSELINE
KRAFT BLANC - 35 G**

200 x 300 mm
carton 10 kg

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**PAPIER MOUSSELINE
KRAFT BLANC - 35 G**

300 x 400 mm
carton 10 kg



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**BARQUETTE FOOD
TRAITEUR**

750 ml
carton 300 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**COUVERCLE POUR
BARQUETTE FOOD
TRAITEUR**

172 x 120 x 10 mm
carton 300 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BARQUETTE COMPLÈTE COOK LUNCH

Avec couvercle
132 x 132 x 50 mm
boîte 100 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ASSORTIMENT DE CAISSETTES

Ø 38 mm H 30 mm
boîte 250 pièces



i **PRODUIT**

*Barquette pour vente à emporter,
grâce à son couvercle adapté, amovible.*

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



CAISSETTE EN PAPIER ÉCRU

Ø 38 mm H 30 mm
boîte 100 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



COUVERCLE POT À SAUCE

Ø 50 mm H 4 mm
boîte 100 pièces

i **PRODUIT**

*Couvercle clipsable facilement sur nos caissettes
cuisine ø 38-30mm, le couvercle a une très bonne
tenue après mise en place.*



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**BOÎTE BURGER
EN BAGASSE**

carton 500 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SAC CABAS PAPIER BRUN

22 + 10 x 28 cm
Poignées plates
carton 250 pièces



BOITE SALADE EN BAMBOU

Ø 150 x H 78 mm
carton 300 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BARQUETTE EN BAMBOU

170 x 120 x 57 mm
carton 300 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

? LE SAVIEZ-VOUS

Le bambou peut être récolté tous les 3 ans sans endommager ni la plante, ni l'environnement. Il bénéficie également d'un bon bilan carbone.

i PRODUIT

Nos barquettes fabriquées en cellulose de bambou rentrent parfaitement dans la démarche de réduction du plastique. De forme rectangulaire, elles peuvent être à utilisation chaude ou froide.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**SACS POUBELLES
BIODÉGRADABLES VÉGÉOS**

80 x 115 cm - 130 L
carton 100 pièces

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SACS POUBELLES NOIR

82 x 115 cm - 130 L
carton 100 pièces

? LE SAVIEZ-VOUS

La pomme de terre utilisée pour nos sacs Végéos est cultivée dans le nord de la France. Par ailleurs, la majorité de nos sacs sont fabriqués dans nos 3 usines françaises. Ainsi, l'empreinte carbone est minimisée.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**CAISSETTE SANS
COUVERCLE
"LES BONS GÂTEAUX"**

14 x 10 x 5 cm
paquet 100 pièces



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**CAISSETTE SANS
COUVERCLE
"LES BONS GÂTEAUX"**

16 x 11 x 5 cm
paquet 100 pièces



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**BOÎTE AVEC POIGNÉE
"LES BONS GÂTEAUX"**

17 x 15 x 5,5 cm
paquet 50 pièces



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**BOÎTE AVEC POIGNÉE
"LES BONS GÂTEAUX"**

18 x 18 x 6 cm
paquet 50 pièces



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**BOÎTE CARRÉE
"LES BONS GÂTEAUX"**

Avec couvercle
23 x 23 x 5 cm
paquet 50 pièces



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

**BOÎTE CARRÉE
"LES BONS GÂTEAUX"**

Avec couvercle
26x26x5
paquet 50 pièces





CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

POCHES PÂTISSIÈRES

Jetables - 30 x 45 cm
boîte distributrice
100 poches



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

POCHES PÂTISSIÈRES

Jetables - 30 x 45 cm
rouleau 200 poches



PAPIER CUISSON

60 x 40 cm
boîte 500 feuilles



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ALUMINIUM

Professionnel
rouleau 200 x 0,33 m



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

FILM ÉTIRABLE

Professionnel
rouleau 300 x 0,30 m



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

FILM ÉTIRABLE

Professionnel
rouleau 300 x 0,45 m

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



AGENT DE DÉMOULAGE

spray 600 ml

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



GRAISS VIT

Agent de démoulage
pour plaques et moules
bidon 5 L



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ALCAL VAISSELLE

Nettoyage manuel pour vaisselle et matériel de fabrication. Polyvalent toutes surfaces.
bidon 5 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



SYMBIOZ C'SUN

Spécial magasin, détergent toutes surfaces et vitrines alimentaires sans traces, antibuée.
spray 750 ml

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PHAGO'SPRAY DASR

Désinfectant sans rinçage.
spray 750 ml

i **PRODUIT**

Taux de rinçabilité élevé. Ultra concentré 1 à 2 %. PH neutre.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



PHAGO'SPRAY DASR

Désinfectant sans rinçage.
bidon 5 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



BAC'TECH

Dégraissant détergent désinfectant.
bidon 5 L

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



GREEN'R FLOORS

Concentré pour sol
bidon 5 L

i **PRODUIT**

Produit écolabellisé au parfum floral. Green'R Floors convient pour un usage régulier, fait briller les sols, fonctionne rapidement et sans laisser de traces.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



COFFRET LE TUBE PRO +
Avec 4 recharges
et 12 douilles

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**ENTONNOIR À PISTON
KWIK**
Inox - 0,8 L

i **PRODUIT**

Pour remplir, verser, décorer avec des préparations très liquides, chaudes (80 °C max.) ou froides (sauces, liqueurs...).
Idéal pour le service à l'assiette : saucer au dernier moment.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**ENTONNOIR À PISTON
KWIK PRO**
Inox - 1,9 L

i **PRODUIT**

Idéal avec des préparations liquides et semi-liquides comme les sauces, la gelée chaude, le caramel chaud, appareil à quiche, etc.

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



**ENTONNOIR À PISTON KWIK
MAX**
Avec 2 douilles Inox - 3,3 L

i **PRODUIT**

Parfait pour les mousses, les préparations liquides et fluides, les sauces sucrées ou salées consistantes, les caramels, gelées ou coulis épais, l'appareil à biscuit Joconde...

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ROULEAU ESSUYAGE 2 PLIS
19 x 22 cm - Pure pâte gaufrée
pack 6 rouleaux

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



ROULEAU ESSUYAGE 2 PLIS ECOLABEL
19 x 20 cm - Ouaté blanc gaufré
pack 6 rouleaux

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



APPAREIL POUR ROULEAUX MAXI DC
Blanc Laize 23 cm - Ø 20,5cm

CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



GANTS NOIRS EN NITRILE
Tailles S / M / L / XL
carton 1000 pièces



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

VESTE MIXTE NERO
Manches longues - Noir
T 0 à 6



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

VESTE MIXTE NERO
Manches courtes - Noir
T 0 à 6



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR



VESTE MIXTE BENAK 37.5°
Manches courtes - Blanc
T 0 à 6



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

VESTE MIXTE NERO
Manches courtes - Anthracite
T 0 à 6



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

PANTALON MIXTE CADEN 37.5°
Noir
T 34 à 58



CONSULTEZ
VOTRE
DISTRIBUTEUR

PANTALON MIXTE TIMEO
Noir
T 34 à 58

i **PRODUIT**

Les particules naturelles actives 37.5° améliorent les performances et le confort de vos vêtements. Cette technologie vous maintient plus frais quand vous avez chaud et vous réchauffe quand il fait froid. Elle vous maintient également dans un microclimat avec une humidité relative et une température interne idéale.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, organized into two columns.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, organized into two columns.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, organized into two columns.

Les adhérents dans votre région

Auvergne Rhône-Alpes

- 1 • Sté ALPI GOURMET 74 350 ALLONZIER-LA-CAILLE
- 2 • Sté ARTIMAT SAINT FLOUR 15 100 ROFFIAC
- 3 • Sté DAUBOURG 01 000 SAINT-DENIS-LÈS-BOURG
- 4 • Sté GINEYS 38 121 REVENTIN-VAUGRIS
- 5 • Sté LABO 63 63 800 COURNON
- 6 • Sté PELLERIN DISTRIBUTION 26 540 MOURS-SAINT-EUSÈBE
- 7 • Ets RUEZ 01 100 OYONNAX

Bourgogne Franche-Comté

- 8 • Sté GOT DISTRIBUTION 71 000 MÂCON
- 9 • Sté GOT DISTRIBUTION 71 530 CRISSEY
- 10 • Ets GUILLIN et Fils 39 570 PERRIGNY
- 11 • Sté MOREL – PATICERISE 25 000 BESANÇON
- 12 • Sté RICHOUX 89 290 CHAMPS S/YONNE

Bretagne

- 13 • Sté BONDU 29 674 MORLAIX
- 14 • Sté PAVIOT 35 136 ST-JACQUES-DE-LA-LANDE

Centre Val de Loire

- 15 • Sté BOULANGER DISTRIBUTION 28 600 LUISANT
- 16 • Sté LAVARENNE 45 590 SAINT-CYR-EN-VAL
- 17 • Sté ROGER 36 000 CHÂTEAUXROUX

Grand Est

- 18 • C.B.PL 57 970 YUTZ
- 19 • COOP BOULPAT 68 000 COLMAR
- 20 • Sté DEROCHE EST 51 110 CAUREL
- 21 • G.A.B.P 67 240 BISCHWILLER

Hauts-de-France

- 22 • Sté DEROCHE PICARDIE 80 103 ABBEVILLE
- 23 • Sté CERF DELLIER 62 110 HENIN BEAUMONT
- 24 • Sté SODICHEF Magasin POUBEAU 60 740 SAINT-MAXIMIN

Île de France

- 25 • Sté DEROCHE 94 801 VILLEJUIF
- 26 • Ets ESNAULT 91 070 BONDOUFLE

Normandie

- 27 • Ets BLAIS 14 120 MONDEVILLE
- 28 • Sté BLAIS DISTRIBUTION 27 930 ÉVREUX-GUICHAINVILLE
- 29 • Sté DEROCHE NORMANDIE 27 310 HONGUEMARE-GUENOMVILLE
- 30 • Sté DIFOMAP 61 100 LA LANDE-PATRY
- 31 • Sté SODIBO 14 100 HERMIVAL-LES-VAUX

Nouvelle-Aquitaine

- 32 • Sté GOUDEAU 86 530 CENON S/VIENNE
- 33 • Sté LEGEAY 16 130 GENSAC-LA-PALLUE

Occitanie

- 34 • Sté ARTIMAT DISTRIBUTION 12 100 CREISSELS
- 35 • Sté ARTIMAT CHANAC 48 230 CHANAC
- 36 • Sté GALIA GRAU 66 100 PERPIGNAN
- 37 • Sté JAUFFRES CLEMENTZ 30 100 ALÈS
- 38 • Sté OCCITANIE DISTRIBUTION 81 000 ALBI
- 39 • Sté OCTODIS 82 000 MONTAUBAN
- 40 • Sté SOCODIF 31 800 SAINT-GAUDENS
- 41 • Sté SOFRAMA 30 470 AIMARGUES

Provence-Alpes-Côte d'Azur

- 42 • Sté CREMAT 06 200 NICE
- 43 • Sté GINEYS 84 270 VEDÈNE
- 44 • Sté GINEYS 83 170 BRIGNOLES
- 45 • Sté LA PELLE D'OR 06 340 LA TRINITÉ

Pays-de-la-Loire

- 46 • Sté FUSEAU 49 070 BEAUCOUZÉ
- 47 • Sté GABOPLA 44 984 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE

La Réunion

- 48 • Sté FUSEAU 97 410 SAINT-PIERRE

Wallonie – Belgique

- 49 • Sté PANIBLOND 70 33 MONS

LA **Funl** FORCE D'UN RÉSEAU

www.unl-sas.fr

proximité, dialogue, réactivité, écoute et qualité
Unl c'est votre nouvelle **référence** !





Studio trium • www.studiotrium.com - Photos non contractuelles/Suggestion de présentation - Les prix sont donnés à titre indicatif (hors taxe) Photographes : Galerie Photographre/Etienne Straub - Couteau Suisse - Production/Sylvie Cordomer Stylistes - Sylvie Corbetta - Le Boudoir de la Com/Séverine Di Giulio

LA FORCE D'UN RÉSEAU



www.unl-sas.fr