

AUTOMNE GOUR MAND

CATALOGUE PROMOTIONNEL DE SAISON 2023



OFFRE VALABLE DU 16 OCTOBRE AU 15 NOVEMBRE 2023



SOMMAIRE

AUTOMNE GOUR MAND

CATALOGUE PROMOTIONNEL DE SAISON 2023

■ PRODUITS FRAIS	p. 03
■ PRODUITS DE SNACKING	p. 12
■ PRODUITS DE BOULANGERIE	p. 17
■ PRODUITS DE PÂTISSERIE	p. 19
■ PRODUITS DE REVENTE	p. 45
■ PRODUITS SURGELÉS	p. 48
■ EMBALLAGES	p. 54
■ ÉQUIPEMENTS ET ENTRETIEN	p. 62

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 !



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



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

brique 1 L



bouteille 1 L



bouteille 500 ml

Gousses récoltées et préparées à Madagascar selon la méthode traditionnelle.



bocal 50 gousses

unl

+ d'infos
Consultez votre
distributeur UNL

www.unl-sas.fr



LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ
UHT
brique 1 L



LAIT ENTIER
UHT
brique 1 L



SAVEUR FEUILLETAGE
plaque 2 kg



SAVEUR CROISSANT
plaque 2 kg



SUCCÈS TOURAGE
Croissant et feuilletage
plaque 2 kg



SUCCÈS INCORPORATION
Moka / Brioche
pain 500 g



SAVEUR 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.



ŒUF ENTIER
bouteille 5 kg



BLANC D'ŒUF
bouteille 2 kg



JAUNE D'ŒUF
bouteille 2 kg



ŒUFS DURS ÉCALÉS
alvéole 45 œufs



ŒUFS POCHÉS
alvéole 48 œufs



SPRAY À DORURE
bombe 300g

PAIN BAGNAT AUX ŒUFS POCHÉS

Un sandwich mœlleux à souhait !

Pour 100 pains Bagnat

Ingrédients :

100 œufs pochés Cocotine

- 5 kg de thon
- 2,5 kg de fromage blanc
- Citron
- 4 kg de tomates
- 4 kg de poivrons verts
- 3 laitues
- 1 kg d'olives noires

Préparation :

Mélanger le thon avec le fromage blanc, un trait de citron puis napper le pain avec la préparation. Émincer les tomates et les poivrons verts. Les disposer en alternance sur une feuille de laitue. Agrémenter d'olives noires en rondelles et d'huile d'olive. Déposer l'**œuf poché Cocotine** accompagné d'une chiffonnade de basilic.



Les œufs existent en XXL pour plus de plaisir !

Astuce : vous pouvez utiliser des pains navettes pour des cocktails !



ŒUF ENTIER LIQUIDE
Longue conservation
brique 1 kg



BLANC D'ŒUF LIQUIDE
Longue conservation
brique 1 kg



JAUNE D'ŒUF LIQUIDE
Longue conservation
brique 1 kg



BEURRE LINGOT
Lingot 1 kg



BEURRE OR LINGOT
Lingot 1 kg



BEURRE DE LAITERIE
Fabriqué en Normandie
bloc 10 kg



BEURRE DE LAITERIE
Fabriqué en Normandie
cube 25 kg



FrieslandCampina

Foodservice



CRÈME SUCRÉE
aérosol 700 ml



CRÈME SUCRÉE
Vanillée
bouteille 2 L



**CRÈME TENUE ET
FOISONNEMENT**
35 % MG
bouteille 1 L



DUO 50 / 50
bouteille 2 L



**APPAREIL POUR
CRÈME BRÛLÉE**
Avec grains de vanille
Bourbon
bouteille 1 L



**APPAREIL POUR PANNA
COTTA**
bouteille 1 L



PARFAIT
Appareil pour
desserts glacés
bouteille 1 L



TIRAMISÙ
Préparation pour
desserts au Mascarpone
bouteille 1 L



BEURRE DE TOURAGE
82 % MG

Feuilletage & croissant
plaque 2 kg



BEURRE SEC DE TOURAGE
84 % MG

Feuilletage & croissant
plaque 2 kg



CRÈME LÉGÈRE 18 % MG
Ganaches & cuissons
brique 1 L



CRÈME GASTRONOMIQUE
35 % MG
brique 1 L



PRÉPARATION POUR
CHEESECAKE
60 % de fromage à la crème
brique 1 L



PRÉPARATION POUR
MOUSSE AU CHOCOLAT
70 % de cacao
brique 1 L



ŒUFS POCHÉS

seau 24 œufs



ŒUFS POCHÉS

plaque 8 œufs



BLANC D'ŒUF EN NEIGE

«Le Blanc des Chefs»
barquette 300 g



MIX PÂTE À CRÊPES

seau 5 kg



MIX PÂTE À GAUFRES

seau 5 kg



MIX MERINGUE

seau 5 kg

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS ET ŒUF POCHÉ MOULÉ

Par Pierre Rigother

Pour 12 personnes

Ingrédients :

- 12 œufs pochés moulés Ovoteam
- 1,2 kg de pâte feuilletée
- 2,4 kg de petits champignons de Paris bruns
- 480 g de crème fraîche épaisse
- 1 gousse d'ail
- Persil
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Laver les champignons et les couper en quartier. Hacher le persil et l'ail.
Dans une sauteuse à feu vif, mettre à chauffer l'huile d'olive. Ajouter les champignons et l'ail. Saler, poivrer et cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Parsemer de persil.
Préchauffer le four à 200°C.
Découper dans la pâte feuilletée 12 rectangles. Rouler et pincer les bords. Précuire 5 minutes au four. Étaler la crème fraîche sur la pâte puis garnir avec les champignons.



Mettre au four pendant 25 minutes environ.
Réchauffer les œufs pochés.
Ajouter un œuf poché sur chaque tart et servir aussitôt.

La touche du chef

Pour une texture encore plus crémeuse, remplacer la crème fraîche par un caviar d'aubergines qui se mariera très bien avec le champignon.



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD
SERVICE



CRÈME EXCELLENCE
35 % MG
Pâtisserie
brique 1 L



CRÈME EXCELLENCE
35 % MG
Cuisine et Pâtisserie
brique 1 L



SUBLIME CRÈME AU MASCARPONE
Pâtisserie et cuisine
brique 1 L



SCULPTURE 31 % MG
Spécial pâtisserie



ST MÔRET®
Tartiner & Cuisiner
barquette 1 kg



PRODUIT

*Une texture souple, facile à tartiner.
Une tenue parfaite à chaud et à froid.*



CREAM CHEESE
barquette 1 kg

MONT BLANC

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

Recette pour 35 petits gâteaux - moules SILIKOMART SF119
+ demi-sphères Ø 3,5 cm



AMANDES BRUTES POLIGNAC

- 150 g d'amandes brutes
- 15 g de blancs d'œufs
- 60 g de sucre

Ciseler les amandes brutes en bâtonnets fins avec un couteau. Mélanger avec les blancs d'œufs puis le sucre. Faire sécher au four ventilé à 140°C pendant 10 minutes environ et laisser refroidir.

MERINGUE MONT BLANC

- 200 g de blancs d'œufs
- 160 g de sucre
- 160 g de sucre glace
- 5 g de solution acide citrique (50/50)

Mélanger les blancs d'œufs avec le sucre et tiédir à 30°C au bain marie. Monter au batteur. Ajouter la solution d'acide citrique puis incorporer le sucre glace à la maryse.

COMPOTÉE DE POIRES

- 440 g de poires au sirop
- 380 g de purée de poire
- 20 g de purée de yuzu
- 8 g de pectine NH
- 40 g de sucre
- 4 g de solution acide citrique (50/50)
- 28 g de masse gélatine (4 g de gélatine + 24 g d'eau)

Couper les poires au sirop en cubes de 8 mm environ. Chauffer les purées de fruits. À 40°C, ajouter la pectine mélangée au sucre. Cuire jusqu'à ébullition, ajouter la solution d'acide citrique, la masse gélatine et les cubes de poire.

APPAREIL À TREMPER CHOCOLAT BLANC

- 300 g de chocolat blanc
- 60 g de beurre de cacao
- 60 g d'huile de pépins de raisin

Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao ensemble puis ajouter l'huile de pépins de raisin.

APPAREIL MARRON

- 1020 g de purée de marron
- 640 g de pâte de marron
- 640 g de crème de marron
- 48 g de rhum brun

Mixer tous les ingrédients ensemble.

DÉCOR SUBLIME

- 600 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
- 60 g de sucre
- QS vanille

DÉCOR

QS sucre glace décor

MONTAGE

À l'aide d'une douille de 22 mm, pocher des boules de meringue de 10 g sur des demi-sphères en silicone de 3,5 cm de diamètre graissées. Saupoudrer d'amandes brutes polignac. Déposer une feuille de papier cuisson et aplatir légèrement pour créer l'assise à la base des coques. Cuire au four ventilé à 100°C pendant 2 heures oua ouvert. Laisser refroidir et démouler.

Couler la première moitié de la compotée de poire dans des demi-sphères de 3 cm de diamètre. Mettre au congélateur, démouler, couler la seconde moitié de la compotée et déposer la première série de demi-sphères congelées pour obtenir des sphères. Remettre au congélateur.

Tremper les sphères de compotée de poire dans l'appareil à enrober chocolat blanc à 40°C et remettre au congélateur. Monter 450 g de Sublime vanillée avec 40 g de sucre, pocher 12 g dans chaque moule conique puis insérer les sphères de compotée de poire. Mettre au congélateur. Démouler les inserts. Monter le restant de Sublime vanillée avec le sucre et pocher une pointe dans les coques de meringues. Enfoncer l'insert. Sur un plateau tournant, pocher l'appareil marron de bas en haut avec une douille à pétale n°104. Finir avec une pointe de Sublime et poudrer légèrement de sucre glace décor.





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)



SAUCE TOMATE
Aromatisée
boîte 5 / 1

Pizza de saison

Garniture

600 g de sauce tomate
aromatisée **Idéal' by UNL**
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.



2 NOUVEAUTÉS 2023 : La gamme de préparations italiennes L'AUTENTICO s'enrichit de 2 nouvelles références : La Tapenade d'Olives Noires et le Caviar d'Aubergines.



i PRODUIT

Aubergines grillées, ail, épices pour un goût intense et gourmet. Prête à l'emploi, cette préparation réhausse les sandwichs, les pizzas, les foccacias, et se mélange à du fromage frais, de la brousse, du cream cheese pour parfumer tous types de préparations Snacking.

CAVIAR D'AUBERGINES

bocal 900 g



i PRODUIT

Fabriquée en Italie, à l'huile d'olive extra vierge, recette traditionnelle avec de l'ail et des anchois.

TAPENADE D'OLIVES NOIRES

bocal 900 g

PIZZA PARMIGIANA

Ingrédients :

- Une pâte à pizza
- **Caviar d'aubergines BROVER**
- Champignons Hôtel BROVER revenus au beurre pour la coloration
- Chiffonnade de jambon blanc truffé
- Un œuf mollet
- Mozzarella
- Basilic pourpre

Montage :

Lisser la pizza cuite de caviar d'aubergines.

Puis y disposer les champignons, la chiffonnade de jambon blanc truffé, des tranches de mozzarella, du basilic pourpre et l'œuf mollet.



PRODUITS DE SNACKING



POITRINE FUMÉE CRUE
Tranches fines
barquette 800 g



ÉFFILOCHÉ DE PORC NATURES
Cuits - Spécial burger
barquette 400 g (4 x 100 g)



ROSETTE
En tranches
barquette 500 g (50 x 10 g)



LANIÈRES DE CHORIZO
barquette 500 g



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



JAMBON CUIT STANDARD
Découenné - dégraissé
8 x 8 x 8 mm - s/atm
1 kg net



LARDONS FUMÉS
8 x 6 x HP - s/atm
barquette 1 kg net



LARDONS FUMÉS ALLUMETTES
4 x 4 x HP - s/atm
1 kg net



BÂTONNETS FUMÉS
8 x 6 mm
1 kg net



JAMBON SUPÉRIEUR
Découenné - dégraissé - s/atm
1 kg net (25 x 40 g)

[®]
Saisons Cros

i PRODUIT

Jambon sec supérieur fabriqué en Aveyron à partir de matières premières Origine France.

Liste des ingrédients : Jambon de porc, sel.

Sans conservateur : sans nitrite, sans nitrate ajouté.



JAMBON SEC
25 tranches
barquette 500 g



JAMBON SEC
20 tranches
barquette 500 g



Jambon sec supérieur fabriqué en Aveyron à partir de matières premières Origine France.

Liste des ingrédients : Jambon de porc, sel.

Sans conservateur : sans nitrite, sans nitrate ajouté.



TRIPLE ALLIANCE
sac 25 kg



COMPLET PLUS
sac 25 kg



NOVEM SNACKING
sac 10 kg



YOGOSOFT
sac 10 kg

ASTUCE

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



CROUSTILIS® PLATINUM
1 %
sac 25 kg



CROUSTILIS® PLATINUM
0,5 %
sac 10 kg



LEVAIN LIQUIDE
Seigle
BIB 10 kg



LEVAIN LIQUIDE
Blé dur
BIB 10 kg



FLEURILÈGE GRAINES
Goût crackers
seau 5,5 kg



FLEURILÈGE GRAINES
Goût semoule
seau 5,5 kg



NAPPAGE BLOND
seau 14 kg



NAPPAGE BLOND
seau 7 kg



NAPPAGE ROUGE
seau 7 kg



FONDANT PÂTISSIER
seau 15 kg



FONDANT PÂTISSIER
seau 8 kg



FONDANT PÂTISSIER
carton 15 kg



PÂTE À GLACER BRUNE
carton 5 kg



 **CRÈME À CHAUD EXTRA**
sac 25 kg



 **CRÈME À CHAUD EXTRA**
sac 10 kg



 **CRÈME À CHAUD EXTRA**
sac 5 kg



 **CRÈME À CHAUD EXTRA**
seau 1 kg



ARÔME CAFÉ
bouteille 1 L



ARÔME VANILLE
bouteille 1 L



RHUM PÂTISSIER
40 % VOL.
bouteille 1 L



RHUM PÂTISSIER
40 % VOL.
bouteille 2 L



RHUM PÂTISSIER
44 % VOL.
bouteille 1 L



RHUM PÂTISSIER
44 % VOL.
bouteille 2 L



RHUM PÂTISSIER
54 % VOL.
bouteille 1 L



RHUM PÂTISSIER
54 % VOL.
bouteille 2 L



SPIRITUEUX COMKI
PÂTISSIER 45 % VOL.
bouteille 1 L



SPIRITUEUX COMKI
PÂTISSIER 45 % VOL.
bouteille 2 L



RAISINS SECS STANDARD

Origine Turquie
carton 12,5 kg



RAISINS SECS STANDARD

Origine Turquie
cagette 15 kg



COMPOTE DE POMMES 26 %

Spécial pâtisserie
boîte 5 / 1



COMPOTE DE POMMES 33 %

Spécial pâtisserie
boîte 5 / 1



DEMI POIRES WILLIAMS

Au sirop léger
boîte 3 / 1



NOIR 64,5 %

Chocolat de couverture
sac 5 kg



NOIR 59,5 %

Chocolat de couverture
sac 5 kg



LAIT 37,8 %

Chocolat de couverture
sac 5 kg



BLANC 30,3 %

Chocolat de couverture
sac 5 kg



CERISES AMARENA
boîte 4 / 4



CERISES AMARENA
boîte 2,7 kg



PÂTE D'ORANGE
carton 4 kg



CLEMENTINE
Origine Italie
boîte 2 kg



CLEMENTINE
Origine Italie
boîte 4 kg



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



OCOATM
70 % cacao
sac 5 kg



INAYATM
65 % cacao
sac 5 kg



ALUNGATM
41 % cacao
sac 5 kg



ZEPHYRTM CARAMEL
35 % cacao
sac 2,5 kg



ZEPHYRTM
34% cacao
sac 5 kg



LACTÉE CARAMEL
31,1 % cacao
sac 5 kg

i **PRODUIT**
Au véritable caramel

BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

La marque de référence pour les fruits au sirop pâtisseries ! BROVER, c'est la promesse de pouvoir compter sur la marque de référence pour les ingrédients appertisés et secs, engagée depuis plus de 40 ans auprès des professionnels de pâtisserie et de la boulangerie. BROVER, c'est le gage de la qualité, du goût et de la créativité.



i PRODUIT

Les cerises Amarena BROVER sont désormais uniquement disponibles dans une toute nouvelle recette Clean Label sans acide citrique, avec du colorant et des conservateurs naturels et sans aucun sulfite.

CERISES DÉNOYAUTÉES AMARENA

Recette naturelle italienne

boîte 3 / 1



i PRODUIT

Pourpre, fruitée et légèrement acidulée, la cerise Amarena BROVER au sirop lourd est l'ingrédient idéal pour la réalisation de forêts noires ou autres applications pâtisseries gourmandes comme les tiramisus ou les glaces.

CERISES DÉNOYAUTÉES AMARENA

Recette naturelle italienne

boîte 4 / 4



i PRODUIT

Belle couleur Extra Gold, texture ferme et fondante, coupe homogène, qualité premium.

ANANAS 64 / 66 TRANCHES

Couleur Extra Gold

boîte 3 / 1



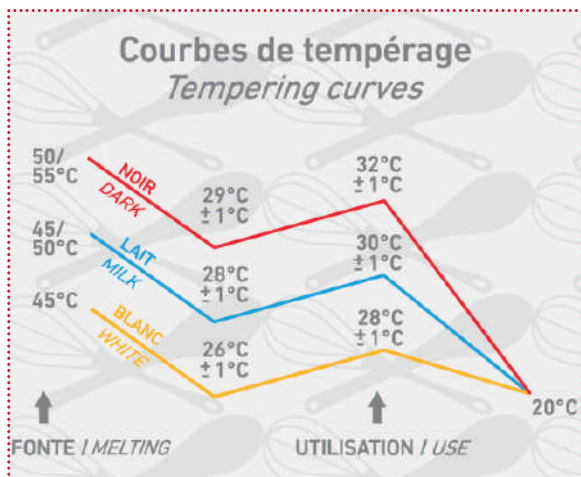
i PRODUIT

Nouvelle recette, Clean Label (sans additif, conservateur ou colorant), dans leur jus naturel, prêts à l'emploi, sans sucre ajouté, hachés fin pour une sensation subtile en bouche.

BRISURES D'ANANAS DANS LEUR JUS

Au jus d'ananas

boîte 3 / 4



ORIGINAL NOIR 64 %
sac 10 kg

i PRODUIT

Des recettes pur beurre de cacao, formulées avec des arômes naturels. Des chocolats conditionnés par 10 kg dans des sacs très résistants et conservant au mieux les qualités organoleptiques et techniques du produit. Des chocolats adaptés à toutes les applications.



ORIGINAL NOIR 55 %
sac 10 kg



ORIGINAL LAIT 35 %
sac 10 kg



ORIGINAL BLANC 30 %
sac 10 kg



**BÂTONS BOULANGER
TYPE 300**
40 %
boîte 1,6 kg

i PRODUIT

Ces bâtons boulangers, résistants à la cuisson, sont parfaits pour le garnissage des pains au chocolat, brioches et autres viennoiseries. Chocolats fabriqués en France. Pur beurre de cacao. Emballages recyclables.



**BÂTONS BOULANGER
TYPE 500**
40 %
boîte 1,6 kg



NOUVEAU



GARNITURE PASSION
Appareil pour tartes et viennoiseries
seau 3 kg



GLAÇAGE FAÇON ROCHER
Chocolat
seau 3 kg



GLAÇAGE FAÇON ROCHER
Chocolat au lait
seau 3 kg

NOUVEAU



GLAÇAGE FAÇON ROCHER
Chocolat blanc
seau 3 kg



ARÔME ET COLORANTS
Pistache
bouteille 0,5 kg



PURE PÂTE DE NOISETTE
DU PIÉMONT IGP
seau 1 kg



Entreprise Française spécialisée dans la conception, la fabrication et la vente d'avants-produits de boulangerie pâtisserie snacking. Notre force est la conception de préparations qualitatives sur mesure et faciles à mettre en œuvre pour les professionnels exigeants. Basée en Bourgogne, nos produits sont fabriqués à St-apollinaire près de Dijon sur nos sites certifiés FSSC 22000.

? LE SAVIEZ-VOUS

Produit phare des fêtes de fin d'année, vos pains d'épices pourront se conserver plus d'une semaine sans perdre leur moelleux et leur saveur.



CRÉA'MACARON
Préparation pour coques de macarons
sac 5 kg



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



AMERICAN COOKIE
Préparation pour cookies moelleux et croustillants
sac 5 kg

+ ASTUCE

Vous pouvez personnaliser vos brownies selon vos envies et saisons (pépites de chocolat, noix, noisettes, pistaches...)



CRÉA'BROWNIE
Préparation pour Brownies gourmands et fondants
sac 5 kg



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



GRIGNE D'OR VIENNOISERIE 1 %
Améliorant spécial viennoiserie
sac 10 kg



RETAIL & FOOD SERVICE



PRODUIT

Anti-cristallisant, texture, conservation.



TRIMOLINE

Sirop de sucre inverti microcristallisé
seau 7 kg



SUCRE ROUX

Pure Canne
sac 5 kg



SUCRE GLACE

sac 10 kg



MIX GÉNOISE
Pour biscuits et feuilles
sac 10 kg



MIX FRANGIPANE
sac 10 kg



MOUSSELINE PLUS
sac 10 kg



**DELIFRUIT XTRA
POMME 16 / 2**
90 % de fruits
seau 5,5 kg



**DELIFRUIT XTRA
POMME 10 / 10**
90 % de fruits
seau 5,5 kg



DELIFRUIT XTRA POIRE
90 % de fruits
seau 5,5 kg



GRIOTTINES® ORIGINAL
15 % vol.
bocal 3 L



GRIOTTINES® ORIGINAL
15 % vol.
seau 3 L



RHUM SAINT JAMES
54 % vol.
bouteille 1 L



DOM PACELLO ROYAL ORANGE®
Gold - 60 % vol.
bouteille 1 L



DOM PACELLO ROYAL ORANGE®
Original - 60 % vol.
bouteille 1 L



DJEHENAH BUNA®
Extraits naturels de café - 50 % vol.
bouteille 1 L



SUCRE VANILLINÉ
pot 1 kg



SUCRE VANILLÉ À LA VANILLE BOURBON
Naturel
pot 1 kg



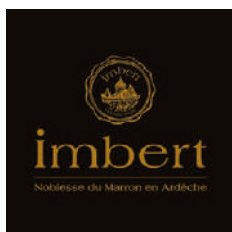
POUDRE À LEVER BIO
Sans phosphate
pot 1 kg



POUDRE À LEVER BIO
Sans phosphate
pot 1 kg



POUDRE À LEVER BIO
Sans phosphate et sans
gluten
pot 1 kg



i PRODUIT

Texture très fine et dense pour un goût prononcé de marrons. Un sucre discret réhaussé par une pointe de vanille.



PÂTE DE MARRONS D'AUBENAS

boîte 4 / 4



PÂTE DE MARRONS D'AUBENAS

boîte 5 / 1



+ ASTUCE

*En cuisine : sauces, veloutés, purées, etc.
En pâtisserie : permet de détendre les autres produits sans apporter de sucre et en renforçant la saveur de châtaigne (par exemple, pâte et purée pour le mont-blanc)*



PURÉE DE MARRONS D'AUBENAS

boîte 4 / 4



i PRODUIT

Texture à mi-chemin entre la pâte et la purée : goût de châtaigne pure légèrement relevé par 15% de sucre.



PURÉE SUCRÉE DE MARRONS D'AUBENAS

boîte 4 / 4



? LE SAVIEZ-VOUS

Dans un appareil : permet de détendre les autres produits en apportant de l'onctuosité. Elle sert également de fourrage.



CRÈME DE MARRONS D'AUBENAS

boîte 4 / 4



i PRODUIT

Sans glucose et sans arôme, ils conservent la texture et le goût naturel du fruit.



MARRONS CONFITS D'AUBENAS

Au sirop
boîte 4 / 4



i PRODUIT
Intense et boisée



GOUSSES DE VANILLE MADAGASCAR
Intense et boisée
boîte fer 4 x 250 g

+ ASTUCE

Comment infuser une gousse de vanille pour en extraire toute son intensité aromatique ? Fendre la gousse en 2, gratter les graines à l'aide d'un couteau et plonger le tout dans une préparation liquide (lait ou crème entière) et laisser infuser à 70 °C, pendant 20 minutes environ. Si possible, laisser infuser à froid quelques heures pour obtenir le meilleur résultat aromatique.

i PRODUIT
Dosage à 20g/kg de masse.



EXTRAIT DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR
Avec graines
bouteille 1 L



FUSION CAFÉ BRÉSIL
Beurre de cacao à l'extrait de café
pot 450 g



FUSION RHUM
Beurre de cacao à l'extrait de rhum
pot 450 g



FUSION VANILLE PAPOUASIE - NOUVELLE-GUINÉE
Beurre de cacao à l'extrait de vanille
pot 450 g



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



CONFITURE DE CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE AOP
boîte 4 / 4

i PRODUIT

L'adoption de l'appellation « confiture » (à la place de « crème ») est liée à la législation française qui ne permet pas le terme « crème de marron ou de châtaigne » en deçà d'un degré Brix de 60 (au lieu de 55 pour les confitures).



PÂTE DE CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE AOP
boîte 4 / 4

i PRODUIT

La vanille est supprimée, pour encore mieux révéler les arômes d'une châtaigne de qualité supérieure.



PURÉE DE CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE AOP
boîte 4 / 4

i PRODUIT

Composée d'un seul ingrédient, cette référence ne subit pas de modification de recette, mais offre dans sa version AOP, une garantie supplémentaire d'origine et de qualité de la matière première.



MARRONS CONFITS PETITS CASSÉS
boîte 4/4



MARRONS CONFITS PETITS CASSÉS
boîte 5/1



LEBBOLINE

Sirop de sucre inversi
seau 15 kg



LEBBOLINE

Sirop de sucre inversi
seau 7 kg



SOLNEIGE

Poudre de décoration sucrée
« effet Neige »
sac 5 kg



CASSONADE

Sucre roux de canne
non raffiné
etui 1 kg



SUCRE GLACE

Spécial pâtisserie
sachet 1 kg



SUCRE EN POUDRE

Bûchettes 4 g
boîte 500 bûchettes



BOUCHÉE HÔTELIÈRE

38 g
carton 72 pièces



ECLAIR PUR BEURRE

10 g
carton 140 pièces



**TARTELETTE PÂTE
BRISÉE SUCRÉE**

7 x 7 cm - chemisée
carton 120 pièces



**MINI TARTELETTE
SUCRÉE**

Ø 3,8 cm - chemisée
carton 270 pièces



**MINI TARTELETTE
SALÉE**

Ø 4,2 cm - chemisée
carton 160 pièces



GRIOTTES 15 % VOL.
«Vieille Tradition»
bocal 1 L



AMARENA MAZET
boîte 3 / 1



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



ARÔME VANILLE
bouteille 1 L



ARÔME FLEUR D'ORANGER
bouteille 1 L



PULCO
Citron restauration
bouteille 70 cl



EXTRAIT DE CAFÉ
flacon 1 L

i PRODUIT

Trablit capitalise sur l'imtemporalité 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.



PÂTE PARFUM CAFÉ
pot 1 kg



PÂTE PARFUM PISTACHE
pot 1 kg



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.

WE
CAPTURE
WHAT
MOVES



PÂTE DE CACAHÈTES

seau 1 kg



PÂTE DE CARAMEL BEURRE SALÉ

seau 1 kg



PÂTE DE CAFÉ ARABICA

seau 1 kg



PRODUIT

Ses arômes sont dotés d'une finesse et d'une subtilité exceptionnelles qui donneront élégance et raffinement à vos créations pâtisseries.

TARTE CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES ET MOUSSEUX DULCEY

Recette proposée par CHRISTOPHE ROUSSEL (Chef Pâtissier-Chocolatier, membre des Relais Desserts).

Pour 10 tartelettes



FRANGIPANE NATURE

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- 75 g de poudre d'amandes grises
- 45 g d'œufs entiers
- 7,5 g de rhum ambré
- 112 g de crème pâtissière
- 7 g de poudre à crème

Mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amandes grises et la poudre à crème à la feuille sans foisonner. Ajouter le rhum, les œufs tempérés, puis la crème pâtissière lissée. Mélanger et réserver.

CARAMEL AUX FRUITS SECS

- 80 g de sucre
- 40 g de glucose
- 100 g de crème
- 1 g de fleur de sel
- 35 g de beurre demi-sel
- 75 g de cacahuètes torréfiées
- 25 g d'amandes en bâtonnets torréfiées

Cuire le sucre avec le glucose jusqu'au caramel bien fumant. Décuire avec la crème bouillie et la fleur de sel. Refroidir à 40 °C. Ajouter le beurre, mixer, incorporer les fruits secs concassés. Réserver.

INSERT PRALINÉ CACAHUÈTE

- 100 g de cacahuètes torréfiées
- 65 g de sucre
- 35 g d'eau
- 1 g de fleur de sel
- 6 g de **Pâte de cacahuète MANE**

Réaliser un caramel blond avec le sucre et l'eau. Rouler les cacahuètes dans le caramel, débarrasser sur plaque et laisser refroidir. Mixer jusqu'à obtenir un praliné lisse et fluide, terminer par la fleur de sel et la pâte de cacahuète. Garnir dans le moule en silicone de taille inférieure, bloquer au congélateur.

FONDS DE TARTES AMANDÉES CLASSIQUES.

Garnir les fonds cuits à blanc de 15 g de frangipane, remettre en cuisson jusqu'à coloration.

MOUSSEUX DULCEY-CACAHUÈTE

- 2 g de gélatine en poudre
- 10 g d'eau froide pour la masse gélatine
- 22 g d'eau
- 9 g de semoule
- 70 g de Chocolat blond Dulcey
- 9 g de beurre
- 24 g de **Pâte de cacahuète MANE**
- 1 g de fleur de sel
- 160 g de crème

Préparer la gélatine. Chauffer l'eau, le sucre et la masse gélatine. Verser le Dulcey fondu. Incorporer le beurre, la pâte de cacahuète MANE et la fleur de sel. Mélanger le tout au fouet et incorporer la crème montée mousseuse quand la ganache est à 40 °C. Garnir à hauteur dans les moules en silicone. Ajouter un insert praliné cacahuète congelé. Lisser et garder au congélateur.

CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

- 125 g de sucre
- 18 g de sucre inversé
- 50 g d'eau
- 100 g d'œufs entiers
- 7,5 g de cacahuètes grillées et salées

Mettre tous les éléments à chauffer dans une casserole. Porter à ébullition quelques secondes. Égoutter les cacahuètes. Débarrasser sur une plaque avec feuille en silicone et passer au four à 150 °C durant environ 20 min. À la sortie du four, déposer les cacahuètes sur un plan de travail légèrement graissé et séparer les fruits secs. Stocker dans une boîte hermétique une fois refroidies.

APPAREIL À FLOCAGE BLOND

- 300 g de Chocolat blond Dulcey
- 200 g de beurre de cacao

Fondre les éléments ensemble. Réserver.

MONTAGE

À l'aide d'un pistolet, floquer les mousseux Dulcey congelés pour donner un aspect velours.

Mettre de côté au congélateur. Garnir les fonds de tartelettes de caramel aux fruits secs, lisser à hauteur du bord. Déposer un disque fin de couverture lactée, puis ajouter le mousseux au centre. Disposer des cacahuètes.

**la
Vosgienne**
FRANCE

**SOCIÉTÉ VOSGIENNE DE CONSERVES PRODUCTEUR
& TRANSFORMATEUR DEPUIS 1923**

Sous la marque LA VOSGIENNE, vous trouverez une gamme complète de fruits au sirop « clean label » d'une qualité reconnue. Mirabelles de Lorraine, Quetsches d'Alsace, Poires Williams de France et autres Griottes, Abricots et Pêches sublimeront vos créations pâtisseries !

**SAVOIR-FAIRE, TRADITION, EXCELLENCE AU SERVICE
DES PROFESSIONNELS DU GOÛT**



POIRES WILLIAMS
Demi-fruits
boîte 3 / 1



ABRICOTS OREILLONS
Non pelés
boîte 3 / 1



PÊCHES OREILLONS
boîte 3 / 1



**GRIOTTES
DÉNOYAUTÉES**
bocal 1 L



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

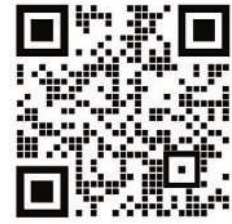


**QUETSCHES D'ALSACE
DÉNOYAUTÉES**
boîte 2 / 1



i PRODUIT

*Recette Baba façon brioche
disponible ici !*



CRÈME DE VIN CHAUD
16 % vol.
bouteille 1 L



LIQUEUR ÉPICES
20 % vol.
bouteille 1 L



CONCENTRÉ FLEUR DE BIÈRE
50 % vol.
bouteille 1 L



CONCENTRÉ L'ORANGE
50 % vol.
bouteille 1 L



GRIOTTISSIMO
15 % vol.
seau 5 L



CONCENTRÉ MANDARINE
60 % vol.
bouteille 1 L



**ELDORADO® EXCLUSIF
ABRICOT**
seau 12,5 kg



FONDANT BLANC RAPIDE
Spécial congélation
seau 14 kg



TRADICRÈME
sac 10 kg



RAP PRESTIGE
Préparation pour crème
pâtissière
seau 10 kg



FRUITFUL FRAMBOISE
40 % de fruit
seau 7 kg



TRADICRÈME
sac 20 kg



Chez Miko Café Service, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour vos délicieuses pauses-café ! Torréfacteur historique depuis 1801, Miko se distingue grâce à son savoir-faire unique qui lui permet aujourd'hui encore d'offrir l'excellence à ses clients. Au-delà de ses traditionnelles gammes de cafés, Miko a développé son service de location de matériel ou de mise à disposition. Bien plus qu'un café, c'est tout un savoir-faire que Miko Café vous propose !



i PRODUIT

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

CAFÉ DOSETTES

Pads Supreme

sachet 18 dosettes (carton x12)



i PRODUIT

*Machine espresso adaptée.
Goût harmonieux et équilibré.*

CAFÉ GRAND MILANO

Espresso - Grains

paquet 1 kg (carton x9)



CAFÉ PROGRESO PREMIO

Moulu - 50 % Arabica 50 %
Robusta

paquet 1 kg (carton x6)



CAFÉ PROGRESO EXCELSO

Moulu - 100 % Arabica

paquet 1 kg (carton x6)



CAFÉ MATIN RÉVEIL

Moulu

paquet 250 g (carton x12)

i PRODUIT

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



CAFÉ BACCARA

Filtre dose 75g

sachet 4 filtres doses (carton x36)



KIT ARTISAN 9,45 KG

Praliné noisettes blanches moulé chocolat noir
Ganache caramel fleur de sel enrobé chocolat noir
Ganache chocolat noir Tanzanie grué de cacao
Ganache noisettes enrobée chocolat lait
Praliné caramel enrobé chocolat lait
Praliné intérieur chocolat lait enrobé chocolat blanc
carton 9,5 kg



CROUSTILLANTS CHOCOLAT NOIR

Environ 10 g
carton 2 kg



CROUSTILLANTS CHOCOLAT AU LAIT

Environ 10 g
carton 2 kg



CROUSTILLANTS CHOCOLAT BLANC

Environ 10 g
carton 2 kg



PALETS GOURMANDS CHOCOLAT NOIR

carton 2 kg



PALETS GOURMANDS CHOCOLAT AU LAIT

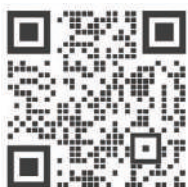
carton 2 kg



COFFRET DÉCOUVERTE
boîte 2 kg



*Voir le coffret découverte
disponible ici !*



COFFRET TENTATION
boîte 1,5 kg



*Voir le coffret tentation
disponible ici !*



COFFRET JARDIN D'HIVER
carton 5 x 1 kg



*Voir le coffret jardin
d'hiver disponible ici !*



COFFRET GRIGNOTAGE
Mandiants noirs, rochers lait, trésors cacao
carton 12 x 220 g



**REGLETTE CASSE NOISETTE
FÉRIE DE NOËL**

Craqchoc pain d'épices,
amandes chocolat doré,
chocoviennes lait, grêlons
carton 28 x 120 g



MAISON PAIN D'ÉPICES

Craqchoc pain d'épices,
noir et doré
carton 16 x 100 g

NOUVEAU



**PURÉE DE SUDACHI
100 %**

barquette 1 kg

3 pièces

RÉF. : U64485

NOUVEAU



PURÉE D'AÇAÏ

barquette 1 kg

3 pièces

RÉF. : U64486



**PURÉE DE PASSION
100 %**

barquette 1 kg

6 pièces

RÉF. : U51721



**PURÉE D'ORANGE
SANGUINE DE SICILE 100%**

Origine Italie

barquette 1 kg

3 pièces

RÉF. : U52744

i PRODUIT

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



PURÉE DE MANGUE 100 %

barquette 1 kg

6 pièces

RÉF. : U51720

? LE SAVIEZ-VOUS

Assemblage unique de 2 variétés complémentaires : Alphonso et Kesar, produites dans l'Ouest de l'Inde. Les fruits sont récoltés à la main puis terminent leur mûrissement sous la paille, où la chaleur régnante favorise le développement des arômes.



**PURÉE DE FRAISE
CLÉRY 100 %**

barquette 1 kg

3 pièces

RÉF. : U55996

i PRODUIT

La fraise 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.





SUISSE LONGUE «LES CLASSIQUES»

Cru - Pépites de chocolat noir

120 g

70 pièces

RÉF. : U10156



TORSADE CHOCOLAT «LES SAVOUREUX»

Cru - Beurre fin

120 g

65 pièces

RÉF. : U10160



CROISSANT «LES IRRÉSISTIBLES»

Cru - Beurre fin

65 g

180 pièces (3 x 60)

RÉF. : U10613



PAIN AU CHOCOLAT «LES IRRÉSISTIBLES»

Cru - Beurre fin

75 g

165 pièces (3 x 55)

RÉF. : U10614

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS



CROISSANT «LES AUDACIEUX»

Cru - 21 % beurre

80 g

 140 pièces

RÉF. : U52019



PAIN AU CHOCOLAT «LES AUDACIEUX»

Cru - 21 % beurre

80 g

 140 pièces

RÉF. : U52021



CROISSANT «LES COMPAGNONS»

Cru - 27 % beurre

70 g

 150 pièces

RÉF. : U52799



PAIN AU CHOCOLAT «LES COMPAGNONS»

Cru - 24 % beurre

80 g

 140 pièces

RÉF. : U52798



MUFFIN NATURE

Fourré chocolat noisette

Décor chocolat

120 g

 24 pièces

RÉF. : U61997



MUFFIN CACAO

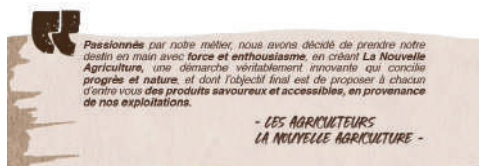
Fourré chocolat noisette

Décor chocolat

120 g

 24 pièces

RÉF. : U61996



ÉMINCÉS DE FILET DE POULET RÔTI

Cuits - 7 mm

sachet 1 kg

📦 4 sachets

RÉF. : U11146



ÉMINCÉS DE FILET DE POULET MÉDITERRANÉEN

Cuits - 7 mm

sachet 1 kg

📦 4 sachets

RÉF. : U11148



ÉMINCÉS DE FILET DE POULET FINEMENT ÉPICÉS

Cuits - 7 mm

sachet 1 kg

📦 4 sachets

RÉF. : U11147



ÉMINCÉS DE CUISSE DE POULET RÔTI CURRY

Cuits - 7,9 mm

sachet 1 kg

📦 4 sachets

RÉF. : U11133



AIGUILLETES DE POULET PANÉ

Cuite

sachet 1 kg

📦 5 sachets

RÉF. : U11130



+ ASTUCE

Un rapide flash du produit congelé au four à 190 °C / 4 min permet un effet légèrement crousté et un goût chocolat plus intense !

NOUVEAU



P'TIT TIGRÉ

Chocolat

30 g

80 pièces

RÉF. : U64725

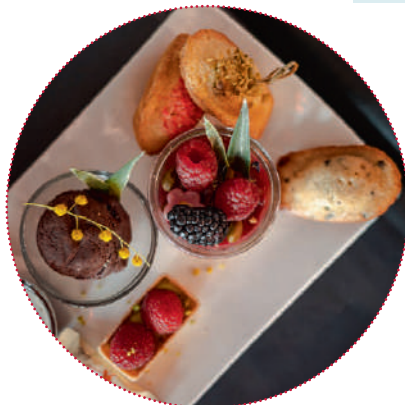


CAKE À LA POMME

60 g

70 pièces

RÉF. : U61965



MADELEINE

Nature - Pur beurre

45 g

70 pièces

RÉF. : U10286



MADELEINE

Fourrée chocolat noisette

56 g

64 pièces

RÉF. : U52029



CHAUSSON À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

PAC - 22,5 % beurre

100 g

 45 pièces

RÉF. : U10272



GRILLÉ AUX POMMES VALLÉE DU RHÔNE

PAC - 11,5 % beurre

130 g

 72 pièces

RÉF. : U11529



PAIN AUX RAISINS «FINE SAVEUR»

Cru - Beurre

130 g

 120 pièces

RÉF. : U10181



FOCACCIA TRADITIONNELLE

Précuite

600 g

 10 pièces

RÉF. : U11545



FOSSETTE «BANQUET D'OR®»

Cuit

100 g

 33 pièces

RÉF. : U53029



PANINI

Précuit

110 g

 60 pièces

RÉF. : U11425



GAMMES "KAOLA" ET «ROYALE»



GAMME DE SACS À PAIN



i PRODUIT
1 couleur différente
pour chaque taille de sac

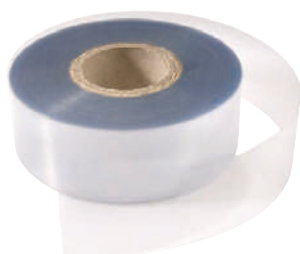


SACS VIENNOISERIES "MOMENT DE PLAISIR"



PRODUIT

Ce ruban est indispensable pour une préparation soignée de vos charlottes, mousses, entremets...



BOBINES PVC NEUTRES

100 µ - 45 mm x 100 mm
carton 5 pièces



BALLOTINS STANDARDS

Or intérieur blanc - 250 g
carton 200 pièces



PRODUIT

Cette réglette transparente est parfaite pour l'emballage de vos biscuits et macarons.



RÉGLETTES FOND OR

18 x 4,5 x 4,5 cm
carton 50 pièces



RÉGLETTES FOND OR

36 x 4,5 x 4,5 cm
carton 25 pièces



PLATEAUX TRAITEUR

Argent - Simple face 28 x 42 cm
paquet 25 pièces



BOÎTES TRAITEUR

Blanc - 28 x 42 x 6 cm
paquet 25 pièces

Evenplast S.A.S.



SAC À PAIN TRANCHÉ

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



SAC À PAIN TRANCHÉ

Beige - Biosourcé
carton 2000 pièces



SACS BRETELLES

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



POCHES PÂTISSIÈRES

300 x 540 mm
Boîte x 100
carton 1000 pièces



POCHES PÂTISSIÈRES

300 x 550 mm
Rouleau x 100
carton 1000 pièces



SAC KRAFT POIGNÉES PLATES

220 / 100 x 290 mm
carton 250 pièces



PANIER REPAS CHAUD VISION+

Carré - 500 ml
carton 200 pièces



PANIER REPAS FROID VISION+

850 ml
carton 100 pièces



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.

BARQUETTE NOMADE

110 x 110 x 55 mm
carton 120 pièces



BARQUETTE CLAC & GO

Carrée
carton 25 pièces



SAC SANDWICH VISION+

100 + 40 x 360 mm
carton 1000 pièces



BARQUETTE CLAC & GO

1300 ml
carton 160 pièces



FEUILLES GUITARE 70 µ
400 x 600 mm
carton 10 x 100 pièces



POCHES PÂTISSIÈRES CONIK
Froid - 30 x 54 cm
carton 10 x 100 pièces



**SACS BOÎTES PÂTISSIÈRES
FOND CARRÉ**
360 / 150 + 150 x 300 mm
carton 400 pièces



SAC CABAS KRAFT BRUN
Avec poignées - 365 / 165 +
165 x 320 mm
carton 200 pièces



SAC CABAS KRAFT BRUN
Poignées plates - 260 / 70 +
70 x 290 mm
carton 250 pièces



SAC CABAS KRAFT BRUN
Poignées plates - 320 / 107,5
+ 107,5 x 240 mm
carton 250 pièces



CAISSETTE EN PAPIER ÉCRU
Ø 38 mm H 30 mm
boîte 100 pièces



SUPPORT À ENTREMETS
Écru - Ø 97 mm
paquet 50 pièces



PRODUIT

Sans film PET, résistant aux plats gras et humides. Pour présentation sucrée ou salée.



PRODUIT

Couvercle clipsable facilement sur nos caissettes cuisine Ø38-30, le couvercle a une très bonne tenue après mise en place. Sa forme donne la possibilité d'empiler plusieurs caissettes les unes sur les autres : transport facilité. Vous pouvez ainsi transporter facilement les recettes, les sauces contenues dans les caissettes cuisine.



COUVERCLE POT À SAUCE
Ø 50 mm H 4 mm
boîte 100 pièces



PRODUIT

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



BARQUETTE COMPLÈTE COOK LUNCH AVEC COUVERCLE
132 x 132 x 50 mm
boîte 100 pièces



BARQUETTE FOOD TRAITEUR
750 ml
carton 300 pièces



COUVERCLE POUR BARQUETTE FOOD TRAITEUR
172 x 120 x 10 mm
carton 300 pièces

NOUVEAU



SNACK BARKET'
165 x 143 x 45 mm
paquet 30 moules + 30 couvercles



BOÎTE SALADE KRAFT BRUN
750 ml - Ø 150 x H 60 mm
carton 300 pièces



BOÎTE SALADE KRAFT BRUN
1000 ml - Ø 150 x H 78 mm
carton 300 pièces



COUVERCLE POUR BOÎTE SALADE
Ø 150 mm
carton 300 pièces



KIT COUVERT 3 / 1
Couteau, fourchette et serviette
carton 250 pièces



SACS CABAS KRAFT BRUN
Poignées plates - 260 + 140 x 290 mm
carton 250 pièces



POT WRAP KRAFT BRUN
60 / 80 mm - H 68 / 120 mm
carton 500 pièces



**CAISSETTE SANS COUVERCLE
"LES BONNS GÂTEAUX"**

16 x 11 x 5 cm
paquet 100 pièces



**CAISSETTE SANS COUVERCLE
"LES BONNS GÂTEAUX"**

18 x 12 x 5 cm
paquet 100 pièces



**BOÎTE AVEC POIGNÉE
"LES BONNS GÂTEAUX"**

17 x 15 x 5,5 cm
paquet 50 pièces



**SAC CROISSANT
«LES BONNS GÂTEAUX» N°1**

12 + 5 x 15 cm
paquet 1000 pièces



**SAC CROISSANT
«LES BONNS GÂTEAUX» N°6**

18 + 7,5 x 35 cm
paquet 1000 pièces



**BOÎTE AVEC POIGNÉE
"LES BONNS GÂTEAUX"**

18 x 18 x 6 cm
paquet 50 pièces



POCHES PÂTISSIÈRES

Jetables - 30 x 45 cm
boîte distributrice
100 poches

POCHES PÂTISSIÈRES

Jetables - 30 x 45 cm
rouleau 200 poches

i PRODUIT
Disponible ici !

NOUVEAU



POCHES PÂTISSIÈRES

80 µ - 270 x 500 mm
rouleau 100 poches

i PRODUIT
Disponible ici !



CAISSES DE REGROUPEMENT

410 g / m² - 425 x 658 x 96 mm
carton 50 pièces



PAPIER CUISSON

60 x 40 cm
boîte 500 feuilles



ALUMINIUM

Professionnel
rouleau 200 x 0,33 m

FILM ÉTIRABLE

Professionnel
rouleau 300 x 0,30 m



FILM ÉTIRABLE

Professionnel
rouleau 300 x 0,45 m



AGENT DE DÉMOULAGE

spray 600 ml



GRAISS VIT

Agent de démoulage
pour plaques et moules
bidon 5 L



BALAI COCO

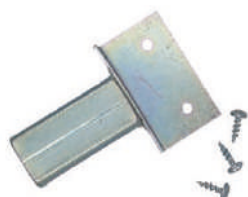
29 cm avec douille à vis



BROSSE À FOUR TAMPICO

45 cm sans platine carrée

L'un des derniers fabricants français de brosses, pinceaux et accessoires haute qualité, en soierie naturelle, fibre synthétique et mixte, selon vos usages et les températures d'utilisation.



KIT PETITE PLATINE + VIS

Pour brosse à four inférieure à 50 cm



BROSSE DEMI-TÊTE

Soie blanchie - Socle plastique - 64 mm
colis x 10



PINCEAUX PLAT MANCHE PLASTIQUE

Soie blanchie alimentaire - N°30
colis x 10



PINCEAUX PLAT MANCHE PLASTIQUE

Soie blanchie alimentaire - N°40
colis x 10



BAC'TECH

Dégraissant détergent désinfectant.
bidon 5 L



ALCAL VAISSELLE

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

i PRODUIT
*Taux de rinçabilité élevé.
Ultra concentré 1 à 2 %.
pH neutre.*



SYMBIOZ C'SUN

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

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.*



GREEN'R FLOORS

Concentré pour sol
bidon 5 L



EUROFOUR

Décapant, dégraissant, rénovateur inox
5 L



EUROFOUR

Décapant, dégraissant, rénovateur inox
750 ml



**PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE
EN ALUMINIUM**
60 x 40 cm



POÊLE CHOC EXTRÊME
Ø 28 cm



CADRE EXTENSIBLE EN INOX
De 16 x 16 x 5 cm jusqu'à
30 x 30 x 5 cm



COUPE LÉGUMES KOMI JULIENNE
2 et 4 mm



COFFRET LE TUBE PRO +
Avec 4 recharges et 12 douilles



FOUET PROFESSIONNEL EN INOX
30 cm



GANTS NOIRS EN NITRILE

Tailles S / M / L / XL
carton 1000 pièces



ROULEAU ESSUYAGE 2 PLIS ECOLABEL

19 x 20 cm - Ouaté blanc gaufré
pack 6 rouleaux



ROULEAU ESSUYAGE 2 PLIS

19 x 22 cm - Pure pâte gaufrée
pack 6 rouleaux



LOT DE 6 BOBINES POUR APPAREIL DC GRAND FORMAT

Pure cellulose - Lisse
pack 6 rouleaux



APPAREIL POUR ROULEAUX MAXI DC

Blanc Laize 23 cm - Ø 20,5cm



SERVIETTES BLANCHES

2 plis - 30 x 30 cm
colis 5000 serviettes



VESTE MIXTE NERO
Manches courtes - Noir
T 0 à 6



VESTE MIXTE NERO
Manches longues - Noir
T 0 à 6



VESTE MIXTE NERO
Manches courtes - Anthracite
T 0 à 6



**PANTALON MIXTE
TIMEO**
Noir
T 34 à 58



CHAUSSURES BONIX NOIRES
Mocassins de sécurité
T 35 à 48



CHAUSSURES BONIX BLANCHES
Mocassins de sécurité
T 35 à 49

Les adhérents dans votre région

Auvergne Rhône-Alpes

1 • Sté ALPI GOURMET	74 350 ALLONZIER-LA-CAILLE
2 • Ets ARTIMAT ST FLOUR	15 100 ROFFIAC
3 • Sté DAUBOURG	01 000 ST-DENIS-LÈS-BOURG
4 • Sté GINEYS	38 121 REVENTIN-VAUGRIS
5 • Sté LABO 63	63 800 COURNON
6 • Sté LA FORÉZIENNE	42 160 ANDREZIEUX BOUTHEON
7 • Sté MAGPRA	03 400 TOULON SUR ALLIER
8 • Sté PELLERIN DISTRIBUTION	26 540 MOURS-SAINT-EUSÈBE
9 • Ets RUEZ	01 100 OYONNAX

Bourgogne Franche-Comté

10 • Sté GOT DISTRIBUTION	71 000 MÂCON
11 • Sté GOT DISTRIBUTION	71 530 CRISSEY
12 • Ets GUILLIN ET FILS	39 570 PERRIGNY
13 • Sté MOREL	25 000 BESANÇON
14 • Sté RICHOUX	89 290 CHAMPS S/YONNE

Bretagne

15 • Sté BONDU	29 600 ST MARTIN DES CHAMPS
16 • Ets PAVIOT	35 136 ST-JACQUES-DE-LA-LANDE

Centre Val de Loire

17 • Sté BOULANGER DISTRIBUTION	28 600 LUISANT
18 • Sté LAVARENNE DISTRIBUTION	45 590 SAINT-CYR-EN-VAL
19 • Sté ROGER	36 000 CHÂTEAUROUX

Grand Est

20 • C.B.P.L	57 970 YUTZ
21 • COOP BOUL/PAT	68 000 COLMAR
22 • Sté DEROCHE EST	51 110 CAUREL
23 • Sté G.A.B.P	67 240 BISCHWILLER

Hauts-de-France

24 • Sté DEROCHE PICARDIE	80 103 ABBEVILLE
25 • Sté CERF DELLIER	62 110 HENIN BEAUMONT
26 • Sté SODICHEF	60 740 SAINT-MAXIMIN

Île de France

27 • Sté DEROCHE	94 801 VILLEJUIF
28 • Sté ESNAULT	91 070 BONDOUFLE

Normandie

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

Nouvelle-Aquitaine

34 • Ets GOUDEAU	86 530 CENON S/MIENNE
35 • Sté LEGEAY	16 130 GENSAC-LA-PALLUE

Occitanie

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

Pays-de-la-Loire

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

Povence-Alpes-Côte d'Azur

46 • Sté CREMAT	06 200 NICE
47 • Sté GINEYS	84 270 VEDÈNE
48 • Sté GINEYS	83 170 BRIGNOLES
49 • Sté LA PELLE D'OR	06 340 LA TRINITÉ
50 • Sté SAF DISTRIBUTION	13 200 ARLES

La Réunion

51 • Sté FUSEAU	97 410 SAINT-PIERRE
-----------------	---------------------

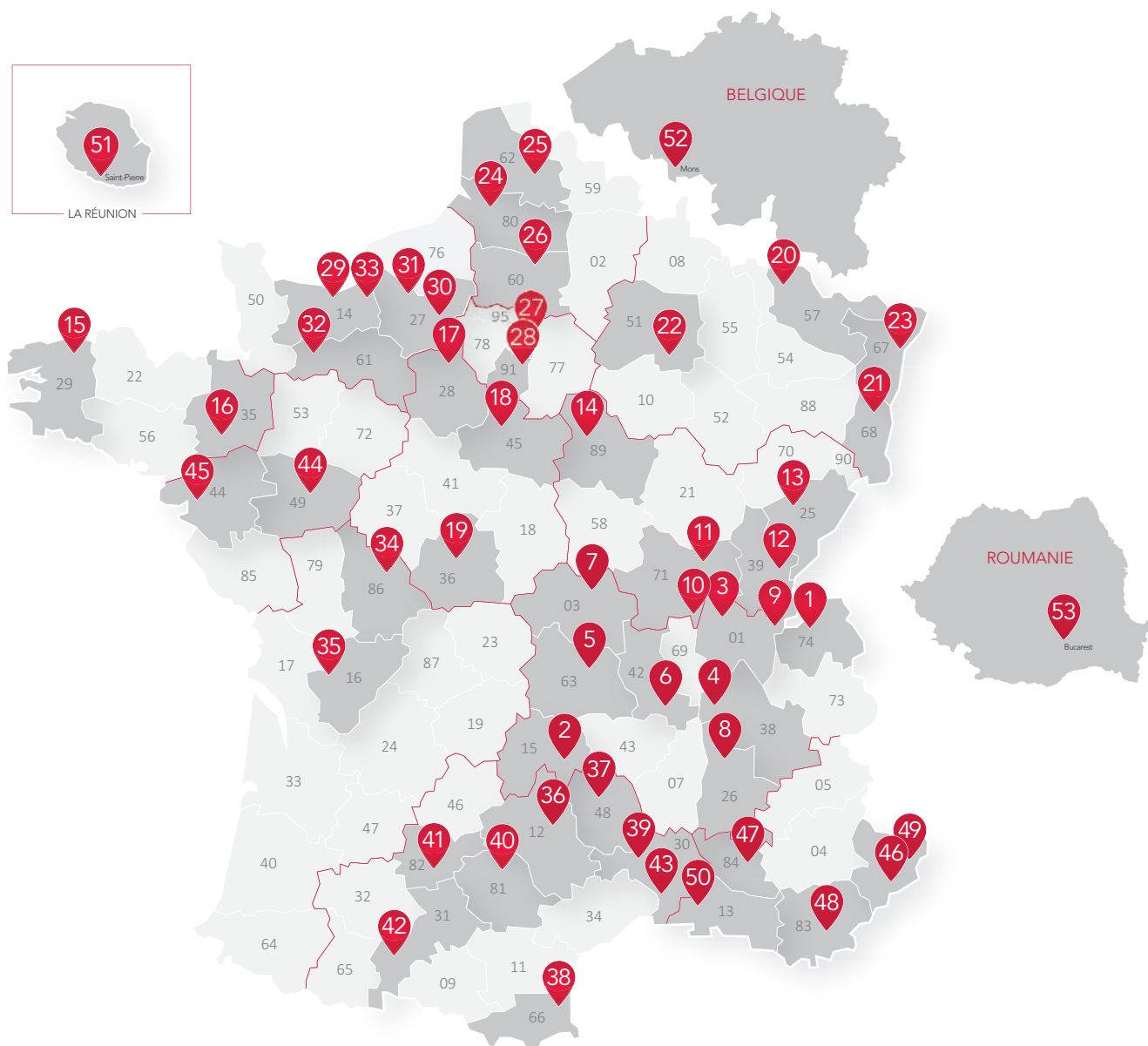
Belgique

52 • Sté PANIBLOND	70 33 MONS
--------------------	------------

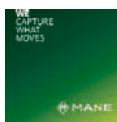
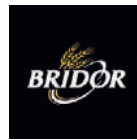
Roumanie

53 • Sté BAKERY FORMARE SERVICE	SECTEUR 4 - BUCAREST
---------------------------------	----------------------

LA **FORCE** D'UN RÉSEAU



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



Notes

[illegible]

Notes

This image shows a full page of primary-ruled paper designed for handwriting practice. It features two vertical columns of horizontal dashed lines. Each column contains 20 rows of these dashed lines, providing a guide for letter height and placement. The background is white, and the lines are a light gray color. There are no margins or additional markings on the page.



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

LA FORCE D'UN RÉSEAU



www.unl-sas.fr