

VALMARTIN® EMMENTAL RÂPÉ MOYEN, FIN OU GROS ET DUO-MIX® MOYEN OU GROS



DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

La gamme d'emmentals Valmartin® est taillée sur mesure pour une utilisation professionnelle. En effet, grâce à la variation de la taille de la râpe, nos produits s'adaptent parfaitement à des cuissons différentes. Duo-Mix®, marque déposée de Valmartin®, comprend un mélange d'emmental et de mozzarella. Cette combinaison idéalement adaptée à la garniture des pizzas assure un parfait équilibre entre le goût et le filant.

Le niveau de qualité élevé et constant de Valmartin® est primordial pour les professionnels de la restauration. Pour optimiser leur temps en cuisine, ils ont besoin d'une qualité homogène pour tous leurs ingrédients. La marque a vendu 6500 tonnes de fromage en 2015, assez pour faire environ 40 millions de pizzas !!!

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Emmental Râpé moyen :

Pour four 300-400°C - Idéal pour les pizzas

Emmental Râpé fin :

Pour four jusqu'à 300°C - Idéal pour les quiches, galettes, pâtes et croque-monsieur

Emmental Râpé gros :

Pour four à 400°C et plus - Idéal pour les cuissons au four à bois

Duo-Mix® Râpé moyen :

Pour four 300-400°C - Idéal pour les pizzas au four électrique

Duo-Mix® Râpé gros :

Pour four à 400°C et plus - Idéal pour les pizzas au four à bois



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Les différentes tailles s'adaptent bien pour les différentes utilisations.
- Le fromage réagit bien en cuisson.
- L'emmental a un très bon goût, quant au duo mix, l'association de ces deux fromages est ingénieuse car elle combine le moelleux, le coulant et le généreux.



Code EAN :

Emmental râpé moyen : 3262470010003

Emmental râpé fin : 3262470051716

Emmental râpé gros : 3262470010034

Duo-Mix® râpé moyen : 3262470010140

Duo-Mix® râpé gros : 3262470051778

Composition :

Emmental : Lait de vache (97,3%), antimottant : fécule, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante d'origine microbienne.

Duo-Mix® : Mozzarella (49%), emmental (49%), antimottant : fécule.

Mode de conservation :

A conserver entre +4°C et +8°C. A consommer rapidement après ouverture.

Conditionnement :

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Emmental :

➡ Kcalories : 387 Kcal

➡ Kjoules : 1608 Kj

➡ Protéines : 29 g

➡ Glucides : 2 g
dont sucres < 0,5 g

➡ Matières grasses : 29 g
dont acides gras saturés 19 g

➡ Sel : 0,70 g

Duo-Mix® :

➡ Kcalories : 340 Kcal

➡ Kjoules : 1414 Kj

➡ Protéines : 26 g

➡ Glucides : 2,4 g
dont sucres 0,6 g

➡ Matières grasses : 2,4 g
dont acides gras saturés 0,6 g

➡ Sel : 1 g

Secteurs d'Activité :

Restauration commerciale et collective.

Mode de distribution :

Cash & Carry, Grossistes.

ARLA FOOD FRANCE SARL

Tél. : 01 45 23 86 90

www.valmartin.com

Contact(s) :

Amandine Nehring (Chef de produits)
amandine.nehring@arlafoods.com



HUITRE SPÉCIALE LA SELECT' ENGAGEMENT QUALITÉ RESTAURATION PROMOCASH



Promocash

DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

Elevée exclusivement en Charente-Maritime sur un terroir exceptionnel. Un savoir-faire familial valorisé depuis 4 générations dans les parcs de Ronce-Les-Bains où le cycle d'élevage complet est réalisé. Le naissain est issu d'un captage 100% français. Sa culture de trois ans minimum en parc, avec une exposition au soleil de dix à douze heures par jour, lui procure les conditions de croissance optimales tant en chair qu'en coquille et une saveur particulière aux arômes de noisettes. La Select' est sélectionnée, calibrée et conditionnée entièrement à la main.

La Select' est déclinée en calibre N°2 et en calibre N°3, elle est disponible toute l'année.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Huître idéale pour une consommation nature ou cuite.



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Très bonne qualité de ce produit.
- Très bel aspect visuel de la coquille.
- Charnues et bien équilibrées.

Composition :

Huître Creuse Spéciale – Crassostrea Gigas – Elevée en France à Ronce les Bains en Charente Maritime

Mode de conservation :

Température optimale doit être comprise entre 5°C et 15°C. Les paniers doivent être maintenus à plat.

Conditionnement :

Panier de 48 pièces soit 4 kg pour le calibre N°3 et 5 kg pour le calibre N°2.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

➡ Kcalories : 66 Kcal	➡ Omega 3 : 272 mg
➡ Kjoules : 280 Kj	➡ Phosphore : 95 mg
➡ Protéines : 8,6 g	➡ Zing : 26,8 mg
➡ Glucides : 4 g	➡ Iode : 101 µg
➡ Lipides : 1,7 g	➡ Fer : 2,1 mg
	➡ Vitamine B12 : 28,6 µg

Secteurs d'Activité :

Restauration commerciale.

Mode de distribution :

Disponible uniquement dans les magasins Promocash – Cash & Carry.

PROMOCASH

Tél. : 01 64 50 80 33
www.promocash.com

Contact(s) :

Yohann Eude (Chef de produits)
yohann_eude@carrefour.com
Dominique Pointu (Responsable de marché)
dominique_pointu@carrefour.com



RIZ PARFUMÉ BASMATI ET LONG GRAIN UNCLE BEN'S®



DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

Le Riz Parfumé Basmati et Long grain Uncle Ben's® : le parfait équilibre entre goût et texture ! Ce riz parfumé allie le parfum subtil du Riz Basmati et le moelleux du Riz Long Grain. Grâce à sa cuisson rapide, il vous permet de réussir à coup sûr des plats savoureux en un minimum de temps. Son excellent rendement (>3) permet de maîtriser votre coût portion. Comme l'ensemble de la gamme de Riz Uncle Ben's®, il répond également aux attentes des cuisiniers en terme de sécurité alimentaire.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Mise en œuvre simple et rapide : four vapeur, pilaf ou cuisson en excès d'eau. Répond à toutes vos contraintes de mise en œuvre, en restauration collective ou commerciale ! Parfaite tenue en armoire chaude. Convient à la liaison chaude & froide. Idéal pour toutes vos recettes salées et sucrées.



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Le rapport Basmati/Long grain est bien équilibré.
- Bonne tenue au dressage.
- Bon parfum et bon rendement.

Code EAN :

Riz Parfumé Basmati et Long grain Uncle Ben's® sac pratique avec poignée 5 kg : 5410673001290

Composition :

50% Riz Basmati, 50% Riz Long Grain

Mode de conservation :

Stockage à température ambiante.
Après ouverture, à conserver dans un endroit sec.

Conditionnement :

Sac pratique avec poignée 5 kg

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

➡ Kcalories : 116 Kcal	➡ Matières grasses : 0,3 g dont acides gras saturés 0,0 g
➡ Kjoules : 493 Kj	➡ Fibres : 0,5 g
➡ Protéines : 2,6 g	➡ Sodium : 1,103 mg
➡ Glucides : 25,5 g dont sucres 0,1 g	

Secteurs d'Activité :

Commercial, collectivité, entreprise.

Mode de distribution :

Cash & Carry, Grossistes.

MARS FOODSERVICE FRANCE

Tél. : 02 38 59 61 61
www.mars-foodservice.fr

Contact(s) :

Adeline Charles (Marketing officer)
adeline.charles@effem.com
 Céline Marie (KAN)
celine.marie@effem.com



GAMME « LE CARRÉMENT »



Code EAN :

Le Carrément Jambon & Comté AOP : 03291810761664
 Le Carrément Tex Mex au Poulet : 03291810761671
 Le Carrément tomate Mozzarella : 03291810761657

Mode de conservation :

Conserver au congélateur à -18°C
 DLUO : 12 mois

Conditionnement :

40 pièces/carton pour chaque produit

Secteurs d'Activité :

Industriel de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et traiteur.

DELIFRANCE

Tél. : 01 49 59 75 00
www.delifrance.fr

Contact(s) :

Thierry Charby (Category Manager Pâtisserie-Traiteur)
tcharby@delifrance.com
 Morgane Bernier (Coordinatrice Service Client)
mbernier@delifrance.com

DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

La gamme « Le Carrément » est l'association gourmande d'un plat cuisiné chaud dans un sandwich. Cette innovation de rupture mise sur la praticité, alliant une pâte à pain qui ne s'émiette pas et des ingrédients de qualité. 3 recettes à la garniture généreuse (34% de garniture) sont proposées : Jambon/Comté AOP ; Tex Mex au Poulet et Tomate/Mozzarella. Ces recettes ne contiennent que 6,5% de matières grasses pour ravir toutes les papilles sans complexe.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Le Carrément répond au désir des Français de trouver une alternative au sandwich classique, tout en capitalisant sur leur préférence pour un produit chaud. Facile et rapide, il se prépare sans décongélation et une cuisson au four 18 minutes à 180°C. Le Carrément peut se réchauffer après cuisson au micro-ondes 30 secondes ou au grill en 2 minutes.



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Facile à manger, se tient dans une main et peut se manger en marchant.
- Bien dorées, 3 variétés différentes. Facile à cuire et à réchauffer.
- Produits clés en mains, intéressant pour les sandwicheries ou restauration rapide.



PLANTEUR GRANINI, BOISSON AUX FRUITS



DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

Le Planteur Granini a été spécialement élaboré pour aider les professionnels CHD au quotidien dans l'élaboration de cocktails. Il permet aux barmen de réaliser un cocktail rapidement, à chaque fois à l'identique et avec la qualité optimale de la marque Granini. La recette produit est composée de différentes saveurs orange, ananas, passion, citron, mangue... Elle ne contient pas d'alcool. Le professionnel pourra ajouter du rhum s'il le souhaite mais ce produit est aussi délicieux sans alcool.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Le barman peut utiliser ce produit Granini Planteur sans alcool et le servir tel quel. S'il le souhaite, le barman peut ajouter 4 cl de rhum et 2 cl de grenadine au 14 cl de Granini Planteur.



COMMENTAIRES DES PROS :

- Très bon nature ou en cocktail.
- Permet d'avoir le même résultat pour chaque cocktail.
- Mélange idéal pour cocktail avec ou sans alcool, produit très suave avec des saveurs de fruits bien prononcées.

Code EAN :

Pack de 6 PET 1L : 3503780007353

Composition :

Eau ; jus à base de concentrés de : orange, ananas, passion, citron ; purée de mangue ; sucre ; purée de pêche ; épaississants : pectine, gomme de caroube ; arômes naturels. Teneur en fruits 52%.

Mode de conservation :

Après ouverture, à conserver au frais et à consommer rapidement.

Conditionnement :

Conditionné en bouteille PET 1L et en pack de 6 bouteilles PET 1L.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

➡ Kcalories : 56 Kcal	➡ Matières grasses : <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g
➡ Kjoules : 237 Kj	
➡ Protéines : < 1 g	Pas de présence d'allergènes ni d'OGM
➡ Glucides : 12,6 g dont sucres 12,6 g	

Secteurs d'Activité :

Commercial, débit de boissons.

Mode de distribution :

Cash & Carry, Grossistes.

ECKES GRANINI FRANCE

Tél. : 03 85 20 47 00
www.eckes-granini.fr - www.granini.fr

Contact(s) :

Sylvie Dulac (Responsable Trade Marketing CHD)
sylvie.dulac@eckes-granini.com
Sandrine Lebouedec (Directrice de clientèle CHD)
sandrine.lebouedec@eckes-granini.com



MÉLANGE D'ÉPICES BURGER CLASSIC' ONION DUCROS FOODSERVICE



DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

Ducros FOODSERVICE innove et propose le mélange d'épices Burger Classic' Onion, un mélange d'épices dédié au burger, devenu un plat incontournable de la restauration. Proposé au format 280 grammes, ce mélange aux notes d'oignon, de paprika et d'ail sublime la saveur des burgers en toute simplicité. Multi-usages, il permet de créer des burgers savoureux en un instant, toujours avec la qualité Ducros, sans arômes artificiels, sans conservateurs ajoutés, sans colorants artificiels.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Pratique et polyvalent, le mélange d'épices Burger Classic' Onion peut s'utiliser de différentes manières : en saupoudrage sur les steaks en fin de cuisson, en inclusion dans la viande avant cuisson ou mélangé à du ketchup et de la mayonnaise pour des sauces « maison » savoureuses.



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Aromatise bien les différentes préparations.
- Assaisonnement bien relevé.
- Donne un bon goût à la viande après cuisson.

Code EAN :

Burger Classic' Onion : 3275923050686

Composition :

Oignon déshydraté (41%), sel, poivron rouge, ail déshydraté (8%), arôme naturel d'oignon, paprika (7%), graine de moutarde moulue, sucre, poivre noir, origan, persil, huile de tournesol, antiagglomérant : dioxyde de silicium.

Mode de conservation :

A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité et à consommer de préférence dans les 3 mois après ouverture.

Conditionnement :

Packaging : PET Alimentaire, Flacon 510 ml, Contenance 280 g. PCB : 6 x 280 g

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

➡ Kcalories : 325 Kcal	➡ Fibres alimentaires : 9,7 g
➡ Kjoules : 1360 Kj	➡ Sel : 11,06 g
➡ Protéines : 10,4 g	
➡ Matières grasses : 4,5 g dont acides gras saturés 0,6 g	

Secteurs d'Activité :

Restauration collective et commerciale.

Mode de distribution :

Cash & Carry et distribution livrée.

MCCORMICK FRANCE SAS

Tél. : 04 32 73 65 65

Contact(s) :

Michèle Saleille (Assistante Commerciale)
msaleille@fr.mccormick.com





DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

La Figotte® Solène® est un petit pain gouteux, qui développe des arômes légèrement torréfiés maltés, grâce aux temps de fermentation longs. Sa mie alvéolée et irrégulière lui donne un aspect traditionnel. Ce petit pain a une bonne tenue et une bonne durée de conservation. Il s'inscrit dans une tendance traditionnelle, caractérisée par son bon goût naturel. Cette Figotte® est enrichie en céréales (blé, sésame, lin brun), qui lui confèrent une bonne qualité nutritionnelle en fibres et minéraux. Sa jolie croûte dorée, fine et croustillante souligne sa belle forme allongée. La méthode de fabrication du produit s'apparente à la méthode de fabrication artisanale.

Ce petit pain est idéal pour vous accompagner du petit déjeuner au dîner.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Décongeler le produit 10-15 min 0-4°C
Puis cuisson au four entre 10 min et 12 min à 180-190°C.



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Ce produit convient parfaitement en pain de table individuel.
- Bon goût du pain, visuel des graines appétissant, lin brun bien présent en bouche, bonne croustillance de la croûte.
- Facile d'utilisation, dore bien à la cuisson.

Coup de pates
TRADITION & INNOVATION

Code EAN :

Figotte® Solène® céréales : 3604380294973

Composition :

Oignon déshydraté (41%), sel, poivron rouge, ail déshydraté
Farine de BLÉ (type 65), eau, levain (farine de BLÉ sur meule type 80, eau), graines et céréales 7,3% (graines de SÉSAME, graines de lin brun, flocons de BLÉ malté, germe de BLÉ), sel, levure, gluten de BLÉ, levure désactivée, farine de BLÉ malté.
Peut contenir des traces de lait, noix, soja.

Mode de conservation :

Le produit est utilisé après décongélation et cuisson.

Conditionnement :

Un carton de 80 unités.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

➡ Kcalories : 264 Kcal	➡ Matières grasses : 3,7 g
➡ Kjoules : 1120 Kj	dont acides gras saturés 0,67 g
➡ Protéines : 9,9 g	dont acides gras mono-insaturés 1,02g
➡ Glucides : 47,97 g	dont acides gras poly-insaturés 1,7g
dont sucres 1,5 g	➡ Sel : 1,27 g
	➡ Fibres : 3,8 g

Secteurs d'Activité :

Distribution de produits surgelés.

Mode de distribution :

Distribution spécialisée.

COUP DE PATES SAS

Tél. : 01 64 11 64 01 - Fax : 01 64 11 64 02



PAIN CHOCOLAT 2 BARRES PRÉPOUSSÉ AU BEURRE D'ISIGNY STE MÈRE 85 G COUP DE PATES



Coup de pâtes
TRADITION & INNOVATION

DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

Il s'agit d'un pain chocolat prépoûssé fabriqué à base de beurre d'Isigny Sainte Mère AOP. Coup de Pates entretient un lien étroit de partenariat avec cette laiterie depuis de nombreuses années.

Il en découle une sélection des meilleures matières premières, issues de la production française, présentant un goût authentique. Nous souhaitons offrir un produit de plaisir pour une clientèle haut de gamme.

Ce produit est réalisé dans le plus grand respect de sa méthode de fabrication avec le temps de fermentation pour développer les arômes. Après sa cuisson, nous obtenons une croûte fine, dorée et croustillante. Un alvéolage luisant, une mâche onctueuse, un bon goût de beurre et de chocolat.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Décongeler les produits 5 à 10 minutes entre 0 et 4°C. Préchauffer le four à 180°C. Cuire au four 18 à 20 minutes à 165-175°C.



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Aspect visuel très gourmand, donne envie.
- Procédé de cuisson très simple.
- Bon goût de beurre, feuilletage croustillant, visuellement impeccable.

Code EAN :

Pain chocolat 2 barres prépoûssé au beurre d'Isigny Ste Mère :
3604380259897

Composition :

Pâte (89.4%) : farine de **BLÉ**, beurre d'Isigny AOP 30% (**LAIT**), eau, sucre, levure, **LAIT** demi-écrémé, **ŒUFS**, gluten de **BLÉ**, sel, arôme, agent de traitement de la farine (E300), enzymes.
Garnitures (10%) : chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**SOJA**)).
Dorure : **ŒUF**.

Mode de conservation :

Le produit est utilisé après décongélation et cuisson.

Conditionnement :

2 sachets de 85 unités

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

➡ Kcalories : 415 Kcal	➡ Matières grasses : 25 g dont acides gras saturés 16 g
➡ Kjoules : 1732 Kj	➡ Sel : 0,75 g
➡ Protéines : 7,2 g	
➡ Glucides : 39 g dont sucres 11 g	

Secteurs d'Activité :

Distribution de produits surgelés.

Mode de distribution :

Distribution spécialisée.

COUP DE PATES SAS

Tél. : 01 64 11 64 01 - Fax : 01 64 11 64 02



EXPLOSION DE SAVEURS – COUP DE PATES



DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

L'explosion de saveurs est fabriquée exclusivement à partir de produits frais et surgelés d'une grande qualité. Chaque bouchée est montée entièrement à la main afin de respecter les matières premières nobles qu'elle contient.

Homard, Saint-Jacques, langoustine, foie gras, truffe... tous les ingrédients utilisés sont cuisinés et associés avec le plus grand soin pour un mélange de saveurs, de textures, de formes et de couleurs surprenantes, originales mais surtout inédites.

Ce plateau haut de gamme et design est une véritable explosion de pur plaisir et de saveurs. C'est une création à l'image de notre passion et de notre savoir-faire.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Décongeler le plateau 2h - 2h30 entre 0° et 4 °C



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Produit très simple et très pratique, gain de temps énorme.
- Très facile à servir, rien d'autre à faire, gain d'argent et de temps.
- Très bon produit, bon choix de saveurs.

Coup de pâtes
TRADITION & INNOVATION

Code EAN :

Explosion de saveurs : 3604380267236

Composition :

Pour opéras saumon fumé, citron et œufs de saumon :

Pain de mie au yuzu 54.4% (farine de BLÉ, eau, matière grasse de palme, sel, sucre, levure, émulsifiant : E471, poudre de yuzu, conservateur : E282, acidifiant : E330), fromage frais au saumon fumé 34.8% (fromage frais 87.2% (LAIT) (contient sel), saumon fumé 32.8% (POISSON), sel, sucre), glaçage (eau, crème fraîche liquide (LAIT), jus de citron, curcume, épaississant : E406), œuf de saumon 2% (œuf de saumon 95.5% (POISSON), sel).

Mode de conservation :

Le produit est utilisé après décongélation.
Durée de vie après décongélation : 6 h à 4°C

Conditionnement :

Un carton de 40 unités.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

➡ Kcalories : 318 Kcal	➡ Matières grasses : 23,4 g dont acides gras saturés 11,69 g
➡ Kjoules : 1323 Kj	➡ Sel : 1,1 g
➡ Protéines : 11 g	➡ Fibres alimentaire : 2,3 g
➡ Glucides assimilables : 14,8 g dont sucres 4,4 g	

Secteurs d'Activité :

Distribution de produits surgelés.

Mode de distribution :

Distribution spécialisée.

COUP DE PATES SAS

Tél. : 01 64 11 64 01 - Fax : 01 64 11 64 02



LAMELLES DE KEBAB FRANCE KEBAB



DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

Pour les professionnels, FRANCE KEBAB propose une gamme complète de lamelles de kebab. Découvrez une viande subtilement marinée aux épices disponible en plusieurs recettes et proposée grillée ou rôtie.

Une gamme 100% service :

- Des lamelles pasteurisées et surgelées IQF qui apportent à vos préparations toute la saveur du véritable Kebab.
- Prêtes en quelques minutes et à utiliser sans décongélation préalable pour plus de praticité.
- La possibilité d'offrir à vos clients un délicieux kebab sans investir dans un matériel de cuisson spécifique.
- Des lamelles portionnables pour une parfaite maîtrise du coût/portion.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

- Sandwich, Kebab, Assiette, Panini, Pizza, Salade, Plat du jour...
- 2 min à feu vif dans une poêle, un wok ou une plaque à snack en remuant régulièrement.
- 6 min dans un four traditionnel thermostat 7 (210°C)
- directement sur une pizza, avant de passer au four.



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Bonne gamme de produit, simple et rapide d'utilisation.
- Sécurité alimentaire respectée.
- Vraiment pratique et très goûteux, super !

Code EAN :

Lamelles de Kebab Méditerranéen déjà Grillé - 850 g :
 3760051581961

Lamelles de Kebab Volailles Rôties : 3760051583668

Lamelles de Kebab Volailles Veau Rôties : 3760051584764

Composition :

Pour Méditerranéen déjà Grillé :

Viande de volaille 54% (viande de dinde, viande de poulet), LAIT écrémé, viande de veau 15%, fécule de pomme de terre, sel, oignon, épices (1%), dextrose, stabilisant (E451), ail en poudre, maltodextrine, exhausteur de goût : E621, amidon modifié de pomme de terre, extrait de levure, arôme, extrait de poivre, persil.

Mode de conservation :

Surgelé - A conserver à -18°C jusqu'à la date limite d'utilisation optimale - DLUO : 12 mois

Conditionnement :

Colis de 12 sachets de 850 g

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Pour Méditerranéen déjà Grillé :	➔ Protéines : 14 g
	➔ Glucides : 5 g
➔ Kcalories : 162,5 Kcal	➔ Lipides : 9,5 g
➔ Kjoules : 683 Kj	➔ Sel : 1,8 g

Secteurs d'Activité :

Restauration commerciale, Collectivité.

Mode de distribution :

Cash & Carry, Grossistes.

FRANCE KEBAB

Tél. : 02 33 77 10 80

www.france-kebab.com

Contact(s) :

Laurent Rouxel (Directeur commercial)
 Frédéric Lempereur (Directeur commercial)



PRÉPARATION POUR DESSERTS PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

La préparation pour Cheesecake Président Professionnel est une base nature pour dessert composée de 60% de fromage à la crème (cream cheese). Elle vous permet de réaliser sans cuisson de délicieux cheesecakes à la texture fondante, aérée et au bon goût frais, légèrement acidulé.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Foisonner la préparation pour Cheesecake à vitesse maxi pendant 2 min pour une texture ferme et aérée ou 4 min pour une texture plus mousseuse.



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Permet de faire 10 portions.
- Facile à monter en 2 minutes, bonne tenue, très bonne texture.
- Goût identique à l'original.

Code EAN :

Préparation pour Cheesecake Président Professionnel :
3428200383421

Composition :

Fromage à la crème 60% (crème (lait), rétentat de lait, lait écrémé, stabilisants : E410, E440, acidifiant : acide citrique), lait écrémé, sucre, gélatine, sel, amidon modifié, émulsifiants : E472b, E471, arôme.

Mode de conservation :

Avant ouverture, conserver à 18°C max.

Conditionnement :

Brique 1 L.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

➡ Kcalories : 225 Kcal	➡ Matières grasses : 15 g dont acides gras saturés 11 g
➡ Kjoules : 936 Kj	➡ Sel : 0,7 g
➡ Protéines : 4,4 g	
➡ Glucides : 18 g dont sucres 18 g	

Secteurs d'Activité :

Commercial et collectivité.

Mode de distribution :

Cash & Carry, grossiste, centrale de distribution, distributeur régional, site de e-commerce pour les professionnels.

LCHF

Tél. : 02 99 26 63 33
www.president-professionnel.fr

Contact(s) :

Charlène Hodet (Chef de produit)
charlene.hodet@lactalis.fr
Pascal Philippe (Directeur Commercial)
Pascal.philippe@lactalis.fr



PRÉPARATION POUR DESSERTS GALBANI PROFESSIONALE



DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

Avec 65% de Mascarpone, comme dans la recette traditionnelle, la préparation pour Tiramisu Galbani Professionale vous permettra de réaliser un délicieux Tiramisu en 6 minutes seulement.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Foisonner la préparation pour Tiramisu à vitesse maxi pendant 6 min pour une texture ferme ou 3 min pour une texture plus légère.



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Super facile à travailler, facile à personnaliser.
- Bon conditionnement, facile à stocker.
- Bluffant, proche de la perfection !



Code EAN :

Préparation pour Tiramisu Galbani Professionale :
3428200381274

Composition :

Mascarpone 65% (crème (lait), poudre de lait écrémé, correcteur d'acidité : acide citrique), lait écrémé, sucre, jaune d'œuf, amidon modifié, émulsifiant : E471, épaississant : carraghénanes, arôme vanille, colorant : bêta-carotène.

Mode de conservation :

Avant ouverture, conserver à 18°C max.

Conditionnement :

Brique 1 L.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

➡ Kcalories : 298 Kcal	➡ Matières grasses : 26 g dont acides gras saturés 17 g
➡ Kjoules : 1234 Kj	➡ Sel : 0,07 g
➡ Protéines : 3 g	
➡ Glucides : 13 g dont sucres 12 g	

Secteurs d'Activité :

Commercial et collectivité.

Mode de distribution :

Cash & Carry, grossiste, centrale de distribution, distributeur régional, site de e-commerce pour les professionnels.

LCHF

Tél. : 02 99 26 63 33
www.president-professionnel.fr

Contact(s) :

Charlène Hodet (Chef de produit)
charlene.hodet@lactalis.fr
Pascal Philippe (Directeur Commercial)
Pascal.philippe@lactalis.fr



GAMME DE FROMAGES À LA CRÈME CANTADOU® PROFESSIONNEL



DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

Des fromages à la crème¹ fabriqués en France, à Sablé-sur-Sarthe et élaborés à partir d'une base de fromage frais, crème, eau et sel. Des bases fromagères pour réaliser des sauces chaudes nappantes pour vos viandes et poissons et de sauces froides onctueuses pour vos entrées et salades. Simples à mettre en œuvre, ils se délaient facilement et ne déphasent pas. Une gamme de 5 variétés aux saveurs équilibrées pour varier vos recettes.

⁽¹⁾ contient 5% de crème

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Usage sauces chaudes et sauces froides (pour salade) : pour 5 L, diluer 2,5 kg de fromage Cantadou® Professionnel avec 2,5 L de liquide de mouillement = (50/50)

Usage sauces froides (type enrobage) : pour 5 L, diluer 4 kg de fromage Cantadou® Professionnel avec 1 L de liquide de mouillement = (20/80)



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Facile d'utilisation pour tartiner ou en sauce.
- Très bon goût et très bonne texture pour les préparations froides et chaudes.
- De nombreuses possibilités de préparation.
- Produit innovant avec des saveurs riches en goût.

Code EAN :

Cantadou® Professionnel Nature : 3073780847162
 Cantadou® Professionnel 4 Poivres : 3073780847247
 Cantadou® Professionnel Ail et Fines Herbes : 3073780847186
 Cantadou® Professionnel Curry : 3073780969567
 Cantadou® Professionnel Raifort : 3073780830867

Composition :

Fromage frais, eau, crème 5%, sel

Mode de conservation :

Tenir au froid entre + 2°C et + 6°C

Conditionnement :

Cantadou® Professionnel Nature, 4 Poivres, Ail et Fines Herbes, Curry : terrine de 500 g
 Cantadou® Professionnel Nature, Ail et Fines Herbes et Raifort : terrine de 1,250 kg

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Cantadou® Professionnel Nature :	→ Glucides : 2,5 g dont sucres 2,5 g
→ Kcalories : 331 Kcal	→ Matières grasses : 32,5 g dont acides gras saturés 22 g
→ Kjoules : 1364 Kj	→ Sel : 1 g
→ Protéines : 7 g	

Secteurs d'Activité :

Commercial, collectivité et entreprise.

Mode de distribution :

Cash & Carry, Grossistes.

FROMAGERIES BEL

Tél. : 01 84 02 72 50
www.groupe-bel.com

Contact(s) :

Marie Alleno (Chef de produit Fromages Ingrédients)
malleno@groupe-bel.com



J'ADORE BY COCKTALIS



J'ADORE

by Cocktalis

DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

Voici le révolutionnaire J'Adore By Cocktalis, premier cocktail à paillettes alcoolisé issu de la gamme Prestige ! Avec ses saveurs nobles que sont la pêche de vigne, la vanille bourbon et la mûre, le tout en accompagnement de champagne ou crémant, le cocktail retrouve enfin toute son élégance. Le futur incontournable de vos soirées, avec ces 34 cocktails raffinés en une bouteille 0,70L, réalisés facilement en quelques secondes grâce au concept "easy-mix" déjà reconnu de Cocktalis.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Réaliser un cocktail J'Adore By Cocktalis :

- Verser 1 à 2 cl de base J'Adore By Cocktalis
- Ajouter lentement 10 cl de champagne ou crémant
- Touillez délicatement du bas vers le haut à l'aide d'une paille



COMMENTAIRES DES PROS :

- Un bon produit pour des préparations festives, idéal pour un vin blanc pétillant. Un délice.
- Visuellement un beau produit contenu dans une belle bouteille en verre et un super bon concentré.
- Aspect visuel très original, produit festif, produit de luxe. Mariage idéal avec le champagne. Goût de fruits bien prononcé.

Composition :

Pêche de vigne, Vanille Bourbon, Mûre.
Contenance en alcool : 12,5%

Mode de conservation :

A préserver de la chaleur et de la lumière.

Conditionnement :

Bouteille 0,70 L en verre.

Secteurs d'Activité :

Débits de boissons destinés aux professionnels du CHR.

COCKTALIS INTERNATIONAL

Tél. : 03 89 89 42 31
www.cocktalis.com

Contact(s) :

Meltem Goktas (Responsable Qualité et Innovation)
meltem.goktas@cocktalis.com
Bruno Longin (Responsable Commercial)
bruno.longin@cocktalis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



MISS CHEF®, LA POMME 100% CUISINE ET PÂTISSERIE



DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

MISS CHEF®, la pomme 100% cuisine et pâtisserie s'adresse aux cuisiniers amateurs et aux professionnels de la cuisine et de la pâtisserie pour devenir la référence qualité/goût du segment. Elle s'appuie sur ses prédispositions naturelles (équilibre sucre/acidité, texture, intensité aromatique, tenue à la cuisson, capacité à ne pas rendre d'eau...), qualités testées par un laboratoire indépendant et qui sont reconnues et très appréciées par les professionnels du secteur.

USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

MISS CHEF®, la pomme 100% cuisine et pâtisserie est parfaitement adaptée à toutes utilisations culinaires : à raper, en jus, en soufflé, à centrifuger, à poêler, à rôti, en julienne, à sécher, à gélifier, en sorbet, en granité, à compoter, à caraméliser, en gelée, à confire, à pocher...



COMMENTAIRES DES CHEFS :

- Excellente tenue en cuisson, belle couleur quand elle est cuite avec sa peau.
- Très sucrée, croquante, bien goûteuse, parfaite pour les desserts.
- Goût équilibré, belle texture une fois cuite.

Conditionnement :

GMS : sachet 6 ou 8 pommes
Cash & Carry/Grossistes : plateau 50x30 8 ou 12 kg

Secteurs d'Activité :

GMS, Collectivité, Commercial.

Mode de distribution :

GMS, Cash & Carry, Grossistes.

PINK LADY® EUROPE

Tél. : 04 90 33 65 00

Contact(s) :

Olivier Jauzion (Responsable de marché France)
olivier.jauzion@pinkladyeurope.com

