

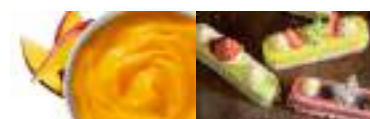
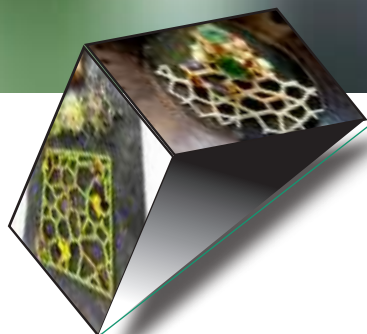
SÉLECTION

RESTAURATION



2022





- LES PRODUITS LAITIERS	P.5 / P. 9
-Beurre,Crème,Lait, Oeufs ,Fromages	
- VIANDES & POISSONS	P.11 / P. 19
-Charcuterie, Volailles, Viandes, Poissons	
- LEGUMES / FECULENTS	P.21 / P. 28
-Légumes surgelés & Frais	
-Pomme de Terre, Riz , Pâtes	
- FARINES / CONDIMENTS	P.30 / P. 36
-Sauces, Huiles, Vinaigres	
-Olives , Cornichons	
- AIDES CULINAIRES PATISSERIE	P.38 / P. 52
-Matières Premières	
-Couvertures , Décors , Accompagnements	
- FRUITS/PATISSERIES / PAINS	 P.54 / P. 70
-Macarons, Pâtisseries , Viennoiseries , Pains.	
- GLACES	 P72 / P 74
- HYGIENE / VETEMENTS	P.76 / P. 81
- CATALOGUES / IDEES	 P.82 / P.83

CONTACT

DISPRODAL, Z.I LYON NORD, 135 RUE DE LA CHAMPAGNE- 69730 GENAY



TEL.: 04.78.91.20.04 - FAX : 04.78.91.49.36



www.disprodal.fr



Disprodal

Fournisseur

des Créateurs de

Gourmandises



INFORMATIONS



INDIQUE UN PRODUIT CONGELE



DONNE LE TEMPS DE DECONGELATION A T° AMBIANTE



DONNE LE TEMPS DE CUISSON ET LA TEMPERATURE



DONNE UNE INFORMATION



PRODUITS LAITIERS



BEURRE & CREME



LAIT & OEUFS



FROMAGES



Beurre Fin Vachette Plaquette

250 Gr. - 1 Carton de 40 Plq.
- Réf.: 24070



Beurre Extra S.Tempé Rouleaux

1Kg - 1 Carton de 10 Rlx
- Réf.: 24040



Beurre Cube Campina

25 Kg. - 1 Carton
- Réf.: 24012



Beurre Doux 82% Motte «Président»

10 Kg. - 1 Carton
- Réf.: 24020



Beurre Motte de Bresse AOC

10 Kg. - 1 Carton de 2x 5 Kg
- Réf.: 24110A



Crème UHT B.E Bleue 30 %MG

1L.. - 1 Pack de 12 L.
- Réf.: 56150



Crème UHT B.E Rouge 35% MG

1L. - 1 Pack de 12 L.
- Réf.: 56190



Crème Culinaire UHT B.E 20% MG

1L. - 1 Pack de 12 L.
- Réf.: 56023



Crème UHT Debic Tenue & Foisonnement

1 L.. - 1 Pack de 6 L.
- Réf.: 56180

Végétop Debic

1L. - 1 Pack de 6 L.
- Réf.: 56250



Crème Epaisse 30 % MG «Dg Fermage »

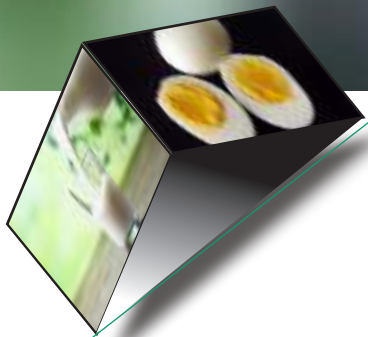
1 Kg . - 1 Pot
- Réf.: 56018



Crème Epaisse AOC Bresse 35 %

5 Kg. . - 1 Seau
- Réf.: 56010

Producteurs
Locaux



Producteurs Locaux



Lait UHT Entier

1L. - 1 Pack de 6 L.
- Réf.: 56065



Lait UHT 1/2 Ecrémé

1L. - 1 Pack de 6 L.
- Réf.: 56055



Oeufs Frais Calibre 63 / 73

- 1 Carton de 90 Pc
- Réf.: 57040

Les Monts Du Lyonnais



Oeufs Entiers Liquides

2L. - 1 Bidon
- Réf.: 57055



Jaune d'Oeufs non Sucrés Frais

1L. - 1 Bidon
- Réf.: 58050



Blanc d'Oeufs Pâtissier «Chef»

1L. - 1 Bidon
- Réf.: 57085



Emmental Râpé Français Neutre

1Kg. - 1 Sachet
- Réf.: 60026

Cheddar Râpé

1Kg. - 1 Sac
- Réf.: 60189



Parmesan Pétale

500 Gr. - 1 Barquette
- Réf.: 60198

Parmeggiano Reggiano Râpé

1 Kg. - 1 Pièce
- Réf.: 60776



Mozzarella Bufala

125 Gr. - 1 Carton de 16 Pc
- Réf.: 60915

Mozzarella Fiordilatte Julienne

2,5 Kg. - 1 Barquette
- Réf.: 60780

Mozzarella Billes Maestrella

5 Gr. - 1 Sachet de 1 Kg
- Réf.: 60037



Burratina

120 Gr. - 1 Carton de 6 pots
- Réf.: 60065



Mascarpone Granaloro

500 Gr. - 1 Pot
- Réf.: 60916

Mascarpone Granaloro

2 Kg. - 1 Barquette
- Réf.: 60710



Cubes De Bleu Ligeil 10 mm

750 Gr.- 1 Barquette
- Réf.: 60029

Cubes De Féta Grecque

800 Gr. - 1 Barquette
- Réf.: 600013



Dés De Comté

1 Kg. - 1 Sachet
- Réf.: 60023

Gorgonzola 1/8 Bloc

Au Poids. - 1 Bloc env. 1,5 Kg
- Réf.: 60918



Conté Extra Alpage 1/8 - 6 Mois

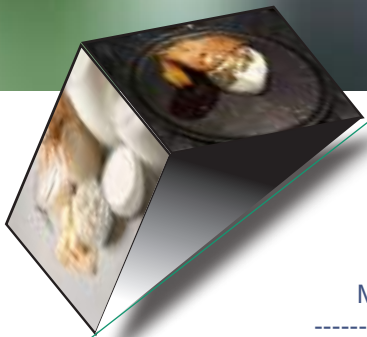
Au Poids. - 1 Pièce
- Réf.: 60557



Fromage Chèvre Affiné Ø 42 mm

500 Gr. - 1 Barquette
- Réf.: 60422





Médaillon Chèvre Cuit Pané

1 Kg. - 1 Sachet
- Réf.: 70014



Saint marcellin Nu

80 Gr. - 1 Carton de 12 Pièces
- Réf.: 60886



Saint Félicien Nu

180 Gr. - 1 Carton de 9 Pièces
- Réf.: 60601



Crottin De Chavignol

60 Gr. - 1 Carton de 12 Pièces
- Réf.: 60132



Rigote De Condrieu

35 Gr. - 1 Carton de 12 Pièces
- Réf.: 60910



Fromage Triple Crème Truffe

500 Gr. - 1 Carton de 4 Pièces
- Réf.: 60612



Roquefort Papillon

1/4 coupe. - 1 Pièce
- Réf.: 60172



Fromage Bleu

Au Poids Env.2,5 Kg - 1 Bloc
- Réf.: 60126



Raclette De Montagne Pasteurisée

Au Poids env. 6 Kg. - 1 Bloc
- Réf.: 60334

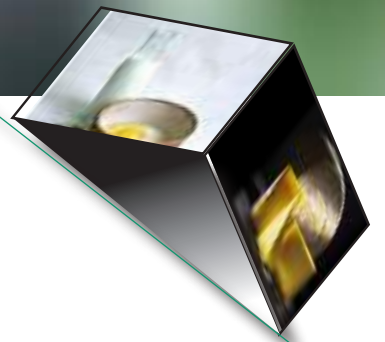
Egalement Disponible Au Lait Cru
Bloc de 6 Kg
Réf.: 60649



Faisselles «**Rians**» 6%MG

125 Gr. - 1 Carton de 18 Faisselles
- Réf.: 60129





**Un service spécialisé « Produits Laitiers »
est là pour vous présenter notre gamme complète
et répondre à vos différentes demandes.**



CONTACT:

Mr BEROUJON Fabien

04.78.91.52.51

pl.disprodal@backeurop.fr



CHARCUTERIE



VOLAILLES



VIANDES



POISSONS

JAMBON CUIT

Jambon Supérieur «Le Mistral»

Au Poids env 7,5 Kg. - 1 Bloc
- Réf.: 62050

Jambon Cuit au Court Bouillon Découenné

Au Poids env.7,5 Kg. - 1 Bloc
- Réf.: 62054



Jambon Torchon Cuit Supérieur D.D

900 Gr - 1 Barquette de 20 Tranches
- Réf.: 62113



Tranchettes Jambon Poids Fixe

2 Kg. - 1 Barquette
- Réf.: 62188

Jambon Cube Frais

1 Kg - 1 Barquette
- Réf.: 62170



JAMBON CRU

Jambon Serrano Block OR

2,25 Kg. - 1 Pièce
- Réf.: 62124



Jambon Serrano 11 Mois

500 Gr. - 1 Barquette de 30 T.
- Réf.: 62112



Jambon Timbre de Serrano

500 Gr. - 1 Barquette
- Réf.: 62116



Jambon Sec Currado 9 Mois

500 Gr - 1 Barquette 25 T.
- Réf.: 62649

ROSETTE

Rosette Losange Noire

2,8 Kg - 1 Bloc
- Réf.: 62173



Rosette Backeurop

500 Gr - Barquette de 48 Tranches
- Réf.: 62160





CHORIZO



Chorizo Cubes Aoste

500 Gr. - 1 Barquette
- Réf.: 62045



Chorizo Tranche Ø38

1 Kg - 1 Barquette
- Réf.: 62060

Chorizo Cular

500 Gr. - 1 Barquette de 72 T.
- Réf.: 62095



Chorizo Allumettes Aoste

500 Gr. - 1 Barquette
- Réf.: 62185

BACON - COPPA

Bacon Fumé Lomo

500 Gr. - 1 Barquette de 80 T.
- Réf.: 62070

Tranchette Bacon Fumé

1 Kg. - 1 Barquette
- Réf.: 70066



Coppa Sec Sel D'Aoste

250 Gr. - 1 Barquette de 32 T.
- Réf.: 62181

LARDONS

Lardons Fumés Back Europ

1 Kg. - 1 Barquette
- Réf.: 62115

Lardons Fumés 5x5x25 Blanchis

1 Kg - 1 Barquette
- Réf.: 62145



Lardon Allumette 5*5 Castillonnais

1 Kg. - 1 Barquette
- Réf.: 62020

Râpé de Lardon Fumé

500 Gr. - 1 Barquette
- Réf.: 62666

SAUCISSON A CUIRE



Saucisson à Cuire (Cervelas)

320 Gr. - 1 Barquette
- Réf.: 62167



LE SAUCISSON A CUIRE

ENCORE APPELE CERVELAS A LYON, EST UNE SPECIALITE LYONNAISE

VOLAILLE

Filet De Poulet «France»

2,5 Kg. - 1 Barquette
- Réf.: 62183



Filet De Poulet Français

5 Kg. - 1 Barquette
- Réf.: 70623



Filet De Poulet Import

5 Kg. - 1 Carton
- Réf.: 70621

Filet De Poulet Frais «UE» Halal

2,5 Kg. - 1 Carton
- Réf.: 62182



Cuisse De Poulet

5 Kg. - 1 Carton
- Réf.: 62187

Haut Cuisse De Poulet Sauté ss Os

5 Kg. - 1 Carton
- Réf.: 70122



Ailes De Poulet Tex Mex Halal

1 Kg. - 1 Sachet
- Réf.: 70071



Nuggets Filet Poulet P. Beignet 22 Gr

1 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 70126



Manchon Poulet Tex Mex Halal

1 Kg. - 1 Sachet
- Réf.: 70117

Escalope de Dinde Vrac 130/150

5 Kg. - 1 Carton
- Réf.: 70118



Sauté de Dinde Sans Os Sans Peau

5 Kg. - 1 Carton
- Réf.: 70119

LE BOEUF



Code Article	Désignation
67000	Boeuf AUBRAC - Filet PAD 3,5 kg
67001	Boeuf AUBRAC - Faux-Filet PAD 4/5 kg
67002	Boeuf AUBRAC - Entrecôte PAD 4 kg
67003	Boeuf AUBRAC - Cœur de Rumsteak PAD 3/4 kg
67004	Boeuf AUBRAC - Bavette d'Aloyau PAD 3 kg
67005	Boeuf AUBRAC - Tournedos Filet 180gr x 5 pcs
67006	Boeuf AUBRAC - Faux-Filet Tranche 200gr x 5 pcs
67007	Boeuf AUBRAC - Entrecôte Tranche 250gr x 5 pcs
67008	Boeuf AUBRAC - Cœur de Rumsteak 180gr x 5 pcs
67009	Boeuf AUBRAC - Bavette d'Aloyau 180gr x 5 pcs
67029	Boeuf AUBRAC - Côte de Boeuf - Pièce
67033	Boeuf AUBRAC - Dessus de Palette - PAD 1,5/2 kg
67034	Boeuf AUBRAC - Paleron de Boeuf - PAD 3 kg
67010	Boeuf AUBRAC - Kit Aloyau 19/21 kg Cœur de Rumsteak, Faux-Filet, Entrecôte, Filet, Bavette d'Aloyau

Fin des commandes le Mercredi à 14h
Livraison à partir du Mardi de la semaine suivante
DLC environ 18 jours



Code Article	Désignation
67012	Veau AVEYRON - Pavé Noix 180gr x 5 pcs
67013	Veau AVEYRON - Escalope Noix 180gr x 5 pcs
67014	Veau AVEYRON - Côte 350/400gr x 5 pcs
67030	Veau AVEYRON - Quasi de Veau - Pièce
67032	Veau AVEYRON - Noix de Veau - 7 kg
67026	Veau AVEYRON - Carré de Veau - 4 kg
67011	Veau AVEYRON - Kit Avant Epaule 2 poches de 2,5Kg de sauté issu de l'épaule Jarret a/os pièce en 5 ou 6 morceaux de 200g environ Rôti épaule sous filet de 2kg Paleron SP
67025	Sauté de Veau AVEYRON - Poche de 2,5 kg Sauté de veau sans os, morceaux en 40/60gr

Fin des commandes le Mercredi à 14h
Livraison à partir du Mardi de la semaine suivante
DLC environ 18 jours



Un goût d'Authenticité et de liberté

Le Boeuf Aubrac fait parti des 10 races à viande françaises élevées pour leur qualité en viande à la différence des races laitières.

Race rustique originaire du plateau de l'Aubrac, en Aveyron et en Lozère.
Zone protégée au niveau environnemental

Animal élevé au grand air
Une alimentation essentiellement verte
(herbe verte en pâturage et foin sec l'hiver)
Valorisation et Respect de la Nature

Un grain de viande fin pour une texture très fondante
Goût affirmé
Viande très colorée

LE BURGER AVEYRONNAIS



Steaks Hachés Aubrac 150 Gr

3 Kg. - 1 Carton de 20 Pc
- Réf.: 70409

Steaks Hachés 15% MG de 100 Gr

6 Kg. - 1 Carton de 60 Pc
- Réf.: 70390

Steaks Hachés 15% MG de 150 Gr

6 Kg. - 1 Carton de 40 Pc
- Réf.: 70397

Steaks Hachés Boucher VBF 15% 180 Gr

6 Kg. - 1 Carton de 34 Pc
- Réf.: 70154





Steacks Hachés Cuits de 90 Gr

5,4 Kg. - 1 Carton de 60 Pc

- Réf.: 70150



Steacks Hachés Baguette VBF 90 Gr

5,4 Kg. - 1 Carton de 60 Pc

- Réf.: 70400



Steacks Hachés Halal de 100 Gr

6 Kg. - 1 Carton de 60 Pc

- Réf.: 70396



Steacks Hachés Halalde 45 Gr

5,4 Kg. - 1 Carton de 120 Pc

- Réf.: 70395



Viande Egrenée Pur Boeuf 20%

1 Kg. - 1 Barquette

- Réf.: 70375



Viande Egrenée Halal 20 %

1 Kg. - 1 Barquette

- Réf.: 70365





LE SAUMON

Saumon Atlantique Fumé Frais 25 T.

1 Kg. - 1 Paquet
- Réf.: 62007

Saumon Norvège Fumé Frais 14/16T

500 Gr. - 1 Paquet
- Réf.: 62080

Saumon Fumé Plaque 14/16 T.

500 Gr. - 1 Plaque
❄ - Réf.: 70155



TRANCHES



MORCEAUX

Saumon Miettes Cuits IQF

1 Kg. - 1 Barquette
❄ - Réf.: 62085

Saumon Fumé

500 Gr. - 1 Paquet
❄ - Réf.: 62130

Saumon Efeuillé Cuit IQF

1 Kg. - 1 Paquet
❄ - Réf.: 70115



Pavé De Saumon «Avec Peau»

500 Gr. - 1 Sac
❄ - Réf.: 70372



LE THON



Thon Naturel Backeurop

4/4 - 1 Boîte
- Réf.: 60200

Thon Naturel Backeurop

3/1. - 1 Boîte
- Réf.: 60410

Thon Entier à l'Huile

4/4 - 1 Boîte
- Réf.: 60430

POCHES



Thon Naturel

650 Gr- 1 Poche
- Réf.: 60445

Thon à L'huile

1 Kg - 1 Poche
- Réf.: 605555



LE CABILLAUD



Pavé De Cabillaud «Sans Peau»

600 Gr. - 1 Sachet
- Réf.: 70371





LES CREVETTES

Crevette Decortiquées Cuites

500 Gr - 1 Sachet
❄️ - Réf.: 70345

Crevettes Décortiquées Crues 26/30

800 Gr - 1 Sachet
❄️ - Réf.: 70358

Crevettes Décortiquées Cuites 20/40

800 Gr. - 1 Sachet
❄️ - Réf.: 70368



LES ANCHOIS



Anchois Filets à L'huile

800 Gr. - 1 Barquette
❄️ - Réf.: 60010



LES FRUITS DE MER

Cocktail De Fruit De Mer

1 Kg. - 1 Paquet
❄️ - Réf.: 70340



Surimi Miettes Fleury Michon

500 Gr. - 1 Paquet
- Réf.: 60457



Surimi Roulé Goût Crabe

1 Kg. - 1 Rouleau
- Réf.: 60455

LE COLIN

Beignet De Colin d'Alaska Fish/Chips
40 Gr

5 Kg. - 1 Sachet
- Réf.: 70361



CONSEILS D 'UTILISATIN;
SANS DECONGELATION PREALABLE:
AU FOUR SEC PRECHAUFFE A 220 °C : 12 A 16 MINUTES.
A LA FRITEUSE 180°C : 5 MINUTES 30 A 5 MINUTES 30.



Tranche De Colin D'Alaska
Fisch / Chips 100 Gr

5 Kg. - 1 Carton
- Réf.: 70359



CONSEILS D 'UTILISATIN;
SANS DECONGELATION PREALABLE:
AU FOUR SEC PRECHAUFFE A 180°C : 8 A 12 MINUTES, SANS AJOUT DE MATIERE GRASSE;
A LA FRITEUSE 180°C : 3 MINUTES 30 A 4 MINUTES.



LEGUMES SURGELES



LEGUMES FRAIS



POMME DE TERRE



RIZ & PATES

LES LEGUMES SURGELES



Ratatouille Cuisinée Huile Olive

2,5 Kg. - 1 Sac
Réf.: 70303



Champignons Paris Emincés

1 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 60100



Mélange Champignons Forestier

1 Kg. - 1 Sac
Réf.: 70684



Carottes Rondelles Ondulées

2,5 Kg. - 1 Sac
Réf.: 70343



Poivrons Flammes Lanières R/V/J

2,5 Kg. - 1 Sac
Réf.: 70280



Aubergines Grillées

1 Kg - 1 Sac
Réf.: 70639



Courgettes Rondelles ondulées

2,5 Kg - 1 Sac
Réf.: 70680



Oignons Emincés

2,5 Kg. - 1 Sac
Réf.: 60260



Poireaux 50/50 Coupés

2,5 Kg - 1 Sac
Réf.: 70250



Epinards Hachés

2,5 Kg. - 1 Sac
Réf.: 70290



Epinards Branches

2,5 Kg - 1 Sac
Réf.: 70300



LES LEGUMES SURGELES



Haricots Verts Extra Fins

2,5 Kg. - 1 Sac
 Réf.: 70330



Petits Poids Extra Fins

2,5 Kg. - 1 Sac
 Réf.: 70125



Macédoine de Légumes

2,5 Kg. - 1 Sac
 Réf.: 70270



Brocolis Fleurette 20/40

2,5 Kg. - 1 Sac
 Réf.: 70360



Choux Fleurs Fleurette

2,5 Kg. - 1 Sac
 Réf.: 70370



Légumes Couscous

2,5 Kg. - 1 Sac
 Réf.: 70344



Avocats Lamelles

1 Kg. - 1 Sac
 Réf.: 70366



Avocats Cubes

1 Kg. - 1 Sac
 Réf.: 70348



Pois Chiches

10 Kg - 1 Sachet
 - Réf.: 80349



HERBES AROMATIQUES



Ail Cubes

250 Gr - 1 Sachet
 Réf.: 70600



Persil Ail

250 Gr. - 1 Sachet
 Réf.: 70604



Persil

250 Gr - 1 Sachet
 Réf.: 70603



Basilic

250 Gr. - 1 Sachet
 Réf.: 70601



Ciboulette

250 Gr. - 1 Sachet
 Réf.: 70605



Echalotes Cubes 3 x 3 mm

250 Gr - 1 Sachet
 Réf.: 700340





LES LEGUMES FRAIS

LISTE
NON
EXHAUSTIVE



Poivrons Frais Rouge

5 Kg. - 1 Plateau
- Réf.: 60386

Poivrons Frais Vert

5 Kg. - 1 Plateau
- Réf.: 60382

Poivrons Frais Jaune

5 Kg. - 1 Plateau
- Réf.: 60080



Salade Roquette

125 Gr. - 1 Barquette x8
- Réf.: 60015



Salade Mesclun Vrac

1 Kg. - 1 Barquette
- Réf.: 60372



Salade Batavia France

250 Gr. - 1 Carton de 6
- Réf.: 60052



Tomate Fraîche Entière - Cal.57

6 Kg - 1 Carton
- Réf.: 60370



Courgettes Fraîches

10 Kg - 1 Plateau
- Réf.: 60374



Aubergines Fraîches

5 Kg - 1 Plateau
- Réf.: 60376



Carottes Fraîches

12 Kg - 1 Plateau
- Réf.: 60385



Champignons De Paris

3 Kg - 1 Plateau
- Réf.: 60378



Pomme De Terre Lavée Agatha

10 Kg - 1 Sac
- Réf.: 40311

POMMES DE TERRE



Pommes De Terre Cubes Sous Vide

2 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 60474



Frites Fraîches 10 mm Bravi Belge

10 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 60381



Pommes De Terre Lamelles

2 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 60476



Frites 9/9 mm Original

2,5 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 70385



Frites Caterpak 6/6 mm

2,5 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 70388



Frites Fry'N Dip

2,5 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 70387



Pommes De Terre Sautées Lamelles

2,5 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 70310



Pomme Paillasson

1,5 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 70635



Pomme Râpée Potato

2 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 70389



LES FECULENTS

Riz Long Etuve

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80150

Riz Basmati

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80660



Riz Parfumé Thaïlandais

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80650

Mélange Trois Riz Gourmet

2,5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80152



Riz à Risotto Arborio

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80670



Petit épeautre de Haute Provence CUIT

Le petit épeautre de Haute Provence est une céréale d'exception au goût subtil, on le trouve aujourd'hui en Haute Provence où il a été redécouvert par le grand public dans les années 90.



Produit sain:
Cultivé sans pesticide
Source de fibres, pauvre en sodium/sel
Produit raffiné
Peut se consommer aussi bien froid que chaud
Accompagne avantageusement salades,
légumes, risottos, viandes.
Produit micro onctueux pour une cuisson
simple et rapide.

Ingrédients

Composition : 100% Petit épeautre CUIT (grains d'épeautre entiers CUIITS) (Triticum monococcum). Ce produit contient du **GLUTEN**.

Conseils d'utilisation

Consommation froide:
A décongeler au micro-ondes en mode décongélation. Temps à adapter à la portion.
Le produit peut également être décongelé au réfrigérateur dans un plat adapté.
Consommation chaude:
2 minutes à pleine puissance pour une portion de 200 à 300g.
A la poêle, avec un peu de matière grasse de votre choix, à feu moyen doux.

Suggestion de recettes

Faites revenir des lardons dans une poêle avec quelques oignons, l'ensemble cuit - et sont prêts, ajoutez l'épeautre, laissez mijoter quelques minutes.

Quinoa Blond

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80081



Trio de Quinoa

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80046



Epeautre Petit Cuit

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 70013

LES FECULENTS



Lasagne Aux Oeufs Barilla

500 Gr - 1 Boîte
- Réf.: 80630



Tagliatelles Barilla

6 Kg - 1 Carton de 6 Sacs
- Réf.: 80640



Penne Rigate Barilla

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80620



Farfalles Barilla

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80888



Spaghetti Barilla

5 Kg - 1 Sacs
- Réf.: 80610



Coquillettes Alpina

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80600



Tagliatelles De Cecco

4 Kg - 1 Carton de 8 x 500 Gr
- Réf.: 80700



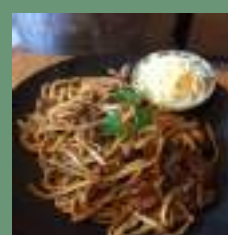
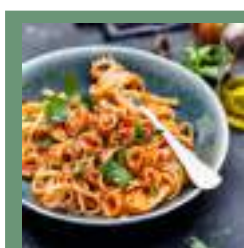
Penne Rigate De Cecco

3 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80129



Linguine De Cecco

3 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80126





Orecchiette Garofalo

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80139



Tagliatelles Nido Garofalo

500 Gr - 1 Sac
- Réf.: 80154



RIGATONI Garofalo

500 GR - 1 Sac
- Réf.: 80159



Penne Ziti Rigate Garafalo

3 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80153



Fusilli Garofalo

3 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80138



Linguine Garofalo

3 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80136



Crozet Nature Alpina Savoie

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80169



Polenta Fine Vivien Paille

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80798



Quenelles Nature

80 Gr - 1 Sac de 25
- Réf.: 70018

Quenelles Brochet

120 Gr - 1 Sac de 15
- Réf.: 70016



LES FARINES & CONDIMENTS



LES SAUCES



HUILES & VINAIGRES



OLIVES & CORNICHONS



FARINE

Farine De Blé Type 55

10 Kg - 1 Carton de 10 x 1 Kg
- Réf.: 16025

Farine T55 Panifiable

25 Kg - 1 Sac
- Réf.: 16021



Fleur De Sel De Guérande

1 Kg - 1 Pot
- Réf.: 38170



SEL

Sel Alimentaire Fournisel

25 Kg - 1 Sac
- Réf.: 38150

Sel Gros Essoré Fournisel Bio

25 Kg - 1 Sac
- Réf.: 38200

Sel Fin «La Tablée»

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 38255

Sel Gros «La Tablée»

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 38072

Sel Mer Gros «La Tablée»

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 38072

Dosette Sel Gyma

0.8 Gr - 1 Boîte de 2000
- Réf.: 600109



POIVRE

Dosette Poivre Gyma

0,14 Gr - 1 Boîte de 2000
- Réf.: 600103

Poivre Gris Grains

480 Gr - 1 Boîte
- Réf.: 60810

Poivre Noir Concassé

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 600100



PIMENT

Piment D'Espelette

50 Gr - 1 Pot
- Réf.: 60844



Spigol

100 Gr - 1 Boîte
- Réf.: 60002

Fonds Brun Lié Knorr

750 Gr - 1 Boîte
- Réf.: 80331

Fonds De Volaille Lié Knorr

750 Gr - 1 Boîte
- Réf.: 80332

Gelée Knorr

750 Gr - 1 Boîte
- Réf.: 80172

LES FONDS

Jus De Veau Lié Knorr

750 Gr - 1 Boîte
- Réf.: 80165

Fumet de Poisson Knorr

750 Gr - 1 Boîte
- Réf.: 80330



LES SAUCES



Tomato Ketchup Top Down

800 ML - 1 Flacon
- Réf.: 80012

Ketchup Heinz Flacon Souple

220 ML - 1 Flacon
- Réf.: 80400

Tomato Ketchup Verre Heinz

342Gr - 1 Bouteille
- Réf.: 80019

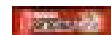
KETCHUP

Ketchup Tomato Colona Flacon

1 Litre - 1 Flacon
- Réf.: 80410

Dosettes Ketchup

10 Gr - 1 Boîte de 150 Sticks
- Réf.: 80170



MOUTARDE

Moutarde à l'Ancienne

1 Kg - 1 Seau
- Réf.: 80225

Moutarde à l'Ancienne

5 Kg - 1 Seau
- Réf.: 80155

Moutarde De Dijon

5 Kg - 1 Seau
- Réf.: 60030

Moutarde De Dijon

1 Kg - 1 Seau
- Réf.: 60270

Moutarde De Dijon Flacon

1 Litre - 1 Flacon
- Réf.: 80020

Dosettes Moutarde Boîte Distrib.

4 Gr - 1 Boîte de 200 Sticks
- Réf.: 80175





MAYONNAISE

Mayonnaise Haute Fermeté Lesieur

5 Litre - 1 Seau
- Réf.: 60510

Dosettes Mayonnaise Boîte Distrib.

10 Gr - 1 Boîte de 150 Sticks
- Réf.: 300110



Mayonnaise Nature 70% Bénédicta

5 Litre - 1 Seau
- Réf.: 600029

Mayonnaise BackEurop

5 Litre - 1 Seau
- Réf.: 60050

Mayonnaise Allégée BackEurop

5 Litre - 1 Seau
- Réf.: 60055



SAUCE SALADE



Sauce Salade Gyma

5 Litre - 1 Bidon
- Réf.: 60151

Sauce Salade Coupelle

20 Gr - 1 Boîte de 252 coupelles
- Réf.: 600101

Dosettes Présent.Sauce Salade

10 ML - 1 Boîte de 150 Sticks
- Réf.: 80050



SAUCE PIMENTÉE

Sauce Swett Chili

600 ML - 1 Bidon
- Réf.: 80290



Dosettes Présentoir Sauce Pimentée

4 ML - 1 Boîte de 200 Sticks
- Réf.: 80180



Dosettes Sauce Pimentée

4 ML - 1 Boîte de 1000 Sticks
- Réf.: 80171



Sauce Tabasco

58 Gr - 1 Bouteille
- Réf.: 80015



Sauce Barbecue Head

1,1 Kg - 1 Bouteille
- Réf.: 80289



Sauce Anglaise Worcester Heinz

150 ML - 1 Bouteille
- Réf.: 80405

SOJA



Sauce Soja Kikkoman

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 80200

VINAIGRE



Sauce Vinaigrette Balsamique

75 Cl - 1 Bouteille
- Réf.: 20024

Mignonettes Vinaigre Balsamique

20 Ml - 1 Boîte de 50
- Réf.: 80710



Sauce Balsamique

950 Gr - 1 Flacon
- Réf.: 80157

Vinaigre Balsamique Modène Toschi

1L. - 1 Bouteille
- Réf.: 80148



Vinaigre De Xéres

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 80142



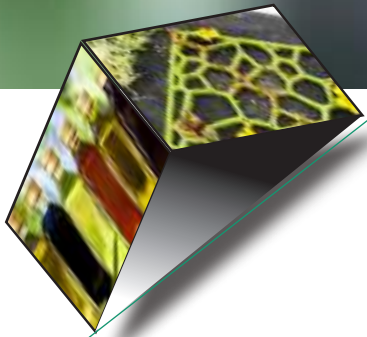
Vinaigre De Vin

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 80140

Vinaigre De Framboise

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 80141





HUILE



Huile Cuisinor Friture

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 20080

Huile Gidolive

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 20085

Huile d'Olive

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 20040



Huile d'Olive

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 20060

Huile de Tournesol

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 20025

Huile De Tournesol

5 Litres- 1 Bidon
- Réf.: 20020



Huile de Colza

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 20030

Huile de Colza

25 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 20035

Huile d'Arachide

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 20010



Huile de Pépins De Raisins

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 20015



Huile de Noix

1 Litre - 1 Bidon
- Réf.: 20065



Huile de Noisettes

500 MI - 1 Bouteille
- Réf.: 20095



OLIVES NOIRES

Olives Noires à La Grecque Dénoyautées

2,5 Kg - 1 Seau
- Réf.: 60320

Olives Noires Dénoyautées

4/4 - 1 Boîte
- Réf.: 60340



Olives Noires En Rondelles

5/1- 1 Boîte
- Réf.: 60140

OLIVES VERTES



Olives Vertes En Rondelle

5/1 - 1 Boîte
- Réf.: 60145

Olives Vertes dénoyautées

4/4 - 1 Boîte
- Réf.: 60350

OLIVES APPERITIF

Olives Vertes Basilic Dénoyautées

5 Kg - 1 Seau
- Réf.: 60323



CORNICHONS

Cornichons 120/150

5/1 - 1 Boîte
- Réf.: 60185

Cornichons En Rondelles

5/1 - 1 Boîte
- Réf.: 60186



Cornichons Brover

3 Litres - 1 Bocal
- Réf.: 60187

CAPRES



Câpres Capucine

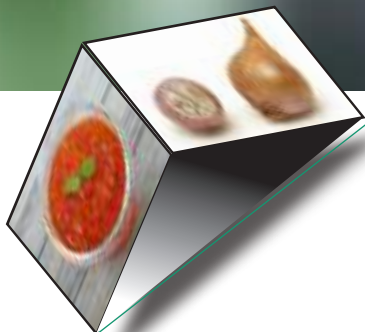
4/4 - 1 Boîte
- Réf.: 60250

POIVRONS



Gouttes de Poivrons Doux

4/4 - 1 Boîte
- Réf.: 60821



TOMATE



Tomates Concentrées

4/4 - 1 Boîte
- Réf.: 60180



Tomates concassées Brover

5/1 - 1 Boîte
- Réf.: 60165

OIGNONS



Oignons Frits

500 Gr - 1 Sachet
- Réf.: 60125

Oignons Préfrits

5/1 - 1 Boîte
- Réf.: 60244



Oignons Emincés

2,5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 60260



Oignons Confits Caramélisés

4/4 - 1 Boîte
- Réf.: 60191



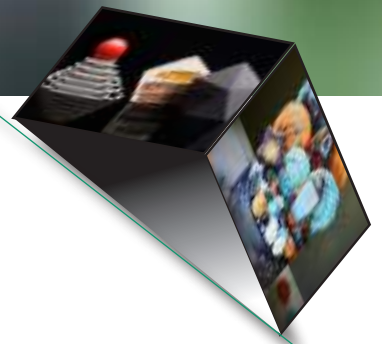
Oignons anneau Enrobé Onion Rings

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 70127



Lanières de Carottes Grillées

1 Kg - 1 Barquette
- Réf.: 71002



MATIERES PREMIERES PATISSERIE



COUVERTURES ET DECORS CHOCOLAT



PREPARATIONS & ACCOMPAGNEMENTS



AIDES SPECIALES PATISSERIE

FRUITS SECS



Pistache Verte Grains

1 Kg - 1 Sachet
- Réf.: 26035



Pistache Hachées 3/8 mm

1 Kg - 1 Sachet
- Réf.: 26045



Amandes Effilées

1 Kg - 1 Sachet
- Réf.: 26130



Amandes Hachées

1 Kg - 1 Sachet
- Réf.: 26120



Amande Poudre Blanche Extra Fine

1 Kg - 1 Sachet
- Réf.: 26150



Cerneaux Ext-Invalide Grenoble

1 Kg - 1 Sachet
- Réf.: 28015



Noix De Pécan Moitié

1 Kg - 1 Sachet
- Réf.: 28050



Noix De Coco Râpée

1 Kg - 1 Sachet
- Réf.: 28030

PREPARATIONS POUR GATEAUX



Isa Cookies Artisal

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 98360



Isa Brownies Artisal

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 98330



Isa Macaron Artisal

4 Kg - 1 Sac
- Réf.: 98560



Crème Pâtissière Tradextra
Marguerite

5 Kg - 1 Carton
- Réf.: 54016

SUCRE SEMOULE

Sucre Semoule

25 Kg - 1 Sac
- Réf.: 38130

Sucre Poudre Semoule

1 Kg - 1 Carton de 5 Boîtes
- Réf.: 38190

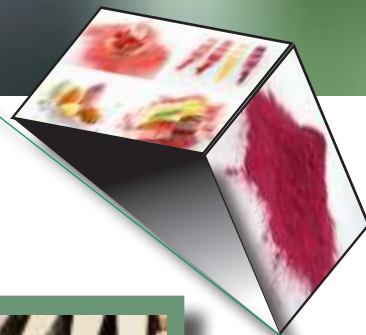
SUCRE GLACE

Sucre Glace Amylacé

10 Kg - 1 Sac
- Réf.: 38030

Sucre Glace

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 38110



SUCRE MORCEAUX

Sucre Blanc Morceaux PERRUCHE

750 Gr - 1 Boîte de 8
- Réf.: 38097

Sucre Ambré Morceaux PERRUCHE

750 Gr - 1 Boîte de 8
- Réf.: 38063

Sucre Roux Cassonade doypack

750 Gr - 1 Sac
- Réf.: 38025

Sucre Pur Canne

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 38878

SUCRE ROUX

SUCRE CRISTAL

Sucre Cristal

25 Kg - 1 Sac
- Réf.: 38070



SUCRE VANILLE

Sucre Vanillé Glacier

1 Kg - 1 Boîte
- Réf.: 38001

COLORANT



Colorant Poudre Rouge Fraise

50 Gr - 1 Boîte
- Réf.: 203414



Colorant Poudre Brun Chocolat

50 Gr - 1 Boîte
- Réf.: 203423

AROMES



Isarôme Fraise Artisal

500 ml - 1 Bouteille
- Réf.: 64360



Arôme Liquide Citron Aromatic

1 L. - 1 Bouteille
- Réf.: 64361



Arôme Vanille

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 64010



Arôme Extrait 200 Vanille

1L. - 1 Bouteille
- Réf.: 64030



Extrait de Vanille Avec Grains

1 L. - 1 Bouteille
- Réf.: 64011



Vanille Bourbon

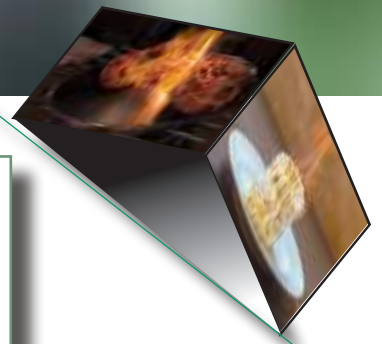
50 Gousses - 1 Bocal
- Réf.: 64170



Sirop d'Erable Ambré

4 L. - 1 Bidon
- Réf.: 38075





ALCOOLS



Grand Marnier Extrait 50°

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 64180



Cointreau Concentré 60°

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 64250



Rhum Saint James 54°

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 63070



Cognac Dénaturé 40°

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 64355



Porto Modifié Sel/Poivre 20°

2 Litres - 1 Bouteille
- Réf.: 64365

Madère Dénaturé 17°

1 Litre - 1 Bouteille
- Réf.: 64345



APERITIF



Bière Nepo Blonde Bio

33 Cl - 1 Pack de 12
- Réf.: 75021

Cacahuètes Grillées Salés

2 Kg - 1 Seau
- Réf.: 80754



Bière Nepo Blanche Combawa

33 Cl - 1 Pack de 12
- Réf.: 75019

Cacahuète Cru

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 80766



DECORS EN CHOCOLAT



Eclats De Caramel 3/9 mm

800 Gr - 1 Pot
- Réf.: 50592



Smarties

870 Gr - 1 Pot
- Réf.: 10802



Croc'Bill Assorties Riz Soufflé

445 Gr - 1 Pot
- Réf.: 50553



Diam Brisures

1 Kg - 1 Sachet
- Réf.: 50035



Oréo Crumbs Brisures de Biscuit

400 Gr - 1 Sachet
- Réf.: 50075



Spéculoos Concassés

750 Gr - 1 Sachet
- Réf.: 50692



50279
Assortiment cigarillos
Boîte de 360 g (± 108 pièces)



Cigarillos noir rayé
± 27 pièces



Cigarillos boisé
± 27 pièces



Cigarillos blanc
± 27 pièces



Cigarillos lait
± 27 pièces

CHOCOLATS DE COUVERTURE



Palets Labo Demi-Amer 50%

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 49010



Couverture Noire 62% Eguatana

5 Kg - 1 Seau
- Réf.: 48186



Couverture Fondette Anéo Blanc 34%

5 Kg - 1 Seau
- Réf.: 48002



Force Noire Pistoles Barry

5 Kg - 1 Carton
- Réf.: 48140

Couverture Lactée Caramel Pistoles Barry

5 Kg - 1 Carton
- Réf.: 48420



Couverture Noire Artisanal 64 %

5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 48255

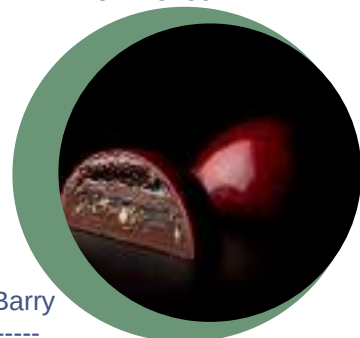
Couverture Zéphy Caramel 35 %

2,5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 48070



Fleur De Cao Noir 70% Pistoles Barry

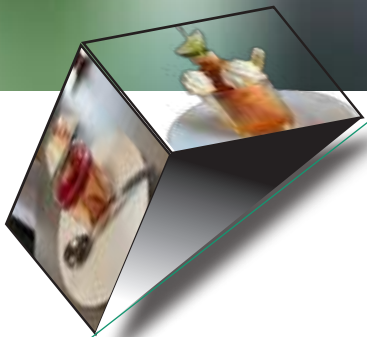
5 Kg - 1 Sac
- Réf.: 48250



Pailleté Feuilletine Barry

2,5 Kg - 1 Carton
- Réf.: 50250





PREPARATIONS POUR DESSERTS



Crème AL Mascarpone Galbani

1L. - 1 Brique
- Réf.: 60024



Préparation Pour Pana Cotta Galbani

1L. - 1 Brique
- Réf.: 56130



Crème Anglaise Debic

2L. - 1 Bouteille
- Réf.: 56225



Crème Brûlée Vanille Bourbon Debic

1L. - 1 Bouteille
- Réf.: 56235



Crème UHT Debic Sucré / Vanillée

2L. - 1 Bouteille
- Réf.: 56212



Bombe Crème **Isigny**

500 ML. - 12 Bouteille
- Réf.: 56223A

Bombe Chantilly Debic

700 Gr. - 6 Bouteille
- Réf.: 56220

Bombe Chantilly Debic

700 Gr. - 1 Bouteille
- Réf.: 56222



Nutella De Ferrero

3 Kg - 1 Seau
- Réf.: 80178



TOPPING & COULIS DE FRUITS



Topping Caramel Beurre Salé

900 Gr. - 1 Bouteille
- Réf.: 80149

Topping Framboise

1L. - 1 Bouteille
- Réf.: 80151

Topping Chocolat

1L. - 1 Bouteille
- Réf.: 80645



Coulis De Framboise

250 Gr. - 1 Carton de 12 Bidons
❄ - Réf.: 70120



Coulis De Fruits Rouges

250 Gr. - 1 Carton de 12 Bidons
❄ Réf.: 700245



Coulis De Fruits Exotiques

250 Gr. - 1 Carton De 12 Bidons
❄ - Réf.: 700345



PONTHIER
LE FRUIT DEPUIS 1946

Coulis Frais A La Poire

250 Gr. - 1 Poche
- Réf.: 40035

Coulis Frais A La Framboise

250 Gr. - 1 Poche
- Réf.: 40028

Coulis Frais A La Mangue

250 Gr. - 1 Poche
- Réf.: 40034

Coulis Frais Aux Fruits Rouges

250 Gr. - 1 Poche
- Réf.: 40033

Coulis Frais A La Fraise

250 Gr. - 1 Poche
- Réf.: 40025

Coulis Frais Fruits Exotiques

250 Gr. - 1 Poche
- Réf.: 40031



Salade De Fruits De Saison Frais

3 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 40286



PREPARATIONS POUR MOUSSES



Gel Vanille Façon Crème Anglaise

1 Kg - 1 Seau
- Réf.: 68060

Gel Neutre Artisanal

1 Kg . - 1 Seau
- Réf.: 68510

Bavaria Neutre Dejaut

1 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 68215

Bavaria Fraise Dejaut

1 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 68220

Bavaria Citron Dejaut

1 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 68150

Bavaria Framboise Dejaut

1 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 68210

Bavaria Passion Dejaut

1 Kg. - 1 Sac
- Réf.: 68110

Bavaria Poire Dejaut

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 68160

Bavaria Caramel

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 68170



Bavaria Chocolat Dejaut

1 Kg - 1 Sac
- Réf.: 68235

NAPPAGES ET FOURRAGES



Fruffi Framboise

6 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 34260



Fruffi Fruits Des Bois

3,1 KG - 1 Boîte
- Réf.: 34130

FRUFFI en seau de 6 Kg

Framboise	Myrtille
Fraise	Pomme
Poire	Abricot

FRUFFI en boîte env. 3 Kg

Fruits des bois	Cerise
Cranberry	Orange
Pêche	Exotique
Mangue/Abricot	

NAPPAGES ET FOURRAGES

fruffi
be inspired by fruit

Déclinez-le à l'infini !

- **Fourrage** : macarons, entremets, verrines, ...
- **Cuisson** : viennoiseries, flans, tartes, crumbles, ...

Avec **Fruffi**, jouez sur les associations fruitées et apportez de la couleur, des morceaux et un goût authentique de fruit.



Mousse (épaisseur inférieure à 2 cm)

Edelweiss	1000 g
Fruffi	1000 g

Fouetter la crème puis ajouter **Fruffi** délicatement à la maryse.
Possibilité de modifier la quantité de **Fruffi** selon l'intensité du goût souhaité.



Mousse (épaisseur supérieure à 2 cm)

Gel Neutre	150 g
Eau	250 g
Fruffi	1000 g
Edelweiss	1000 g

Mélanger **Gel Neutre** et l'eau. Ajouter **Fruffi** au premier mélange puis la crème **Edelweiss** légèrement montée.
Possibilité de modifier la quantité de **Fruffi** selon l'intensité du goût souhaité.



Gélatifié tendre (épaisseur maximum 1 cm)

Jellix Neutre / Abricot / Fraise	600 g
Eau	300 g
Fruffi	500 g

Porter **Jellix** et l'eau à ébullition puis ajouter **Fruffi** et reporter le tout à ébullition en remuant constamment.



Gélatifié ferme

Gel Neutre	100 g
Eau	100 g
Fruffi	500 g

Mélanger **Gel Neutre** et l'eau chaude puis ajouter **Fruffi**.



Coulis

Fruffi	400 g
Staboline 660	100 g

Mélanger ensemble.



Miroir fruité (surfaces planes)

Royal Miroir Neutre	Q.S.
Fruffi	Q.S.

Mélanger ensemble les 2 ingrédients. Mixer légèrement **Fruffi** si nécessaire. Ajuster les quantités selon la brillance, la couleur et le goût souhaités.



Glaçage (usage réservé sur surface bombée)

Eau	250 g
Jellix Neutre / Abricot / Fraise	250 g
Fruffi	500 g
Royal Miroir Neutre	500 g

Porter l'eau et **Jellix** à ébullition. Verser sur le mélange **Fruffi** et **Royal Miroir Neutre**, puis mixer l'ensemble. Utiliser à 30-40°C.



Travailler



Stabilité à la congélation
et décongélation



Stabilité à la cuisson



NAPPAGES ET FOURRAGES



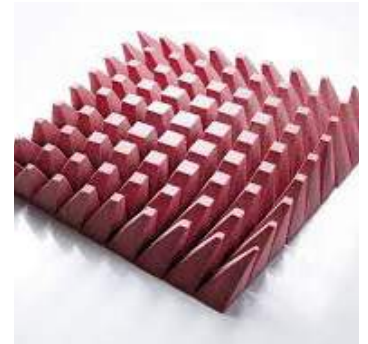
Nappage Royal Nap Abricot

1 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 34465



Nappage Royal Miroir Chocolat

2,5 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 34110



Appacitron Dejaut

5 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 98110



Multifill Caramel

4,5 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 64370

CROQUANTS



Croquant Caramel Fleur de Sel

4 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 30110



Croquant Chocolat Blanc

4 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 30155



Croquant Citron Meringué

4 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 30156



Croquant Fruits Rouges

4 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 30157



Croquant Choc Noir Noiset/Amande

4 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 30161



Croquant Spéculoos

4 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 30168



Pralin Croquant

4,5 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 30050



Croquant Pistache

4 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 30167



MISE EN OEUVRE

Etaler directement le croquant sur le biscuit.
Si le croquant n'est pas assez fluide à votre goût,
le réchauffer quelques instants pour le rendre
plus souple.



RECETTES

Tarte Croquante Citron Fraise

Recette pour 9 unités de 11 cm Ø



Pâte Suivée

100 g	Beurre	Mettre le beurre au réfrigérateur, attendre que les ingrédients soient froids, et pétrir énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
100 g	Beurre glacé	
100 g	10 g d'œuf battu (sans le blanc)	
10 g	Sucre	
100 g	Farine	
10 g	SAVONNE VAGELLE	
10 g	SAVONNE VAGELLE	
10 g	SAVONNE VAGELLE	

Masse Croustillante Citron Meringue

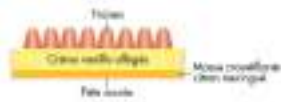
100 g	CHOCOLAT CITRUS	Mettre la masse citronnée au point de refroidir au réfrigérateur.
100 g	SAVONNE VAGELLE	

Crème Vanille Allégée

100 g	SAVONNE VAGELLE	Mettre la masse citronnée au point de refroidir au réfrigérateur.
100 g	Beurre	
100 g	Sucre	
100 g	SAVONNE VAGELLE	
100 g	SAVONNE VAGELLE	
100 g	SAVONNE VAGELLE	

Montage et Finition

Mettre la pâte à l'œuf au réfrigérateur. Déposer les tartes dans les moules à tarte (11 cm Ø) et cuire à 180°C pendant 15 minutes. Après refroidissement, garnir de masse croustillante citron (100 g) et de crème vanille allégée (100 g) et de fraises.



Tarte Citron Légère

Recette pour 15 unités de 11 cm Ø



Masse Croustillante Citron Meringue

100 g	CHOCOLAT CITRUS	Mettre la masse citronnée au point de refroidir au réfrigérateur.
100 g	SAVONNE VAGELLE	

Nousse Citron

100 g	APPACITRUS	Mettre la masse citronnée au point de refroidir au réfrigérateur.
100 g	SAVONNE VAGELLE	

Meringue Italienne

100 g	MERINGUE	Façonner la grande croûte MERINGUE et la cuire pendant 15 minutes.
100 g	SAVONNE VAGELLE	

Montage et Finition

Cuire les fonds de tartes de masse croustillante citron meringue, puis brièvement au four. Couvrir les fonds de tartes de masse citronnée au chocolat au lait.

Poser la meringue à l'aide de 2 poches avec desilles roses, en dessinant la grande croûte et en l'entourant des plus petites parties blanches.

Finir par passer une couche de sucre glace et de décorer avec desilles roses.





RECETTE

Opéra Croustillant

Recette pour 1 cadre de 60 x 40 x 3,5 cm



Biscuit Joconde

1500 g	ISAJOCONDE
750 g	Eau
150 g	RUBAN MOKA
450 g	Blancs d'œufs
150 g	Sucre

Fouetter ISAJOCONDE et l'eau tiède pendant 8 min à vitesse rapide.
Incorporer RUBAN MOKA fondu, puis les blancs d'œufs montés pas trop fermes avec le sucre.
Peser 700 g par plaque de 60 x 40 cm.
Cuire en four ventilé +/- 5 min à 230°C.

Sirop Café

800 g	STABOLINE 660
200 g	Eau
30 g	ISAROME ARABICA

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Crème au Beurre Café

1400 g	AERIO
40 g	ISAROME ARABICA

Tempérer AERIO puis fouetter au batteur pendant 5 minutes à grande vitesse.
Aromatiser avec ISAROME ARABICA.

Masse Croustillante au Chocolat Noir

1400 g	CROQUANT CHOCOLAT NOIR NOISETTES ET AMANDES
--------	--

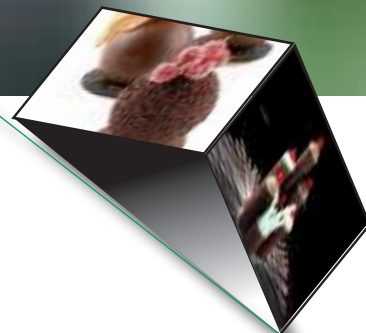
Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Montage et Finition

Déposer une feuille de joconde au fond du cadre. Imbiber de sirop café (250 g pour chaque feuille de biscuit joconde). Étaler 700g de masse croustillante, déposer une seconde feuille de joconde. Imbiber. Étaler 700g de crème au beurre café, puis déposer une troisième feuille de biscuit joconde. Étaler le restant de masse croustillante (700 g) et déposer la dernière feuille de biscuit joconde. Étaler et lisser 700 g de crème au beurre café. Passer au grand froid. Glacer avec ROYAL MIROIR CHOCOLAT. Décorer.



FOURRAGE CROUSTILLANT



S CROUSTILLANTS

À base de chocolat de couverture et de brisoles de crêpes dentelles, les fourrages croustillants apportent un croquant incomparable à toutes les pâtisseries.



Les +

- Prêts à l'emploi.
- Peuvent être réchauffés au micro-onde.
- Parfaitement adaptés à la surgélation et décongélation.

UTILISATIONS :

INSERT DISCUT



Pour insérer le croustillant, le chauffer au bain-marie (40-45° C max) ou au micro-onde par à-coups : faire chauffer 30 s en puissance moyenne, sortir le bol et remuer, puis le remettre 30 s de plus.

Il est ensuite possible de l'étaler et le découper selon la forme souhaitée pour apporter du croquant sous forme d'insert.



GARNITURE ÉCLAIR



Pour rajouter un peu de croquant aux éclairs, le croustillant peut être découpé en bandes puis placé au fond du choux.

Il suffit ensuite de rajouter la crème et de refermer l'éclair.



3 - INTERIEUR CONFISERIE



En confiserie, le croustillant peut être utilisé pour garnir les intérieurs de chocolats. Il peut être utilisé seul ou mélangé à de la ganache.



Le croustillant peut aussi être découpé au moule en bande, puis recouvert de chocolat pour faire des barres chocolatées croustillantes.



4 - BILLE CROUSTILLANTE



Pour créer un contraste de texture, le croustillant peut être façonné en petite bille, puis ajouté dans les préparations pâtisseries : par exemple dans les fondants croustis.



Fourrage Croustillant Pétillant Nougat

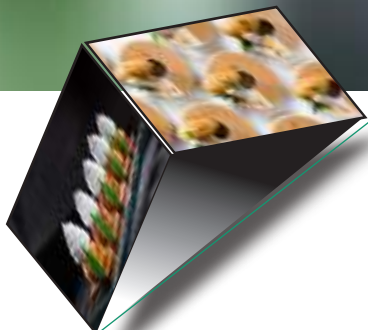
4 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 30452

Fourrage Croustillant Cacahuète

1 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 30447

Fourrage Croustillant Passion

4 Kg. - 1 Seau
- Réf.: 30454



RECETTE



DANS CETTE RECETTE :

- 400 g Croustillant cacahuète
- 500 L Mousse lait

6 PERSONNES • 0,29 LITRE • 40 À 50 MIN

ÉTAPE 1 :

Foncer le cercle à pâtisserie avec une pâte sablée. Cuire le fond de tarte à blanc, puis laisser refroidir.



ÉTAPE 2 :

Réchauffer légèrement le croustillant au bain-marie ou au micro-ondes, puis l'étaler en fine couche sur la pâte.

ÉTAPE 3 :

Préparer une mousse au chocolat au lait, en garnir une poche à douille et la pocher sur la tarte.

ALTERNATIVE : une mousse au caramel, au chocolat, au lait, ou au chocolat noir (sans sucre ajouté) ou au chocolat (sans sucre ajouté).

ÉTAPE 4 :

Pour décorer, parsemer de cacahuètes grillées caramélisées ou de cacao en poudre.

MONTAGE :



DANS CETTE RECETTE :

- 500g croustillant
- Chocolat de couverture

40 BARRES • 0,30 LITRE • 30 MIN

ÉTAPE 1 :

Adoucir le croustillant en le chauffant légèrement au bain-marie (40-45° C max) ou au micro-ondes par à-coups - faire chauffer 30 s en puissance moyenne, sortir le bol et remuer, puis le remettre 30 s de plus. Verser dans un moule à barre et laisser refroidir complètement à température ambiante.



ÉTAPE 2 :

Faire fondre le chocolat en respectant la méthode du tempérage (suivre la courbe de température indiquée sur l'emballage). Le maintenir à bonne température.

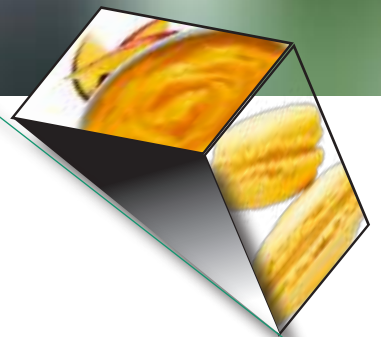
Démouler les barres croustillantes et les immerger dans le chocolat fondu. Bien recouvrir et tapoter pour ôter l'excédent de chocolat.

ÉTAPE 3 :

Avant que le chocolat ne refroidisse, marquer à la fourchette ou parsemer de décors.

MONTAGE :

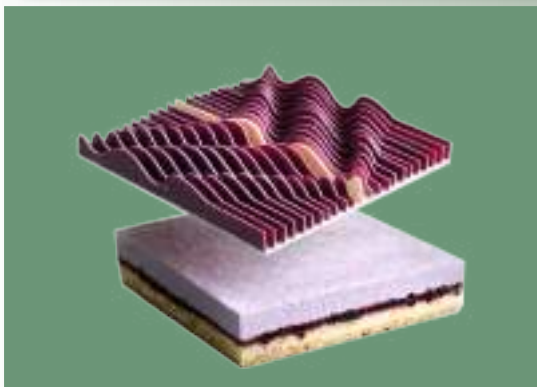




FRUITS



MACARONS



PATISseries



**FONDS DE TARTES /VIENNOISseries
PAINS**

FRUITS CONGELES MORCEAUX

Zeste Semoule Citron Cap'Fruit

500 Gr. - 1 Carton de 2 x 500 Gr



- Réf.: 700410



Zeste Semoule Orange Cap'Fruit

500 Gr. - 1 Carton de 2 x 500 Gr



- Réf.: 700405



Mûres Sauvages Cap' Fruit

1 Kg. - 1 Sac IQF



- Réf.: 700270



Mélange Fruits Rouges Cap' Fruit

1 Kg. - 1 Sac IQF



- Réf.: 700025



Mangue en Cubes Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Sac IQF



IQF- Réf.: 700302



Rhubarbe Morceaux Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Sac



IQF- Réf.: 700035



Marrons Epluchés Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Sac 2 X 500 Gr



IQF- Réf.: 700235



Purée Yuzu Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Carton de 2 x 1 Kg



- Réf.: 700315



Purée Bergamote Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Carton de 2 x 1 Kg



- Réf.: 700162

PUREES FRUITS CONGELES



Purée Pomme/Caramel/Cannelle
Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Carton de 2 x 1 Kg
❄ - Réf.: 700335



Purée Fraise Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Carton de 2 x 1 Kg
❄ - Réf.: 700185



Purée Framboise Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Carton de 2 x 1 Kg
❄ - Réf.: 700190



Purée Mangue Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Carton de 2 x 1 Kg
❄ - Réf.: 700200



Purée Passion Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Carton de 2 x 1 Kg
❄ - Réf.: 700215



Purée Abricot Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Carton de 2 x 1 Kg
❄ - Réf.: 700150



Purée Pêche de Vigne Sanguine-
Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Carton de 2 x 1 Kg
❄ - Réf.: 700390



Purée Ananas Cap'Fruit

1 Kg. - 1 Carton de 2 x 1 Kg
❄ - Réf.: 700155





FRUITS FRAIS



Fraise Fraîche Belgique

500 Gr x 8. - 1 Plateau
- Réf.: 40315

Fraise Fraîche Espagne

1 Kg. - 1 Barquette
- Réf.: 40301



Framboise

1,5 Kg. - 1 Plateau de 12 x 125 Gr
- Réf.: 40305



Groseille

1,5 Kg. - 1 Plateau de 12 x 125 Gr
- Réf.: 40260



Poire Guyot cal.65/70

4,5 Kg. - 1 Plateau
- Réf.: 40350



Orange A Jus Cal 5

88 Pc. - 1 Colis
- Réf.: 40325

Orange Espagne Vrac

8,5 Kg. - 1 Plateau
- Réf.: 40320



Mûre Espagne

1,5 Kg. - 1 Plateau de 12 x 125 Gr
- Réf.: 40282



Mélange de Fruits Rouges

2 Kg. - 1 Plateau de 16 x 125 Gr
- Réf.: 41005



Bananes Extra

19 Kg. - 1 Carton
- Réf.: 40308



Pomme Golden 136/165

13 Pc - 1 Cagette
- Réf.: 40310



Myrtille

1,5 Kg. - 1 Plateau de 12 x 125 Gr
- Réf.: 40280



Citron Filet

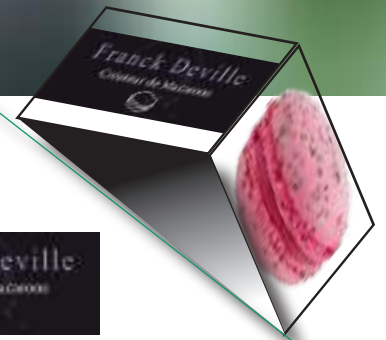
1 Kg. - 1 Filet
- Réf.: 40340

LISTE
NON
EXHAUSTIVE

MACARONS SUCRES



1H - 0 à 4°C



Macaron Café

14 Gr - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72499



Macaron Pâte à Tartiner Noisette

14 Gr - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72845



Macaron Chocolat

14 Gr - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72492



Macaron Chocolat & Orange

14 Gr. - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72075



Macaron Chocolat & Menthe

14 Gr. - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72777



Macaron Praline

14 Gr. - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72001



Macaron Caramel Beurre Salé

14Gr. - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72735



Macaron Pain D'Epice

14 Gr. - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72496



Macaron Spéculoos

14 Gr. - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72052



Macaron Pistache

14 Gr. - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72497



Macaron Vanille

14 Gr. - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72055



Macaron Crème Citron

14 Gr. - 1 Boîte de 35
❄️ - Réf.: 72493



MACARONS SUCRES



Macaron Abricot

14 Gr - 1 Boîte de 35

❄ - Réf.: 72502



Macaron Menthe Glacial

14 Gr - 1 Boîte de 35

❄ - Réf.: 72985



Macaron Réglisse

14 Gr. - 1 Boîte de 35

❄ - Réf.: 72050



Macaron Fraise

14 Gr. - 1 Boîte de 35

❄ - Réf.: 72476



Macaron Framboise

14 Gr. - 1 Boîte de 35

❄ - Réf.: 72494



Macaron Cassis

14Gr. - 1 Boîte de 35

❄ - Réf.: 72491



Macaron Griotte

14 Gr. - 1 Boîte de 35

❄ - Réf.: 72592



Macaron Rose Litchi

14 Gr. - 1 Boîte de 35

❄ - Réf.: 72503



Macaron Noix De Coco

14 Gr. - 1 Boîte de 35

❄ - Réf.: 72594



Macaron Mojito Fraise

14 Gr. - 1 Boîte de 35

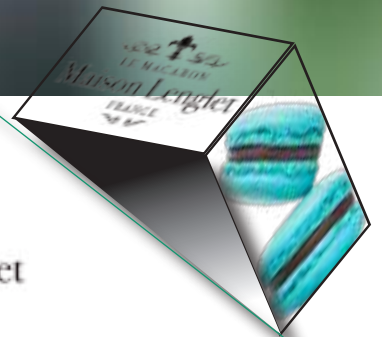
❄ - Réf.: 72006

MACARONS SUCRES



LE MACARON
Maison Lenglet
FRANCE

1H - 0 à 4°C



Macaron Vanille Bourbon

16 Gr - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72045



Macaron Cassis-Framboise

16 Gr - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72043



Macaron Citron Meringué

16 Gr - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72029



Macaron Fraise-Basilic

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72047



Macaron Virgin Mojito

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72012



Macaron Mandarine - Pain d'Epices

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72042



Macaron Marron Glacé

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72044



Macaron Lait Coco

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72028



Macaron Caramel Au Beurre Salé

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72007



Macaron Pâte à Tartiner

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72048



Macaron Chocolat Tonka

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72008



Macaron Chocolat - Framboise

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄️ - Réf.: 72013



MACARONS SUCRES



1H - 0 à 4°C



Macaron Chocolat - Passion

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄ - Réf.: 72009



Macaron Pistache

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄ - Réf.: 72073



Macaron Chocolat - Pastis

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄ - Réf.: 72041



Macaron Fraise

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄ - Réf.: 72056



Macaron Framboise

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄ - Réf.: 72057



Macaron Pralines De Lyon

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄ - Réf.: 72053



Macaron Praliné à l'Ancienne

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄ - Réf.: 72058



Macaron Chartreuse

16 Gr. - 1 Boîte de 40
❄ - Réf.: 72046

MACARONS SUCRES Ø 75 mm



Macaron Framboise Ø 75mm

55 Gr. - 1 Boîte de 24
❄ - Réf.: 72937

Macaron Caramel Ø 75 mm

55 Gr. - 1 Boîte de 24
❄ - Réf.: 72939

1H - 0 à 4°C

Macaron Chocolat Ø 75 mm

55 Gr. - 1 Boîte de 24
❄ - Réf.: 72004

COQUES MACARONS Ø 75 mm

Coque Macaron Framboise Ø75 mm

18,5 Gr. - 1 Boîte de 48
❄ - Réf.: 72936

Coque Macaron Chocolat Ø 75 mm

18,5 Gr. - 1 Boîte de 48
❄ - Réf.: 72345



1H - 0 à 4°C
+1H à T°A

Coque Macaron Vanille Ø 75 mm

18,5 Gr. - 1 Boîte de 48
❄ - Réf.: 72733



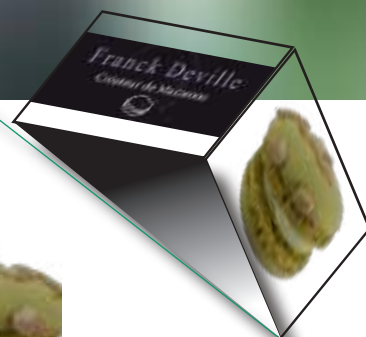
MACARONS SALES



1H - 0 à 4°C

Macarons Taponade Olive

12 Gr. - 1 Boîte de 35
- Réf.: 72475



Macaron Chèvre Piment d'Espelette

12 Gr. - 1 Boîte de 35
- Réf.: 72498



Macaron Foie Gras

12 Gr. - 1 Boîte de 35
- Réf.: 72500



Macaron Tomato Basilic

12 Gr. - 1 Boîte de 35
- Réf.: 72495



EN COMMANDE SPECIALE



CEPE



TRUFFE



ROQUEFORT



CAROTTE CUMIN



BISQUE D'ECREVISSE



POIVRON



PERSILLADE ESCARGOT



FIGUE COMP. OIGNON



FLEUR D'ORANGER



CREME D'ORANGE



GRENADINE

ASSORTIMENTS MACARONS X 35 PIECES



72069 - INTEMPOREL

- 7 x Framboise
- 7 x Caramel b/Salé
- 7 x Chocolat
- 7 x Citron
- 7 x Vanille

72067 - APERITIF

- 7 x Foie Gras
- 7 x Tomato Basilic
- 7 x Tapenade
- 7 x Chèvre Piment
- 7 x Bisque d'Ecrevisse



72068 - CHOCOLATE

- 7 x Pâte à Tartiner
- 7 x Café
- 7 x Chocolat Orange
- 7 x Praliné
- 7 x Chocolat Menthe



PÂTISSERIES

Eclairs Maxi Chocolat

110 Gr. - 1 Boîte de 14
 - Réf.: 72455



4H - 0 à 4°C

Eclairs Maxi Vanille

110 Gr. - 1 Boîte de 14
 - Réf.: 72180

Eclairs Maxi Café

110 Gr. - 1 Boîte de 14
 - Réf.: 72308



4H - 0 à 4°C



4H - 0 à 4°C
 5min à 180°C

Tartelette Framboise

110 Gr. - 1 Boîte de 30
 - Réf.: 72379

Tartelette Framboise Meringuée Ø100

130 Gr. - 1 Boîte de 18
 - Réf.: 72334



Démouler le produit encore surgelé et le placer sur la grille
 Dans un four chaud, puis laisser reposer le produit environ 1H
 Avant la dégustation. Vous pouvez également le servir après
 décongélation.



4H - 0 à 4°C
 5min à 180°C



4H - 0 à 4°C
 8min à 180°C

Tartelette Citron Dôme Ø 100 mm

130 Gr. - 1 Boîte de 27
 - Réf.: 72729

Tartelette Citron Meringuée Ø100

130 Gr. - 1 Boîte de 18
 - Réf.: 72995



Tartelette Aux Pommes Ø 100 mm

100 Gr. - 1 Boîte de 30
 - Réf.: 72066

16m à -190°C

PÂTISSERIES

❄️ 4H - 0 à 4°C
🔥 10min à 170°C



Tartelette Crumble Pomme

110 Gr. - 1 Boîte de 32
❄️ - Réf.: 72925



Tartelette Chocolat

80 Gr. - 1 Boîte de 10
❄️ - Réf.: 720331



Coulant Gourmand Choc/Caramel

100 Gr. - 1 Boîte de 27
❄️ - Réf.: 720795



Madeleine 23/22 Pur Beurre

45 Gr. - 1 Boîte de 70
❄️ - Réf.: 72166

🔥 6m à -190°C



Brownie Noix De Pécan (30 Parts)

2,5 Kg. - 1 Boîte
❄️ - Réf.: 72304

❄️ 24H - à 4°C



Fondant Chocolat Individuel

90 Gr. - 1 Boîte de 20
❄️ - Réf.: 72313

🔥 40 sec 850W



Canelé Bordelais Cuit

60 Gr. - 1 Boîte de 75
❄️ - Réf.: 72309



Crêpes Froment Neutres Ø 27 cm

40 Gr. - 1 Boîte de 50
❄️ - Réf.: 72297



Gaufres Bruxelloises

85 Gr. - 1 Boîte de 24
❄️ - Réf.: 720230

🔥 3 min -200°C

Canelé «Bouchée» Bordelais Cuit

17 Gr. - 1 Boîte de 80
❄️ - Réf.: 72731

❄️ 5H - à 4°C
🔥 10min -205°C

Crêpes Froment Sucrées Ø27 cm

40 Gr. - 1 Boîte de 50
❄️ - Réf.: 72287

❄️ 1H - à T° Amb





Madeleine 23/22 Pur Beurre

45 Gr. - 1 Boîte de 70

❄ - Réf.: 72166

 6m à -190°C



Madeleine Intensement Chocolat

56 Gr. - 1 Boîte de 64

❄ - Réf.: 72175

 6m à -190°C

 6H - à 4°C
 8min à 180°



Tarte Citron Meringué Pur Beurre
 Ø 27 cm

❄ 1 Kg. - 1 Pièce
 - Réf.: 720022



Demi Cadre Croquant Chocolat
 27 x 34 Cm

❄ 2Kg. - 1 Pièce
 - Réf.: 720024

 4H - à 4°C



Biscuit Cuillers Spécial Restauration

192 Pc. - 1 Carton de 4 x 48

- Réf.: 74311



Kit Charlotte Individuelle
 Ø 75 mm x 45 mm

30 Pc. - 1 Carton
 - Réf.: 74310

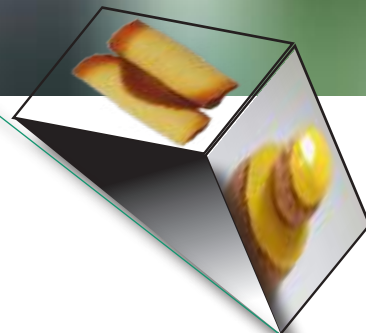


Bande Biscuits Charlotte
 370 x 60 mm

34 Pc. - 1 Carton
 - Réf.: 74330



PÂTISSERIE



Palets Caramel



Palets Chocolat



Cigarettes



Tuiles Pâtisseries Amandes

Petits Fours Secs Artisanaux(4 Sortes)

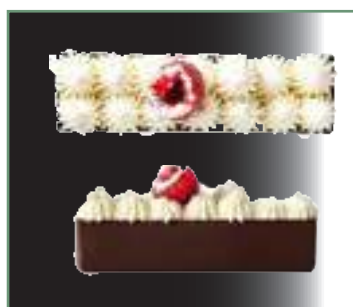
4,5 Kg. - 1 Carton

❄ - Réf.: 72663



Coupe chocolat Noir Rectangulaire
L.105 mm / Larg 30 mm / Ht 24 mm

20 Pièces. - 1 Carton
- Réf.: 94116



Moules Petits Fours Chocolat Dobra
basse Ø4 cm / ouv. Ø 5 cm / Ht1,5 cm

168 Pièces. - 1 Carton
- Réf.: 94040



LES FONDS DE TARTES



Mini Trendy Shell Carré
35 mm Neutre

240 Pc - 1 Carton
- Réf.: 74639

Mini Trendy Shell Carré
35 mm Chocolat

240 Pc - 1 Carton
- Réf.: 74640



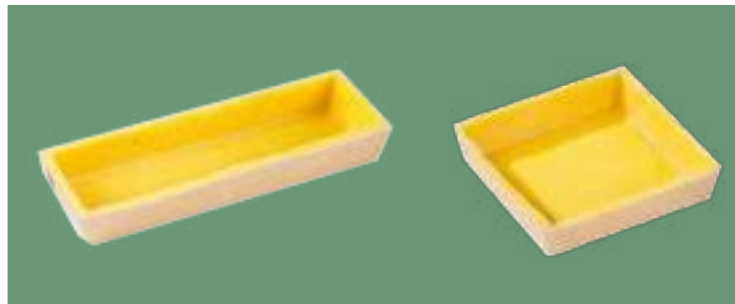
Tartelette Filigrano Choc
Ø 8,3 cm

25 Gr - 1 Carton de 55 Pc
- Réf.: 74202



Tartes Sablées Beurre
Ø 11 Cm

- 1 Carton de 72
- Réf.: 74643



Fonds Rectangulaires Sucrés
143 x 48 mm

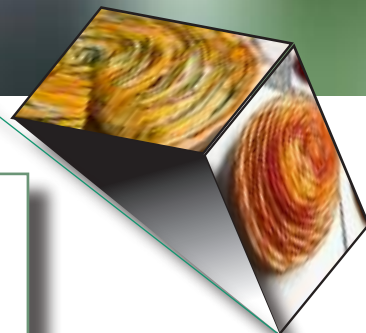
63 Pc - 1 Carton
- Réf.: 72091

Fonds Tartelettes Sucrés
Carrés 7 x 7 Cm

95 Pc - 1 Carton
- Réf.: 72232



LES FONDS DE TARTES



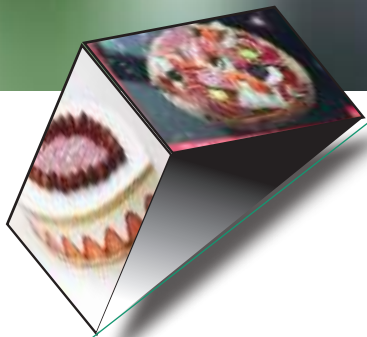
des Créateurs de



FONDS SALES



Référence	Désignation	Ø mm	
72444.	Minis Fonds Tartelettes Salés	45 mm	176
72559.	Minis Fonds Tartelettes Salés	60 mm	225
72372.	Fonds Tartelettes Salés Bord Haut	95 mm	30
72727.	Fonds Tartelettes Salés Bord Haut	270 mm	8



45min - 22°C

LES PATES



Feuilles Génoise Nature
380 x 580 x 7 mm

450 Gr - 1 Carton de 12 Pc
- Réf.: 72150

Feuilles Génoise Cacao
380 x 580 x 7 mm

450 Gr - 1 Carton de 12 Pc
- Réf.: 72291



Disque Feuilleté Beurre
Non Piqué Ø 290 mm

260 Gr - 1 Carton de 18 Pc
- Réf.: 72445

Pâte Feuilletée Rouleau Pur Beurre
L.350cm / larg. 40 cm / Ep. 0.25 cm

4,25 Kg - 1 Carton de 1 Rlx
- Réf.: 72385



1 H - à 22°C

1H - à 22°C
20min - 180°C

LES PATES A PIZZA



Plaque Pizza
59 x 39 cm

1,25 Kg - 1 Carton de 10 Pques
- Réf.: 72330

30 min à 4°C
10min - 165°C



Pâte à Pizza
Ø32 Cm

290 Gr - 1 Carton de 20 Pc
- Réf.: 72078



Pâte à Pizza
Ø 33 Cm Ambiante

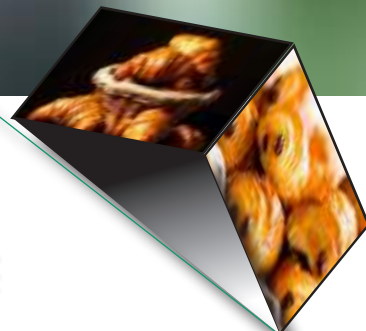
250 Gr - 1 Carton de 20 Pcs
- Réf.: 60086



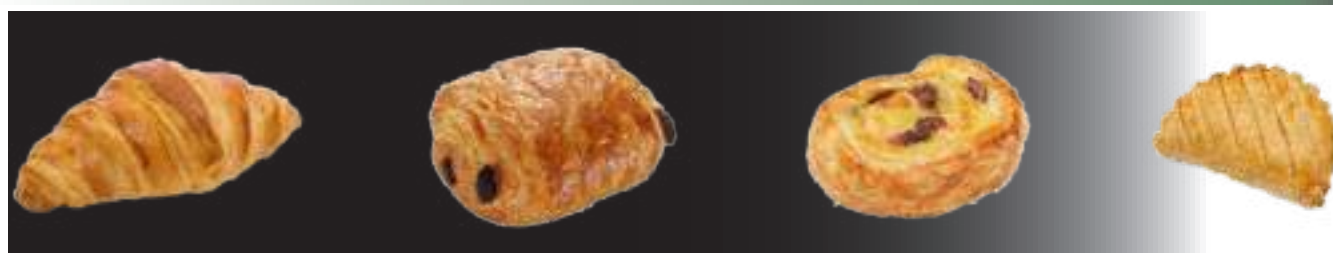
Pinsa Romana Classica

230 Gr - Carton de 35 Pc
- Réf.: 72189





 Mini Viennoiseries Prêtes à Cuire						
Référence	Désignation					
720118.	Croissant Lunch "Le Nôtre"		30 g	70	30 min 22 °C	13 min 165 - 170 °C
72723.	Croissant Lunch Bridor		30 g	240	15 min 22 °C	13 min 165 °C
720119.	Pain au Chocolat Lunch "Le Nôtre"		35 g	70	30 min 22 °C	13 min 165 - 170 °C
72721.	Pain au Chocolat Lunch Bridor		32 g	240	15 min 22 °C	13 min 170 °C



 72968. Assortiment Mini Viennoiseries Crues (x 120)						
Désignation						
Mini Croissants	20 g	36	-	1h30 28 °C	12 - 15 min 170 - 180 °C	Ressuage sur grille
Mini Pains au Chocolat	28 g	36		80% Humidité		
Mini Pains au Raisins	30 g	24		Repos 10 min Dorage à l'œuf		
Mini Chaussons aux Pommes	40 g	24	45 min 22 °C	-	16 - 18 min 200 °C	Glacer au sirop Ressuage sur grille



Pain Au Chocolat Pur Beurre
Eclat Du Terroir

80 Gr - 1 Carton de 60 Pcs
- Réf.: 720180

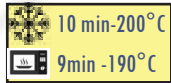


Prêt à Cuire

Croissant Pur Beurre
Eclat Du Terroir

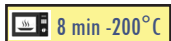
80 Gr - 1 Carton de 60 Pcs
- Réf.: 720181





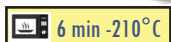
Petit Pain Carré Nature

40 Gr - 1 Carton de 200
❄ - Réf.: 72086



Mini Pèrene Campagne Précuit

70 Gr - 1 Carton de 100
❄ - Réf.: 72250



Pain Finedor «Le Nôtre»
Précuit Sur Sole

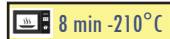
45 Gr - 1 Carton de 50
❄ - Réf.: 720010



Petit Pain Cuit Sans Gluten

45 Gr Pc - 1 Carton de 50
❄ - Réf.: 72082

LES PETITS PAINS



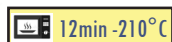
Pavé Rustique «Le Nôtre»
Prêt à Cuire

40 Gr - 1 Carton de 50
❄ - Réf.: 720175



Petit Pain Céréales «Le Nôtre»
Prêt à Cuire

45 Gr - 1 Carton de 35
❄ - Réf.: 720170

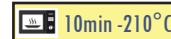


Baguette Précuite 58 cm

280 Gr - 1 Carton de 33
❄ - Réf.: 720025

Baguette Précuite Sur Sole

280 Gr - 1 Carton de 25
❄ - Réf.: 72366



Pain Losange Nature Précuit

Pain Losange Céréale Précuit

55 Gr - 1 Carton de 100 Pc
❄ - Réf.: 72352
❄ - Réf.: 72832



Pèrene Campagne 30 Cm

450 Gr - 1 Carton de 25
❄ - Réf.: 720227

Pèrene Multi Céréales 30 Cm

450 Gr - 1 Carton de 30
❄ - Réf.: 720240

SANS GLUTEN



Pain Mie Nature Sans Gluten

350 Gr - 1 Carton de 8 Pc
❄ - Réf.: 720312



Pain Mie Graine Sans Gluten

350 Gr - 1 Carton de 8 Pc
❄ - Réf.: 720163



GLACES ET SORBETS





Les Conservateurs **Garantie 3 ans** **LIEBHERR**

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



76260.

LE CONSERVATEUR À GLACES **EFE 1500 LIEBHERR PLEIN**

Capacité brute : 148 litres
Capacité utile : 118 litres
Couvercle coulissant plein
Sur roulettes
Avec 3 paniers pour exposition
de 9 parfums en 2,5 litres

Température : -24°/-10°C
Dimensions :
Larg. 625
Prof. 661
Haut. 830

+ 9 bacs de 2,5 litres OFFERTS



76310.

LE CONSERVATEUR À GLACES **EFE 2200 LIEBHERR PLEIN**

Capacité brute : 220 litres
Capacité utile : 183 litres
Couvercle coulissant plein
Sur roulettes
Avec 4 paniers pour exposition
de 12 parfums en 2,5 litres

Température : -24°/-10°C
Dimensions :
Larg. 835
Prof. 661
Haut. 830

+ 12 bacs de 2,5 litres OFFERTS



76311.

LE CONSERVATEUR À GLACES **EFE 3000 LIEBHERR PLEIN**

Capacité brute : 294 litres
Capacité utile : 249 litres
Couvercle coulissant plein
Sur roulettes
Avec 6 paniers pour exposition
de 18 parfums en 2,5 litres

Température : -24°/-10°C
Dimensions :
Larg. 1045
Prof. 661
Haut. 830

+ 18 bacs de 2,5 litres OFFERTS



76312.

LE CONSERVATEUR À GLACES **EFE 3002 LIEBHERR VITRE**

Capacité brute : 294 litres
Capacité utile : 222 litres
Couvercle coulissant vitré
Sur roulettes
Avec 6 paniers pour exposition
de 18 parfums en 2,5 litres

Température : -24°/-10°C
Dimensions :
Larg. 1045
Prof. 661
Haut. 825

+ 18 bacs de 2,5 litres OFFERTS





Les Conservateurs **Garantie 3 ans** **LIEBHERR**



76313.

**LE CONSERVATEUR À GLACES
EFE 3802 LIEBHERR VITRÉ**

Capacité brute : 369 litres
Capacité utile : 280 litres
Couvercle coulissant vitré
Sur roulettes
Avec 7 paniers pour exposition
de 21 parfums en 2,5 litres

Température : -24°/ -10°C
Dimensions :
Larg. 1255
Prof. 661
Haut. 825

+ 21 bacs de 2,5 litres OFFERTS



76314.

**LE CONSERVATEUR À GLACES
EFE 4602 LIEBHERR VITRÉ**

Capacité brute : 444 litres
Capacité utile : 340 litres
Couvercle coulissant vitré
Sur roulettes
Avec 9 paniers pour exposition
de 27 parfums en 2,5 litres

Température : -24°/ -10°C
Dimensions :
Larg. 1465
Prof. 661
Haut. 825

+ 27 bacs de 2,5 litres OFFERTS

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Disprodal

76315.



SICC 300 GI

• 6 paniers de 3 x 2,5 litres
ou 6 x 5 litres + 6 x 2,5 litres
L. 1060 x P. 670 x H. 1288

AVEC TOP VITRÉ Livré monté
Serrure + clé incluse
Top vitré avec éclairage LED
Bac rince cuillère

+ 18 bacs de 2,5 litres OFFERTS

76317.



SICC 400 GI

• 7 paniers de 3 x 2,5 litres
ou 7 x 5 litres + 7 x 2,5 litres
L. 1280 x P. 670 x H. 1288

AVEC TOP VITRÉ Livré monté
Serrure + clé incluse
Top vitré avec éclairage LED
Bac rince cuillère

+ 21 bacs de 2,5 litres OFFERTS





GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

SORBET

2,5 Litres - 1 Bac



Sorbet Framboise
Réf.: FRAMB

Sorbet Fraise
Réf.: FRAIS

Sorbet Citron Jaune
Réf.: CIJAU

Sorbet Cassis
Réf.: CASSI

Sorbet Mangue
Réf.: MANGUE

Sorbet Passion
Réf.: PASSI

Sorbet Orange Sanguine
Réf.: ORSAN

Sorbet Pamplemousse Rose
Réf.: PAMRO

Sorbet Mojito
Réf.: MORIT

CREME GLACEE

2,5 Litres - 1 Bac



Crème Glacée Vanille
Réf.: VANST

Crème Glacée Chocolat
Réf.: CHOST

Crème Glacée Pistache
Réf.: PISTA

Crème Glacée Caramel Beurre Salé
Réf.: C25BES

Crème Glacée Nuty
Réf.: NUTY

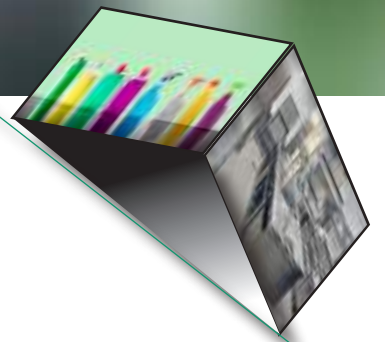


Crème Glacée Rhum -Raisin
Réf.: RAIRH

Crème Glacée Pralines Roses
Réf.: 76016

Crème Glacée Spéculoos
Réf.: C25SPE

Crème Glacée Barbe à Papa
Réf.: C25BAR



HYGIENE



VETEMENTS



CATALOGUES



IDEES DECORS



L'HYGIENE - LES FILMS

DISTRIFILM STYL SNAF WRAPMASTER

PORTABLE OU POSE AVEC PATINS ANTI GLISSE (POSE MURALE POSSIBLE)
 COUPE AISEE ET PRECISE PAR SIMPLE PRESSION SUR LE CAPOT (ASSURE UNE COUPE PARFAITE)
 CHARGEMENT ET CHANGEMENT DE BOBINES EN QUELQUES SECONDES
 MAINTIENT LE FILM ALIMENTAIRE PRET A L'EMPLOI POUR LA PROCHAINE UTILISATION
 HYGIENE TOTALE:BOBINE PROTEGEE DE SON ENVIRONNEMENT ET LE DISTRIBUTEUR SOLIDE (EN ABS)
 EST LAVABLE EN MCHINE
 AUGMENTATION DE PRODUCTIVITE ET REDUCTION DU GASPILLAGE,ECONOMIE JUSQU'A 35%
 (PLUS DE FILM FROISSE OU MAL DECOUPE)
 SYSTEME DE COUPE PROTEGE,LA TRANCHE EST CACHEE POUR PLUS DE PROTECTION



Distrifilm Polyv-WM 3000

33 Cm - 1 Pièce
 - Réf.: 96255

Distrifilm Polyv-WM 4500

45 Cm - 1 Pièce
 - Réf.: 96256



Film Etirable Bte Distrib.- 200 M

30 Cm - 1 Boîte
 - Réf.: 86490

Film Etirable Bte Distrib. - 200 M

45 Cm - 1 Boîte
 - Réf.: 86480



Rouleau Alu Recharge. - 200 M

33 Cm - 1 Boîte de 3 Rlx
 - Réf.: 86470



DISPONIBLE EN 45 CM EN COMMANDE SPECIAL



Rouleau Alu Bte Distrib. - 200 M

33 Cm - 1 Boîte
 - Réf.: 86550

L'HYGIENE

Gants Nitrile NP Bleu

1 Boîte de 100 Pièces
T : 6.5 - Réf.: 92260
T : 7.5 - Réf.: 92270
T : 8.5 - Réf.: 92290



Gants Latex Jetables TM

1 Boîte de 100 Pièces
- Réf.: 92173



Distributeur Essuie-Tout Plastique

1 Pièce
- Réf.: 92040



Essuie - Tout Bakeurop 450F

1 Carton de 6 Bobines
- Réf.: 92030

Gants Latex Jetables TS

1 Boîte de 100 Pièces
- Réf.: 92033



Gants Vinyl MM

1 Boîte de 100 Pièces
- Réf.: 96884



Sac Poubelle

130 L. - 1 Rouleau de 100 Sacs
- Réf.: 92150

Bobine Carte Bancaire 57 x Ø 40mm

1 Boîte de 10 Pièces
- Réf.: 96338



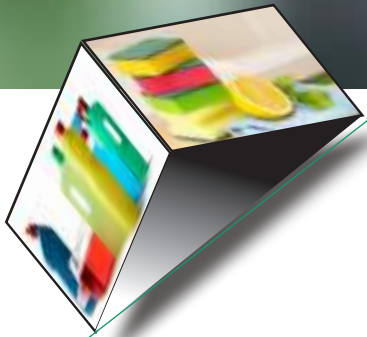
Bobine Caisse Enregist. 80x Ø80 mm

1 Boîte de 5 Pièces
- Réf.: 86506
Mandrin Ø 12 mm



Poches Jetables « Confort» Bte Dist.

1 Boîte de 100 Poches
- Réf.: 96011



L'HYGIENE - LES PRODUITS



Solution Hydro Alcoolique

5 Litres - 3 Bidon
- Réf.: 92669



DIPP Gel Mains Hydro

1 L. - 1 Bidon
- Réf.: 92777



DIPP Désinfectant

500 ml - 1 Bouteille
- Réf.: 92523



DIPP Dégrais./Désinf./ Cuisine

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 92522



DIPP Dégraissant

5 L. - 1 Bidon
- Réf.: 92515



DIPP Nettoyant

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 92689



Back Four Nettoyant

5 Litres - 1 Bidons
- Réf.: 92120



Back Vitres Désinfectant

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 92330



DIPP Nettoyant Sol Surpuissant N°4

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 92125



Liquide Sols 3D Pin

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 92100



DIPP Détartrant Sanitaire Surp. N°25

1 Litre - 1 Bidon
- Réf.: 92085

L'HYGIENE - LES PRODUITS

Javel Dosses 6,6%

250 ML - 1 Pack de 24 Bidons
- Réf.: 92490



Alcène Citron Vaisselle Mains

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 92070



Back Lave-Vaisselle

5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 92510



DIPP Liquide Vaisselle N°13

10 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 92305



DIPP Tablettes Lave-Vaisselle N°28

3 Kg - 1 Seau
- Réf.: 92035



DIPP Liquide Rinç/Sèche Lave-Vais.

10 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 92430



DIPP Liquide Machine Lave-Verres

1 Litre - 1 Bidon
- Réf.: 92155



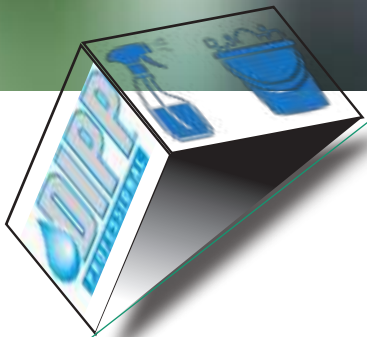
Lessive Poudre Skip Advance

9 Kg - 1 Carton
- Réf.: 92050



Skip Liquide 100 Lavages

7,5 Litres - 1 Bidon
- Réf.: 92051



NOUVEAU
Le kit conformité
*la solution la plus
complète pour votre
cuisine et labo*

**PLAN D'HYGIENE
PLANIFICATEURS**

**LES BONS PRODUITS
LES BONS DOSAGES
LES BONNES FRÉQUENCES**

**FACILE À UTILISER
PRÊT À L'EMPLOI**

**LE TOUT
DANS
1 CARTON**



- ✓ Nettoyant Cuisine Multi Pro 1x5L
- ✓ Dégraissant Cuisine Graisses Tenaces 1x5L
- ✓ Dégraissant Désinfectant Cuisine N°1MM BTR0320 1x5L
- ✓ Lixiv Mains Désinfectante 1x500ml
- ✓ Pompe doseuse manuelle pour bidon de 5L 3 pièces
- ✓ Bouteille doseuse 500ml Spray 3 pièces

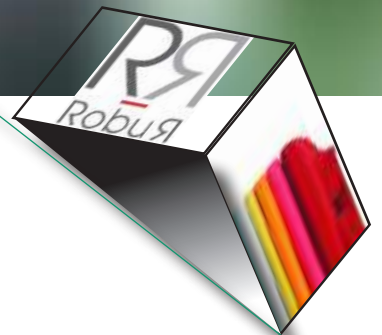


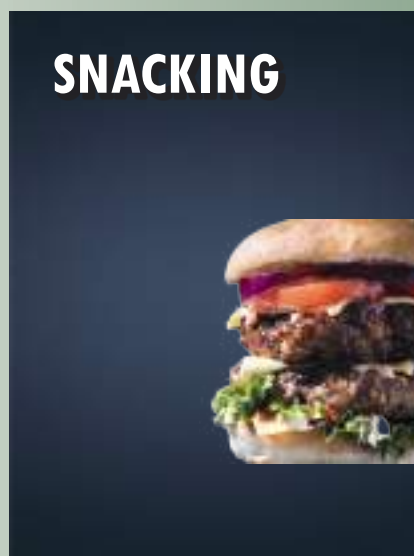
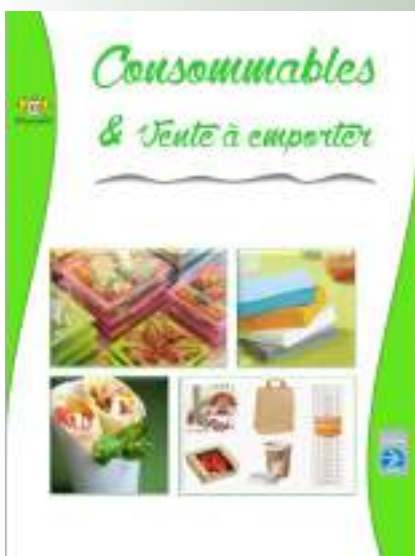
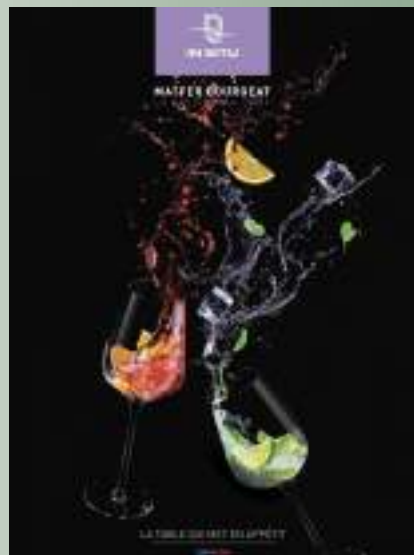
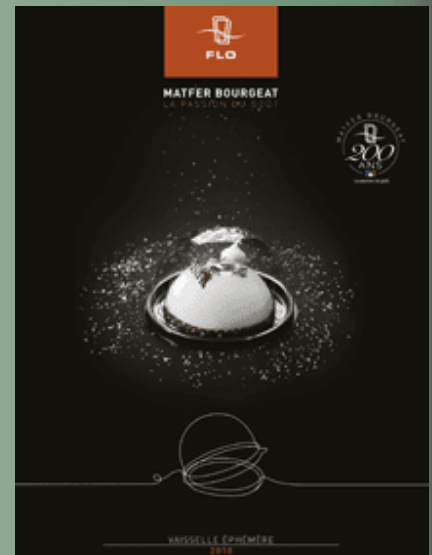
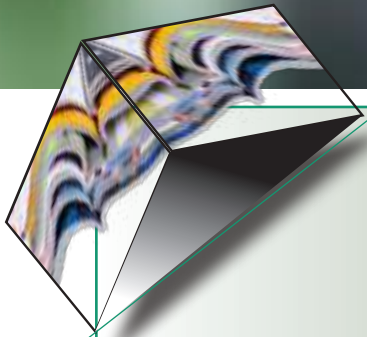
**VOTRE PROTOCOLE D'HYGIÈNE
ET ACCESSOIRES**

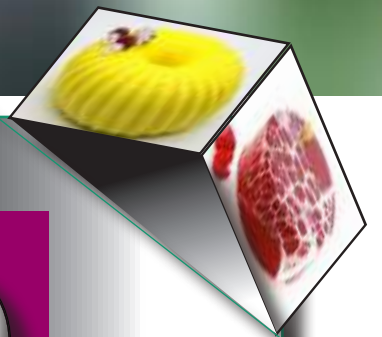
GRATUIT



- ✓ 1x Plan d'Hygiène + annexes
- ✓ 5x Planificateur d'Hygiène Quotidien & Hebdomadaire H°1
- ✓ 5x Planificateur d'Hygiène Quotidien & Hebdomadaire H°2
- ✓ 5x Planificateur d'Hygiène Périodique H°3
- ✓ 1x porte-documents pour planificateurs
- ✓ 2x autocollant «Hygiène des mains» pour au-dessus des évier
- ✓ 1x catalogue DIPP PROFESSIONAL
- ✓ 1x adresse mail pour obtenir:
 - Planificateurs d'Hygiène supplémentaires
 - Fiches de données de sécurité et fiches techniques







DES
IDEEES

