

Pour assurer vos livraisons le jour ouvrable suivant, veuillez passer vos commandes avant 15h

Janvier

ACTIONS

Prix valables dès le 1er Janvier au 31 Janvier 2025 dans la limite des stocks disponibles

Horaires pendant les fêtes:

Nous serons fermés les 25-26 décembre ainsi que 1-2 janvier

Nouvel An Chinois

29 janvier 2025 p.16-19



Dim Sum assortis
Crevettes et légumes



Gyozas au boeuf



Mini Rouleaux de
printemps légumes

Chandeleur

2 février 2025 p.2



Galettes de blé noir /
sarrasin, Ø 29 cm



Crêpes nature, Ø 29 cm

St-Valentin

14 février 2025 p.3



Coeur aux Framboises
& Chocolat

Coeur Mangue et Fruits
de la Passion



Coeur aux Fraises
«délice»



Von Kaenel

2 février 2025

CHANDELEUR

ACTIONS Janvier 2025



Crêpes nature, Ø 29 cm

0.70/pce Art. 9036, ct de 50x50 gr



Crêpes nature, Ø 35 cm

0.85/pce Art. 9038, ct de 50x70 gr



Galettes de blé noir / sarrasin, Ø 29 cm

0.72/pce Art. 9035, ct de 50x70 gr



Crêpes nature, env. Ø 19 cm

0.70/pce Art. 9020, ct de 40x56 gr



Mini crêpes sucrées arôme vanille, Ø 10 cm

0.28/pce Art. 9022, ct de 180x15 gr



Crêpes au Chocolat (roulées)

0.93/pce Art. 9037, ct de 50x50 gr

ST-VALENTIN

ACTIONS Janvier 2025

14 février 2025



Coeur aux Framboises & Chocolat

1.25/pce Art. 49598, carton de 30 pièces de 41 gr

Disponibles dans la limite des stocks disponibles



Coeur aux Fraises «délice»

1.15/pce Art. 52840, carton de 30 pièces de 42 gr

Disponibles dans la limite des stocks disponibles



Coeur aux Framboises

1.99/pce Art. 9721, carton de 24 pièces de 60 gr

Disponibles dans la limite des stocks disponibles



Coeur Mangue et Fruits de la Passion

1.99/pce Art. 9687, carton de 24 pièces de 60 gr

Disponibles dans la limite des stocks disponibles



LÉGUMES

ACTIONS Janvier 2025



Petits pois BIO

BIO BOURGEON Suisse

5.55/kg Art. 1663, carton de 2x2,5 kg



Epinards en branches en portion BIO

BIO BOURGEON Suisse

5.35/kg Art. 1591, carton de 2x2,5 kg



Haricots BIO

BIO BOURGEON Suisse

5.30/kg Art. 1613.2, carton de 2x2,5 kg



Balance Wok-Mix mélange de légumes

Suisse Garantie

6.55/kg Art. 1581.1, carton de 2x2,5 kg
Carottes rouges, carottes jaunes, broccoli, chou chinois, pak choï.

LÉGUMES

ACTIONS Janvier 2025



Asia-Mix mélange de légumes

Suisse, Europe, Chine

6.65/kg Art. 1584, carton de 2x2,5 kg



Coriandre (250gr)

France

7.90/sac Art. 4115, carton de *8x250 gr
*(vente au détail possible)



Mélange d'herbes Thaï (250gr)

8.95/sac Art. 4144, carton de *8x250 gr

*(vente au détail possible)

Un mélange de coriandre, citronnelle, échalote, gingembre, ail, feuille de citron vert, piment rouge et galanga.



POISSON

ACTIONS Janvier 2025



Issu de pêche durable

Cabillaud pané sans gluten (80 gr)

Gadus morhua ou gadus macrocephalus pêché au chalut, crochets et lignes en FAO 27, 61 et 67 (Atlantique Nord-Est, Pacifique Nord-Est et Nord-Ouest), MSC

13.70/kg Art. 4221, carton de 2x2,5 kg
Cuisson au four (sans décongélation) 10-12 min. à 220°C.



Issu de pêche durable

Filet de carrelet (plie) simple 60-80 gr

Pleuronectes Platessa, pêché au chalut à perche en FAO 27 (Océan Atlantique Nord-Est), MSC, GL 10%

15.90/kg Art. 4205, 5 kg



Issu de pêche durable

Dos de colin meunière, cuit à coeur 120 gr

Theragra chalcogramma, pêché au chalut en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord-Est et Nord-Ouest), MSC

12.55/kg Art. 4202, 5 kg

Au four: sans décongélation préalable 25-45 min. à 180°C ou après décongélation lente 35-45 min. à 120-130°C



Issu de pêche durable

Poisson au four à la Bordelaise (200 gr)

Theragra chalcogramma, pêché au chalut en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord), MSC

1.65/pce Art. 4201, carton de 30x200 gr

Au four: env. 25 min. à 220°C ou four à convection env. 25 min. à 200°C.

POISSON

ACTIONS Janvier 2025



Filets de merlan panés (140/160 gr)

Merlangius merlangus pêché au chalut en FAO 27 (Atlantique Nord-Est)

13.95/kg Art. 4235, carton de 5 kg

Pré-frit.

Au four: 220°C 19-21 min. ou four à convection: 200°C 14-16 min.



Issu de pêche durable

Dos de merlu du Cap (160/180 gr)

Merluccius capensis/paradoxus pêché au chalut en FAO 47 (Atlantique Sud-Est), MSC, GL 10%

12.90/kg Art. 4236, carton de 5 kg

Sans peau, sans arêtes.



Issu de pêche durable

Cubes de Cabillaud cru, 30x30 mm

Gadus Morhua, pêché au chalut TTB, à la senne SDN, aux filets fixes GNS et à la ligne à main LHP en FAO 27 (Islande, Norvège), MSC

15.55/kg Art. 4352, carton de *4x2,5 kg

*(vente au détail possible)



Médailles de Thon (170/230 gr)

Thunnus albacares pêché aux crochets et lignes en FAO 71, 61, 57 et 51 (Pacifique Ouest et Océan Indien), GL 10%

14.90/kg Art. 4360, carton de *5x2 kg

*(vente au sachet possible)

POMMES DE TERRE

ACTIONS Janvier 2025



KADI

Kadi SUPER-DIPPER Frites

Suisse (Europe)

6.90/kg Art. 3019, carton de 2x2,5 kg

Friteuse 175 °C 3.5-4.5 Min, Combi-Steamer 200 °C 16-20 Min

cuisson
possible au
four



Suggestion de présentation



KADI

Kadi Romarin Wedges

Suisse

7.95/kg Art. 3013, carton de 2x2,5 kg

Friteuse 175 °C 3-4 Min, Combi-Steamer 200 °C 15-20 Min

A commander trois jours ouvrables avant, avant 12h.

sur commande

cuisson
possible au
four

VOLAILLE



+

Crunchy Chicken Wings (75-110 gr)

Suisse

17.90/kg Art. 5261, carton de *5x1 kg

Au four: 19-21 min. à 200°C. ou à la friteuse: 7-8 min à 180°C jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

CÉRÉALES

ACTIONS Janvier 2025

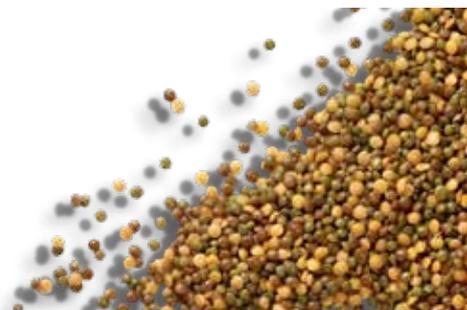


Mélange de céréales anciennes (cuites)

6.30/kg Art. 7142, carton de *10x1 kg

*(vente au détail possible)

Quinoa rouge, quinoa blanche, riz noir, riz brun, sarrasin.



Mélange de lentilles tricolore

Canada et France

4.95/kg Art. 7139, carton de *10x1 kg

*(vente au détail possible)

Lentilles brunes, lentilles vertes, lentilles rouges.



Haricot blanc BIO. précuit

France, Italie

7.55/kg Art. 1622, carton de *4x2,5 kg

*(vente au détail possible)



Haricots rouges. précuit

USA

4.90/kg Art. 1614, carton de *10x1 kg

*(vente au détail possible)

PÂTES

ACTIONS Janvier 2025

hilcona



4+1 carton gratuit

Tortelloni tricolore fromage

10.87/kg Art. 6016, carton de 2x2 kg
4 cartons achetés + 1 offert

végétarien

hilcona



Ravioli à la viande

Boeuf: Suisse

9.80/kg Art. 6001, carton de 2x2 kg

hilcona



Lasagne ricotta/épinards (300 gr)

3.15/pce Art. 6035, carton de 30x300 gr

végétarien



Pâtes farcies aux légumes grillés

Sans lactose

12.55/kg Art. 5988, carton de 3x1 kg
Courgettes, aubergines, poivrons, oignons.

vegan

PASTANELLA

PÂTES

ACTIONS Janvier 2025

Tortellini Tricolore au Basilic

7.80/kg Art. 6047, carton de 1x10 kg

végétarien

Cuorelli aux Fromages

9.95/kg Art. 5997.2, carton de 3x1 kg

végétarien

Gnocchi de Betterave

5.90/kg Art. 3760, carton de 6x1 kg

végétarien

Nids de nouilles chinoises

5.80/kg Art. 6702, carton de 5x1 kg

Sans décongélation: réchauffer 75 sec. dans de l'eau chaude ($\pm 95^{\circ}\text{C}$) légèrement salée ou 4 min. au four vapeur (100°C).

Nids de nouilles SOBA

6.50/kg Art. 6700, carton de 5x1 kg

Sans décongélation: réchauffer 75 sec. dans de l'eau chaude ($\pm 95^{\circ}\text{C}$) légèrement salée ou 4 min. au four vapeur (100°C).



Canuti



suggestion St-Valentin



suggestion St-Valentin



NOUVEAU

EMINCÉS ORIGINAUX

Et si tendres!

Quantité de protéine similaire au poulet et avec **-50% DE GRAISSES**

UNE SAVEUR INÉGALABLE QUI S'ADAPTE À TOUTES PRÉPARATIONS

TABLEAU NUTRITIONNEL		FORMATS	
Valeur énergétique	126 Kcal	GMS	
Graisses	2,9 g	Frais	160 g
Dont saturées	0,5 g	Surgelé	160 g
Glucides	1,7 g	FOOD SERVICE	!!
Dont sucre	0g	Surgelé	2,5 kg
Fibre alimentaire	5,8 g		
Protéines	18 g		
Sel	1,5 g		
Vitamine B12	2 µg		

INGRÉDIENTS
Eau, concentré de protéines de soja* 27,3%, l'huile d'olive extra vierge 2,5%, sel, arômes, épices et vitamine B12.

*Notre soja est sans OGM et provient de cultures qui n'encouragent pas la déforestation.

Aiguillette nature - émincé - chunk

17.95/kg Art. 5213, carton de 2,5 kg.

Faire sauter les morceaux dans une poêle avec un peu d'huile pendant 8 min. (5, si produit décongelé) et à déguster en salade, wraps, pâtes,.... Dans les ragoûts, faire cuire séparément et ajouter au moment de servir.

NOUVEAU

NUGGETS

Incroyablement croustillants

Sans gluten

-40%
d'ingrédients
que la moyenne
du marché

Avec de
l'huile d'olive
extra-vierge



Aussi juteux et
croustillants que
du poulet.

-44%
DE GRAISSES SATURÉES



FACILE À CUISINER, À LA FRITEUSE OU AU FOUR

TABLEAU NUTRITIONNEL

Valeur énergétique	220 Kcal
Graisses	8,5 g
Dont saturées	1,4 g
Glucides	16 g
Dont sucre	1,4 g
Fibre alimentaire	5,0 g
Protéines	13 g
Sel	0,9 g
Vitamine B12	2 µg

FORMATS

GMS	
Frais	180 g - 9/10 uts
Surgelé	180 g - 9/10 uts
FOOD SERVICE	Y!
Surgelé	2,5 kg

INGRÉDIENTS

Eau, concentré de protéines de soja* 14%, farine de riz, huile de colza (7%), arôme, farine de maïs, amidon de pomme de terre et de maïs, huile d'olive extra-vierge (1,6%), stabilisant (méthylcellulose), fibres végétales, sel, dextrose et vitamine B12.

*Notre soja est sans OGM et provient de cultures qui n'encouragent pas la déforestation.

Nuggets (21 gr)

15.65/kg Art. 5217, carton de 2,5 kg

Poêle: 6-8 min. à feu moyen-doux avec une cuillère à soupe d'huile, retourner à mi-cuisson 8 min. Four: 11 min. à 220°C, retourner à mi-cuisson. Friteuse à air: 5 min. à 175°C, retourner à mi-cuisson.

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Janvier 2025



3+1 carton gratuit



Garden Gourmet Pavé tomates mozzaella (80 gr)

23.10/kg Art. 5360, carton de 6,5 kg
3 cartons achetés + 1 offert



Garden Gourmet Emincé grillé végé

19.65/kg Art. 5364, carton de 7,5 kg



Garden Gourmet Burger sensationnel (113 gr)

22.30/kg Art. 5367, carton de 3X2 kg



Garden Gourmet Nuggets végé (20 gr)

20.55/kg Art. 5366, carton de 6 kg



Garden Gourmet Burger Lentilles et Carottes (80 gr)

19.20/kg Art. 5362, carton de 3x2 kg



Garden Gourmet Boulettes véganes

21.75/kg Art. 5371, carton de 2x2 kg



VÉGÉTARIEN

ACTIONS Janvier 2025



vegan

hilcona



The Green Mountain Balls (env. 20 gr Europe)

11.75/kg Art. 7841, carton de 2x1,5 kg (env. 75x20 gr)

A base de protéines de pois et de farine de blé.
Au four mixte (170°C, vapeur 20%): 8-10 min.

Protéines
≥10%

206 kcal / 859 kJ / Protéines 14 / Matières grasses 11 / dont AG sat. 0.9 / HC 10 / dont sucres 1 / Sel 2 / Fibres 5.5

hilcona



Burger épeautre, tomates, provolone (125 gr Pays-Bas)

env. 9 cm

1.65/pce Art. 9127, carton de 42x125 gr

A base de protéines de soja.

Burger végétarien pané à base de légumes, épeautres, tomates et au fromage Provolone.

Protéines
≥10%

272 kcal / 1137 kJ / Protéines 8.8 / Matières grasses 14 / dont AG sat. 2.6 / HC 26 / dont sucres 4.1 / Sel 1.1 / Fibres 3.4



7 cm

env. 1 cm

hilcona

Fingers de légumes (croquettes de légumes (38 gr Pays-Bas)

9.90/kg Art. 9143, carton de 4,5 kg (env. 118 pces)

Carottes, petits pois, chou-fleur, haricots, brocoli, oignons.

Sans décongélation: à la poêle: 5-6 min. de chaque côté à feu moyen dans un peu d'huile. Au four: env. 7 min. à 200°C. A la friteuse: env. 3-4 min. à 170°C.

175 kcal / 735 kJ / Protéines 8.4 / Matières grasses 6.3 / dont AG sat. 0.7 / HC 20 / dont sucres 2.7 / Sel 0.9 / Fibres 2.2



vegan

Burger Quinoa et Légumes Mix (100 gr)

2.25/pce Art. 7283, carton de 60x100 gr

Burger végétalien à base de quinoa, carottes, pommes de terre, courgettes, petits pois.

Cuisson au four (après décongélation) 7 min. à 200°C.

208 kcal / 883 kJ / Protéines 4.4 / Matières grasses 10 / dont AG sat. 0.1 / HC 25 / dont sucres 0.5 / Sel 0.6 / Fibres NC

1 cm

10 cm

vegan

Emincé de Seitan

20.50/kg Art. 7281, carton de *5x1 kg

*(vente au détail possible)

Substitut végétarien fabriqué à partir de gluten de blé, sa couleur brune et sa texture moelleuse font qu'il absorbe facilement les saveurs et les assaisonnements, le permettant d'être cuisiné de manière différente selon les goûts. C'est un aliment riche en protéines, faible en gras et représentant une bonne source de fer. Préparation: 30-40 sec. à la friteuse (170°C), 1-2 min. à la poêle, 3-5 min. au four (200°C) Une fois décongelé, le produit se conserve 14 jours en froid positif.

175 kcal / 732 kJ / Protéines 22.4 / Matières grasses 6.9 / dont AG sat. 0.9 / HC 5.9 / dont sucres 0 / Sel NC / Fibres NC

Protéines
≥10%

vegan

SPÉCIAL NOUVEL AN CHINOIS

ACTIONS Janvier 2025

29 janvier 2025



KADI®

Mini Rouleaux de printemps légumes, préfaits

0.40/pce Art. 6524, carton de 100x20 gr

Réchauffer 10-12 min à 220° au four à convection ou 10-12 min. au combi-steamer à 200°C.



KADI®

Mini Rouleaux de printemps légumes et curry Thaï, préfaits

**à commander 3 jours
ouvrables avant midi**

sur commande

0.40/pce Art. 6528, carton de 100x20 gr

Réchauffer 10-12 min à 220° au four à convection ou 10-12 min. au combi-steamer à 200°C.



KADI®

Mini Rouleaux de printemps légumes et vermicelles Vietnam, préfaits

**à commander 3 jours
ouvrables avant midi**

sur commande

0.40/pce Art. 6530, carton de 100x20 gr

Réchauffer 10-12 min à 220° au four à convection ou 10-12 min. au combi-steamer à 200°C.



Mini nems aux légumes 8 gr

0.16/pce Art. 6532, carton de 125x8 gr

Préchauffer votre four à 180°C, laissez réchauffer sur une feuille de papier sulfurisé pendant 12 à 15 minutes.



Samosas aux légumes (25 gr)

0.45/pce Art. 7627, carton de *2x50x25 gr

*(vente au détail possible)

Laissez réchauffer: 20 minutes (four traditionnel) / 15 min (four à chaleur tournante) dans un four préchauffé à 180°C.



Samosa Végétarien (16 gr)

0.25/pce Art. 7626, carton de 160x16 gr

Réchauffer: 8 min. à 200°C au combi-steamer.

SPÉCIAL NOUVEL AN CHINOIS

ACTIONS Janvier 2025



Spanakopita (feuilletés épinards/féta) (25 gr)

0.47/pce Art. 7622, carton de 168x25 gr

Laisser cuire 12 à 15 minutes environ dans un four préchauffé à 210°C. Retourner les feuilletés en milieu de cuisson.



Queues de crevettes panées crues Torpedo

Litopenaeus vannamei aquaculture au Vietnam

14.50/kg Art. 4573, carton de *10x1 kg

*(vente possible au kg)

Frire 3-5 min. dans de l'huile à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Issu de pêche durable

Crevette Tempura préfrit 16/20

Litopenaeus vannamei aquaculture en Indonésie, ASC

22.90/kg Art. 4575, carton de *10 boîtes de 750 gr

*(vente possible à la boîte)

Sans décongélation, cuisson à la friteuse, au four, à la friteuse à air ou à la poêle



Crevettes Kuro noires crues 16/20

Metapenaeus spp.. pêché au chalut, Océan Indien Est.

32.90/800 gr Art. 4576, carton de *4 boîtes de 800 gr *(vente possible à la boîte)

Frire à la friteuse 3-4 min. à 180°C, panure à base de poudre de charbon de bambou.



Crevettes Red crues 16/20

Metapenaeus spp.. pêché au chalut, Océan Indien Est.

32.90/800 gr Art. 4577, carton de *4 boîtes de 800 gr *(vente possible à la boîte)

Frire à la friteuse 3-4 min. à 180°C, panure panko de betterave rouge



Issu de pêche durable

Beignets de Crevettes panées ASC

17.95/kg Art. 7620, carton de *10x1 kg

Fire à la friteuse 3-4 min. à 180°C.

SPÉCIAL NOUVEL AN CHINOIS

ACTIONS Janvier 2025



Gyozas aux Crevettes (25 gr)

Parapenaeopsis hardwickii, pêché à la senne en FAO 71 et Dosidicus gigas pêché à la senne en paire en FAO 87.

16.90/kg Art. 7751, carton de *12x500 gr

*(vente au détail possible)



Gyozas aux légumes (25 gr)

13.90/kg Art. 7750, carton de *5x1 kg

*(vente au détail possible)



Gyozas au porc (20 gr)

Porc: CH

0.68/pce Art. 7753, carton de 200x20 gr



Gyozas au boeuf (20 gr)

Suisse: CH

0.69/pce Art. 7754, carton de 200x20 gr



Momos au poulet (raviolis vapeur tibétains) (30 gr)

Fabriqué en Suisse avec des ingrédients suisses (poulet: CH)

0.79/pce Art. 7756, carton de 200x30 gr



Momos végétariens (raviolis vapeur tibétains) (30 gr)

Fabriqué en Suisse avec des ingrédients suisses

0.70/pce Art. 7755, carton de 200x30 gr

SPÉCIAL NOUVEL AN CHINOIS

ACTIONS Janvier 2025



Dim Sum assortis Crevettes et légumes

19.00/kg Art. 7642, 29 pièces de 20 g/boîte
+ sauce, carton de *10 boîtes de 680 gr.
*(vente possible à la boîte)



Wonton aux légumes (15 gr)

0.34/pce Art. 7623, carton de 66x15 gr
Sans décongélation, au four:12-15 min à 210°C.



Pâte pour rouleaux de printemps

5.30/ct de 40 pces Art. 9414, carton
de 40x14 gr (21,5x21,5 cm)

Pour réaliser vos rouleaux de printemps, samosas, dim sum,...
Laisser décongeler la pâte pendant environ 45 minutes, couvrir la pâte
avec une pâte humide et elle est prête à l'emploi.



Feuillets à ravioli vapeur (pâte à wonton)

3.90/ct de 40 pces Art. 9415, carton
de 40x7 gr (9x9 cm)

Pour réaliser vos dim sums,...



Pain vapeur (bao) 30 gr

0.55/pce Art. 7091, carton de 80x30 gr

Décongélation pendant environ 90 minutes en chambre froide
positive. Cuisson à la vapeur: 5-6 minutes dans le panier vapeur ou
30 secondes au micro-ondes à 750W.



Hirata Bun- Pain vapeur (100 gr)

1.15/pce Art. 9407, carton de 32x100 gr

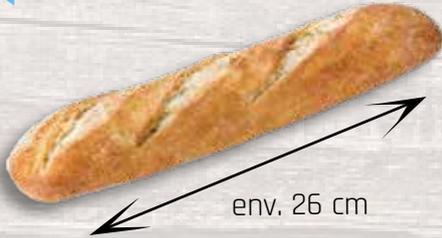
Réchauffer le produit au four à vapeur pendant environ 10 minutes.
Pain vapeur de couleur blanche en forme de demi lune, se séparant
facilement en 2 avec une mie aérée et moelleuse.

9x13 cm

BOULANGERIE

ACTIONS Janvier 2025

NOUVEAU



Country Demi-baguette (135 gr)

Espagne

0.75/pce Art. 8733, carton de 52 pces de 135 gr
Laisser dégeler 15-20 min à température ambiante puis cuisson au four 17 min à 200°C.

NOUVEAU



Rustic Demi-Baguette (155 gr)

Espagne

0.80/pce Art. 8734, carton de 50 pces de 155 gr
Laisser dégeler 15-20 min à température ambiante puis cuisson au four 15-20 min à 180-200°C.



Pain Laffa

Israël

1.05/pce Art. 7718, carton de 70 pces de 95 gr
Laisser dégeler environ 30 min à température ambiante.



Jumbo brezel saumure (150 gr)

Suisse

1.60/pce Art. 9317, carton de 24x150 gr
Laisser dégeler.

Kern Sammet[®]
l'art suisse de la boulangerie



NOUVEAU



Ht: 12,5 cm
Bas: 11,2 cm

Quiche chèvre épinards (200 gr)

2.05/pce

Art. 9149, carton de 18 pces de 200 gr
Préchauffer le four à 200°C puis faire cuire 35-40 min. à 180°C dans le moule. Ne pas dépasser 220°C.

NOUVEAU



Ht: 12,5 cm
Bas: 11,2 cm

Quiche 3 fromages (200 gr)

2.05/pce

Art. 9152, carton de 18 pces de 200 gr
Préchauffer le four à 200°C puis faire cuire 35-40 min. à 180°C dans le moule. Ne pas dépasser 220°C.

NOUVEAU



Ht: 12,5 cm
Bas: 11,2 cm

Quiche lorraine (200 gr)

2.05/pce

Art. 9154, carton de 18 pces de 200 gr
Préchauffer le four à 200°C puis faire cuire 35-40 min. à 180°C dans le moule. Ne pas dépasser 220°C.



Pain à la crème (103 gr)

Produit en Espagne

0.70/pce

Art. 8514, carton de 84 pces de 103 gr.
Décongeler 20 min. à température ambiante. Cuire 16 min. à 170°C.

PIZZAS

ACTIONS Janvier 2025



NOUVEAU



sur commande

10 cm

Pizza Donut Tomate-Basilic (100 gr)

Kern Sammet[®]
L'art suisse de la boulangerie

1.96/pce

Art. 8378, carton de 50 pces de 155 gr
Sans décongélation préalable. au four: env. 10 min. à env. 200°C.

A commander mardi avant 12h, livraison dès jeudi et vendredi avant 12h pour une livraison dès mardi.

30 cm

Fond de Pizza, platinum, 200 gr

Italie

2.15/pce

Art. 9095, 20 pizzas de 200 gr
les plus de nos fonds de pizzas:

- levure naturelle ou levain auto-produit, levée lente 24/48 heures qui garantissent un produit léger et facile à digérer.
- farine complètes remoulues sur pierre non reconstituées (type 0 et 1) et blés anciens italiens.
- pâte étirées à la main et produite artisanalement en Italie.

Fond de Pizza rectangulaire, Gastro

Italie

5.50/pce

Art. 1341.1, 20 pizzas de 450 gr
Cuire pendant 3 minutes au four réfractaire à 300/320 °C ; ou 5 minutes au four préchauffé à 250°C.

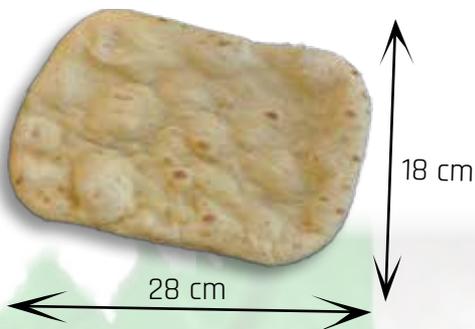
30 cm

50 cm

PIZZAS

ACTIONS Janvier 2025

La véritable PIZZA



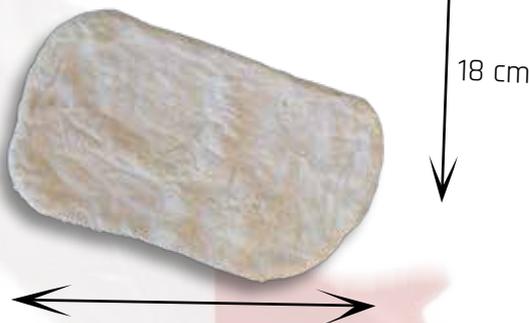
Pizza Nuvola precotta 18x28 cm

Italie

2.50/pce Art. 1304, carton de 24x200 gr

- usage professionnel
- pauvre en acides gras saturés
- végétarien et vegan
- sans conservateurs ni additifs

- 75% d'hydratation
- 30 heures de levage
- pré cuite directement sur une pierre réfractaire (+400°C) et surgelée (-40°C)



La véritable PINSA

La Pinsa precotta 18x28 cm

Italie

2.85/pce Art. 1305, carton de 24x220 gr

Suggestion de présentation

La pinsa est considérée comme l'ancêtre de la pizza, plus légère grâce à un mélange de farines de blé, riz et soja et plus digeste grâce à son long temps de levage.

Four à pierre: laisser dégeler 20 min, cuisson à 330-350°C. Assaisonner le produit avec de la sauce tomate, cuisson directement sur la pierre 2-3 min. Tourner la pinsa en cours de cuisson. Retirer la pinsa pour y ajouter la mozzarella et laisser cuire encore env. 1-2 min. Four électrique: laisser dégeler 20 min, puis cuisson à 250 °C.



DESSERTS

ACTIONS Janvier 2025

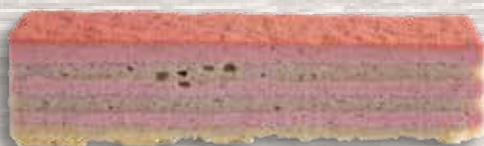


5 cm

24 cm

Gâteau au Chocolat Belge (1800 gr)

2.25/part Art. 9612, carton de 14x env. 128 gr
1 gâteau de 1800 gr coupé en 14 parts.
Laisser décongeler à température ambiante.



Bande aux Fruits Rouges (640 gr)

15.75/pce Art. 9880, carton de 3 pièces de 640 gr
36x9,5 cm
Superposition d'un biscuit joconde imbibé et d'une mousse aux fruits rouges, finition velours rose.
Laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.



8 cm

Paris-Brest (40 gr)

0.65/pce Art. 9664, carton de 36 pièces de 40 gr
Pâte à choux en forme d'anneau garnie d'une crème pralinée, décorée d'amandes concassées et grillées.
Laisser décongeler env. 2h30 en froid positif



27 cm

Hunky & Chunky Apple Pie (150 gr)

1.75/part Art. 42659, carton de 12x150 gr
1 tarte de 1800 gr coupé en 12 parts
Tarte crumble typique aux pommes généreusement garnie d'un glaçage caramel.
Laisser décongeler 9 heures en froid positif.



Rocky Road Chocolate Cake (65 gr)

1.15/pce Art. 44274, carton de 36 pces de 65 gr
Env. 4x6 cm.
Laisser décongeler 8 heures en froid positif ou 4 heures à température ambiante.

DESSERTS

ACTIONS Janvier 2025



9,5 cm

Pâton Cookie nature Pépites de chocolat (75 gr)

0.70/pce Art. 7785, carton de 50 pces de 75 gr
Sans décongélation préalable, cuisson 20 min. à 160°C (moelleux) et 25 min. (croquant)



9,5 cm

Pâton Cookie Cacao Pépites de chocolat (75 gr)

0.72/pce Art. 7786, carton de 50 pces de 75 gr
Sans décongélation préalable, cuisson 20 min. à 160°C (moelleux) et 25 min. (croquant)



9 cm

Donuts fourré chocolat/noisette (69 gr)

0.99/pce Art. 7801, carton de 36 pces de 69 gr
Un donut avec un fourrage aux noisettes et napé au cacao et décoré avec des noisettes caramélisées.
Laisser dégeler,



Muffins Pomme-cannelle fourrés caramel (112 gr)

1.45/pce Art. 8202, carton de 36 pces de 112 gr
Laissez dégeler 30-60 min. à température ambiante.



Muffins Caramel Brownies (112 gr)

1.45/pce Art. 8207, carton de 24 pces de 112 gr
Laissez dégeler 30-60 min. à température ambiante.