

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

# Mars

## ACTIONS

Prix valables dès le 26 Février au 31 Mars 2025 dans la limite des stocks disponibles



Produits disponibles dans la limite des stocks disponibles - pensez à les réserver le plus rapidement possible



### Oeufs de Pâques en Chocolat

**2.20/pce** Art. 9750, carton de 12 pièces de 55 gr

Un biscuit chocolat imbibé de vanille recouvert d'une mousse au chocolat au lait et chocolat blanc. Laisser dégeler env. 4 heures en chambre froide positive.

Disponibles dans la limite des stocks disponibles

### Brioche Lapin de Pâques

Produit en Suisse

**2.35/pce** Art. 9344.1, carton de 14 pièces de 130 gr

Laisser dégeler.

UNIQUEMENT SUR PRE COMMANDE  
A COMMANDER AVANT LE 15 MARS

uniquement sur précommande  
AVANT LE 15 MARS

# Von Kaenel

# ASPERGES

ACTIONS Mars 2025



## Asperges vertes 16-17 cm

Chili

**7.95/kg** Art. 1505, carton de \*10x1 kg  
\*(vente au détail possible)



## Asperges vertes 17 cm

Italie

**14.20/kg** Art. 1505.2, carton de 12x500 gr



## Pointes d'Asperges vertes

Pérou, longueur: 11 cm, diam. 10-16 mm

**17.20/kg** Art. 1504.1, carton de 10 kg (vrac)



## Poêlée aux pointes d'Asperges vertes

Espagne, Portugal, Asperges: Chili

**7.90/kg** Art. 1861, carton de \*6x1 kg  
\*(vente au détail possible)

Courgettes vertes grillées, aubergines grillées, romanesco, pointes d'asperges vertes, poivron rouge.

# LÉGUMES

ACTIONS Mars 2025



## Côtes de bettes

Suisse Garantie

5.65/kg Art. 1560, carton de 2x2,5 kg



DITZLER



## Laitue en feuilles

Suisse Garantie

5.65/kg Art. 1621, carton de 5 kg



DITZLER



## Bouquet de légumes

Suisse Garantie

5.60/kg Art. 1632, carton de 2x2,5 kg



DITZLER



## Salade Russe

Suisse

4.95/kg Art. 1730, carton de 2x2,5 kg



DITZLER



## Corn Ribs (maïs coupé en 4 env. 60 gr)

Espagne

6.05/kg Art. 1643, carton de 4x2,5 kg  
14 cm, env 35 côtes par sachet.



# LÉGUMES

ACTIONS Mars 2025



## Légumes Couscous

Europe

**5.70/kg** Art. 1636, carton de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

Carottes, courgettes vertes, pois chiches, navets, poivrons rouges et verts, garniture de céleri.



## Mélange de légumes en cubes "sweet life"

Europe

**6.25/kg** Art. 1855, carton de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)

Brocoli, patates douces, chou-fleur, tomates séchées.



## Légumes Marrakech

Europe

**6.60/kg** Art. 1854, carton de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

Courgettes vertes grillées, carottes, pois chiches, olives vertes, raisins secs.



## Poêlée méridionale minute

Europe

**6.35/kg** Art. 1870, carton de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

Haricots verts, salsifis, aubergine prérites, poivrons, oignons.

# LÉGUMES

ACTIONS Mars 2025



## Persillade (250gr)

**4.85/sac** Art. 4142, carton de \*10x250 gr  
\*(vente au détail possible)



## Cool'Eaze Jaune Fraîcheur (240 gr)

**10.15/bout.** Art. 4135, carton de \*4x240 gr  
\*(vente au détail possible)  
Poivron jaune et thym citronné.



## Cool'Eaze Vert Toscane (240 gr)

**10.15/bout.** Art. 4136, carton de \*4x240 gr  
\*(vente au détail possible)  
Basilic.



## Cool'Eaze Rouge Terre (240 gr)

**10.15/bout.** Art. 4137, carton de \*4x240 gr  
\*(vente au détail possible)  
Betterave et gingembre.



**Idéal pour décorer  
vos plats**



# POISSON

ACTIONS Mars 2025

NOUVEAU



## Filet de Grondin (20-40 gr)

Aspitriglacuculus cuculus, pêché aux chaluts en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), IQF

à commander avant 12h

**18.55/kg** \*\*Art. 4307, carton de 3 kg

Pauvre en arêtes, avec peau.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

NOUVEAU



## Filet de Tocaud (40-70 gr)

Trisopterus luscus Luscus, pêché aux chaluts ou aux filets en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), IQF

à commander avant 12h

**13.50/kg** \*\*Art. 4306, carton de 3 kg

Pauvre en arêtes, sans peau.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

NOUVEAU



## Filet d'Eglefin (60-110 gr)

Aspitriglacuculus aeglefinus, pêché aux chaluts et aux filets en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), IQF

**17.95/kg** \*\*Art. 4308, carton de 3 kg

Pauvre en arêtes, sans peau.

à commander avant 12h

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

# POISSON

ACTIONS Mars 2025



## Aile de Raie (400 gr et +)

Faja radiata/Leucoraja ocellata, pêché aux filets mail-lants et similaires en FAO 21 (Atlantique Nord-Ouest), MSC, IWP

**15.50/kg** Art. 4237, 1x5 kg  
Ebarbée, sans peau, avec cartilage central.



## Portion de Filets de Sandre (140-180 gr)

Sander lucioperca, pêché aux filets mail-lants et simi-laires, FPO - GNS en FAO 05 (Russie), IQF, GL 10%

**22.95/kg** Art. 4295, 5 kg



## Queues de crevettes décortiquées, Blacktiger, 8/12

Penaeus monodon, élevage, Bengladesh, GL 20%

**17.95/kg** Art. 4214, carton de \*10x1 kg  
\*(vente au détail possible)



## Queues de crevettes décortiquées, Blacktiger, 26/30

Penaeus monodon, élevage, Bengladesh, GL 20 %

**12.90/kg** Art. 4210.2, carton de \*10x1 kg  
\*(vente au détail possible)

# POMMES DE TERRE

ACTIONS Mars 2025



**KADI®**

## Kadi Wedges de patates douces

Honduras

**9.60/kg** Art. 3758, carton de 2x2,5 kg

Friteuse 175°C 3,5-4,5 Min

A commander trois jours ouvrables avant, avant 12h.



sur commande



## Galette Anna (60 gr)

**18.90/kg** Art. 1751.1, carton de 2,4 kg (40x60 gr)

Fines lamelles de pommes de terre disposées en rosace, dorées au beurre puis cuites.

Sans décongélation: au four: 10 min. à 190°C ou à la poêle à feu doux.

9 cm

# FÉCULENTS



## Gnocchi de Patates douces

**6.95/kg** Art. 3761, carton de 6x1 kg



## Quinoa précuit

**7.90/kg** Art. 7130, carton de \*6x1 kg

\*(vente au détail possible)

# VOLAILLE

ACTIONS Mars 2025



## **Chicken nuggets plein filet**

France

**14.80/kg** Art. 5406, carton de 2x2,5 kg

Sans décongélation préalable, 10-15 min. au four préchauffé à 180°C ou 3 min. environ en friteuse à 185°C.



## **Aiguillettes de poulet panées multigrains, plein filet**

France

**14.90/kg** Art. 5423, carton de 2x2,5 kg

Sans décongélation préalable, 17 min. au four préchauffé à 210°C ou 4,5 min. en friteuse à 185°C.



## **+ Escalope de poulet pané (130 gr)**

Suisse, plein filet

**22.15/kg** Art. 5421, carton de 10x1 kg

A la friteuse: 4-5 min. à 170°C; à la poêle: 11-13 min à feu moyen en retournant plusieurs fois ou au four: 18-20 min. à 200°C

OFFRE  
SPECIALE



## **Suprême de pintade (env. 180-220 gr)**

France

**16.95/kg** Art. 5161, carton de 5 kg

Sans décongélation, au four à convection ou mixte professionnel 180°C, env. 45 min.

**DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES**

# PÂTES

ACTIONS Mars 2025

hilcona



4+1 carton gratuit

Ravioli aux épinards BIO

10.89/kg Art. 6002, carton de 2x2 kg  
4 cartons achetés + 1 offert

végétarien

hilcona



Tortelloni tricolore fromage

9.80/kg Art. 6016, carton de 2x2 kg  
Mozzarella, Gruyère AOP, Gorgonzola AOP, Ricotta

végétarien

# PÂTES

ACTIONS Mars 2025



hilcona



**Tortelli aux asperges**

**13.90/kg** Art. 6004, carton de 2x2 kg

végétarien

Canali



**Ravioli Asperges et Amandes**

**12.90/kg** Art. 6004.1, carton de 3x1 kg

végétarien



**Fiori ricotta/épinards**

Sans gluten, sans lactose

**16.50/kg** Art. 6049, carton de 3x1 kg

végétarien

PASTANELLA

# PLANT BASED EGG

ACTIONS Mars 2025



## CUISINER VÉGÉTALIEN – PLEIN DE DIVERSITÉ ET GOÛT

Vous pouvez utiliser le PLANT B Egg par exemple de délicieux gâteaux végétaliens tartes aux pommes, gâteaux Sacher, Américains, des cheesecakes, des Fonds de biscuits ou des biscuits au chocolat. Il est également possible de préparer des snacks salés tels que quiches ou tortillas sont possibles. Le tout est simple, rapide et économe en ressources.

En effet, vous avez besoin de 10 à 80 % de moins de PLANT B Egg par rapport à un œuf de poule. Essayez-le!

## Plant B Egg (œuf vegan)

Produit en Allemagne

à commander avant 12h

**9.95/kg** \*\* Art. 13000, \*6

bouteilles de 1090 gr

\*(vente à la bouteille possible)

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

PLANT B Egg est un substitut d'œuf 100 % naturel à base de farine de lupin, qui peut être utilisé comme alternative culinaire végétale à l'œuf. Un produit polyvalent pour la cuisine, la pâtisserie ou pour des œufs brouillés végétaliens.

- Décongeler doucement au réfrigérateur à 7°C maximum pendant 24 heures.
- Bien agiter avant l'utilisation.
- Conserver non ouvert après décongélation entre 4 et 7°C et utiliser dans les 7 jours.
- Après ouverture, conserver entre 4 et 7°C et utiliser dans les 3 jours.



Que ce soit sous forme de pâte à gâteau ou pour des snacks – grâce à la glace végétale à base de farine de lupin, il est désormais possible de réaliser des recettes variées dans votre boulangerie ou pâtisserie.

La liaison, l'arôme, le goût, la structure et le brunissement de PLANT B Egg correspondent à ceux de l'œuf de poule classique, tout en étant 100% végétalien.

Vous trouvez quelques exemples de recettes ci-contre et plus de recettes ici



# PLANT BASED EGG

ACTIONS Mars 2025

## Exemples d'utilisation

Pâtes carbonara vegan



Ingrédients pour 4 personnes;  
120 ml PLANT B Egg  
200 gr bacon végétal (ex lardons de betterave, art. 5357)  
2 c.à.s huile d'olive  
1 oignon (ou oignon haché art. 1651)  
2 gousses d'ail (ou de l'ail haché art. 4101)  
280 gr spaghetti  
4 c.à.s. crème végétale  
4 c.à.s de flocons de levure noble  
persil (art. 4108)  
poivre

Chauffez l'huile d'olive et frire le bacon, y ajouter l'oignon et l'ail haché.  
Préparez les spaghetti.  
Mélangez le PLANT B Egg, la crème et les flocons de levure.  
Servez les spaghetti et ajoutez-y le mélange de lardons et la sauce, garnissez avec le persil et le poivre.

Pancakes vegan myrtilles & banane



Ingrédients pour 4 personnes;  
60 ml PLANT B Egg  
200 gr de farine  
2 c.à.s poudre à lever  
100 gr de sucre  
300 ml de lait végétal  
1/2 c.à.s extrait de vanille  
2 c.à.s huile de tournesol  
100 gr de myrtilles  
1 banane  
2 c.à.s de sirop d'érable

Mélangez la farine, la poudre à lever, le sucre, PLANT B Egg, le lait végétal et l'extrait de vanille avec un fouet pour former une pâte, puis ajoutez 20 gr de myrtilles.  
Chauffez l'huile de tournesol dans une poêle.  
Versez une généreuse louche de pâte dans la poêle et laissez dorer.  
Servez avec les myrtilles restantes, des tranches de bananes et le sirop d'érable.

Omelettes vegan



Ingrédients pour 2 personnes;  
350 ml PLANT B Egg  
1 oignon (ou oignon haché art. 1651)  
1 gousse d'ail (ou de l'ail haché art. 4101)  
1 c.à.s huile de tournesol  
150 gr d'épinards (art. 1590)  
150 gr de tomates cerises  
1 c.à.s de vinaigre balsamic  
2 c.à.s de farine  
1 c.à.s de poivre  
1/2 c.à.s de sel  
du thym (art. 4114)

Chauffez l'huile dans une poêle et faites frire l'oignon puis ajoutez-y l'ail et l'épinard.  
Coupez en 2 les tomates cerises et ajoutez-les avec le vinaigre balsamic au mélange dans la poêle, laissez cuire pendant 5 min.  
Mélangez le PLANT B Egg, la farine, le poivre et le sel.  
Réservez le mélange avec l'épinard.  
Chauffez de l'huile dans la poêle.  
Versez la moitié du mélange PLANT B Egg dans la poêle, laissez cuire pendant 8 min, à température moyenne. Y mettre la moitié du mélange avec l'épinard et plier l'omelette.  
Répétez l'opération pour la 2ème omelette.  
Garnissez avec le thym.

# VÉGÉTARIEN

ACTIONS Mars 2025

NOUVEAU



## Vegan Crunchy Burger 90 gr

Suisse

**12.25/kg** Art. 5314, carton de 3x900 gr

A base de protéines de pois et de blé.

A la poêle: 12-15 min à feu moyen dans un peu d'huile; au four: 13-15 min à 200°C ou à la friteuse: 3-4 min à 180°C.

229 kcal / 960 kJ / Protéines 14 / Matières grasses 8.5 / dont AG sat. 0.7 / HC 22/ dont sucres 1.2 / Sel 1.2 / Fibres 3

vegan



Protéines  
≥10%

## Burger végétalien avec marques du grill (env. 100 gr)

Suisse

**14.95/kg** Art. 9137, carton de 5x1 kg

Burger végétalien à base de protéines de soja et de froment.

A la poêle: 3-4 min de chaque côté ou au four 13-15 min. à 200°C.

166 kcal / 692 kJ / Protéines 15 / Matières grasses 9.3 / dont AG sat. 3.5 / HC 3.6 / dont sucres 1.6 / Sel 1.1 / Fibres 4

vegan



Protéines  
≥10%

## VegiFit Golden Nuggets (25 gr)

Suisse

**15.40/kg** Art. 5405, carton de 5x1 kg

Nuggets végétaliens à base de protéines de soja et de froment.

A la poêle: 3-4 min. de chaque côté à feu moyen; au four: 8-10 min. à 200°C ou à la friteuse: 3-4 min. à 180°C.

235 kcal / 984 kJ / Protéines 16 / Matières grasses 9.7 / dont AG sat. 0.7 / HC 19 / dont sucres 1.3 / Sel 1.6 / Fibres 3.7

végétalien



Protéines  
≥10%

## Escalope végé au fromage et tomates (100 gr)

Suisse

**17.90/kg** Art. 5318, carton de 5x1 kg

A base de protéines de soja et de froment.

A la poêle: 6-9 min à feu moyen dans l'huile ou au four: 11-12 min. à 210°C

272 kcal / 1138 kJ / Protéines 17 / Matières grasses 15 / dont AG sat. 3.1 / HC 16 / dont sucres 2 / Sel 1.4 / Fibres 2.7

végétarien



Protéines  
≥10%

## Emincé végétalien

Suisse

**15.65/kg** Art. 5319, carton de 5x1 kg

A base de protéines de soja et de blé.

A la poêle: assaisonner l'émincé et faire revenir dans un peu d'huile env. 8 min. Rajouter la sauce selon l'envie et laisser mijoter à feux doux 5-10 min.

178 kcal / 746 kJ / Protéines 30 / Matières grasses 4.3 / dont AG sat. 0.4 / HC 1.3/ dont sucres 0.5 / Sel 0.45 / Fibres NC

vegan

# VÉGÉTARIEN

ACTIONS Mars 2025



hilcona



Protéines  
≥10%

sur commande

## The Green Mountain Kebab

Europe

**12.90/kg** Art. 7850, carton de 2x1500 gr

A base de protéines végétale (soja).

Poêle : Préchauffer la poêle à feu vif. Faire cuire le kebab décongelé 3-4 minutes avec un peu de matière grasse. Si le kebab est surgelé, prolonger le temps de cuisson de une à deux minutes ou au Four mixte : cuire le kebab congelé à 200°C pendant 4-5 minutes (0% d'humidité), si le kebab est décongelé, le temps de cuisson est réduit de 1-2 minutes.

Article à commander 3 jours ouvrables avant (avant 12h).

118 kcal / 497 kJ / Protéines 14 / Matières grasses 2.9 / dont AG sat. 0.4 / HC 7 / dont sucres 1.3 / Sel 2.3 / Fibres 4.1

vegan

hilcona



## Croquettes de légumes (38gr)

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 chaque côté à feu moyen dans un peu d'huile, à la frieuse 3-4 min à 170°C ou au four, env. 7 min à 200°C.

175 kcal / 734 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

végétarien



## Falafels (12 gr)

Suisse, Pois chiche: Turquie

**13.50/kg** Art. 7223, carton de \*6x1 kg

\*(vente au détail possible)

Au four (après décongélation) 7 min. à 200°C ou à la poêle: 3 min.

284 kcal / 1180 kJ / Protéines 9 / Matières grasses 16 / dont AG sat. 1 / HC 21 / dont sucres 1.5 / Sel 1.7 / Fibres 10

vegan



## Betterave Falafel (12 gr)

Suisse, Pois chiche: Turquie

**16.90/kg** Art. 7260, carton de \*6x1 kg

\*(vente au détail possible)

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

301 kcal / 1280 kJ / Protéines 7 / Matières grasses 15 / dont AG sat. 0.7 / HC 30 / dont sucres 1.8 / Sel 1.5 / Fibres NC

vegan



Sans  
additifs



Riche en  
protéines



100%  
Végétal

NOUVEAU



fabriqué en Suisse

## Planted.Steak Cuts

**27.20/kg** Art. 5383, ct de 6x1,5 kg

(vente par 2 kg possible)

Aliment végétal à base de protéines de pois.

Assaisonner le produit avec du sel et du poivre et/ou le faire mariner si nécessaire. Faire chauffer

de l'huile végétale dans une poêle. Faire frire le produit pendant 3-4 minutes à feu moyen-vif.

185 kcal / 772 kJ / Protéines 16 / Matières grasses 11 / dont AG sat. 0.9 / HC 4.8 / dont sucres 1.4 / Sel 1.1 / Fibres 4.5

planted



## Planted.Saucisse (90 gr)

**16.15/kg** Art. 5389, ct de 20x450 gr

Aliment végétal à base de protéines de pois à consommer cuit. A la poêle, frire à chaleur moyenne avec un couvercle pendant 5 min, puis retourner et continuer la cuisson 3 min. Au grill/barbecue chaud: 2-3 minutes de chaque côté.

197 kcal / 820 kJ / Protéines 17 / Matières grasses 14 / dont AG sat. 1.9 / HC 0.8 / dont sucres 0.3 / Sel 1.7 / Fibres 0.5



Sans  
additifs



Riche en  
protéines



100%  
Végétal

fabriqué en Suisse



Délicieuse escalope viennoise à base de plantes avec une panure croustillante

## Planted.Pané - Escalope végétalienne - Schnitzel Viennoise - env. 110 gr/pce

**17.00/kg** Art. 5387, ct de \*9x1,1 kg (vente par kg possible - 10 pièces par sachet)

Escalope végétalienne à base de protéines végétales (pois, tournesol, avoine) et de farine de blé. Faire revenir à la poêle à feu moyen avec de la matière grasse pendant quelques minutes.

226 kcal / 946 kJ / Protéines 18.1 / Matières grasses 8.8 / dont AG sat. 0.9 / HC 16.1 / dont sucres 1 / Sel 1.4 / Fibres 5.1

fabriqué en Suisse



## Planted.Emincé Nature

**19.55/kg** Art. 5380, ct de \*4x2 kg (vente par 2 kg possible)

Aliment végétal à base de protéines de pois. Extrêmement polyvalent: convient très bien pour les currys, stir fries, noodle bowls ou comme garniture dans les tourtes et quiches. Délicieux aussi comme snack pané ou frit. Mariner ou assaisonner à votre goût. Chauffer de l'huile végétale dans une poêle. Faire sauter 3 à 5 mn jusqu'à obtention d'une belle coloration. Vous pouvez également ajouter votre marinade en fin de cuisson, pour garder toute la fraîcheur.

138 kcal / 581 kJ / Protéines 23.7 / Matières grasses 2.9 / dont AG sat. 0.5 / HC 2.1 / dont sucres 0 / Sel 0.8 / Fibres 4.3

# BOULANGERIE

ACTIONS Mars 2025

NOUVEAU



## Buns brioché pomme de terre (85 gr)

Produit en France

**0.95/pce** Art. 7084, carton de 30 pces de 85 gr

Non coupé.

Sortir du sachet et laisser décongeler env. 1 heure à température ambiante.

Kern Sammet<sup>®</sup>  
L'art suisse de la boulangerie



## Pizza Donut Cheddar-Jalapeno (100 gr)

Produit en Allemagne

**1.96/pce** Art. 8379, carton de 16 pces de 100 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.



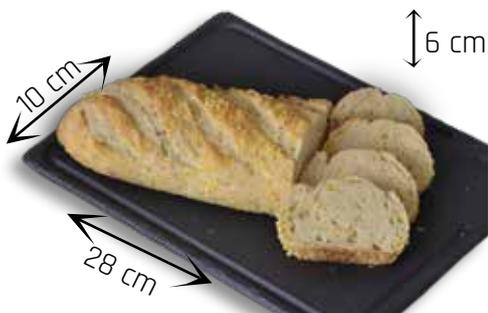
## Bagel Cristallino (55 gr)

Produit en Espagne

**0.75/pce** Art. 7781, carton de 60 pces de 55 gr

Pré-coupés.

Laisser décongeler 25 minutes à température ambiante.



## Pain bâtard maïs, graines tournesol et épices (350 g)

Produit en France

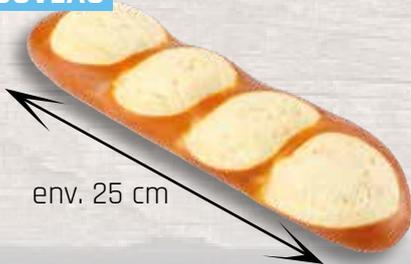
**2.35/pce** Art. 8727, carton de 20 pces de 350 gr

Cuisson: congelé 42-45 min. à 175-180°C ou dégelé 35-40 min. à 175-180°C.

# BOULANGERIE

ACTIONS Mars 2025

NOUVEAU



## Double moricette (120gr)

Produit en France

**0.95/pce** Art. 9386, carton de 70 pces de 120 gr.  
Sortir du sachet et laisser dégeler env. 1 heure à température ambiante.



## Petit pain Finedor recette Lenôtre (45 gr)

Produit en France

**0.60/pce** Art. 8759, carton de 50 pces de 45 gr  
Faire préchauffer le four à 220/230°C. Sans décongélation, faire cuire 6 à 8 min à 185/190°C.



## Petit pain Finedor aux graines anciennes (50 gr)

Produit en France

**0.65/pce** Art. 8758, carton de 50 pces de 50 gr  
Décongélation env. 0-10 min à température ambiante. Préchauffer le four à 230°C. Cuisson (en four ventilé) env. 6-8 min à 200-210°C, oua fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.



## Petit pain Finedor aux graines SANS GLUTEN (45 gr)

Produit en France

**1.25/pce** Art. 8757, carton de 50 pces de 45 gr  
Sortir le produit du congélateur et le remettre en oeuvre directement dans l'emballage : Au four traditionnel (hors four à gaz) : 8 à 10 minutes à 160°C directement dans son emballage. Déballez dès la sortie du four.



# DESSERTS

ACTIONS Mars 2025



## Donuts Mars (57 gr)

Produit en France

**0.95/pce** Art. 7769, carton de 36 pces de 57 gr  
Laissez dégeler 30-60 min. à température ambiante.



## Mini amaretti

Produit en Suisse

**75.90/ct** Art. 9726, carton de 4 kg (env 520 pces)  
Laissez dégeler à température ambiante.

**Kern & Sammet**  
L'art suisse de la boulangerie



## Tarte à la noix de coco

Produit en France

**0.90/port.** Art. 9494, carton de 5 tartes coupées  
en 12 portions de 83 gr  
Une base de pâte sablée pur beurre garnie d'un appareil noix de coco.  
Démouler la tarte encre surgelée et laisser la dégeler en chambre  
froide positive env. 3 heures.



∅  
27 cm



## Salade de fruits exotiques

**7.55/kg** Art. 2140, carton de \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)

Ananas, papaye, melon vert, melon orange, raisin, mangue, mandarine,  
kiwi.

# DESSERTS

ACTIONS Mars 2025



7 cm

## Sablé au citron meringué (90 gr)

Produit en France

**1.95/pce** Art. 9563, carton de 16 pces de 90 gr  
Laisser décongeler 4h en chambre froide positive.



7 cm

## Sablé crémeux au Gianduja (90 gr)

Produit en France

**2.05/pce** Art. 9568, carton de 16 pces de 90 gr  
Laisser décongeler 4h en chambre froide positive.



7 cm

## Premium Moelleux au Chocolat (90 gr)

Produit en France

**1.95/pce** Art. 9699, carton de 20 pces de 90 gr  
Peut se manger chaud ou froid. Sans décongélation préalable, réchauffer au four traditionnel 16 min. à 180°C ou au four à micro-onde 40-50 sec à 750 W.



7 cm

## Moelleux au Chocolat SANS GLUTEN (120 gr)

Produit en France

**1.95/pce** Art. 9698, carton de 18 pces de 120 gr  
Au micro-onde env. 40 sec à 800 W.



## Assortiment de petits fours moelleux (12 gr)

Produit en France

**0.75/pce** Art. 9781, carton de 50 pces de 12 gr  
Goûter noisette & caramel, Gâteau au chocolat, Rubis framboise et citron, Goûter coco, Financier noisette café & mandarine, Crumble mûre & chocolat, Pain de gène banabe chocolat & citron vert, Moelleux orange & chocolat, Biscuit tigré.  
Laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.