

Octobre

ACTIONS

Prix valables dès le 27 septembre au 31 Octobre 2023
dans la limite des stocks disponibles

Buns au sésame noir Ø 11 cm

0.85/pce Art. 7086, carton de 30
pièces de 83 gr



Buns brioché «Sésame noir» Ø 11 cm

0.85/pce Art. 7094,

carton de 30 pièces de 83 gr



Suggestion avec légumes frais, tomates, oignons rouges, salade,...

Burger de Potiron Ø 10,5 cm

1.95/pce Art. 7783, carton de 60 pièces
de 100 gr



Purée de Potiron

5.85/kg Art. 1956, carton de 4 sachets de
2,5 kg (vente par 2,5 kg possible)



Ø
9 cm

Donut Halloween

0.96/pce Art. 7807, carton de 36 pièces de
74 gr

Disponible dans la limite des stocks disponibles



BOLAY

LÉGUMES

ACTIONS Octobre 2023



Chou rouge cuit et assaisonné

Suisse garantie

4.95/kg Art. 1555.1, carton de 5x1 kg

Aux pommes



DITZLER



Cubes de courge

Suisse garantie

5.45/kg Art. 1586.2, carton de 2x2,5 kg

Butternut musquée



DITZLER



Purée de courge très fine

Suisse garantie

6.75/kg Art. 1586.1, carton de 5x1 kg

Butternut musquée



DITZLER



Velouté de courge (soupe)

Suisse garantie

5.20/kg Art. 19007, carton de 2x2,5 kg

Butternut musquée



DITZLER



Purée de céleri très fine

Suisse garantie

6.70/kg Art. 1951.1, carton de 5x1 kg



DITZLER

LÉGUMES

ACTIONS Octobre 2023

Choux de Bruxelles 20/30

Belgique

3.30/kg Art. 1540, carton de 2x2,5 kg

Choux de Bruxelles 15/25

Belgique

4.20/kg Art. 1541, carton de 2x2,5 kg



Chou rouge

Europe

4.60/kg Art. 1555, carton de *4x2,5 kg

*(vente au détail possible)

Aux pommes

Pois gourmands (mange-tout)

Kenya

8.20/kg Art. 1680.2, 4x2 kg

Mélange de légumes avec champignons

Europe

5.95/kg Art. 1631, carton de 2x2,5 kg

Petits pois, carottes rouges, champignons (23%), salsifis



NOS CHAMPIGNONS

ACTIONS Octobre 2023



Cèpes morceaux

Espagne

14.95/kg Art. 4010, carton de *4x1 kg
*(vente au détail possible)



Cèpes lamelles

Espagne

19.50/kg Art. 4013, carton de 2x1 kg



Cèpes entiers, cal. 5-8 cm

Espagne

19.95/kg Art. 4011, carton de *4x1 kg
*(vente au détail possible)

NOS CHAMPIGNONS

ACTIONS Octobre 2023



Mélange de champignons

Espagne

8.95/kg Art. 4063, carton de 4x1 kg

Pieds violet, pleurotes , bolets, lactaires délicieux



Mélange de champignons

Asie

5.90/kg Art. 4060, carton de 5x1 kg

Pleurotes, shiitake, namecos, champignons de paris coupés.



Chanterelles

Pologne

18.90/kg Art. 4030, carton de *5x1 kg

*(vente au détail possible)

Calibre 20-45 mm

POISSON

ACTIONS Octobre 2023

NOUVEAU



Issu de pêche durable

Beignets de filets de Colin 20-25 gr Kibbelinge

Theragra chalcogramma, pêché au chalut en FAO 61 et 67, MSC

9.90/kg Art. 4401, carton de 3x1 kg

Friteuse 175°C: pendant environ 5-6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Four 220°C (conventionnel) ou 200°C (air pulsé): cuisson 20-25 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (retourner après environ 12-14 min.)

Pavé de Hoki meunière (env. 3x20x90 gr)

Macruronus magellanicus ou *Macruronus novaezelandiae* pêché au chalut en FAO 81+41 MSC

11.40/kg Art. 4372, carton de 3x18 kg

A la poêle, frire avec un peu de matière grasse env. 4-5 min de chaque côté; au four, cuisson 10-15 min. à 200°C (air tournant 180°C); à la friteuse, frire 5-6 min à 180°C.



Issu de pêche durable

Filet de limande du nord meunière (120-140 gr)

Limanda aspera pêché au chalut en FAO 67, MSC

15.50/kg Art. 4206, carton de 5 kg



Issu de pêche durable

Dos de colin meunière (120 gr)

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

12.25/kg Art. 4202, carton de 5 kg

Sans ajout de matière grasse,

- Liaison chaude - Sans décongélation préalable, au four sec préchauffé à 180°C : 15 à 20 minutes.

- Liaison froide - Après décongélation lente (24 heures - 0 à +4°C), au four sec préchauffé à 120-130°C : 35 à 45 minutes.



Issu de pêche durable

Filet de carrelet (plie) simple 60-80 gr

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

15.90/kg Art. 4205, carton de 5 kg



Issu de pêche durable

POISSON

ACTIONS Octobre 2023



Issu de pêche durable

Poisson au four à la bordelaise (200 gr)

Theragra chalcogramma pêché au chalut en FAO 61/67, MSC

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

Conseils de mise en œuvre: cuisson env. 25 minutes au four préchauffé à 220°C ou env. 25 min, dans un four à convection à 200°C.



Issu de pêche durable

Aiguillettes de Merlu blanc, fish'n'chips (44-59 gr)

Merluccius capensis/paradoxus - pêché aux chaluts en Océan Atlantique Sud-Est, FAO 47 MSC

14.90/kg Art. 4233, carton de 2x2,5 kg

Filet de Merlu blanc fish'n'chips (155-185 gr)

Merluccius capensis/paradoxus - pêché aux chaluts en Océan Atlantique Sud-Est, FAO 47 MSC

14.90/kg Art. 4234, carton de 2x2,5 kg



Issu de pêche durable

Sticks panés de colin

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

8.35/kg Art. 4400, carton de 200 pces de 30 gr

A la poêle: faire dorer env. 4 minutes de chaque côté à feu moyen dans de la graisse chaude. Friteuse: 3-4 min dans l'huile préchauffée à 180°C. Four 220°C: 13-15 min. (retourner après environ 10 minutes).



Issu de pêche durable

Chutes de saumon fumé

salmo salar élevé en Norvège

15.50/kg Art. 4380, carton de *10x500 gr

*(vente au détail possible)



POMMES DE TERRE

Octobre 2023



KADI°

KADI-Country frites

Suisse

5.95/kg Art. 3014, carton de 4x2,5 kg

12 x12 mm

Friteuse: 175 °C 5-6 min.



KADI°

KADI-Purée de pomme de terre

Suisse

5.95/kg Art. 1749, carton de 5x1 kg



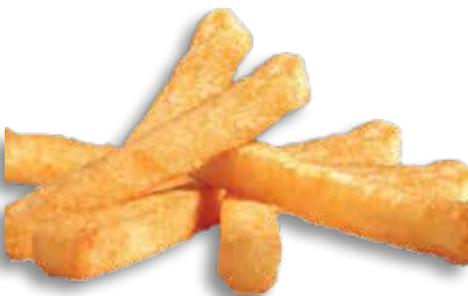
Frites patates douces coupe droite

Europe

8.20/kg Art. 5206, carton de *4x2 kg

*(vente au détail possible)

Sans décongélation, à la friteuse à 175°C 3-4 min. ou four préchauffé à 200°C 20-25 min.



Frites de Manioc

Equateur

7.90/kg Art. 5204, carton de *6x1 kg

À la friteuse (sans décongélation) à 180°C 3 min.



Lingot de Polenta crémeux à l'emmental (30gr)

Europe

14.90/kg Art. 7185, carton de 2x2,5 kg

Polenta crémeuse préfrite à l'emmental. Forme lingot permettant divers dressages (façon pomme Pont Neuf).

A la friteuse à 180°C 3 min. ou au four à 180°C 8 min.

VOLAILLE

ACTIONS Octobre 2023



Moelleux Haut de cuisse poulet Forestier

France, IQF

18.90/kg Art. 5159, carton de 5x1 kg

Hauts de cuisse de poulet avec peau, sans os, saumuré à 3%. Laisser décongeler 12h au réfrigérateur puis cuire au four 45 min. à 180°C sur une plaque avec un fond d'eau.



Paupiette de dinde forestière (env. 150 gr)

France, IQF

18.10/kg Art. 5153, carton de 6 kg

Cuisson sans décongélation en sauteuse dans un bouillon aromatisé ou au polycuiseur vapeur à 160°C pendant 30 minutes. A savourer cuit à coeur.



Ballottine de Poulet Florentine

Suisse

26.50/kg Art. 5151, carton de 5 kg (env. 25x200 gr)

Four : Cuire au four préchauffé (200°C) pendant 30 à 45 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



Escalope de poulet pané (125 gr)

Suisse (viande reconstituée)

18.50/kg Art. 5256, carton de 5 kg (env. 40x125 gr)

A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 6 à 9 minutes.

Au four: préchauffer le four à 200°C et cuire le produit pendant 13 à 15 minutes à 200°C.

A la friteuse: frire dans l'huile à 180°C pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée



PÂTES

ACTIONS Octobre 2023

hilcona



4+1 carton gratuit

Ravioli au cerf

13.42/kg Art. 5982, carton de 2x2 kg
4 cartons achetés + 1 offert

hilcona



Agnolotti à la courge (automne)

14.05/kg Art. 6027, carton de 2x2 kg

végétarien

hilcona



Tortelli aux bolets

14.05/kg Art. 5992, carton de 2x2 kg

végétarien

PÂTES

ACTIONS Octobre 2023

Cappelletti aux champignons

7.75/kg Art. 5992.4, carton de 10 kg

Pâtes aux œufs farcies aux champignons de Paris et aux bolets



végétarien

Ravioli au fromage à raclette

10.50/kg Art. 6012, carton de 2x2 kg



végétarien

NOUVEAU

Agnolotti «Blue and Bacon»

Porc: Suisse

14.50/kg Art. 6028.2, carton de 2x2 kg

Pâtes farcies aux pommes de terre et au lard

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

sur commande

Fiori tomates/boeuf sans gluten et sans lactose

Boeuf : Suisse

18.90/kg Art. 6098, carton de 3x1 kg



PÂTES

ACTIONS Octobre 2023

hilcona



Spätzli

3.65/kg Art. 6050, carton de 2x2,5 kg

hilcona



Spätzli aux épinards

4.85/kg Art. 6051, carton de 2x2,5 kg

hilcona



Pizokel

7.25/kg **Art. 6058, carton de 2x2,5 kg

Les pizokels sont originaires du canton des Grisons - ce sont des pâtes du même type que les spätzlis.

Frيره dans la poêle.

sur commande

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



Spätzli sans gluten et sans lactose

12.50/kg **Art. 6099, carton de 2x2,5 kg

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

sur commande

RIZ

ACTIONS Octobre 2023



texture «al dente»

surgeléIQF

Riz Noir cuit

6.90/kg Art. 7135, carton de 4x800 gr

Préparation du risotto: Préparez le condiment préféré, ajoutez le riz encore congelé et remuez pendant 2 minutes jusqu'à consistance désirée (si le condiment est très sec, ajoutez une goutte d'eau)

Préparation du riz comme accompagnement: verser le riz surgelé dans une casserole, ajouter quelques cuillerées d'eau ou d'huile, remuer pendant 2 minutes

prêt en 2 minutes seulement

Riz noir complet 100% italien

GNOCCCHIS

ACTIONS Octobre 2023

Gnocchi de Betterave

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



Gnocchi de Patates douces

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



Gnocchi à la Romaine

6.25/kg Art. 3762, carton de 6x1 kg

A servir entière ou découpée en guise de tapas.
Réchauffer (four à air pulsé) env. 20 min. à 150°C.



SUGGESTIONS CHASSE

ACTIONS Octobre 2023



Viande d'escalope de Cerf - 3 pces: noix, longe, rumpsteak

Estonie, Espagne

13.90/kg Art. 9211, carton entre 7 et 9 kg
sans peau



Osso buco de Cerf, 110-130 gr

Espagne

12.25/kg Art. 9210.3, carton de env. 5 kg
sachets de 6 pièces sous-vide

NOUVEAU



Rôti de Cerf bardé (800-1200 gr/pce)

France

19.50/kg Art. 92152, carton d'env. 10x1 kg
1 rôti par sachet sous-vide, 10 sachets par carton

SUGGESTIONS CHASSE

ACTIONS Octobre 2023



Paupiettes de Sanglier, 160-180 gr

France

18.50/kg Art. 9206, carton d'env. 5 kg
28-32 pces



Ragoût de Sanglier

Espagne

17.70/kg Art. 92176, carton de *4x2,5 kg
*(vente au détail possible)



Filet de Sanglier

Espagne

19.50/kg Art. 92173, carton d'env. *15x1,5 kg
env. 1500 gr/pce

VÉGÉTARIEN ET BIO



ACTIONS Octobre 2023



Parfait pour un repas végétarien équilibré



Nutrition

- ✓ Riche en protéines : 1 portion de 100 g apporte 26 g de protéines
- ✓ Faible teneur en matières grasses, en graisses saturées et en sucres
- ✓ Produit ni pré-frit ni à frire
- ✓ P/L = 13



Seitan nature bio & 100% végétal

- ✓ Ingrédient principal : blé
- ✓ Sans colorant / Sans conservateur / Sans arôme artificiel
- ✓ Fabriqué en France

NOUVEAU



Egrené de Seitan BIO

16.50/kg Art. 7285, carton de 3,5 kg

sauter le seitan à la poêle avec un peu d'huile durant 5 à 6 minutes à feu moyen à vif

147 kcal / 619 kJ / Protéines 26 / Matières grasses 2 / dont AG sat. 0.4 / HC 4.9 / dont sucres 1.2 / Sel 1 / Fibres 2.5

Suggestion de recette: lasagnes de seitan et légumes



Nutrition

- ✓ Riche en protéines : 1 galette (100g) = 14g de protéines
- ✓ Faible teneur en graisses saturées
- ✓ Faible teneur en sucres
- ✓ Produit pré-frit à 8,3% de lipides
- ✓ P/L = 1,7



Galette 100% Bio & végétarienne

- ✓ Ingrédients principaux : seitan (blé), riz et légumes
- ✓ Sans colorant / Sans conservateur / Sans arôme
- ✓ Fabriqué en France
- ✓ Format 50g pour adapter vos portions

SANS SOJA

NOUVEAU



Galette (carré) de Seitan, pommes de terre et emmental BIO (50 gr)

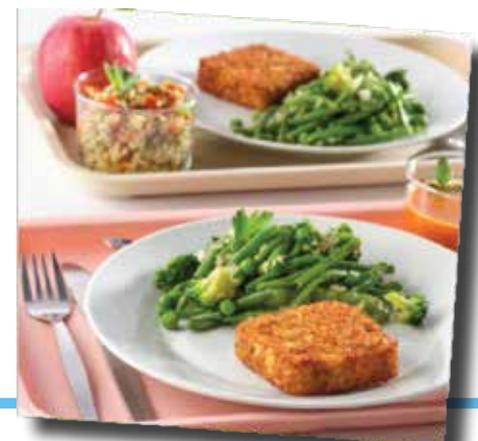
18.90/kg Art. 7287, carton de 5 kg (100x50 gr)

Mode cuisson directe : Sans décongélation, au four 6 minutes à 210°C. Avec décongélation, 4 minutes à 210°C

Mode liaison froide : 10 minutes à 130°C après décongélation

239 kcal / 1002 kJ / Protéines 15 / Matières grasses 11 / dont AG sat. 2.4 / HC 19 / dont sucres 2.4 / Sel 1.2 / Fibres 2.1

Suggestion de recette: accompagné d'une poêlée de légumes



VÉGÉTARIEN ET BIO



ACTIONS Octobre 2023



Parfait pour un repas végétarien équilibré

VEGÉTAL & NUTRITION

Nutrition

- ✓ Riche en protéines :
1 galette (100g) = 13g de protéines
- ✓ Source de fibres, magnésium et calcium
- ✓ Produit pré-frit à 12% de lipides
- ✓ P/L = 1,08

NUTRI-SCORE
A B C D E



Galette Bio & 100% végétale

- ✓ Ingrédients principaux : tofu
- ✓ Sans colorant / Sans conservateur / Sans arôme
- ✓ Fabriqué en France

NOUVEAU



↑ 2 cm
○ 7 cm

Galette Tofu Provençale (100 gr) BIO

1.40/pce Art. 7289, carton de 50x100 gr

Faire réchauffer, sans matière grasse, 8 à 10 minutes à four chaud.

193 kcal / 802 kJ / Protéines 13 / Matières grasses 12 / dont AG sat. 1.7 / HC 1 / dont sucres 2 / Sel 1 / Fibres 4.8

VEGÉTAL & NUTRITION

Nutrition

- ✓ Riche en protéines :
1 galette (50g) = 7g de protéines
- ✓ Faible teneur en sucres
- ✓ Source de fibres
- ✓ Produit pré-frit à 11% de lipides
- ✓ P/L = 1,25

NUTRI-SCORE
A B C D E



Galette Bio & 100% végétale

- ✓ Ingrédients principaux : seitan (blé, riz et légumes)
- ✓ Sans colorant / Sans conservateur / Sans arôme
- ✓ Fabriqué en France

NOUVEAU



Burger (carré) de Seitan & Tomates confites (100 gr) BIO

1.75/pce Art. 7290, carton de 50x100 gr

Mode cuisson directe : Sans décongélation, au four 6 minutes à 210°C. Avec décongélation, 4 minutes à 210°C

Mode liaison froide : 10 minutes à 130°C après décongélation

200 kcal / 840 kJ / Protéines 14 / Matières grasses 8.3 / dont AG sat. 21 / HC 16 / dont sucres 3.3 / Sel 1.1 / Fibres 2.8

Suggestion de recette: accompagné de farfalles au pesto rosso



VÉGÉTARIEN

ACTIONS Octobre 2023



Saucisse rôti végétalienne (100 gr)

18.35/kg Art. 5311, carton de 3x1 kg

A base de protéine de blé et tofu.

Réchauffer env. 6 min. à la poêle ou au grill.

228 kcal / 951 kJ / Protéines 20 / Matières grasses 15 / dont AG sat. 1.2 / HC 1.9 / dont sucres 1.7 / Sel 1.3 / Fibres 2.9



Escalope végé au fromage et tomates(100 gr)

18.50/kg Art. 5318, carton de 5x1 kg

A base de protéines de soja et de froment.

A la poêle: 6-9 minutes ou au four (210°C) 11-12 minutes.

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



Quorn haché bien cuit

21.90/kg Art. 5304, carton de 5x1 kg

A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 15 à 16 minutes.

92 kcal / 384 kJ / Protéines 13 / Matières grasses 1.7 / dont AG sat. 0.5 / HC 2.3 / dont sucres 0.1 / Sel 0.14 / Fibres 7.5



Falafels de patate douce s/gluten

17.50/kg Art. 7264, carton de *(6x1 kg)

*(vente possible au kg)

Laisser décongeler, puis cuisson 7 minutes au four 200°C ou 3 minutes à la poêle. Dans un sandwich, un wrap ou un pain pita, en mezzé ou dans une assiette composée, il s'accompagne d'houmous, de salade et de toutes sortes de légumes. Sur un lit de sauce au yaourt, tahini, sauce piquante, sauce au sésame, coulis de tomate, tapenade, Tzatsiki, fromage frais aux herbes, sauce Philadelphia/Barbecue, citron, menthe, persil...

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

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Octobre 2023



hilcona



The Green Mountain Plant-Based Poulet Filet à la manière Poulet (env. 130 gr)

16.95/kg Art. 7844, carton de 2x1,3 kg (env. 10x130 gr)

Escalope à base de protéines végétales (soja, blé, pois).

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

127 kcal / 533 kj / Protéines 14 / Matières grasses 4,4 / dont AG sat. 0,4 / HC 5,4 / dont sucres 0,3 / Sel 1,6 / Fibres 5,1

sur commande



hilcona

Croquettes de légumes vegan (env. 118x38 gr)

9.90/kg Art. 9143, carton de 4,5 kg (env. 118x38 gr)

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

191 kcal / 801 kj / Protéines 9,5 / Matières grasses 6,2 / dont AG sat. 0,5 / HC 23 / dont sucres 4 / Sel 0,7 / Fibres 2,4



Burger Edamame Avocat (env. 45 x112.5 gr)

19.50/kg Art. 5351, carton de 5x1 kg

Friteuse : 3,5-4 min. à 175°C ou Four : 15-18 min. à 220°C.

225 kcal / 945 kj / Protéines 8,4 / Matières grasses 10,7 / dont AG sat. 2,3 / HC 24 / dont sucres 1,8 / Sel 1,08 / Fibres 2,3

DESSERTS

ACTIONS Octobre 2023



Madeleine pur beurre nature (45 gr)

0.65/pce Art. 7813, carton de 70 pièces de 45 gr
Mettre au four 6 min. à 190°C puis laisser 20 min. à température ambiante.



Madeleine pur beurre marbrée (45 gr)

0.69/pce Art. 7814, carton de 70 pièces de 45 gr
Mettre au four 6 min. à 190°C puis laisser 20 min. à température ambiante.



Muffins au citron fourré framboises (112 gr)

1.45/pce Art. 8203, carton de 36 pièces de 112 gr
Laissez décongeler les produits pendant 30 à 60 minutes à température ambiante. Après décongélation, le produit doit être conservé à température ambiante et consommé dans les 3 jours.



Muffins pomme cannelle fourré caramel (112 gr)

1.45/pce Art. 8202, carton de 36 pièces de 112 gr
Laissez décongeler les produits pendant 30-60 minutes à température ambiante. Après décongélation, le produit doit être conservé à température ambiante et consommé dans les 3 jours.

DESSERTS

ACTIONS Octobre 2023



Hexagone aux Baies des bois

1.20/pce Art. 41158, 27x43 gr

Laisser dégeler. Un fond de génoise couverte d'un yogourt aux baies des bois.

DISPONIBLES DANS LA LIMITE DES STOCKS



Drapeau ChocoMousse au Toblerone

1.45/pce Art. 41159, 30x38 gr

Laisser dégeler. Une mousse au chocolat au lait, nougatine, miel et amandes.

DISPONIBLES DANS LA LIMITE DES STOCKS



Tranches aux Framboises 50 gr

1.20/pce Art. 41156, 96x50 gr

DISPONIBLES DANS LA LIMITE DES STOCKS

6 cm
4 cm

DESSERTS

ACTIONS Octobre 2023



Tartlette Campagnarde aux Abricots

2.10/pce Art. 9736, carton de 32x105 gr

Une pâte sucrée croquante garnie de demi abricots et recouverts d'un appareil et de nappage.

Laisser décongeler 6h entre 0°C et 4°C ou passer au four 15min à 170°C.



Tarte au flan

0.82/part Art. 9491.1, carton de 10 tartes coupées en 10 parts de 72 gr

Laissez décongeler la part de tarte environ 4 heures à 4°C ou pendant 10 heures minimum si vous décongelez la tarte entière. Vous pouvez également enfourner la tarte 15 minutes dans un four préchauffé 10 minutes à 180°C.



Tarte clafoutis aux griottes

1.05/part Art. 9560, carton de 8 tartes coupées en 10 parts de 75 gr

Tarte composée d'une pâte sablée et de griottes entières sur un flan vanillé. Au four: Préchauffez le four 180°C, thermostat 6 pendant environ 10 min, Sortez la tarte du congélateur, enlevez le sachet transparent, Démoulez-la, placez-la sur un plat allant au four, Réchauffez-la pendant 10 minutes, Laissez refroidir 30 minutes avant de servir.



Bande au spéculoos (chocolat & amandes)

16.10/bande Art. 9594, carton de *6 bandes de 700 gr. *(vente à la bande possible)

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures et servir frais.

Dimensions: 36x8x4 cm

DESSERTS

ACTIONS Octobre 2023



Glace artisanale aux marrons

Suisse

11.95/lit Art. 12315, bac de 2,5 lt



Purée de marrons

Europe du Sud

10.90/kg Art. 2510, carton de 5x1 kg



Purée de marrons Royale avec Kirsch - pasteurisé

11.40/kg Art. 1201, carton de *5x1 kg

*(vente au détail possible)



Marrons entiers

9.90/kg Art. 2090, carton de 5x1 kg

DESSERTS

ACTIONS Octobre 2023



Airelles

Suède, Ukraine

8.20/kg Art. 2015, carton *5x1 kg

*(vente au kg possible)



Purée de figues violettes

France, Maroc

9.55/kg Art. 2542, barquettes de *6x1 kg

*(vente au kg possible)



Purée de coings

Espagne, Allemagne

9.55/kg Art. 2551, barquettes de *6x1 kg

*(vente au kg possible)

DESSERTS

ACTIONS Octobre 2023



Mélange baies des bois

France

7.35/kg Art. 2070, carton 2x2,5 kg



Tourte aux carottes

23.95/pce Art. 9625, carton de 1 pièce de 1 kg

Coupée en 12 parts

Laisser dégeler.



Pain pour fondue

22.10/ct Art. 9326, carton de 12 pièces de 150 gr

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 5-6 min.

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

sur commande