

# SAVEURS 2025



 **BOLAY** 

Chers Clients,

Nous apportons une grande importance à la sélection de nos produits pour vous satisfaire. Nous essayons d'éviter au maximum les produits contenant des colorants, conservateurs et additifs et de l'huile de palme.

Nous vous remercions de votre fidélité et notre équipe sera toujours à votre écoute afin de répondre au mieux à vos demandes,

**BOLAY SA**  
Votre partenaire local de qualité

Les tailles des produits en cm sont données à titre indicatif, ils peuvent légèrement varier d'un produit à l'autre.

Les informations relatives à la cuisson sont données à titre d'information, elles peuvent varier selon le type de four utilisé.

Les photos du catalogue ne sont pas contractuelles, l'assortiment peut varier au cours de l'année.

Certains prix peuvent varier en cours d'année selon les fluctuations du marché.

# SOMMAIRE

## LÉGUMES

LÉGUMES IMPORT (A-Z)	4-5
LÉGUMES SUISSES	CATALOGUE LABELS
LÉGUMES GRILLÉS	6
LÉGUMES VAPEUR	6
LÉGUMES ASIATIQUES	6
MÉLANGE DE LÉGUMES CERTIFIÉS BEELONG	7
MÉLANGE DE LÉGUMES	8-9
PURÉES DE LÉGUMES	12

## ALIMENTATION A TEXTURE ADAPTÉE

POUR LES PERSONNES ATTEINTES DE DYSPHAGIE 10

## CHAMPIGNONS 13

## FÉCULENTS

FRITES DE LÉGUMES / POMMES DE TERRE / PATATE DOUCE / MANIOC / ARANCINI 14

## LÉGUMINEUSE

MÉLANGE DE LÉGUMES AVEC LÉGUMINEUSES / RIZ 9

CHICHES 15

QUINOA / POIS CHICHES 15

## SPECIALITES KADI 16-17

RÖSTI 16

FRITES 17

## PÂTES

PÂTES NON FARCIES 18-19

SPÄTZLIS 19

GNOCCHIS 19

PÂTES FARCIES 20-25

CANNELONI & LASAGNES 23

## HERBES 26

## COULIS SALÉS 27

## SPÉCIALITÉS AU FROMAGE

MALAKOFF 28

PAO DE QUEIJO 28

CHÈVRE 28

BOUCHÉES DE CEMBERT 28

BÂTONNETS DE MOZZARELLA 28

## PRODUITS À BASE D'OEUF 30

OMELETTES 29

WRAPS D'OMELETTE 29

TORTILLAS DE POMMES DE TERRE 29

QUENELLES BROCHET / VOLAILLE / NATURE 29

## CRÊPES & DÉLICES 30

## FLAMMENKUCHE 30

## PIZZAS 31-32

## PRODUITS ETHNIQUES

### ASIE

ROULEAUX DE PRINTEMPS / SAMOSAS / WONTON 33-34

SAUCE AIGRE DOUCE 34

CREVETTES PANÉES 35

PATES À WONTON / PATE À ROULEAUX PRINTEMPS 36

PAIN BAO 36

RAVIOLI VAPEUR / GYOZAS / DIM SUM 37

### AMÉRIQUE DU SUD

WRAPS / AVOCATS 38

JALAPEÑOS / ONION RINGS 39

ACCRAS DE MORUE 39

MANCHONS DE POULET MARINADE MEXICAINE 42

### ORIENT

PAINS NAAN / PAIN LAFFA / PAIN PITA 40

PÂTE FILO 40

SPANAKOPITA 40

BAKLAVA 40

KUBBEH 40

## VOLAILLE

BROCHETTES DE VOLAILLE 41

VIANDE DE POULET 42-43

VIANDE DE CANARD 43

VIANDE DE DINDE 44

VIANDE D'AGNEAU 44

VIANDE DE BOEUF 45

## POISSON

COLIN 46-47

FLETAN / DORADE SEBASTE / LIEU NOIR 48

LIMANDE / OMBLE CHEVALIER / HOKI 49

CABILLAUD 50

MERLU 51

CARRELET (PLIE) / ROUGET 52

THON 53

PERCHES / SANDRE 54

POISSON AU FOUR 55

CUBES DE SAUMON, CABILLAUD, THON 55

DORÉ AUSTRAL / SOLE TROPICALE 54

SAUMON FUMÉ / CHUTES / TARTARE 56

## CRUSTACÉS

POULPE / CALAMARS / ST-JACQUES 56

CREVETTES 57

COCKTAIL DE FRUITS DE MER / SEICHES 57

VONGOLES / NOIX DE PÉTONCLES / MOULES 57

## PRODUITS SANS GLUTEN

58-59

# LÉGUMES



## Fonds d'Artichauts

Egypte

Art. 1600, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



## Coeurs d'Artichauts en quartier

Egypte

Art. 1601, ct de \*5x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Lamelles de fonds d'Artichauts

Egypte

Art. 1602, ct de \*5x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Quartiers d'artichauts

Italie

Art. 1601.1, ct de 2x2,5 kg



## Asperges blanches 16-18 cm

Chine

Art. 1503, ct de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Pointes d'Asperges vertes 11 cm

Perou

Art. 1504.1, ct de 10 kg

## Petites Asperges 11,5 cm

Italie

Art. 1504.2, ct de 12x500 gr

## Asperges vertes 17 cm

Italie

Art. 1505.2 ct de 12x500 gr

selon disponibilité

## Asperges vertes 10-16 mm

Chili/Perou

Art. 1505, ct de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Bananes plantain en rondelles

Equateur

Art. 2141, ct de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)

1-2 min. à la friteuse ou 7 min. au four à 180°C ou 3 min de chaque côté à feu moyen à la poêle ou au micro-ondes 900W 2-3 min.



## Cardons

Espagne

Art. 1507, 2x2,5 kg



## Choux Rouges

Europe

Art. 1555, \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

déjà cuit (avec pommes)



## Choux de Bruxelles

Belgique

Art. 1540, 2x2,5 kg (20/30)

Art. 1541, 2x2,5 kg (15/25)



## Cubes de courge (butternut)

Autriche

Art. 1586, \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



## Fenouil en cubes

Belgique

Art. 1588, \*4x2,5 kg

10x10 mm

\*(vente au détail possible)



## Epis de Maïs, 250 gr

France, Espagne

Art. 1641, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



## Mini Epis de Maïs

Belgique

Art. 1642, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



## Maïs en grains

Espagne, France

Art. 1640, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

# LÉGUMES



## Haricots Rouges

USA

Art. 1614, ct de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Haricots Blancs BIO

France, Italie

Art. 1622, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)  
précuit



## Mogettes de Vendée demi-sèches

France, label rouge

Art. 1618, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



## Flageolets extra-fins

France

Art. 1603, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



## Haricots Borlotti

Italie

Art. 1620, ct de 4x1 kg



## Fèves pelées

Egypte

Art. 1606, ct de \*5x1 kg

## Fèves entières

Egypte

Art. 1605, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



## Fagot de haricots, lien végétal (35 gr)

Art. 7380, ct de 48x35 gr



## Tomates séchées

Turquie

Art. 7219, ct de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Oignons blancs (oignons sauce)

Pays-Bas

Art. 1650, \*2x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



## Poids gourmands (mange-tout)

Kenya

Art. 1680,2, ct de \*4x2 kg

\*(vente au détail possible)



## Panais en cubes

Pays-Bs, Belgique, Allemagne

Art. 1587, 10 kg



## Racines de Persil Tubéreux en cubes

Belgique

Art. 1864, \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

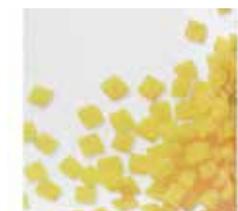


## Salsifis

Europe

Art. 1720, \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



## Navets jaunes en cubes / Rutabaga

Belgique

Art. 1597, \*4x2,5 kg

10x10 mm \*(vente au détail possible)



## Topinambour en cubes BIO

France

Art. 1608, 10 kg



## Tatin de Légumes et Thym

France

Art. 7907, ct de 12x100 gr

Des courgettes, aubergines, tomates, poivrons et oignons confits, relevés d'huile d'olive et de thym sous une pâte feuilletée. Préparation sans décongélation, préchauffer le four à 180°C, poser la tatin dans son moule encore surgelés sur une plaque à mi hauteur et réchauffer 20 à 25 minutes au four à 180°C puis retourner sur une assiette.

## LÉGUMES GRILLÉS



### Aubergines grillées

Italie

Art. 1800, \*4x1 kg

\*(vente au détail possible)



### Poivrons Rouges et Jaunes grillés

Portugal, Espagne, Turquie

Art. 1865, \*5x1 kg,

\*(vente au sachet possible)



### Courgettes grillées

Italie

Art. 1801, \*4x1 kg

\*(vente au détail possible)



### Poêlée gourmande aux légumes grillés "minute"

Italie

Art. 1853, \*4x1 kg

\*(vente au détail possible)

Aubergines, poivrons, courgettes.

## LÉGUMES VAPEUR



### Courgettes vertes en rondelle minute

Europe

Art. 1571, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

déjà cuit à la vapeur



### Haricots très fins minute

France

Art. 1616, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

déjà cuit à la vapeur

## LÉGUMES ASIATIQUES



### Edamame pelés (petits pois japonais)

Italie

Art. 1761, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



### Wakamé BIO

France

Art. 1765, ct 4x0,750 gr

Salade d'algues avec sésame



### Edamame avec cosse

Belgique

Art. 1761.1, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



### Goma Wakamé

Taiwan, Chine

Art. 1763, ct \*10x1 kg

Salade d'algues avec sésame

\*(vente au détail possible)



### Okra entier (gombo)

Egypte

Art. 1691, ct de 10x1 kg

Fruit qui se prépare comme un légume et peut s'utiliser dans des potées ou des soupes et donne une délicieuse touche exotique.

## MÉLANGE DE LÉGUMES



### China Mix

Suisse, Chine

Art. 1580, 2x2,5 kg

Carottes, germes de soja, pousses de bambou, pois mange-tout, oreilles de judas, soja.



### Choix de légumes Wok

Suisse, Chine, Chili

Art. 1581, 2x2,5 kg

Haricots beurrés jaunes, pois mange-tout, châtaignes d'eau, racines de lotus, asperges vertes, germes d'haricots mungo, oreilles de juda, grains de soja.



### Balance Wok-Mix

Suisse Garantie

Art. 1581.1, 2x2,5 kg

Carottes rouges, carottes jaunes, brocoli, chou chinois, pak choï.



### Thaï-Mix mélange de légumes

Suisse, Europe, Chine, Inde

Art. 1583, 2x2,5 kg

Haricots en morceaux, poivrons en lanières, pois croquants (Chine), mini épis de maïs, pousses de bambou (Chine), germes de haricots mungo.



### Asia-Mix mélange de légumes

Suisse, Chine, Europe

Art. 1584, 2x2,5 kg

Carottes en batonnets, poivrons en lanières, brocoli fleurs, oreilles de juda (Chine), pousses de bambou (Chine).



### Wellness-Mix mélange de légumes

Suisse Garantie

Art. 1585, 2x2,5 kg

Brocoli, carottes jaunes, patates douces, carottes rouges.



### Choix de légumes rosette

Espagne, Equateur, Suisse

Art. 1635, ct de 2x2,5 kg

Brocolis fleurs, choux-fleurs, romanescos.



### Légumes d'Été

Suisse Garantie

Art. 1630, 2x2,5 kg

Haricots, carottes, chou-fleur, petits pois.



### Mélange de Légumes avec champignons

Suisse, Europe

Art. 1631, 2x2,5 kg

# MÉLANGE DE LÉGUMES



## Poêlée aux Pointes d'Asperges vertes

Espagne, Portugal, Chili/Chine.

Art. 1861, \*6x1 kg (vente au détail possible)

courgettes vertes grillées, aubergines grillées, chou romanesco, pointes d'asperges vertes, poivrons rouges



## Poivrons julienne 3 couleurs

Espagne, Portugal

Art. 1690, ct de \*4x2,5 kg  
\*(vente au sachet possible)



## Choix de légumes Couscous

Belgique, France, Pologne, Portugal, Espagne.

Art. 1636, \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)

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



## Mélange de légumes Marrakech

Portugal, Espagne, France, Belgique, Pays-Bas, Pologne, Turquie.

Art. 1854, \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)

Courgettes grillées, carottes, pois chiches secs trempés, olives vertes, raisins secs blonds, huile de colza et sauce à base de concentré de tomates.



## Mélange Ratatouille

Europe

Art. 1710, \*4x2,5 kg  
\*(vente au sachet possible)

Tomates, courgettes en dés, aubergines en dés, oignons émincés, poivrons rouges émincés, poivrons verts émincés.



## Mélange Ratatouille "Minute"

Turquie, Espagne, France, Europe.

Art. 1711, \*4x2,5 kg  
\*(vente au sachet possible)

Tomates, poivrons, courgettes, aubergines, oignons, sauce tomates. (prête à l'emploi) (légumes pré-cuits)



## Mélange de légumes oubliés

Europe

Art. 1856, \*4x2,5 kg  
Panais, céleri, carottes jaunes rustiques, courge, topinambour, oignons rouges, carottes oranges rustiques.



## Duo de Courgettes Vertes et Jaunes

Portugal

Art. 1572, \*4x2,5 kg  
\*(vente au sachet possible)



## Mélange de légumes Wellness

Belgique, France, Pays-Bas, Allemagne, Portugal, Autriche, Espagne, Danemark, Royaume Uni, Croatie, Hongrie, Serbie, Pologne, Amérique, Europe.

Art. 1860, \*4x2,5 kg  
\*(vente au sachet possible)  
Petits pois fins, maïs en grains, haricots coupés romano, haricot de soja, haricots rouges, graines de tournesol, oignons.



## Légumes pour Minestrone

Belgique

Art. 1633, 2x2,5 kg  
Pommes de terre, carottes, tomates, haricots, petits pois, chou de Savoie, courgettes, haricots borlotti, poireaux, céleri en feuille.



## Mélange "Sweet Life"

Europe

Art. 1855, \*10x1 kg  
\*(vente au sachet possible)  
Brocolis, patates douces, choux-fleurs, tomates séchées



## Mélange de légumes Espagne

Espagne, Portugal, France.

Art. 1859, \*4x2,5 kg  
\*(vente au sachet possible)  
Haricots verts plats, courgettes vertes, oignons, poivrons jaunes, poivrons rouges.



## Mélange de légumes "Andalous"

Europe

Art. 1851, \*4x2,5 kg  
\*(vente au sachet possible)  
Maïs en grains, haricots rouges, carottes, céleri, haricots coupés, petits pois, poivrons rouges, poivrons verts.

## POÊLÉE DE LÉGUMES



### Poêlée méridionale minute

France

Art. 1870, \*4x2,5 kg

\*(vente au sachet possible)

Haricots verts, salsifis, aubergines prérites, poivrons rouges, oignons.



### Poêlée de légumes Campagnarde

France

Art. 1874, \*4x2,5 kg

\*(vente au sachet possible)

Haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines, oignons.

## MÉLANGE DE LÉGUMES - LÉGUMINEUSES - CÉRÉALES



### Riz noir cuit

Italie

Art. 7135, ct de 4x800 gr

Préparation: a manger après cuisson

• Comment préparer le 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)

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

NOUVEAU



### Mélange de céréales anciennes (cuites)

Art. 7142, ct de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)



### Mélange Quinoa rouge, lentilles vertes et chou-fleur

Belgique, Pérou et Bolivie

Art. 1863, ct de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)



### Risidoro Carnaroli "Gran Riserva"

Italie, risotto

Art. 7137, ct de 3 kg

Préparation: a manger après cuisson

• Comment préparer le 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)

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

NOUVEAU



### Mélange de lentille 3 couleurs

Canada et France

Art. 7139, ct de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)



### Mélange d'Epeautre et lentilles corail

France

Art. 7136, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

## ALIMENTATION À TEXTURE ADAPTÉE



*Une gamme de produits conçue pour des personnes atteintes de dysphagie créée en Suisse avec des matières premières suisses.*

### Assortiment de quenelles de Viande mix

Viande: Suisse

Art. 16000, ct de 4x1 kg (env. 180x22 gr),  
Quenelles de boeuf, porc, poulet et veau



### Assortiment de quenelles de Légumes mix

Art. 16001, ct de 4x1 kg (env. 180x22 gr),  
Quenelles de brocoli, carottes, céleri et racine rouge.



### Assortiment de savarins de Légumes mix

Art. 16002, ct de 4x1 kg (env. 88x45 gr),  
Savarins de brocoli et tomates, carotte jaunes et persil, carottes et petits pois, céleri et curry,



### Duo de Quenelles Truite & Saumon

Art. 16003, ct de 4x1 kg (env. 180x22 gr),



### Savarins de pâtes nature

Art. 16014, ct de 2x2 kg (env. 80x50 gr)

Eau, semoule de BLE dur, CREME 25% de matière grasse (Suisse), OEUFS entiers pasteurisés (France, élevage plein air), sel.  
486kJ, 116kcal, 5,6g protéines, 13g glucides, 4,6g lipides, 0,8g sel /100g



### Timables de Riz

Art. 16016, ct de 2x2 kg (env. 80x50 gr)

Eau, farine de riz (19%), CREME 25% matière grasse (Suisse), OEUFS entiers pasteurisés (France, élevage de plein air), sel.  
559kJ, 133kcal, 4g protéines, 15,8g glucides, 6g lipides, 0,7g sel /100g





## PURÉES DE LÉGUMES



### Purée de Carottes

France, Belgique, Hollande

Art. 1950, \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)



### Purée de Brocoli

France

Art. 1953, \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)



### Purée de Céleri

France, Belgique, Hollande

Art. 1951, \*10x1 kg  
\*(vente au détail possible)



### Purée de Panais

France

Art. 1954, \*5x1 kg  
\*(vente au détail possible)



### Purée d'Artichauts

Italie

Art. 1957, \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)



### Purée de Petits Pois

France

Art. 1955, \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)



### Purée de Choux-Fleurs

France

Art. 1958, \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)



### Purée de Potiron

France

Art. 1956, \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)



### Purée de Courgettes

France, Belgique, Hollande

Art. 1959, \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)



### Purée de Patates douces

Portugal, Espagne

Art. 1960, \*10x1 kg  
\*(vente au détail possible)



### Purée de Pommes de Terre

Europe

Art. 1757, \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)

# CHAMPIGNONS



## Cèpes morceaux

Espagne (cèpes de Bordeaux)

Art. 4010, ct de \*4x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Bolets jaunes coupés

Chili

Art. 4000, ct de 5x1 kg



## Cèpes lamelles

Espagne (cèpes de Bordeaux)

Art. 4013, ct de 2x1 kg



## Morilles

Turquie

Art. 4040, ct de \*2x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Cèpes entiers, 5-8 cm

Espagne, Pologne

Art. 4011, ct de \*4x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Chanterelles

Allemagne

Art. 4030, ct de \*5x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Mini Champignons de Paris

Europe

Art. 4021, ct de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Champignons de Paris coupés

Pays-Bas

Art. 4020, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



## Mélange de Champignons

Espagne

Art. 4063, ct de 4x1 kg

Lepista personata 30%, Pleurotus eryngii 30%, Boletus group edulis 25%, Lactarius deliciosus 15%.

## FÉCULENTS

### Frites de Légumes Tricolore

France

Art. 5209, ct de \*4x2 kg

sans gluten, carottes, panais et betterave rouge

Au four: placer les frites de légumes sur du papier sulfurisé. Cuisson à 200°C 20-25 min ou jusqu'à ce qu'ils soient bruns et croustillants, les retournant une fois pendant la cuisson. Conseil: les frites sont encore plus croustillantes avec du papier aluminium plutôt que sulfurisé. A la friteuse, frire pendant 3-4 minutes dans de l'huile préchauffée à 175°C. \*(vente au détail possible)



### Frites de Manioc

Equateur

Art. 5204, \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)

A la friteuse 180°C pendant 3 min.

### Galettes Anna (60 gr)

Europe

Art. 1751.1, ct de 2,4 kg

(40x60 gr),

Sans décongélation, réchauffez 15 min. au four à 200°C.



### Gratin de pommes de terre Premium

France

Art. 7180, ct de 20x100 gr,

Réchauffer 20 min au four à 180°C ou au micro-ondes 3 minutes 20 sec. à 750W.



### Pommes de terre Gaufrettes

Europe

Art. 5208, ct de 4x2,5 kg

Légèrement épicées, préparation à la friteuse 175°C env. 2,45 min ou au four 15 à 20 min. à 200°C.



### Arancini tomates & Mozzarella, 25 gr

Suisse (tomates Italie)

Art. 3956, ct de 160x25 gr

Mettre au four préchauffé à 150°C et cuire les arancini pendant 15 minutes



### Frites de Patates douces, coupe droite

Europe

Art. 5206, ct de \*4x2 kg

Sans décongélation, 3-4 min. à la friteuse 175°C ou 20-25 min. dans un four préchauffé à 200°C. \*(vente au détail possible)



### Patates douces en cubes

Espagne, Portugal

Art. 1589, \*4x2,5 kg

coupe irrégulière

\*(vente au détail possible)



NOUVEAU



### Frites de patates douces tricolores

Honduras

Art. 5200, 4x2,5 kg

# LÉGUMINEUSES



## Pois Chiches

France

Art. 1607, \*10x1 kg

\*(vente au détail possible), précuit



## Quinoa précuit

Pérou

Art. 7130, ct de \*6x1 kg

Préparation à la poêle, à la casserole, au micro-ondes ou laisser dégeler.

\*(vente au détail possible)



## Mélange Quinoa rouge, lentilles vertes et chou-fleur

Belgique, Pérou et Bolivie

Art. 1853, ct de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)



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

Europe

Art. 7185, ct de 2x2,5 kg

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

KADI®



## Mini galettes de Polenta 1/2 lune (env. 28 gr)

Produit en Suisse

Art. 3940, ct de 2x2,5 kg

Cuisson au four 200°C (18-21 min.) / Combi-steamer 200°C (15-18 min.) / Poêle (10-12 min.)



## Trio de Sticks Crispy de Légumes

Art. 5205, ct de 6x1 kg

Sticks rouges de brocoli, sticks de légumes oranges aux carottes, butternut et patates douces. sticks de maïs dorés.

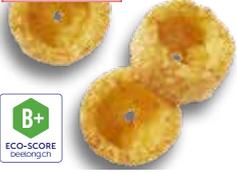
6 paquets de 1 kg, env. 20 gr/pce

Cuisson au four 200°C environ 14 min (retourner une fois) ou à la friteuse env. 4 min. à 175°C.



# SPÉCIALITÉS KADI

**KADI**



## Rösti Vol au Vent, env. 75 gr

Art. 3909, 4 kg (env. 53x75 gr)  
Cuisson 17-19 min. à 180°C au combi-steamer.

**KADI**



## Wedges au Romarin

\*\*Art. 3013, 2x2,5 kg  
3-4 minutes à la friteuse 175°C ou 15-20 min. au combi-steamer 200°C.

**sur commande**

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

**KADI**



## Wedges - quartiers de pommes de terre épicés

Art. 3015, 2x2,5 kg  
Friteuse: 175°C: 3-4 min ou combi-steamer 200°C: 15-20 min.

**KADI**



## Cuts - quartiers de pommes de terre nature

Art. 3017, 2x2,5 kg  
Friteuse: 175°C: 3-4 min ou combi-steamer 200°C: 15-20 min.

**KADI**



## Croquettes Rösti préfrits

Art. 3920, 2x2,5 kg  
Combi-steamer 175°C, 14-16 minutes avec air chaud. Env. 20 gr/pce longueur 57 mm, diam. 22 mm.

**KADI**



## Duchesses 50 gr préfrits

Art. 3199, 2x2,5 kg  
Combi-steamer 175°C: 14 minutes.

**KADI**



## Supper-Dipper Frites

Art. 3019, 2x2,5 kg  
Friteuse 175 °C 3.5-4.5 Min, Combi-Steamer 200 °C 16-20 Min



**KADI**



## Rösti Toast

\*\*Art. 3921, 2x2,5 kg  
A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

**sur commande**



## Rösti prêt à l'emploi FRAIS

Art. 1026, \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)  
Poêle: 12-15 min sans ajout de matière grasse (déjà assaisonné).

**KADI**



## Gallettes de Rösti env. 50 gr

Art. 3903, 2x2,5 kg  
Au four: 200°C 14-16 min ou au combi-steamer: 200°C 14-16 minutes, préfrit.

**KADI**



## Fonds de pizzas en Rösti

Art. 3905, 2x2,5 kg (env. 28x175 gr)  
Combi-steamer: 200°C 14-16 minutes, préfrit.

**KADI**



## Rösti demi-lune 145 préfrits

Art. 3915, 2x2,5 kg  
Poêle à frire 10-15 min. ou au combi-steamer 180°C 14-16 min.

**KADI**



## Rösti Galette Patty - burger 69 gr Suisse

Art. 3904, ct de 2x2,5 kg  
Friteuse: 175°C pendant 2,5-3,5 minutes -Combi-Steamer: 200°C pendant 16-20 minutes

- idéal aussi bien comme burger ou comme ingrédient dans un burger.

- la saveur des rösti tant appréciée sans allergènes



# FRITES KADI

**KADI®**



## Frites coupe fine 7x7 / coupe normale 9x9

Art. 3006, 4x2,5 kg - coupe fine

Art. 3007, 4x2,5 kg - coupe normale

Friteuse: 175°C, 3 - 4 minutes.



**KADI®**



## Allumettes 5x5 mm

Art. 3065, 2x2,5 kg

Friteuse: 175°C, 2,5 - 3 minutes.



**KADI®**



## Paprika Frites 9x9 mm

Art. 3003, 2x2,5 kg

Friteuse: 175°C, 3 - 4 minutes.



**KADI®**



## Frites du Léman

Art. 3020, 4x2,5 kg

3-4 min à la friteuse à 175°C



**KADI®**



## USA Frites 8x8 mm

Art. 3047, 4x2,5 kg

Friteuse: 175°C, 3 - 4 minutes.



**KADI®**



## Crispy Frites

Art. 3052, 4x1,25 kg

Friteuse: 175°C pendant 1-1,5 min ou Combi-Steamer: 180°C pendant 8-9 min.



**KADI®**



## Frites Jumbo 12x12 mm

Art. 3049, 2x2,5 kg

Friteuse: 175°C, 4,5 - 5,5 minutes.



**KADI®**



## Rösti Frites

Art. 3022, 2x2,5 kg

Friteuse: 175°C, 1,5 - 2,5 minutes, Combi-Steamer: 200°C, 13 - 15 minutes



**KADI®**



## Frites Country 12x12 mm

Art. 3014, 4x2,5 kg

Friteuse: 175°C, 5 - 6 minutes.



**KADI®**



## Frites BIO

Art. 3005, 2x2,5 kg

Friteuse 175 °C 3-4 Min

A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.



sur commande

**KADI®**



## Tartelettes de Rösti au fromage

Suisse

Art. 3910, ct de 24x90 gr

Tartelette croustillante à base de rösti farcie avec un mélange de fromages d'alpage. Cuisson au combi-steamer à 190°C, env. 16-20 min.



## Rösti Snack Gruyère

Art. 3912, env. 100-110x22 gr

env. 4 min. à la friteuse 175°C ou 9-10 min. au combi-steamer à 190°C.



**KADI®**

# PÂTES

## Pâte à Lasagne 47,5x28 cm

Art. 6054, carton de 4x2,5 kg  
(4x12 pces)

Laisser décongeler le paquet à température ambiante pendant 1 heure, préparer les lasagnes ou les cannellonis selon les goûts, les feuilles de pâtes sont précuites.



## Nids de Nouilles Chinoises

Art. 6702, 5 kg

30 sec. dans de l'eau chaude salée ou 4 min. dans le combi-vapeur (95°C, 100% vapeur)



## Nids de nouilles Udon

Art. 6701, 5 kg

30 sec. dans de l'eau chaude salée ou 4 min. dans le combi-vapeur (95°C, 100% vapeur).  
Nids de 175 gr.



## Nids de Tagliatelles 50 gr

Art. 6154, 5 kg

30 sec. dans de l'eau chaude salée ou 4 min. dans le combi-vapeur (95°C, 100% vapeur)



## Nids de nouilles Soba

Art. 6700, 5 kg

30 sec. dans de l'eau chaude salée ou 4 min. dans le combi-vapeur (95°C, 100% vapeur)



## Penne

Art. 6151, 4x2,5 kg



## Nids de Tagliatelles noires, 22 gr

Italie

Art. 6157, 2 kg

(avec de l'encre de seiche)



## Rigatoni

\*\*Art. 6152, 5 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.



## Nids de Spaghetti 30 gr

\*\*Art. 6150, 5 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.



sur commande

sur commande

## Rigatone SANS GLUTEN

Art. 6162, 16x250 gr

A base de farine de pois chiches.

Préparation des pâte surgelées: à chauffer au micro ondes (dans la poche), dans de l'eau chaude ou directement dans une sauce ou un wok.



# SPÄTZLI



## Spätzlis

Art. 6050, 2x2,5 kg



## Spätzlis aux Epinards

Art. 6051, 2x2,5 kg



## Knöpfli nature

Art. 6053, 5 kg



# GNOCCHI



## Gnocchis

Art. 3750, 2x2,5 kg



## Gnocchis verdi aux Epinards

Art. 3751, 6x1 kg

## Gnocchis Alsaciens (Schupfnudeln/quenelles de pommes de terre)

Art. 6055 2x2,5 kg



## Gnocchis de Pommes de Terre

Art. 3753, \*10x1 kg

\*(vente au kg possible)

## Gnocchi de Betterave

Art. 3760, 6x1 kg



## Gnocchi de Patates Douces

\*\*Art. 3757, 2x2,5 kg

12x12x15 mm

A la poêle: les dorer 10-12 minute; ou les plonger dans de l'eau bouillante, attendre qu'ils remontent à la surface et laisser cuire 1-2 minutes.

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande



## Gnocchis natures végétaliens

\*\*Art. 3750,6, 2x2,5 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande



végétalien

## Gnocchi de Patates douces

Art. 3761, 6x1 kg



## Gnocchi potiron

Art. 3752, 5 kg

Uniquement Automne

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

automne



## Gnocchis méditerranéens

\*\*Art. 3750,5, 5x1,5 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande

# PÂTES



## Ravioli au Pesto

Art. 5990, ct de 2x2 kg

végétarien



## Ravioli aux 5 Fromages

Art. 5999, ct de 2x2 kg

végétarien



## Ravioli à la viande

Boeuf: Suisse

Art. 6001, ct de 2x2 kg



## Ravioli au cerf

Cerf: Autriche, République Tchèque, Slovaquie

\*\*Art. 5982, ct de 2x2 kg

Automne uniquement

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande



## Ravioli aux Epinards BIO

Art. 6002, ct de 2x2 kg

végétarien



## Ravioli à la Rucola

\*\*Art. 5991, ct de 2x2 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande

végétarien



## Ravioli Ricotta e Spinaci Integrale

\*\*Art. 6013.3, ct de 2x2 kg

Pâtes à la farine complète

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande

végétarien



## Ravioli aux Légumes Dal

\*\*Art. 6042, ct de 2x2 kg

Pâtes farcies aux légumes (aubergines, poivrons, courgettes, oignons), pois chiches et lentilles

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande

végétarien



## Ravioli au fromage Raclette

\*\*Art. 6012, ct de 2x2 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande

végétarien

## PÂTES



### Tortelloni à la viande

Boeuf: Suisse

Art. 6011, ct de 2x2 kg



### Tortelloni tricolore au Fromage

Art. 6016, ct de 2x2 kg



### Tortelloni à la Ricotta et aux Epinards

Art. 6013, ct de 2x2 kg

végétarien



### Cuorelli à la Ratatouille

Art. 5997, ct de 2x2 kg

Pâtes farcies aux légumes: courgettes, aubergines, poivrons, oignons.

végétarien



### Tortelli aux Asperges

Asperges: Chili

Art. 6004, ct de 2x2 kg

Printemps uniquement

végétarien



### Tortelli au Saumon

Saumon FAO 67

Art. 6009, ct de 2x2 kg



### Tortelloni au Gruyère AOC

\*\*Art. 6014, ct de 2x2 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande

végétarien



### Tortelli aux Bolets

Bolets (Croatie)

Art. 5992, ct de 2x2 kg

végétarien



### Tortelloni tricolore à la viande

Boeuf: Suisse

\*\*Art. 6015, ct de 2x2 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande



### Tortelloni Quinoa et Epinards

\*\*Art. 6045, ct de 2x2 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande

végétalien

# PÂTES



## Tortellini à la Viande

Boeuf: Suisse

Art. 6017, ct de 10 kg



## Cappellini Tomates & Basilic

Art. 6024, ct de 10 kg

végétarien



## Tortellini à la Ricotta et aux Epinards

Art. 6018, ct de 10 kg

végétarien



## Raviolini Verdura

Art. 6020, ct de 10 kg

végétarien



## Raviolini au Fromage

Art. 6019, ct de 10 kg

végétarien

sur commande



## Bio Pâtes "Teddy Cheese"

\*\*Art. 6023, ct de 10 kg

Pâtes précuites en forme d'ours avec une délicieuse farce au fromage.

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

végétarien



## Tortellini tricolore Ricotta & Epinards

\*\*Art. 6048, ct de 10 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande

végétarien



## Raviolini Ratatouille

\*\*Art. 6046, ct de 10 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande

végétalien

## PÂTES



### Cannelloni à la viande

Boeuf: Suisse

Art. 6021, ct de 5 kg (100x50 gr)



### Cannelloni Della Nonna (Epinards et Ricotta)

Art. 6022, ct de 5 kg (100x50 gr)

végétarien



### Cannelloni Méditerranéo

Art. 6033, ct de 5 kg (env. 110x45 gr)

végétarien



### Lasagne Bolognaise

Boeuf: Suisse

Art. 6036, ct de 30 portions de 300 gr



### Lasagne Ricotta & Epinards

Art. 6035, ct de 30 portions de 300 gr

végétarien



### Lasagne Verdura (légumes)

Art. 6037, ct de 24 portions de 330 gr

végétarien

# PÂTES

## Ravioli aux Herbes Italiennes

Art. 5977, ct de 3 kg

végétarien

printemps

## Ravioli Asperges et Amandes

Art. 6004.1, ct de 3 kg

Uniquement disponible au printemps

végétarien

automne

## Fagotti aux Truffes Noires

Art. 6029.1, ct de 3 kg

Uniquement disponible en automne

végétarien

## Pâtes farcies aux légumes grillés

Art. 5988, ct de 3 kg

Courgettes, aubergines, poivrons, oignons.

végétalien

## Ravioles du Dauphiné

France, Label Rouge

Art. 5981, \*5x1 kg

\*(vente au détail possible)

Une pâte de blé tendre aux oeufs frais farcie de fromage blanc et de comté relevé de persil.



# PÂTES

automne



## Agnolotti à la Courge

\*\*Art. 6027, ct de 2x2 kg

Uniquement automne



végétarien

sur commande



## Tortelli à la Ricotta & Epinards

\*\*Art. 6010, ct de 2x2 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.



végétarien

printemps



## Agnolotti à l'aïl des ours

\*\*Art. 6028, ct de 2x2 kg

Uniquement printemps



végétarien

sur commande



## Tortelli au Fromage frais

\*\*Art. 6067, ct de 2x2 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.



végétarien



## Agnolotti aux Truffes

\*\*Art. 6029, ct de 2x2 kg

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.



sur commande

végétarien



## Agnolotti aux figues et pecorino

\*\*Art. 6066, ct de 2x2 kg

Pecorino (fromage de brebis)

\*\*A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.



sur commande

végétarien

# HERBES

## Aïl ciselé d'Andalousie

Espagne

Art. 4101.1, 10x250 gr

## Basilic

Espagne (ou France)

Art. 4102, 8x250 gr

## Aneth

France

Art. 4103, 8x250 gr

## Cerfeuil

France

Art. 4105, 8x250 gr

## Ciboulette

France

Art. 4106, 8x250 gr

## Echalote en cube

Pologne

Art. 4107, 10x250 gr

## Persil

France et Espagne

Art. 4108, 8x250 gr

## Estragon

France

Art. 4109, 8x250 gr

## Oseille

France

Art. 4112, 8x250 gr

## Thym

France

Art. 4114, 8x250 gr

## Coriandre

France

Art. 4115, 8x250 gr

## Menthe

France

Art. 4116, 8x250 gr

## Herbes de Provence

France

Art. 4119, 8x250 gr

## Cresson

France

Art. 4120, 8x250 gr



## Persillade

France

Art. 4142, 10x250 gr

## Mélange d'herbes Thaï

Art. 4144, carton de

\*8 sachets de 250 gr

\*(vente possible par barquette)



## Mélange d'herbes méditerranéennes

Art. 4143, carton de \*8 sachets

de 250 gr

\*(vente possible par barquette)



## COULIS SALES

*Véritable outil de personnalisation de vos assiettes.  
Après décongélation, se conserve 14 jours en froid positif.*



### COOL'EAZE Le Jaune Fraîcheur

Art. 4135, carton de 4  
bouteilles de 240 gr.  
(vente possible par bouteille)  
Coulis à base de poivrons jaune et d'huile  
infusée au thym citronné.



### COOL'EAZE Le Vert Toscane

Art. 4136, carton de 4  
bouteilles de 240 gr.  
(vente possible par bouteille)  
Coulis à base de basilic et persil.



### COOL'EAZE Le Rouge Terre

Art. 4137, carton de 4  
bouteilles de 240 gr.  
(vente possible par bouteille)  
Coulis à base de betterave et gingembre.



### SavourEaze Chimichurri

Art. 4162, carton de 8 pots de  
380 gr.  
(vente possible par pot)

## FROMAGE



### Malakoff, 80 gr

Suisse

Art. 7760, carton de 84 pièces

de 80 gr

Laisser décongeler sur une plaque 12 heures en chambre froide, plonger dans une friteuse à 180°C pendant 4 min. Si le produit est encore congelé: les plonger pendant env. 13 min. dans une friteuse à 155°C.



### Mini Malakoff, 15 gr

Suisse

Art. 7761, carton de \*3x100

pièces de 15 gr \*(vente par 100 pièces

possible)

Dresser sur plaque, filmer et laisser décongeler en chambre froide 12 heures. Plonger dans une friteuse chauffée à 180° pendant 1,40 minutes.



### Pão de Queijo

Suisse

Art. 13500, carton de \*4x80

pièces de 12,5 gr

\*(vente au détail possible)

Un petit pain sans gluten, à base de farine de manioc et de Gruyère AOC Suisse. Le produit est fabriqué localement avec des produits suisses (sauf la farine de manioc qui vient du Brésil).

Disposez les Pão de Queijo encore surgelés sur une plaque en les espaçant d'environ 5 cm. Cuire 16 à 20 min à 180°C.



### Tranche de chèvre ronde

France

Art. 7012, ct de 8x500 gr (tranche

de 7 gr, ø 42 mm)

Déjà tranché.

Idéal pour vos pizzas, taosts à la chèvre,...



### Bouchées de Camembert, 20 gr

Camembert de Normandie, produit aux Pays-

Bas

Art. 7028, ct de \*6x1 kg

\*(vente au kg possible)

Une bouchée au camembert moelleuse enveloppée d'une chapelure croustillante.

Sans décongélation : passer 1 mn 30 à 2 mn 30 à la friteuse à 180 °C. ou au four 9-10 min. à 220 °C.

NOUVEAU



Produit en France

### Gougères à l'Emmental

Art. 7029, carton de 420

pièces de 14 gr

Cuisson 24-30 min. sur une feuille de cuisson sur une plaque de cuisson à 170°C.



### Bâtonnets de mozzarella

Belgique, produit aux Pays-Bas

Art. 7234, ct de \*6x1 kg (env. 38 pces/kg)

\*(vente au kg possible)

Frire en petites portions à la friteuse 3-3,5 min. à 180°C ou cuisson 10-12 min au four à 220° (tourner une fois pendant la cuisson)



### Chèvre Croustillant Kadaïf (cheveux d'ange) (env. 70 gr)

Art. 7027, ct de 24x70 gr

Composée d'une véritable rondelle de fromage de chèvre déposée sur un appareil à base de fromage de chèvre et de crème, le tout recouvert de kadaïf, plus familièrement appelé cheveux d'ange.

Produit surgelé : Four air pulsé : dans le moule 20 minutes environ à 180°C.

## OEUFS

### Omelette nature

Oeufs: France, plein air

Art. 9105, ct de 50x90 gr

### Omelette nature

Oeufs: France, plein air

Art. 9120, ct de 40x135 gr

### Omelette fines herbes

Oeufs: France

Art. 9121, ct de 30x135 gr



### Tortilla de Pommes de Terre

Oeufs: France

Art. 7250, ct de 40x130 gr

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

Ø  
12 cm



## QUENELLES

### Quenelles de Brochet

Brochet: Canada

Art. 4420, ct de \*4x25x80 gr

\*(vente par sachet de 25 pièces possible)

### Quenelles de Volaille

Dinde: France

Art. 5160, ct de \*4x25x80 gr

\*(vente par sachet de 25 pièces possible)

### Quenelles Nature

Art. 4421, ct de \*4x25x80 gr

\*(vente par sachet de 25 pièces possible)



## CRÊPES ET DÉLICES



### Crêpes nature Ø env. 19 cm

Art. 9020, carton de 40

pièces de 56 gr

Laisser décongeler ou réchauffer, se prête autant au sucré qu'au salé.



### Crêpes nature Ø 29 cm

Art. 9036, carton de 50 pièces

de 50 gr

Laisser décongeler ou réchauffer, se prête autant au sucré qu'au salé.



### Mini crêpes sucrées arôme vanille Ø 10 cm

Art. 9022, carton de 180

pièces de 15 gr

Laisser décongeler ou réchauffer.



### GRANDE Crêpe nature Ø 35 cm

Art. 9038, carton de 50 pièces de

70 gr

Laisser décongeler ou réchauffer, se prête autant au sucré qu'au salé.



### Galettes de blé noir Ø 29 cm / Crêpes au Sarrasin

Art. 9035, carton de 50 pièces de

70 gr

Laisser décongeler ou réchauffer, garnir à volonté avec une farce salée.



### Crêpes moelleuses au chocolat

Art. 9037, carton de 50

pièces de 50 gr

Laisser décongeler ou réchauffer.



### Délices au fromage (crêpe)

Art. 9032.1, ct de 5 kg (env. 82 pces de 60 gr)



### Délices aux champignons (crêpe)

Art. 9034.1, ct de 5 kg (env. 82 pces de 60 gr)



### Délices aux épinards (crêpe)

Art. 9033, ct de 8x8x60 gr

## PIZZAS

∅  
27 cm



### Pizza marguerite Ø 27 cm

Art. 9080, carton de 22 pièces de  
280 gr  
Emballé par 2 pces  
Cuisson 8 min. à 250°C.



### Fond de pizza tomate GN 1/1, 48x28 cm

Art. 1340, carton de 12 pièces de  
900 gr  
Avec sauce tomate, laisser dégeler 10 min. à température ambiante, garnir la pizza à volonté puis cuisson 8-5 minutes à 200°C-250°C.



### Fond de pizza rectangulaire GASTRO, 50x30 cm

Art. 1341.1, carton de 20 pièces de  
450 gr  
Cuisson 8 min. à 250°C.



∅  
30 cm

### Platinum Fond de Pizza Ø 30 cm

Art. 9095, carton de 20 pièces de  
200 gr  
Cuisson 8 min. à 250°C.

## FLAMMENKÜCHE



∅  
26 cm

### Flammenkuchen garnies, 250 gr

Lardons de porc: DE/EU

Art. 9083, carton de 10  
pièces de 250 gr  
Cuisson 8 min. à 250°C.



∅  
33 cm

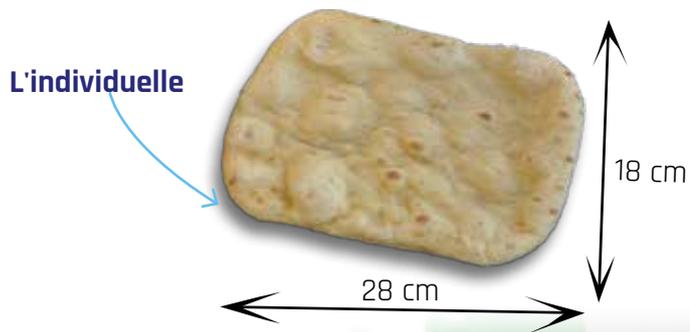
### Flammenkuchen, 120 gr (fond)

Art. 9082, carton de 40  
pièces de 120 gr.

## PIZZAS

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

### La véritable PIZZA



#### Pizza Nuvola precotta 18x28 cm

Italie

Art. 1304, carton de 24x200 gr

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

Suggestion de présentation



### La véritable PINSA



#### La Pinsa precotta 18x28 cm

Italie

Art. 1305, carton de 24x220 gr

**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 dégelé 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 dégelé 20 min, puis cuisson à 250 °C.

# PIZZAS



## Pizza Margherita "Pocket"

Art. 2867.1, carton de 24 pièces

de 180 gr

25x8x3 cm

Produit dégelé: env. 10-12 min à 200°C.

Produit surgelé: env. 18-20 min. à 200°C.



## Pizza Jambon "Pocket"

Jambon de porc: UE

Art. 2867, carton de 24 pièces de

200 gr

25x8x3 cm

Produit dégelé: env. 10-12 min à 200°C.

Produit surgelé: env. 18-20 min. à 200°C.



## Mini Calzone Margherita

Art. 2868, carton de 40 pièces de

120 gr

15x7x4 cm

Produit dégelé: env. 10-12 minutes à 200°C chaleur tournante

Produit surgelé: env. 18-20 min. à 200°C chaleur tournante.



30 cm

## Pizza Jambon et Champignons

Art. 2866, carton de 12 pièces de 400 gr

Sortez le produit de son emballage et laissez-le décongeler pendant au moins 15 minutes. Faites cuire le produit dans le four préchauffé jusqu'à ce que le degré de brunissement souhaité soit atteint (au moins jusqu'à ce que la mozzarella fonde). La durée de cuisson varie en fonction du type de four.

Valeurs indicatives :

- 220 °C: env. 10-12 minutes (si encore congelée: 14-16 minutes) / - 200 °C (chaleur tournante): env. 8-10 minutes (si encore congelée: 12-14 minutes / - 350°C (four à pizza) 2-4 minutes (si encore congelée: 3-5 minutes)



30 cm

## Pizza aux Légumes grillés

Art. 2864, carton de 12 pièces de 420 gr

Préchauffez votre four. Retirez le film de la pizza et déposez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez-la au moins 15 minutes à température ambiante et enfournez à mi-hauteur le temps indiqué (au moins jusqu'à ce que le mozzarella soit fondu). Les temps de cuisson indiqués sont indicatifs - le temps idéal varie selon le type du four.

Valeurs indicatives :

- 220 °C: env. 10-12 minutes (si encore congelée: 14-16 minutes) / - 200 °C (chaleur tournante): env. 8-10 minutes (si encore congelée: 12-14 minutes / - 350°C (four à pizza) 2-4 minutes (si encore congelée: 3-5 minutes)

## SPÉCIALITÉS ASIATIQUES

**KADI®**



### Rouleaux de Printemps aux légumes, 50 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

Art. 6520, ct de 96x50 gr

### Rouleaux de Printemps aux légumes et poulet, 50 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

Art. 6523, ct de 96x50 gr

Four: 220C°, 12-14 minutes, Combi-Steamer: 200C°, 14-16 minutes

**KADI®**



### Samosa aux légumes

Produit en Suisse avec des produits suisses.

Art. 6221, ct de 30x50 gr

### Samosa aux légumes et poulet

Produit en Suisse avec des produits suisses.

Art. 6222, ct de 30x50 gr

Cuisson env. 5-6 min. à la friteuse 175°C ou 14-16 min. au combi-steamer 180°C.

**KADI®**



**sur commande**

### Mini samosa aux légumes, 23 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

\*\* Art. 6223, ct de 1,8 kg (env. 78x23

gr)

Cuisson env. 5-6 min. à la friteuse 175°C ou 14-16 min. au combi-steamer 180°C

\*\* A commander avant 12h trois jours ouvrables en avance



### Samosa aux légumes, 16 gr

Art. 7626, ct de 160x16 gr

Combisteamer: 8 min. à 200°C.



### Samosa aux légumes, 25 gr

Art. 7627, ct de \*5x40x25

gr

\*(vente possible par sachet de 40 pièce)

Au four: préchauffez votre four à 180°C (Th 7). Déposez les samossas sur une plaque de papier sulfurisé et enfournez à mi-hauteur. Laissez réchauffer: 20 minutes (four traditionnel) / 15 min (four à chaleur tournante)



### Mini nems aux légumes, 8 gr

Art. 6532, ct de 125x8 gr

Cuisson 12-15 min. à 180°C.



### Wonton aux légumes

Thaïlande

Art. 7623, ct de 66x15 gr

Petites bouchées au goût subtil d'épinard et de choux avec une pâte de blé croustillante.

Réchauffer env. 6-8 min. à 200°C.



**produit localement  
produit artisanal**

### Sauce aigre-douce fraîche

Art. 7247, bouteille de 1 kg

## SPÉCIALITÉS ASIATIQUES

NOUVEAU



sur commande

### Mini rouleaux de printemps Thaï aux légumes (curry) 20 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

\*\* Art. 6528, ct de 100x20 gr

### Mini rouleaux de printemps aux légumes Vietnam (vermicelles) 20 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

\*\* Art. 6530, ct de 100x20 gr

Four: 220C°, 10-12 minutes, Combi-Steamer: 200C°, 10-12 minutes

\*\* A commander avant 12h trois jours ouvrables en avance



KADI® KADI®



### Mini rouleaux de printemps aux légumes, 20 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

Art. 6524, ct de 100x20 gr

### Mini rouleaux de printemps aux légumes et poulet, 20 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

Art. 6526, ct de 100x20 gr

Four: 220C°, 10-12 minutes, Combi-Steamer: 200C°, 10-12 minutes



### Mini rouleaux de printemps aux crevettes, 20 gr

Parapenaeopsis hardwickii, pêché en FAO 71, Pacific Ocean, Vietnam

\*\* Art. 6527, ct de

300x20 gr

Four: 220C°, 10-12 minutes, Combi-Steamer: 200C°, 10-12 minutes



Issu de pêche durable

### Crevettes Tempura pré frit, 16/20

Litopenaeus vannamei aquaculture en Indonésie, ASC, env. 30x25 gr

Art. 4575, ct de \*10x750 gr

\*(vente à la boîte possible)



### Crevettes KURO noires crues 16/20

Metapenaeus, pêché au chalut, océan Indien Est

Art. 4576, ct de \*4x800 gr \*(vente à la barquette possible)

Frirer à la friteuse 3-4 min. à 180°C.



### Crevettes RED crues 16/20

Metapenaeus, pêché au chalut, océan Indien Est

Art.

4577, ct de \*4x800 gr \*(vente à la barquette possible)

Frirer à la friteuse 3-4 min. à 180°C. Panure panko de betterave rouge.



### Queues de crevettes panées crues

Litopenaeus Vannamei, élevage au Vietnam, poids net

Art. 4573, ct de \*10x1 kg

\*(vente au kg possible)



Issu de pêche durable

### Beignets de crevettes panées, env. 18 gr

Squilla panem, élevage en Indonésie, ASC

Art. 7620, ct de \*10x1 kg,

env. 54-58 pces/kg.

\*(vente par boîte de 1 kg possible)

Cuisson à la friteuse, produit cru.



### Crevettes enrobées de pommes de terre, 30 gr

Litopenaeus vannamei / Pangasius hypophthalmus, élevage, élevage au Vietnam

Art. 7838, ct de 10 boîtes de

10 pièces de 30 gr

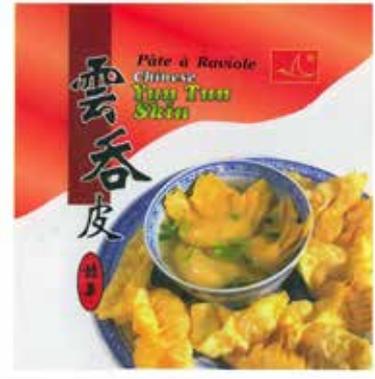
## PÂTES POUR SPÉCIALITÉS ASIATIQUES



### Pâte pour rouleaux de printemps

Singapour

Art. 9414, ct de \*20 sachets de 40  
pièces de 14 gr \*(vente au sachet possible)  
Carré, 21,5x21,5 cm



### Feuillet à Ravioli vapeur / pâte à wonton

Singapour

Art. 9415, ct de \*30 sachets de 40  
pièces de 7.5 gr \*(vente au sachet possible)  
Carré, 9x9 cm

⊘  
30 cm

### Feuille de brick GRTA

Art. 9413, ct de \*8 sachets de 50  
pièces de 10 gr  
\*(vente au sachet possible)  
Ronde, diam. 30 cm.

*Produit labélisé GRTA - Genève Région Terre et Avenir*

⊘  
5 cm



### Hirata bun - pain vapeur (bao) 100 gr

Art. 9407, ct de 32x100 gr, 9x13 cm



### Pain bao 30 gr

Art. 7091, ct de 80x30 gr

## GYOZAS & RAVIOLIS VAPEUR



### Gyoza aux légumes, 25 gr

Produit élaboré en Thaïlande

Art. 7750, ct de \*5x1 kg

\*(vente au kg possible)



### Gyoza aux crevettes, 25 gr

Vietnam, FAO 71

Art. 7751, ct de \*12x500 gr

\*(vente par sachet de 500 gr possible)

Préparation des Gyozas:

Faire griller sur une face dans une poêle avec un peu d'huile quelques minutes encore congelé, verser de l'eau et couvrir 5 minutes pour finir la cuisson, servir aussitôt. Vous pouvez aussi les cuire encore congelés à la friteuse 180C: 3 minutes.



### Gyoza au porc, 20 gr

Suisse

Art. 7753, ct de 200 pièces

de 20 gr



### Gyoza au boeuf, 20 gr

Suisse

Art. 7754, ct de 200 pièces

de 20 gr



### Momos végétariens 30 gr

Suisse (raviolis vapeur tibétains)

Art. 7755, ct de 200 pièces

de 30 gr



### Momos au poulet 30 gr

Suisse (raviolis vapeur tibétains)

Art. 7756, ct de 200 pièces

de 30 gr



### Har Gao, 25 gr

Vietnam

Art. 6212, ct de 9 kg (env. 360 pcs),

Ravioli vapeur farci aux crevettes.



### Dim Sum assortis Crevettes & Légumes

Vietnam, FAO 71, aquaculture

Art. 7642, carton de 10 boîtes de 680 gr. Boîtes de 29 pièces et 100 gr de sauce.

## AMÉRIQUE DU SUD



### Wraps nature au blé 12" Ø 30 cm (91 gr)

Art. 7244, \*8x18x91 gr  
\*(vente au détail possible)



### Wraps épinards/basilic Ø 30 cm (env. 91gr)

Art. 7246, 144x91 gr



### Tortillas au blé 10" Ø 25 cm (69 gr)

Art. 7253, 8x18x69 gr



### Wraps tomate/paprika 12" Ø 30 cm (env 91 gr)

Art. 7245, 144x91 gr



### Wraps de Blé à la Betterave Ø 30cm

Art. 7246.1, 8x18x91 gr



### Cubes d'avocats

Pérou

Art. 6492, \*12x500 gr  
\*(vente au détail possible)



### Tranches d'avocats (5-9 gr)

Pérou

Art. 6494, \*12x500 gr  
\*(vente au détail possible)



### Moitiés d'avocats (63-100 gr)

Pérou

Art. 6493, \*12x500 gr  
\*(vente au détail possible)



### Guacamole

Mexique

Art. 6491, \*12x500 gr  
\*(vente au détail possible)



### Purée d'avocats nature

México, Pérou

Art. 6490, \*10x1 kg  
\*(vente au détail possible)

### Suggestions de présentation



## AMÉRIQUE DU SUD



### Red Hot Chili Poppers

Art. 7230, ct de \*6x1 kg

\*(vente au kg possible)

Ne pas décongeler, cuisson 10 min. au four traditionnel à 200°C ou 6 min au four combi, chaleur sèche à 240°C ou à la friteuse 3 min 15 à 175°C.



### Jalapeños Poppers Cream Cheese

Art. 7231, ct de \*6x1 kg (env.

31 pces/kg)

\*(vente au kg possible)

Frيره en petites portions à la friteuse 3-3,5 min. à 180°C ou cuisson 10-12 min au four à 220° (tourner une fois pendant la cuisson)

KADI®

### Jalapeños Piment vert, 35 gr

Art. 6713, ct de 2 kg



### Onion Rings

Art. 7236, ct de \*6x1 kg (env. 67 pces/kg)

\*(vente au kg possible)

Friteuse: préchauffer l'huile à 180°C et frire par petites portions 2,5-3 min (conserver la température de l'huile à 180°C) - laisser reposer deux minutes avant de servir. Four: 10-12 min dans un four préchauffé à 200°C - les retourner une fois pendant la cuisson.



### Bâtonnets de mozzarella

Art. 7234, ct de \*6x1 kg (env. 38 pces/kg)

\*(vente au kg possible)

Frيره en petites portions à la friteuse 3-3,5 min. à 180°C ou cuisson 10-12 min au four à 220° (tourner une fois pendant la cuisson)



### Accra de Morue

Gadus morhua, pêché au chalut en sous zone II FAO 27

Art 7901, ct de 4 kg

## ORIENT



10-13 cm\*

### Pain Naan

16-18 cm\*

Art. 7722, carton de 24  
pièces de 60 gr  
\*fabriqué artisanalement, les mesures sont  
données à titre indicatives



Peut s'utiliser comme un  
wrap pour vos sandwiches.



env. 25 cm

### Pain Laffa

Art. 7718, carton de 70  
pièces de 95 gr  
Laisser décongeler environ 30 min. à tempé-  
rature ambiante. A consommer froid ou  
chaud.



ou comme fond de pizza

### Pain Kebab rond

Art. 7226, carton de 40 pièces de

110 gr

Laisser décongeler le produit environ 1 heure à tempé-  
rature ambiante. Le pain peut être chauffé au four,  
micro ondes, toaster avec son utilisation puis le couper  
et le garnir.



env. 14 cm



15 cm

### Pain Pita rond

Art. 7222, carton de 50 pièces de

100 gr

Four à convection : préchauffer le four à convection à  
120°C, débarrasser le pain pita et le mettre au four, ajou-  
ter de la vapeur pendant 20-30 sec., chauffer pen-  
dant 4-5 min. Réemballer après avoir laissé refroidir.  
Laisser le pain pita emballé à température ambiante  
jusqu'à ce qu'il ramollisse.



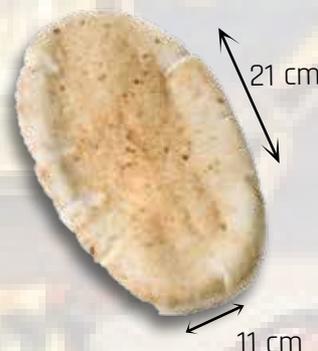
6 cm

### Mini Pain Pita cocktail

Art. 7225, carton de 4 kg (env. 220x18 gr)

Préparation froide: laisser décongeler à température ambiante pendant 30  
minutes.

Préparation chaude: Au four: humidifier des deux côtés et placer dans un  
four à 120°C pendant 4-5 minutes. Au four à vapeur: four préchauffé à  
120°C, cuire à la vapeur pendant 20 secondes puis cuisson 4-5 minutes.  
Au toaster: réchauffer jusqu'à ce qu'ils soient chauds et croustillants.  
Grille contact: griller jusqu'à ce qu'ils soient croustillants à l'extérieur et  
moelleux et chauds à l'intérieur.



21 cm

11 cm

### Pain Pita ovale

Art.7222.1, carton de 50 pièces de

100 gr

Four à convection : préchauffer le four à convection à  
120°C, débarrasser le pain pita et le mettre au four, ajou-  
ter de la vapeur pendant 20-30 sec., chauffer pen-  
dant 4-5 min. Réemballer après avoir laissé refroidir.  
Laisser le pain pita emballé à température ambiante  
jusqu'à ce qu'il ramollisse.

## ORIENT



### Spanakopita

Art. 7622, carton de  
168 pces de 25 gr  
Feuilletés épinards et féta.



### Pâte Filo

Art. 9409,  
carton de \*10 rouleaux de 450 gr,  
env. 11-12 feuilles  
\*(vente au rouleau possible)  
Rectangulaire, 55x38 cm.



### Kubbeh 50 gr fabriqué en Suisse

Art. 7741, carton de \*3x1 kg (20 pces/kg)  
Il est constitué d'une pâte formée de boulghour. On  
en forme des boulettes qui sont alors fourrées avec  
une farce de soja et oignon et parfumées d'épices et  
d'herbes.  
Frire les boulettes environ 6 minutes à la friteuse



### Baklava 40 gr

Art. 7742, carton de 36 pièces de  
40 gr  
Dessert oriental à base de miel et de pistaches. Lais-  
ser le produit dégeler 6 heures à température ambiante.



### Rozishka - Fromage frais et Poireaux Spécialité bulgare fabriqué en Bulgarie

Art. 7638, carton de 4 kg (env. 42-50  
pces/kg)  
Une bouchée composée de pâte filo, de fromage frais  
bulgare et de poireaux.  
Après décongélation, cuire les bouchées 10-12 minutes  
dans un four à 200°C.

## VOLAILLE



**Suprême de poulet jaune, 200-220 gr**  
France

Art. 5155, 5 kg



**Aiguillettes de Poulet Crousty (35-40 gr)**

France, reconstitué

Art. 5114, 5 kg



**Manchons de Poulet marinés (mexicains), env. 50 gr**

France

Art. 5107, 5x1 kg



**Aiguillettes de poulet panées plein filet, multigrains, env. 75 gr**

France

Art. 5423, 2x2 ,5kg



**Escalope de poulet panée, plein filet, 145-175 gr**

France

Art. 5424, 2x2 kg



**Mini filet de poulet rôti, env. 25 gr/pce**

France

Art. 5106.2, 2x2 kg

Laisser dégeler, idéal pour vos salades, sandwiches, buffets froids.



**Chicken Nuggets, plein filet, env. 25 gr/pce**

France

Art. 5406, 2x2,5 kg



**Lamelles de Kebab volaille**

France

Art. 5171, \*10x1 kg

Europe

Art. 5172, \*12x850 gr

\*(vente au détail possible)



**Chicken burger crunchy**

Suisse

Art. 5262, 5x1 kg (env.

55x90 gr)

env. 10 cm



**Escalope de poulet nature**

France

Art. 5141, 5 kg

**Emincé de poulet**

France

Art. 5103, 5 kg

**Brochettes de poulet 140-160 gr**

France

Art. 5196, 5 kg

**Cordons bleu de poulet**

France

**Poulet 1100 gr**

Suisse Garantie

Art. 5410, 5 kg (env. 33x150 gr)

Art. 5116, 11 kg (10x1100 gr)

**Mini Cordons bleu de dinde**

France

Art. 5411, 5 kg (env. 62x80 gr)

**Chicken nuggets**

France, reconstitué

**Ballotine de poulet Florentine**

Suisse Garantie

Art. 5403, 5 kg

Art. 5151, 5 kg (25x200 gr)



**Mini filet de poulet cuit, env. 13 gr**

France

Art. 5106.1, 2x2,5 kg

Laisser dégeler, idéal pour vos émincés chauds en sauce, currys,...



## VIANDE DE POULET



### Sauté de poulet sans peau, sans os 10/20 gr

France, issu de la cuisse ou du haut de cuisse

Art. 5110.2, 5 kg



## CANARD



### Escalopes de foie gras de canard (env. 50 gr)

France

Art. 14012, carton de \*4x1 kg (env. 4 sachets de 20

pièces)

\*(vente au détail possible)

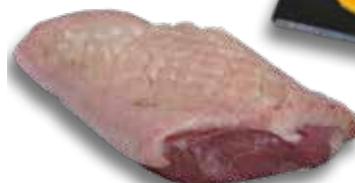
### Foie gras de canard en lobe (env. 500 gr), éveiné, IGP, SUD-OUEST

France

Art. 14013, carton de \*6x500 gr (env. 6 sachets de

500 gr) article sous-vide

\*(vente au détail possible)



### Magret de Canard, 350-500 gr/pce

France

Art. 5181, 2 sachets de 6 pièces sous vide, env. 12 pces/ct

### Filet de Canard, 250-350 gr/pce

France

Art. 5180, carton d'env. 10 kg (4 sachets de 8 pces sous-vide), 32 pces/ct



### Cuisses de Canettes, env. 200 gr

France

Art. 5112, carton de 5 kg

env. 23 pièces de 200-220 gr/carton



NOUVEAU



### Emincé de Canard (dans l'aiguillette)

France

Art. 5185, carton de 3 kg (3 sachets d'env. 1 kg bloc sous-vide)



### Ragoût de Cuisses de Canard

France

Art. 5188, carton de 2x2,5 kg.

En bloc.



### Cuisses de Canettes/Canard confites, env. 180 gr

France

Art. 5191, carton d'env. 5 kg (4 cuisses par sachet d'env. 900 gr)

## DINDE



### Paupiette de dinde forestière

France

Art. 5153, 6 kg  
env. 40x150 gr



### Escalope de dinde

France

Art. 5130, 5 kg

### Poitrine de dinde

France

Art. 5131, 10 kg (env. 1,5 kg/pce)

### Emincé de dinde

France

Art. 5104, 4x2,5 kg

### Escalope de dinde viennoise

France

Art. 5422, 5 kg (env. 40x125 gr)

### Piccata de dinde

France

Art. 5220, 5 kg (env. 100x50 gr)

### Mini Cordons bleu de dinde

France

Art. 5411, 5 kg (env. 62x80 gr)

## AGNEAU & BOEUF



### Boulettes d'agneau, 25 gr/pce

Suisse Garantie

Art. 9168, carton de 5 kg  
sans gluten

### Boulettes de Boeuf, 25 gr/pce

Suisse Garantie

Art. 9169, carton de 5 kg  
sans gluten



# BOEUF

## **Carpaccio de boeuf** Suisse



Art. 9192, ct de 12  
portions de 120 gr

## **Tartare de boeuf** Suisse



Art. 9190, carton de  
18 portions de 150 gr.  
Coupé au couteau.

## **Tartare de boeuf** Suisse



Art. 9176, carton de  
50 portions de 130 gr.

## **Sauce pour steak tartare**

Art. 9174, 6x500 gr

## **Hamburgers pur boeuf** Suisse Garantie



Art. 9180, 30x150 gr  
99% boeuf, 1% sel

## **Hamburgers pur boeuf** Suisse Garantie



Art. 9181, 48x120 gr  
99% boeuf, 1% sel

## **Hamburgers pur boeuf** Suisse Garantie



Art. 9177, 60x90 gr  
99% boeuf, 1% sel



## **Viande hâchée de boeuf** Suisse



Art. 9196, ct de \*4x2,5 kg  
\*(vente possible par 2,5 kg)  
bloc

## **Pojarski de veau** Suisse



Art. 9183, ct de 7,5 kg (50  
pièces de 150 gr)



## **Farce pour vol au vent** Suisse

Art. 9185, carton de 5 kg

## POISSON - COLIN



Issu de pêche durable

### Dos de Colin d'Alaska, 135-155 gr/pce

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

Art. 4200, ct de 5 kg

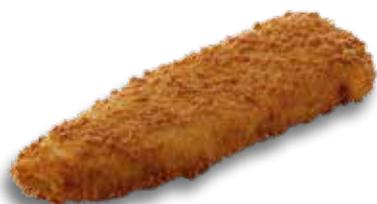


Issu de pêche durable

### Dos de Colin meunière, cuit à coeur, 120 gr/pce

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

Art. 4202, ct de 5 kg



Issu de pêche durable

### Colin d'Alaska pané sans arêtes, 120 gr/pce

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

Art. 4405 ct de 4,8 kg (40x120 gr)

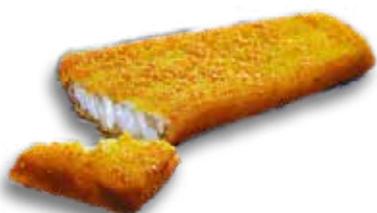


Issu de pêche durable

### Beignets de filet de colin 20-25 gr "Kibbelinge"

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

Art. 4401, ct de 3 kg



Issu de pêche durable

### Pavé de Colin pané, Trapèze, 75 gr

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

Art. 4407, ct de 2x3 kg (80x75 gr)



Issu de pêche durable

### Sticks panés de Colin, 30 gr/pce

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

Art. 4400, ct de 6 kg (200x30 gr)

## POISSON - COLIN



Issu de pêche durable

### Filesim Colin Fish & Chips 120 gr

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

Art. 4432, ct de 5 kg

### Filesim Colin Fish & Chips 50 gr

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

Art. 4433, ct de 5,5 kg

### Dip and fish Colin , stick, 25-35 gr

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

Art. 4430, ct de 5 kg



Issu de pêche durable



Issu de pêche durable

### Jumbo stick de Colin d'Alaska 70 gr

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

Art. 4414, ct de 4,9 kg (70x70 gr)

### Aiguillettes de Colin panées aux graines, 42-62 gr/pce

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

Art. 4406, ct de 2x2,5 kg



Issu de pêche durable



Issu de pêche durable

### Aiguillettes de Colin panées aux graines, 45-55 gr/pce

Theragra chalcogramma pêché au chalut en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord Est et Nord Ouest), MSC. USA ou Russie

Art. 4406.1, ct de 2x2,5 kg

## POISSON



Issu de pêche durable

### Filet de flétan noir s/peau, 400-700 gr/pce

Reinhardtius hippoglossoides pêché au chalut et à la ligne en FAO 27, (Atlantique Nord-Est), MSC.

Islande

Poids net, plaque interleaved (pas IQF), sans peau, pauvre en arêtes.

Art. 4250, ct de 6,810 kg



Issu de pêche durable

### Dos de Lieu Noir, 140-160 gr/pce

Pollachius virens pêché au chalut en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), MSC, GLAZING 10%, sans peau, pauvre arêtes

Art. 4398, ct de 5 kg



### Filets de dorade sébaste, 120-180 gr/pce

Sebastes marinus pêché au chalut et à la ligne FAO 27 (Atlantique Nord-Est, V-Islande et Féroé), MSC.

Poids net, sans peau, pauvre en arêtes.

Art. 4240, 5 kg

Issu de pêche durable

## POISSON



Issu de pêche durable

### Filet de Limande du nord, 100-140 gr/pce

*Limanda ferruginea* pêché au chalut en FAO 21 (Océan Atlantique Nord-Est), MSC.  
Poids net, sans peau, pauvre en arêtes.

Art. 4204, ct de 5 kg vrac



Issu de pêche durable

### Filet de Limande du nord meunière, 120-140 gr/pce

*Limanda aspera* pêché au chalut et FAO 61 ou 67 (Pacifique Nord Est ou Nord Ouest), MSC.

Art. 4206, ct de 5 kg



Issu de pêche durable

### Filet d'Omble Chevalier 140-160 gr

*Salvelinus alpinus*, élevé en aquaculture en Islande, BAP.  
GLAZING 5%

Art. 4208, ct de 5 kg



Issu de pêche durable

### Queue de Limande jaune, cuit, pané, 30-60 gr

*Limanda ferruginea* pêché au chalut en FAO 21 (Atlantique Nord-Ouest), MSC.

Art. 4209, ct de 2x2,5 kg



Issu de pêche durable

### Pavé de Hoki meunière, 90 gr

*Macrurus novaezelandiae* pêché au chalut en FAO 81 (Pacifique Sud-Ouest) ou *Macrurus magellanicus* pêché au chalut en FAO 41 (Atlantique Sud-Ouest), MSC.  
Préfrit, filet formé.

Art. 4372, ct de 3x1,8 kg (env. 3x20x90 gr)



## POISSON - CABILLAUD

### Dos de Cabillaud, 140-160 gr/pce

Gadus morhua pêché au chalut en FAO 27 (Atlantique Nord Est), MSC.

GLAZING 10%, sans peau, sans arêtes

Art. 4223, ct de 5 kg

### Dos de Cabillaud, 200-220 gr/pce

Gadus morhua pêché au chalut en FAO 27 (Atlantique Nord Est), MSC.

GLAZING 10%, sans peau, sans arêtes

Art. 4222, ct de 5 kg

### Dos de Cabillaud, 160-180 gr/pce

Gadus morhua pêché au chalut en FAO 27 (Atlantique Nord Est), MSC.

Poids compensé, sans peau, sans arêtes

Art. 4222.1, ct de 5 kg

### Dos de Cabillaud, 100-120 gr/pce

Gadus morhua pêché au chalut en FAO 27 (Atlantique Nord Est), MSC.

GLAZING 10%, sans peau, sans arêtes

Art. 4225, ct de 5 kg



### Beignets de Cabillaud Fish'n'Chips, 30-40 gr/pce

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

Art. 4402, ct de 5 kg



Issu de pêche durable

### Cabillaud pané sans gluten 80 gr/pce

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

Art. 4221, ct de 2x2,5 kg



Issu de pêche durable



### Beignet de Cabillaud Fish'n'Chips (150-180 gr)

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

Art. 4431, ct 5 kg



### Cubes de Cabillaud, crus, 30x30 mm

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

Art. 4352, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

Issu de pêche durable

## POISSON - MERLU

NOUVEAU



Issu de pêche durable

### Dos de Merlu Cap, 160-180 gr/pce

Merluccius capensis/paadoxus pêché au chalut en FAO 47 (Atlantique Sud Est), MSC, GL 10% sans peau, sans arêtes.

Art. 4236, ct de 5 kg



Issu de pêche durable

### Filet de Merlu blanc, 75-113 gr/pce

Merluccius capensis/paadoxus pêché au chalut en FAO 47 (Atlantique Sud Est), MSC. Poids compensé, plaque interleaved (pas IQF), sans peau, sans arêtes.

Art. 4230, ct de 10 kg



Issu de pêche durable

### Filet de Merlu blanc du Cap meunière, 110-130 gr/pce

Merluccius capensis/paadoxus pêché au chalut en FAO 47 (Atlantique Sud Est), MSC. pré frit

Art. 4231, ct de 5 kg

Issu de pêche durable



### Aiguillettes de Merlu blanc Fish'n'Chips 44-60 gr

Merluccius capensis/paadoxus pêché au chalut en FAO 47 (Atlantique Sud Est), MSC.

Art. 4233, ct de 2x2,5 kg



Issu de pêche durable

### Filet de Merlu Fish'n'Chips (155-185 gr)

Merluccius capensis/paadoxus pêché au chalut en FAO 47 (Atlantique Sud Est), MSC.

Art. 4234, ct 6 kg

## POISSON



### Filet de Rouget 15/40 gr

Parupeneus heptacanthus pêché au chalut en FAO 57 (Océan Indien), Poids net

Art. 4300, carton de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)



Issu de pêche durable

### Double Carrelet (Plie), 120-140 gr/pce

Pleuronectes platessa pêché au chalut à perche en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), MSC. GLAZING 10%, IQF, pauvre en arêtes, avec peau blanche.

Art. 4203, ct de 5 kg



Issu de pêche durable

### Filet de Carrelet (Plie), simple 60-80 gr/pce

Pleuronectes platessa pêché au chalut à perche en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), MSC. GLAZING 10%, IQF, pauvre en arêtes, sans peau noire, sans peau blanche.

Art. 4205, ct de 5 kg



### Filet de Plie pané MSC 110/130

Pleuronectes platessa pêché au chalut à perche en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), MSC. Pauvre en arêtes, sans peau noire, avec peau blanche.

Art. 4413, ct de 5 kg Issu de pêche durable

## POISSON



### Médailles de Thon 170-230 gr

Thunnus albacares pêché aux crochets, lignes, seines en FAO 71, 51, 57, 61 (Pacifique Centre-Ouest, Océan Indien Ouest, Océan Indien Est, Pacifique Nord-Ouest)  
GLAZING 10%

Art. 4360, carton de \*5x2 kg

\*(vente au détail possible)



### Saku de Thon (thon en bloc) 200-600 gr

Thunnus albacares pêché aux crochets, lignes, seines en FAO 71, 51, 57, 61 (Pacifique Centre-Ouest, Océan Indien Ouest, Océan Indien Est, Pacifique Nord-Ouest)  
Poids net

Art. 4361, carton de 10 kg

(emballé sous-vide par bloc de 200-600 gr)



### Cubes de Thon (15x15x15 mm)

Thunnus albacares pêché aux crochets, lignes, seines en FAO 71, 51, 57, 61 (Pacifique Centre-Ouest, Océan Indien Ouest, Océan Indien Est, Pacifique Nord-Ouest)  
Poids net

Art. 4362, carton de 20x500 gr

(emballé sous-vide par 500 gr) - cubes de 5-7 gr



## POISSON

### Filets de Perche 10-20 gr

Perca Fluviatilis pêché aux filets maillants calés GNS - trap net FPO en Russie (FAO 05), GL 10%, MSC

Art. 4291, ct de 5 kg

Issu de pêche durable

### Filets de Perche 20-40 gr

Perca Fluviatilis pêché aux filets maillants calés GNS - trap net FPO en Russie (FAO 05), GL 10%

Art. 4292, ct de 5 kg

### Filets de Perche 10-20 gr "CLASSICA"

Perca Fluviatilis pêché aux filets maillants calés GNS - trap net FPO en Russie (FAO 05), GL 10%

Art. 42787, ct de 5 kg

### Filets de Perche 10-20 gr, vaccum

Perca Fluviatilis pêché aux filets maillants calés GNS - trap net FPO en Russie (FAO 05), poids net

Art. 4294, ct de 10x500 gr

### Filets de Perche 10-20 gr, premium +, vaccum

Perca Fluviatilis pêché aux filets maillants calés GNS - trap net FPO en Russie (FAO 05), poids net

Art. 4294.1, ct de 10x500 gr

### Filets de Perche 6-10 gr

Perca Fluviatilis pêché aux filets maillants calés GNS - trap net FPO en Russie (FAO 05), GL 10%

Art. 4296, ct de 5 kg



### Filets de Perche Fitness

Perca fluviatilis, FAO 05, Filets maillants calés GNS FPO Trap net, pêché en Russie, produit en Suisse, MSC

Art. 4290, ct de 4 kg

Issu de pêche durable

### Beignets de Sandre en pâte à frire, 20/40 gr

Sander lucioperca, pêché en Russie, produit en Suisse

Art. 4289, ct de 5 kg



### Filets de Perche en pâte à beignet, 20-40 gr/pce

Perca fluviatilis, FAO 05, Filets maillants calés GNS FPO Trap net, pêché en Russie, produit en Suisse

Art. 4290.4, ct de 2x2,5 kg

## NOUVEAU

### Portions de filets de Sandre 140-180 gr

Sander lucioperca Pêché aux filets maillants et similaires, FPO - GNS GL 10%, FAO 05 (Russie)

Art. 4295, ct de 5 kg

### Filets de sandre avec peau, 70-120 gr

Sander lucioperca pêché filets maillants calés GNS - trap net FPO en FAO 05 (Russie), GL 10%

Art. 4297, ct de 5 kg

### Filets de sandre, 500 gr+, avec peau

Sander lucioperca pêché aux filets maillants calés GNS - trap net FPO en Russie, FAO 5, GL 10%

Art. 4295.1, ct de 10 kg

### Filets de doré austral, 115-175 gr

Pseudocyttus maculatus, FAO 81, GL 10%

Art. 4321, ct de 5 kg

### Filets de pangasius, 120-170 gr

Pangasius hypophthalmus, élevage dans les étangs du Vietnam, GL 20%

Art. 4315, ct de \*10x1 gr (vente au kg possible)

### Filets de sole tropicale, 60-90 gr

Cynoglossus spp pêché aux filets maillants ou chalut en FAO 34, Sénégal, poids net

Art. 4309, ct de \*6x2 kg \*(vente par 2 kgs possible)

## POISSON



### Poisson au Four à la Bordelaise, 200 gr/pce

Filet de Colin, Theragra chalcogramma pêché au chalut en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord Est et Nord Ouest), garniture aux herbes aromatiques, transformé en Allemagne. MSC

Art. 4201, ct 30x200 gr

Issu de pêche durable

### Poisson au Four à la Bordelaise, 160 gr/pce

Filet de Colin, Theragra chalcogramma pêché au chalut en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord Est et Nord Ouest), garniture aux herbes aromatiques, transformé en Allemagne. MSC

Art. 4409, ct 30x160 gr

Issu de pêche durable

### Poisson au Four à la Bordelaise, 130 gr/pce

Filet de Colin, Theragra chalcogramma pêché au chalut en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord Est et Nord Ouest), garniture aux herbes aromatiques, transformé en Allemagne. MSC

Art. 4408, ct 35x130 gr

Issu de pêche durable



### Poisson au Four à l'Italienne, 200 gr/pce

Filet de Colin, Theragra chalcogramma pêché au chalut en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord Est et Nord Ouest), garniture tomates mozzarella, transformé en Allemagne. MSC

Art. 4404, ct 30x200 gr

Issu de pêche durable

### Poisson au Four Provençal, 160 gr/pce

Filet de Colin, Theragra chalcogramma pêché au chalut en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord Est et Nord Ouest), garniture herbes provençales, transformé en Allemagne. MSC

Art. 4410, ct 30x160 gr

Issu de pêche durable



### Cubes de Saumon, crus, 30x30 mm

Salmo Salar élevé en aquaculture au Chili, ASC

Art. 4351, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

Issu de pêche durable



### Cubes de Cabillaud, crus, 30x30 mm

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

Art. 4352, ct de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)

Issu de pêche durable



### Cubes de Thon (15x15x15 mm)

Thunnus albacares pêché aux crochets, lignes, seines en FAO 71, 51, 57, 61 (Pacifique Centre-Ouest, Océan Indien Ouest, Océan Indien Est, Pacifique Nord-Ouest)  
Poids net

Art. 4362, carton de 20x500 gr

(emballé sous-vide par 500 gr) - cubes de 5-7 gr

## POISSON



### Saumon fumé, pré tranché

Salmo Salar Norvège, poids net

Art. 4912, plaque de 1 kg



### Chutes de saumon fumé

Salmo salar, élevé au Royaume-Uni ou en Norvège

Art. 4380, ct de \*5x1 kg

\*(vente au détail possible)



### Tartare de Saumon (fumé et nature)

Norvège

Issu de pêche durable

Art. 9197, ct 25x180 gr, ASC

Mélange de saumon fumé et non fumé, produit artisanal, laisser décongeler et assaisonner.

Art. 9198, ct de \*5x1 kg \*(vente au kg possible)

Saumon nature, produit artisanal, laisser décongeler et assaisonner.



### Tentacules de Poulpes entières (70-100 gr) PV env. 25 cm

Octopus vulgaris, pêché aux casiers et pièges Maroc/Mauritanie, FAO 34, GL 10% compensé.

Art. 4694, \*6 barquettes de 0.850

gr \*(vente au détail possible) - NON COUPES



### Tentacules de Calamars émincés cuits

Dosidicus gigas pêché à la ligne et aux hameçons en FAO 87 (océan Pacifique), GL 20%

Art. 4692, \*10x1 kg \*(vente au détail possible)



### Tentacules de Poulpe émincés cuits

Octopus cyaneus, pêché à la ligne et aux hameçons en FAO 71 (océan Pacifique centre ouest), GL 20%

Art. 4691, \*10x1 kg \*(vente au détail possible)



### Petits Calamars frits, env. 16 gr/pce

Espagne, Todaropsis eblanae pêché au chalut et filets maillants en FAO 27.

Art. 4693, \*4x1 kg \*(vente au détail possible)  
légèrement farinés



Issu de pêche durable

### Noix de St-Jacques sans corail

Placopecten magellanicus à la drague, FAO 21 (USA), MSC, GL 20%

Art. 4682, 1 kg

### Anneaux de calamars nature

Dosidicus gigas pêché à la ligne et au hameçon en FAO 87, GL 20%

Art. 4710, ct de \*10x1 kg \*(vente au détail possible)

### Anneaux de calamars à la Romaine

Dosidicus gigas, pêché à la ligne et au hameçon, theragra chalcogramma pêché en FAO 87+67

Art. 4720, ct de \*8x1 kg \*(vente par kg possible)

## CRUSTACÉS



### Queues de Crevettes décortiquées Sauvage 26/30

Pleoticus Müelleri pêché au chalut jumeau, FAO 41, Atlantique Sud-Ouest, Argentine. GL 20%

Art. 4210, ct \*10x1 kg \*(vente au kg possible)

### Queues de Crevettes décortiquées Sauvage 16/20

Pleoticus Müelleri pêché au chalut jumeau, FAO 41, Atlantique Sud-Ouest, Argentine. GL 20%

Art. 4212.1, ct \*10x1 kg \*(vente au kg possible)



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

Penaeus monodon, élevage au Bangladesh, GL 20%

Art. 4210.2, ct \*10x1 kg \*(vente au kg possible)

### Queues de Crevettes décortiquées, Blacktiger, 16/20

Penaeus monodon, élevage au Bangladesh, GL 20%

Art. 4212, ct \*10x1 kg \*(vente au kg possible)



### Queues de Crevettes décortiquées, Vannamei, 26/30

Litopenaeus Vannamei, élevage au Vietnam, GL 20%, ASC

Art. 4210.1, ct \*10x1 kg \*(vente au kg possible)

### Queues de Crevettes décortiquées, Vannamei, 16/20

Litopenaeus Vannamei, élevage au Vietnam, GL 20%, ASC

Art. 4212.2, ct \*10x1 kg \*(vente au kg possible)

### Crevettes entières 8/12

Pseudocyclops Maculatus FAO 81, Bangladesh/Vietnam, GL 20%, ASC

Art. 4530, ct de \*5x1 kg \*(vente par kg possible)

### Crevettes entières 16/20

Penaeus monodon pêché au chalut et FAO 27, Bangladesh, GL 20%

Art. 4531, ct de \*10x1 kg \*(vente par kg possible)



### Queues de Crevettes décortiquées, Tail-on, Blacktiger 8/12

Penaeus monodon, élevage au Vietnam, GL 20%, ASC

Art. 4214.1, ct 5x1 kg



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

Penaeus monodon, élevage au Bangladesh, GL 20%

Art. 4214, ct \*10x1 kg \*(vente au détail possible)



### Crevettes cocktail 200/300

Pandalus borealis, pêché au chalut en FAO 21, GL 10 %, MSC

Art. 4611, \*4x2,5 kg (vente au détail possible)

### Crevettes cocktail 100/150

Pandalus borealis pêché au chalut en FAO 21 et 27, GL 10 %, MSC

Art. 4610, \*4x2,5 kg (vente au détail possible)

### Seiches entières, petites, nettoyées 40/60

Sepia lycidas, FAO 71 et 51, Vietnam et Inde, GL 20%

Art. 4700, ct de \*10x1 kg \*(vente par kg possible)

### Vongoles décoquillées

Paphia undulata pêché au chalut de fond en FAO 71, Vietnam

Art. 4660, sachet de 1 kg

### Noix de pétoncles avec corail, 40/60

Pecten yessoensis pêché à la drague en FAO 61, Grande-Bretagne, GL 25%

Art. 4670, ct de \*6x2 kg \*(vente par 2 kgs possible)

### Cocktail fruits de mer

FAO 87, FAO 51, FAO 71, GL 20%

Art. 4640, ct de \*10x1 kg \*(vente par kg possible)

Moules, crevettes, anneaux et tentacules de calamars, palourdes.

### Moules décortiquées

Mytilus chilensis, élevage au Chili, GL 10%, ASC

Art. 4650, ct de \*10x1 kg \*(vente par kg possible)

## SANS GLUTEN

### Fiori Ricotta & Epinars



\*Art. 6049, 3x1 kg  
SANS GLUTEN & SANS LACTOSE

### Fiori Mozzarella & Tomates



\*Art. 6096, 3x1 kg  
SANS GLUTEN & SANS LACTOSE

### Mezzelune Tomates & Boeuf



\*Art. 6098, 3x1 kg  
SANS GLUTEN & SANS LACTOSE

### Spätzli



\*Art. 6099, 10x300 gr  
SANS GLUTEN & SANS LACTOSE

### Rigatone SANS GLUTEN



Art. 6162, 16x250 gr  
A base de farine de pois chiches.  
Préparation des pâtes surgelées: à chauffer au micro ondes (dans la poche), dans de l'eau chaude ou directement dans une sauce ou un wok.

### Burger Quinoa, Betterave et Maïs ø 10 cm



Art. 7282, 60x100 gr  
Burger végétalien à base de quinoa, pommes de terre, maïs et betterave. Préparation: 7 min. au four (200°C). Une fois décongelé, le produit se conserve 7 jours en froid positif.

### Burger Quinoa et Légumes Mix ø 10 cm



Art. 7283, 60x100 gr  
Burger végétalien à base de quinoa, carottes, pommes de terre, courgettes, petits pois. Préparation: une fois dégelé 7 min. au four (200°C). Une fois décongelé, le produit se conserve 7 jours en froid positif.

### Burger Potiron ø 10,5 cm



Art. 7783, 60x100 gr  
Végétalien et sans gluten, c'est un burger à base de pois chiches et potiron, assaisonné d'herbes et épices. Préparation: une fois dégelé 7 min. au four (200°C) ou 3 min. à la poêle. Une fois décongelé, le produit se conserve 7 jours en froid positif.



**Falafels, 12 gr**, \*5x1 kg \*(vente au détail possible)

Art. 7223, **Nature**

Art. 7260, **Betterave**

Art. 7261, **Epinars**

Art. 7264, **Patate douce**



### Houmous nature

Art. 7216, \*12x500 gr,

\*(vente au détail possible)

### Houmous Betterave

\*Art. 7215, \*12x500 gr,

\*(vente au détail possible)

### Boulettes Quinoa et Légumes Mix



Art. 7284, 6x1 kg

Après décongélation, environ 7 min. au four à 200°C.

### Manchurian Balls indiens



Art. 7267, \*6x1 kg

\*(vente au détail possible)

7 minutes au four (200°C) ou 2-3 minutes à la poêle

### Baba Ganoush



Art. 7268, \*12x0.5 kg

\*(vente au détail possible)

Végétalienne et sans gluten, cette préparation culinaire du Moyen Orient est une purée d'aubergines mélangée à du tahini (purée de sésame). Une fois décongelé, le produit se conserve 3 jours en froid positif.

### Jackfruit



Art. 7269, \*12x500 gr

SANS GLUTEN \*(vente au détail possible)

Le jacquier est un fruit cultivé principalement dans les régions tropicales chaudes et humides. Sa texture fibreuse se rapproche beaucoup de celle du poulet et du porc, ce qui lui permet de se marier à de nombreux plats traditionnellement composés de viandes. Faire revenir quelques minutes dans une poêle.

### Tranches Choco s/gluten s/lactose



sur commande

\*Art. 13396, 48x108 gr

AUTOMNE

## SANS GLUTEN

### Assortiment de Petits pains SANS GLUTEN

Art. 13390, 20 pces

Emballés individuellement, 4x mini baguettes 110 gr, 6x ciabatta rustique 70gr, 4x mini baguette délice 110 gr, 6x petits pains étoile 60 gr.

### Demi Baguette sans gluten

Art. 13391, 15x100 gr

Emballés individuellement. longueur: 20 cm.

### Petit pain sans gluten

Art. 13392, 20x50 gr

Emballés individuellement. longueur: 14 cm.

### Buns sans gluten

Art. 8769, 20x80 gr

Emballés individuellement. non coupés, hauteur 5,3 cm.

### Pain toast tranché s/gluten

Art. 13402, 6x300 gr

Laisser dégeler à température ambiante 30 minutes. Consommer dans un délai maximum de 20 jours, conserver dans un endroit frais et sec. hauteur: env. 9,5-10 cm

### Pain tranché aux céréales s/ gluten

Art. 13406, 6x300 gr

Laisser dégeler à température ambiante env. 30 minutes. Consommer dans les 30 jours en le gardant dans un endroit frais et sec. hauteur: env. 6 cm

### Croissant au beurre s/ gluten

Art. 13405, 50x30 gr

Laisser dégeler env. 30 min. à température ambiante puis cuisson 5-6 min. dans son emballage à 180°C pendant 5-6 min.

### Gobelets de glaces s/ lactose et s/gluten

20x100 ml

\*Art. 12204 **Vanille**

\*Art. 12205 **Fraise**

\*Art. 12206 **Café**

\*Art. 12207 **Citron** (sur commande)

### Moelleux au Chocolat sans gluten

Art. 9698, 18x120 gr

Au four préchauffé, réchauffer 16 minutes à 180 °C ou au four micro ondes, réchauffer 40-50 secondes à 750 W (selon la puissance de votre four)

### Muffins au chocolat s/gluten

Art. 13400, 20x85 gr

Décongeler pendant 30 minutes à température ambiante. A consommer dans les 3 jours après décongélation.

### Cake Vegan s/gluten Caramel & Chocolat

Art. 13422, 12x65 gr

Laisser dégeler, le produit se conserve 7 jours en froid positif.

### Cake Vegan s/gluten Citron Vert & Mangue

Art. 13420, 12x65 gr

Laisser dégeler, le produit se conserve 7 jours en froid positif.

### Cake Vegan s/gluten Framboises & Myrtilles

Art. 13421, 12x65 gr

Laisser dégeler, le produit se conserve 7 jours en froid positif.

### Cake Vegan s/gluten Tiramisu

Art. 13423, 12x65 gr

Laisser dégeler, le produit se conserve 7 jours en froid positif.

### Cake Vegan s/gluten Framboises & Fruits Passion

Art. 13424, 12x65 gr

Laisser dégeler, le produit se conserve 7 jours en froid positif.

### Cake Vegan s/gluten Chocolat & Noisettes

Art. 13425, 12x65 gr

Laisser dégeler, le produit se conserve 7 jours en froid positif.



## BOULANGERIE 2025



TRAITEUR  
SNACKING



[www.bolaysa.ch](http://www.bolaysa.ch) ☎ 022 367 25 50 ✉ [commande@bolaysa.ch](mailto:commande@bolaysa.ch)

## LABELS 2025



PRODUITS SUISSES  
PÊCHE DURABLE  
CULTURE BIOLOGIQUE



[www.bolaysa.ch](http://www.bolaysa.ch) ☎ 022 367 25 50 ✉ [commande@bolaysa.ch](mailto:commande@bolaysa.ch)

## PÂTISSERIES 2025



[www.bolaysa.ch](http://www.bolaysa.ch) ☎ 022 367 25 50 ✉ [commande@bolaysa.ch](mailto:commande@bolaysa.ch)

## VÉGÉTARIEN 2025



[www.bolaysa.ch](http://www.bolaysa.ch) ☎ 022 367 25 50 ✉ [commande@bolaysa.ch](mailto:commande@bolaysa.ch)



[www.bolaysa.ch](http://www.bolaysa.ch) ☎ 022 367 25 50 ✉ [commande@bolaysa.ch](mailto:commande@bolaysa.ch)