

SAVEURS 2026



The logo for BOLAY, featuring the word "BOLAY" in a bold, blue, sans-serif font, flanked by two sets of three horizontal blue lines.

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

CHAMPIGNONS

FÉCULENTS

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

LÉGUMINEUSE

MÉLANGE DE LÉGUMES AVEC LÉGUMINEUSES / RIZ

CHICHES
QUINOA / POIS CHICHES

SPECIALITES KADI

RÖSTI

FRITES

PÂTES

PÂTES NON FARCIES

SPÄTZLIS

GNOCCHIS

PÂTES FARCIES

CANNELONI & LASAGNES

HERBES

COULIS SALÉS

SPÉCIALITÉS AU FROMAGE

MALAKOFF

PAO DE QUEIJO

CHÈVRE

BOUCHÉES DE CAMEMBERT

BÂTONNETS DE MOZZARELLA

PRODUITS À BASE D'OEUF

OMELETES

WRAPS D'OMELETTE

TORTILLAS DE POMMES DE TERRE

QUENELLES BROCHET / VOLAILLE / NATURE

CRÊPES & DÉLICES

FLAMMENKUCHE

PIZZAS

PRODUITS ETHNIQUES

ASIE

ROULEAUX DE PRINTEMPS / SAMOSAS / WONTON	33-34
SAUCE AIGRE DOUCE	34
CREVETTES PANÉES	36
PATES À WONTON / PATE À ROULEAUX PRINTEMPS	36
PAIN BAO	37
RAVIOLI VAPEUR / GYOZAS / DIM SUM	37

AMÉRIQUE DU SUD

WRAPS / AVOCATS	38
JALAPEÑOS / ONION RINGS	39
ACCRAIS 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 10 kg

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 *5x1 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



Corn Ribs (maïs coupé en 4)

Espagne, env. 60 gr

Art. 1643, ct de *4x2,5 kg

*(vente au détail possible)



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

*(vente au détail possible)



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



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)



Panaïs 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



Tomates séchées

Turquie

Art. 7219, ct de *10x1 kg

*(vente au détail possible)

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)

Autriche

Art. 1761, ct de *10x1 kg

*(vente au détail possible)



Wakamé BIO

France

Art. 1765, ct 4x750 gr

Salade d'algues avec sésame



Edamame avec cosse

Autriche / Chine

Art. 1761.1, ct de *10x1 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).



Choix de légumes allégés

Suisse Garantie

Art. 1634, 2x2,5 kg
Carottes rouges, carottes jaunes blanchies, courgettes, céleri.



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.



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, romanesco.



Légumes d'Eté

Suisse Garantie

Art. 1630, 2x2,5 kg
Haricots, carottes, choux-fleur, petits pois.



Mélange de Légumes avec champignons

Suisse, Europe

Art. 1631, 2x2,5 kg

Tatin de Butternut, Carottes et Châtaigne

Fabriquée en France

Disponible en automne uniquement

PRODUIT DE SAISON



Art. 7907, ct de 12x100 gr

Tatin cuite surgelée composée d'une pâte feuilletée (34%) et d'un mélange de courge butternut grillée, carotte jaune, oignon pré-frit et châtaigne.

Sans décongélation préalable, dans un four plein, réchauffer sur plaque avec son contenant pendant 20 minutes au four sec préchauffé ventilé à 160°C. Démouler en retournant. Ne pas restituer ce produit au micro-ondes.

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 précuits)



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)



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 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 pré-frites, 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: à 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



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

Italie, risotto

Art. 7137, ct de 3 kg

Préparation: à 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



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 IDDSI 4

Haricots verts persillés mixés

Europe, production en France

Art. 16026, ct de *6 barquettes de 540 gr (12 portions IQF de 45 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de haricots verts et persil.

Carottes paysannes mixées

Europe, production en France

Art. 16027, ct de *6 barquettes de 540 gr (12 portions IQF de 45 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de carottes et d'oignons.

Petits pois à la française mixés

Europe, production en France

Art. 16028, ct de *6 barquettes de 540 gr (12 portions IQF de 45 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de petits pois, carottes et lardon de porc.

Macédoine de légumes mixés

Europe, production en France

Art. 16029, ct de *6 barquettes de 540 gr (12 portions IQF de 45 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de haricots verts, petits pois, flageolets, carottes, navets et crème.

Brocolis au beurre mixés

Espagne, production en France

Art. 16030, ct de *6 barquettes de 540 gr (12 portions IQF de 45 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de brocolis et de beurre,

Pommes de terre à la française mixés

Espagne, production en France

Art. 16031, ct de *6 barquettes de 540 gr (12 portions IQF de 45 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de crème, lait et flocons de pommes de terre.

Saumon meunière mixé

Chili/Norvège (salmo salar, élevage), production en France

Art. 16022, ct de *6 barquettes de 600 gr (6 portions IQF de 100 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de saumon, beurre et citron.

Poisson au beurre mixé

Colin d'Alaska (theragra chalcogramma, FAO 61 et 67, MSC), production en France

Art. 16032, ct de *6 barquettes de 600 gr (6 portions IQF de 100 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de poisson, crème, échalote et vin blanc



Poulet mixé

France (Europe), production en France

Art. 16023, ct de *6 barquettes de 600 gr (6 portions IQF de 100 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de poulet.

Porc mixé

France, production en France

Art. 16024, ct de *6 barquettes de 600 gr (6 portions IQF de 100 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de viande de porc.

Boeuf mixé

France (Europe), production en France

Art. 16025, ct de *6 barquettes de 600 gr (6 portions IQF de 100 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de viande de boeuf.

Boeuf bourguignon mixé

France (Europe), production en France

Art. 16033, ct de *6 barquettes de 600 gr (6 portions IQF de 100 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de viande de boeuf et de vin rouge.

Blanquette de veau mixé

France (Europe), production en France

Art. 16034, ct de *6 barquettes de 600 gr (6 portions IQF de 100 gr/barquette)

*(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de viande de veau, crème et carottes

1. Démoulez le produit encore surgelé;
2. Recouvrez l'assiette avec une cloche non percée.
3. Réchauffez dans un four mixte (40 à 60% d'humidité) à 90-100°C jusqu'à ce que la température interne atteigne au minimum + 63°C, ce qui prend environ 20 à 35 minutes (10 à 25 minutes pour un produit décongelé). Ajustez les paramètres en fonction de votre four.
4. Limitez le temps d'attente avant service pour un résultat optimal.

Ne convient pas au four traditionnel.

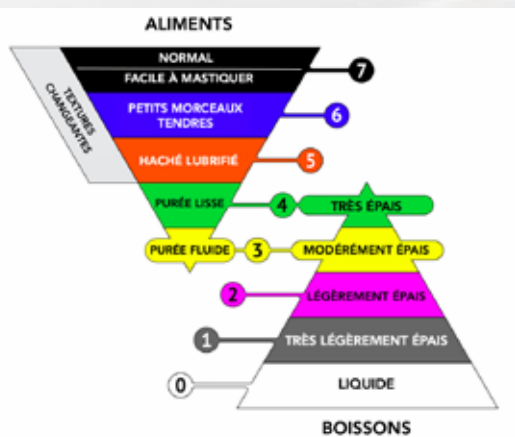
Produit décongelé éligible au chariot de remise en température (cycle standard).

Attention : l'apparition d'un léger croûtage en cas de surcuisson ne permettrait plus de classer ce produit en IDDSI4. Nous vous conseillons de faire des tests de remise en œuvre au préalable

Les produits peuvent être conservés 72 heures après décongélation entre 0 et +4°C.



Le cadre IDDSI



Un régime à texture adaptée est constitué d'aliments et des boissons préparés avec une texture ou une consistance spécifique. Cela les rend plus faciles à consommer pour les personnes souffrant de dysphagie (terme médical désignant les troubles de la déglutition). En suivant un régime à texture adaptée, le risque de fausse route est réduit, favorisant une alimentation et une hydratation plus sûres.

L'Initiative internationale de normalisation des régimes dysphagiques (IDDSI) est un ensemble de lignes directrices standardisées à l'échelle mondiale visant à garantir que les aliments et les boissons soient préparés de manière correcte et homogène pour les personnes suivant un régime à texture adaptée. Ces lignes directrices sont largement diffusées par les diététiciens, les orthophonistes et les professionnels de santé dans le monde entier.

Comme différents types d'adaptation sont nécessaires selon les besoins individuels, le cadre IDDSI comprend huit niveaux distincts

Nous proposons une gamme d'aliments nutritifs à texture adaptée, conformes aux normes IDDSI (Niveau 4 : purée lisse), élaborés à partir d'ingrédients frais et enrichis en protéines et en calories 100 % naturelles. Une technologie de pointe unique au monde est utilisée pour garantir des textures sûres et constantes, tout en proposant des recettes inspirées de la gastronomie afin d'apporter aux personnes la nutrition dont elles ont besoin pour s'épanouir, avec les saveurs qu'elles connaissent et apprécient

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)



Cèpes bouchons entiers, <5 cm

Turquie, Roumanie, Bulgarie, Pologne

Art. 4015, ct de 5x1 kg

** A commander lundi avant 12h, livraison dès mercredi, mercredi avant 12h, livraison dès vendredi.



Champignons de Paris coupés

Pays-Bas

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

*(vente au détail possible)



Mini Champignons de Paris

Europe

Art. 4021, ct de *10x1 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%.

Mélange de Champignons

Asie

Art. 4060, ct de 5x1 kg

Pleurotes, shiitake, namecos, champignons de paris coupés.



Mélange de Champignons

Europe

Art. 4062, ct de 5x1 kg

Champignons de Paris 30%, bolets baies 30%, trompettes d'automne 20% bolets en cubes 20%



Mélange Exquis de Champignons

Asie, Europe, Turquie

Art. 4061, ct de 5x1 kg

Bolets, chanterelles blanchies, bolets jaunes, namecos cultivés, shiitake.

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.



Frites de Patates douces, coupe droite CRISPY

Europe, 9x9 mm

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)



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.



env. 4 cm

Frites de patates douces tricolores

Honduras

Art. 5200, 4x2,5 kg



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.

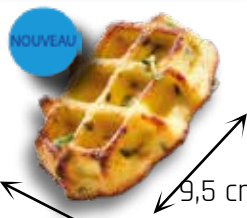


Gaufre de Pommes de terre

France

Art. 3901, ct de 48x85 gr

Sans décongélation : réchauffer au four traditionnel 20 min à 180°C ou au Merry Chef 2 minutes 15 sec (30% ventilation / 80% de micro-ondes).



8 cm

9,5 cm

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



Wedges de patates douces

Art. 3012, *4x2 kg

*(vente par sachet possible)



Wedges de patates douces crunchy

Art. 3011, 2x2,5 kg

A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.



KADI® ECO SOBRE PRODOTTO sur commande

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)



Quinoa Rouge précuit

Pérou

Art. 7132, 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. 1863, 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 pré-frite 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

ECO SCORE **A-** 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 potates 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.

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.



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.

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

sur commande

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 gr

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



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.



Paprika Frites 9x9 mm

Art. 3003, 2x2,5 kg

Friteuse: 175°C, 3 - 4 minutes.



USA Frites 8x8 mm

Art. 3047, 4x2,5 kg

Friteuse: 175°C, 3 - 4 minutes.



Frites Jumbo 12x12 mm

Art. 3049, 2x2,5 kg

Friteuse: 175°C, 4,5 - 5,5 minutes.



Frites Country 12x12 mm

Art. 3014, 4x2,5 kg

Friteuse: 175°C, 5 - 6 minutes.



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.



Allumettes 5x5 mm

Art. 3065, 2x2 kg

Friteuse: 175°C, 2,5 - 3 minutes.



Frites du Léman

Art. 3020, 4x2,5 kg

3-4 min à la friteuse à 175°C



Cripsy Frites

Art. 3052, 4x1,25 kg

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



Rösti Frites

Art. 3022, 2x2,5 kg

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



Frites BIO

Art. 3005, 2x2,5 kg

Friteuse 175 °C 3-4 Min

A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande



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.

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
*(vent possible au sachet)
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.



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



Gnocchi de Betterave

Art. 3760, 6x1 kg



sur commande

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.



Gnocchi de Patates douces

Art. 3761, 6x1 kg



sur commande

Gnocchis méditerranéens

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

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

automne



Gnocchi potiron

Art. 3752, 5 kg

Uniquement Automne

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

GNOCCHI

Gnocchi farcis aux Champignons (cèpes)

Produit en Italie, env. 14 gr/pce

Art. 3763, carton de 4x1 kg

Une recette de gnocchi sans gluten (traces possibles)

Plonger les gnocchis encore surgelés dans de l'eau bouillante légèrement salée, à partir du moment où ils remontent à la surface, laisser bouillir pendant 2 min. puis les sortir de l'eau avec une écumoire; y ajouter ensuite l'assaisonnement. Pour un excellent résultat, réchauffer l'assaisonnement dans une poêle, ajouter les gnocchis et les faire revenir quelques instants.

Uniquement Automne

env. 3 cm

- des gnocchis fondants en bouche avec une farce aux cèpes, à la ricotta et parmesan.

-à servir en entrée ou en plat.

Gnocchi farcis aux 4 Fromages

Produit en Italie, env. 14 gr/pce

Art. 3764, carton de 4x1 kg

kg

Une recette de gnocchi sans gluten (traces possibles)

Plonger les gnocchis encore surgelés dans de l'eau bouillante légèrement salée, à partir du moment où ils remontent à la surface, laisser bouillir pendant 2 min. puis les sortir de l'eau avec une écumoire; y ajouter ensuite l'assaisonnement. Pour un excellent résultat, réchauffer l'assaisonnement dans une poêle, ajouter les gnocchis et les faire revenir quelques instants.

env. 3 cm

- des gnocchis fondants en bouche

-à servir en entrée ou en plat.

PÂTES



Ravioli au Pesto

Art. 5990, ct de 2x2 kg

végétarien



Raviolo 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.



Raviolo Brasato Merlot à la viande

Boeuf: Suisse

Art. 6070, ct de 2x2 kg

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

sur commande



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 Epinards BIO

Art. 6002, ct de 2x2 kg

végétarien



Tortelli à la Ricotta & Epinards

**Art. 6010, ct de 2x2 kg

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

sur commande

végétarien



Ravioli à la Rucola

**Art. 5991, ct de 2x2 kg

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

sur commande

végétarien



Tortelli au Fromage frais

**Art. 6067, ct de 2x2 kg

**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



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



Ravioli au fromage Raclette

**Art. 6012, ct de 2x2 kg

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

sur commande

végétarien



Rondelli Ratatouille

**Art. 5997.1, ct de 2x2 kg

(mélange ratatouille: courgettes, aubergines, tomates, oignons, poivrons)

**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



Tortelli aux Tomates & Mozzarella

Art. 6008, ct de 2x2 kg



Tortelli au Saumon

Saumon FAO 67

Art. 6009, ct de 2x2 kg



Raviolo aux Bolets

Bolets (Croatie)

Art. 5992, ct de 2x2 kg



Tortelloni tricolore à la viande

Boeuf: Suisse

**Art. 6015, ct de 2x2 kg

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



Tortelloni Quinoa et Epinards

**Art. 6045, ct de 2x2 kg

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



Tortelloni à la Ricotta et aux Epinards

Art. 6013, ct de 2x2 kg



Tortelli aux Asperges

Asperges: Chili

Art. 6004, ct de 2x2 kg

Printemps uniquement



Tortelloni au Gruyère AOC

**Art. 6014, ct de 2x2 kg

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



Agnolotti à la Courge

**Art. 6027, ct de 2x2 kg

Uniquement automne



Agnolotti à l'aïl des ours

**Art. 6028, ct de 2x2 kg

Uniquement printemps



Agnolotti aux Truffes

**Art. 6029, ct de 2x2 kg

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

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



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.

sur commande

végétarien



Tortellini tricolore Ricotta & Epinards

** Art. 6048, ct de 10 kg

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



sur commande

végétarien



Bio Tortellini Ricotta et Epinards

** Art. 6013.1, ct de 10 kg

Pâtes précuites.

**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

végétarien

PÂTES



Cannelloni à la viande

Boeuf: Suisse

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

NOUVEAU



Rondelli Limone & Basilico

**Art. 6084, ct de 2x2 kg

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



sur commande

végétarien



Cannelloni Della Nonna (Epinards et Ricotta)

gr)

Art. 6022, ct de 5 kg (100x50

NOUVEAU



Rotelle Ricotta et Epinards

Art. 6032, ct de 6x500 gr (env. 55 gr/pce)

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

Delizie Chanterelles et Parmigiano

Art. 6031, ct de 3 kg

Uniquement disponible en automne

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



Agnolotti Cèpes & Safran

Produit en Suisse

Art. 5992.1, 2x2 kg

à commander avant 12h

VEGETARIEN



Cappellacci Fromage, Citron & Pistache

Produit en Suisse

**Art. 6000.1, 2x2 kg

**(commande avant 11h 3 jours avant pour une livraison le jour ouvrable suivant)

VEGETARIEN

sur commande



Girasoli Ail des Ours

Produit en Suisse

Art. 6028.1, 2x2 kg

Disponible de mars à mai

**(commande avant 11h 3 jours avant pour une livraison le jour ouvrable suivant)

VEGETARIEN

SAISON: MARS-MAI

sur commande

>50% de farce



Fiori Ricotta & Epinards s/gluten s/lactose

Produit en Suisse

>50% de farce

Art. 6049, 3x1 kg

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose.

VEGETARIEN

SANS GLUTEN

SANS LACTOSE



Fiori Tomates & Boeuf s/gluten s/lactose

Produit en Suisse

>50% de farce

Art. 6098, 3x1 kg

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose.

SANS GLUTEN

SANS LACTOSE



Fiori Mozzarella & Tomates s/gluten s/lactose

Produit en Suisse

>50% de farce

Art. 6096, 3x1 kg

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose.

VEGETARIEN

SANS GLUTEN

SANS LACTOSE



Spätzli s/gluten s/lactose

Produit en Suisse

Art. 6099, 10x300 gr

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose.

VEGETARIEN

SANS GLUTEN

SANS LACTOSE



Fiori Fromage s/gluten s/lactose

Produit en Suisse

>50% de farce

Art. 6097, 3x1 kg

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose.

VEGETARIEN

SANS GLUTEN

SANS LACTOSE



Rigatone SANS GLUTEN

Art. 6162, *16x250 gr

*(vent possible au sachet)

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.

SANS GLUTEN

SANS LACTOSE



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



Gingembre en dés

Chine, IQF

Art. 4140, carton de *8 sachets de 250 gr
*(vente possible par sachet)



Mélange d'herbes Thaï

Art. 4144, carton de *8 sachets de 250 gr
*(vente possible par sachet)



Mélange d'herbes méditerranéennes

Art. 4143, carton de *8 sachets de 250 gr
*(vente possible par sachet)

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.



Purée de poivrons rouges

Art. 2550, carton de 6
barquettes de 1 kg.
(vente possible par barquette)

FROMAGE



produit localement
produit artisanal



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.



produit localement
produit artisanal



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.



produit localement
produit artisanal



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.



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.



Tranche de mozzarella ronde

France

Art. 7013, ct de 2x5 kg (tranche de

13 gr, ø 65 mm)

Déjà tranché.

Idéal pour vos pizzas, paninis, quiches,...



Bâtonnets de mozzarella

Belgique, produit aux Pays-Bas

Art. 7234, ct de *6x1 kg (env.

38 pces/kg)

*(vente au kg possible)

Frir 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 Kadaif (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.

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. 18 cm

Art. 9020, carton de 40

pièces de 60 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



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.



Platinum Fond de Pizza Ø 30 cm

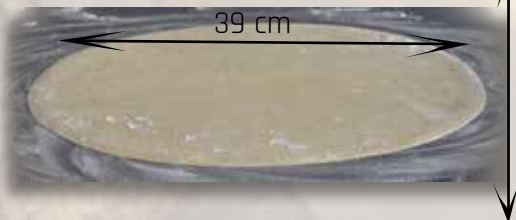
Art. 9095, carton de 20 pièces de
200 gr
Cuisson 8 min. à 250°C.

FLAMMENKÜCHE

Flammenkuchen, 150 gr (fond)

Art. 9081, carton de *6 sachets de

15 pces
*(vente au détail possible)



28 cm



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)

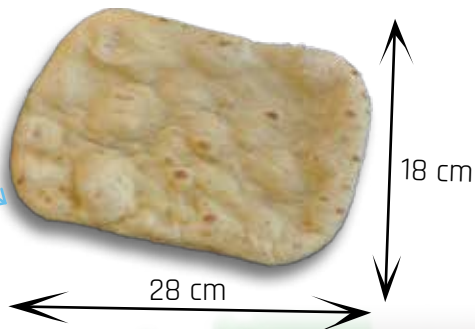
Art. 9082, carton de 40
pièces de 120 gr.

PIZZAS

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

La véritable PIZZA

L'individuelle



Pizza Nuvola precotta 18x28 cm

Italie

Art. 1304, carton de 24x200 gr

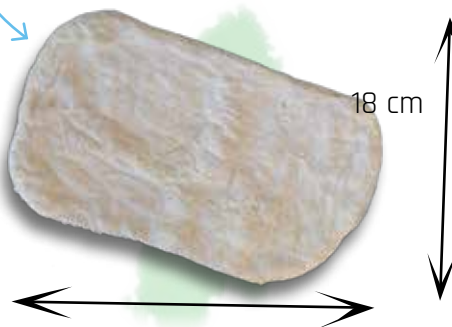
- usage professionnel
- pauvre en acides gras saturés
- végétarien et vegan
- sans conservateurs ni additifs

Suggestion de présentation



La véritable PINSA

L'individuelle



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

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 la 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)

NOUVEAU

SANS
GLUTEN

30 cm

Fond de Pizza sans gluten

Art. 9096, carton de 15 pièces de

200 gr

CUISSON AU FOUR VENTILÉ: Préchauffez le four à 250°C. Assaisonner à votre convenance. Cuire 5-6 minutes directement sur la grille du four.

CUISSON AU FOUR REFRACTAIRE (suggéré):

Préchauffez le four à 350°C. Assaisonner à votre convenance. Cuire pendant 3-4 minutes.

PIZZAS



**TERRA
NOSTRA**

Offrez à vos clients le goût authentique de l'Italie avec Terra Nostra.

-Pizzas artisanales directement d'Italie, fabriquées avec des ingrédients locaux et naturels.

-Aucun investissement dans des équipements coûteux.

-Pas besoin de personnel formé

-Prêtes en seulement 2,5 minutes (temps de cuisson variable)



22 cm ou 29 cm

Pizza Marguerite 22 cm

Art. 1307, carton de 36 pièces de 260 gr

Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.

Pizza Marguerite 29 cm

Art. 1306, carton de 24 pièces de 420 gr

Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.



29 cm

Pizza 4 Fromages 29 cm

Art. 1308, carton de 24 pièces de 420 gr

Mozzarella, gorgonzola, emmental, parmesiano.

Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.



29 cm

Pizza au Jambon 29 cm

Origine porc (Italie)

Art. 1310, carton de 24 pièces de 440 gr

Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.



29 cm

Pizza au Salami piquant 29 cm

Origine porc (Italie)

Art. 1309, carton de 24 pièces de 440 gr

Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.



PIZZAS



40x30 cm

Pizza Marguerite Romana rectangulaire

Art. 1312, carton de 18 pièces de 950 gr

Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.



NOUS VOUS PRÊTONS LES FOURS

Contactez-nous pour plus d'informations

FOUR A PIERRE

Pas besoin d'investir dans des équipements coûteux à long terme - des fours compacts et économes en énergie sont proposés en prêt.

FOUR A SIMPLE ETAGE



DIMENSIONS	DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	PUISSANCE
27,5 x 56 x 58 cm	12 x 41 x 42 cm	2000 w
en prêt dès 72 pizzas/mois		

FOUR A DOUBLE ETAGE



DIMENSIONS	DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	PUISSANCE
43,5 x 56 x 58 cm	12 x 41 x 42 cm	3000 w
en prêt dès 144 pizzas/mois		

KADI®

SPÉCIALITÉS ASIATIQUES

ECO SCORE
B+

SANS SESAME

VEGAN

ECO SCORE
B+

SANS SESAME

Rouleaux de Printemps aux légumes, 50 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

Art. 6520, ct de 90x50 gr

Rouleaux de Printemps aux légumes et poulet, 50 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

Art. 6523, ct de 90x50 gr

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

KADI®**KADI®****KADI®**

SANS SESAME

VEGAN

sur commande

SANS SESAME

VEGAN

sur commande

Rouleaux de Printemps Thaï, 50 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses

** Art. 6535, ct de 32x50 gr

Rouleaux de Printemps Vietnam, 50 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses (végétarien)

** Art. 6536, ct de 32x50 gr

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

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

KADI®

VEGAN

SANS SESAME



sur commande

Rouleaux de Printemps planté curry, 50 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

Art. 6534, ct de 32x50 gr

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

NOUVEAU

KADI®

SANS SESAME



sur commande

Rouleaux de Printemps Choucroute, 50 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

Art. 6531, ct de 32x50 gr

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

NOUVEAU

KADI®

SANS SESAME

ECO SCORE
B+

VEGAN

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

VEGAN

ECO SCORE
B+**KADI®**ECO SCORE
B+

Mini rouleaux de printemps aux légumes, 20 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses (contient du SESAME)

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

SANS SESAME

ECO SCORE
B+

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

SPÉCIALITÉS ASIATIQUES



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.



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)



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

CREVETTES PANÉES



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)
Friture 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)
Friture 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



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

PAINS BAO, GYOZAS & RAVIOLIS VAPEUR



Hirata bun - pain vapeur (bao) 100 gr

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



5 cm

Pain bao 30 gr

Art. 7091, ct de 80x30 gr



Gyoza aux légumes, 25 gr

Produit élaboré en Thaïlande

Art. 7750, ct de *5x1 kg
*(vente au kg 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.

NOUVEAU



Issu de pêche durable

Gyoza aux crevettes ASC, 25 gr

élevage en Thaïlande

Art. 7628, ct de *10x1 kg
*(vente par sachet de 1 kg possible)



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



Har Gao, 25 gr

Vietnam

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

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



Wraps sans gluten Ø 20 cm

Art. 7243, *8x12x42 gr
*(vente au sachet de 12 pièces possible)



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)

Suggestions de présentation



Purée d'avocats nature

México, Pérou

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



AMÉRIQUE DU SUD



Bouchées Avocats, Edamame & Katsu Curry

Art. 7237, carton de *6x1 kg *(vente au détail possible)

A la friteuse: 3,5-4 min. à 175°C, Au four: 8-10 min. à 220°C. ou à la Poêle: 4-6 min. à feu moyen avec de la matière grasse.

Délicieux accompagné d'une petite mayonnaise japonaise!

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)

Frir 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)

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 frir 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)

Frir 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

Empagnadas aux légumes 50 gr

Suisse

Art. 7757, ct de 80x50 gr

Empagnadas au boeuf 50 gr

Suisse

Art. 7758, ct de 80x50 gr

Mettre au four préchauffé à 180°C et cuire l'empanada pendant 20 minutes

ORIENT

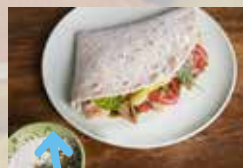


10-13 cm*

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 dégeler 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 dégeler le produit environ 1 heure à tempé-
rature ambiante. Le pain peut être chauffé au four,
micro ondes, toaster avec son utilisation puis le cou-
per 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 ramolisse.



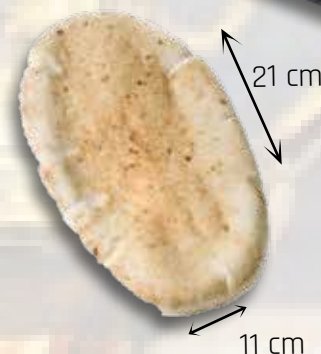
6 cm

Mini Pain Pita cocktail

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

Préparation froide: laisser dégeler 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 ramolisse.

ORIENT

NOUVEAU



 +/- 14 cm

Pain "Authentik" Pita (120 gr)

fabriqué en Croatie

Art. 7227, carton de 65x120 gr

Laisser décongeler 1 heure à température ambiante.

NOUVEAU



 +/- 18 cm

Pain "Authentik" Pita (200 gr)

fabriqué en Croatie

Art. 7228, carton de 45 pièces de

200 gr
Laisser décongeler 1 heure à température ambiante.



Spanakopita

Art. 7622, carton de
168 pces de 30 gr
Feuilletés épinards et fêta.



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. Laisser le produit décongeler 6 heures à température ambiante.

NOUVEAU: avec des Olives



Rozishka - Fromage frais et Olives

Spécialité bulgare fabriquée en Bulgarie

Art. 7630, carton de 4 kg (env. 42-50

pces/kg)

Une bouchée composée de pâte filo, de fromage frais bulgare et des olives

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



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

Art. 5107, 5x1 kg



Escalope de poulet pané
Suisse, plein filet, précuit

Art. 5421, 10x1 kg



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

Art. 5424, 2x2 kg



Croustillants/nuggets de poulet (25-30gr)
Suisse, plein filet, péfrit

Art. 5408, 5x1 kg



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

Art. 5406, 2x2,5 kg



Chicken burger crunchy
Suisse

Art. 5262, 5x1 kg (env.

55x90 gr)



Poulet 1200 gr
Suisse Garantie

Art. 5116, 9,6 kg (8x1200 gr)

Ballotine de poulet Florentine
Suisse Garantie

Art. 5151, 5 kg (25x200 gr)



Nuggets de poulet (25gr)
Suisse, formé, préfrit

Art. 5407, 5x2 kg

Manchons de poulet (env.40 gr)
Suisse

Art. 5409, 5x1 kg



Aiguillettes de Poulet Crousty (35-40 gr)

France, reconstitué

Art. 5114, 5 kg



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

Art. 5423, 2x2 ,5kg



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

Art. 5106.2, 4x1 kg

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



Lamelles de Kebab volaille
France

Art. 5171, *10x1 kg

Europe

Art. 5172, *12x850 gr

*(vente au détail possible)



Chicken Karaage

Thaïlande* (rien à déclarer selon OAgRD)

Art. 5404, 10x600 gr

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

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

Mini Cordons bleu de dinde

France

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

Chicken nuggets

France, reconstitué

Art. 5403, 5 kg

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



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)



Cuisses de Canettes, env. 200 gr

France

Art. 5112, carton de 5 kg

env. 23 pièces de 200-220 gr/carton



Ragoût de Cuisses de Canard

France

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

En bloc.

CANARD



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



Emincé de Canard (dans l'aiguillette)

France

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



Cuisses de Canettes/Canard confites, env. 180 gr

France

Art. 5191, carton d'env. 4x875 gr (4 cuisses par sachet d'env. 850-900 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



Viande hachée de boeuf

Suisse

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



Tartare de boeuf

Suisse

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



Pojarski de veau

Suisse

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



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



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

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

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

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

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 *6x1 kg
(vente au détail possible)



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



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

Issu de pêche durable

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

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)



Issu de pêche durable

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

Burger de Colin d'Alaska "Fish & Chips"

Theragra chalcogramma pêché au chalut ou à la senne en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord Est et Nord Ouest), MSC, préfrit.

Art. 4403, ct de 2x2,5 kg (env. 38 pces)



Issu de pêche durable



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

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

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

Pavé de Hoki meunière, 90 gr

Macruronus novaezelandiae pêché au chalut en FAO 81 (Pacifique Sud-Ouest) ou Macruronus magellanicus pêché au chalut en FAO 41 (Atlantique Sud-Ouest), MSC.
Pré-frit, 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, 180-200 gr/pce

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

GLAZING 10%, sans peau, sans arêtes

Art. 4226, 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

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



Issu de pêche durable



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



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 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



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



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 - FAUSSE LIMANDE

Filets de Fausse Limande pané (140-160 gr)

Lepidopsetta bilineata/polyxystra pêché au chalut en FAO 67, préfrit

Art. 4232, ct de 5 kg

Issu de pêche durable

POISSON



Issu de pêche durable

Aile de Raie (400 gr et +)

Faja radiata/Leucoraja ocellata, sauvage, pêche filets maillants et similaires en FAO 21 (Atlantique Nord-Ouest), ébarbée, simple congélation, sans peau avec cartilage central. MSC, poids net

Art. 4237, carton de 1x5 kg



à commander avant 12h

Filet de Tacaud (40-70 gr)

Trisopterus luscus Luscus pêché aux chaluts ou aux filets, Atlantique Nord-Est FAO 27, pauvre en arêtes, sans peau.

Art. 4306, carton de 3 kg

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



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



Issu de pêche durable

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

POISSON



Filet de Grondin (20-40 gr)

Aspitriglacuculus cuculus, pêché aux chaluts, Atlantique Nord-Est FAO 27, pauvre en arêtes, avec peau.

Art. 4307, carton de 3 kg

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



Filet d'Eglefin (60-110 gr)

Trisopterus luscus Luscus pêché aux chaluts ou aux filets, Atlantique Nord-Est FAO 27, pauvre en arêtes, sans peau.

Art. 4308, carton de 3 kg

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



Médallions 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. 4291.1, ct de 5 kg

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

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. 4301, 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



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 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



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



Issu de pêche durable

Filet de truite fumée (125 gr)

Oncorhynchus mykiss, élevage, sans peau, Turquie, ASC.

Art. 4346, 25x125 gr

POISSON



Issu de pêche durable

Saumon fumé, pré tranché

Salmo Salar Norvège, ASC, poids net

Art. 4912, plaque de 1 kg



à commander avant 12h

Saumon Gravlax, pré tranché

Salmo Salar Norvège, filet cru et mariné, poids net

Art. 4913, plaque de env. 1 kg

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

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, *8 barquettes de 650 gr détail possible)

*(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

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

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

Crevettes entières 16/20

Penaeus monodon élevage en Inde, GL 20%.

Art. 4531.1, ct de *10x1 kg *(vente par kg possible)



Issu de pêche durable

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)



Issu de pêche durable

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 (cuites)

Paphia undulata pêché à la drague en FAO 71

Art. 4661, sachet de 725 gr

Noix de pétoncles sans corail (40/60)

Pecten yessoensis pêché à la drague en FAO 27 (Ecosse), GL 25%

Art. 4670, ct de *6x2 kg (vente au sachet possible)

Cocktail fruits de mer

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

Art. 4640, ct de *10x800 kg *(vente par kg possible)

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

Moules décoquillées (cuites)

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

Art. 4650, ct de *5x1 kg *(vente par kg possible)

Issu de pêche durable

SANS GLUTEN



Fiori Ricotta & Epinards

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



Fiori Fromage

Art. 6097, 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.

AUTOMNE



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, *6x1 kg *(vente au détail possible)

Art. 7223, **Nature**

Art. 7260, **Betterave**

Art. 7261, **Epinards**

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 décongelation, 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.

pour d'autres produits sans gluten -> demander notre catalogue spécifique

SANS GLUTEN

Assortiment de Petits pains SANS GLUTEN

Produit en Suisse

Art. 13390, 20 pces

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

Demi Baguette sans gluten

Produit en Espagne

Art. 13391, 15x100 gr

Emballés individuellement, longueur: 20 cm.

Petite Baguette sans gluten

Produit en Autriche

Art. 13380, 110x70 gr

Emballés individuellement, longueur: 15 cm.

Petit pain sans gluten

Produit en Espagne

Art. 13392, 20x50 gr

Emballés individuellement, longueur: 14 cm.

Petit pain aux céréales sans gluten

Produit en Autriche

Art. 13381, 10x70 gr

Emballés individuellement, diam: 9 cm.

Pain aux graines de tournesol sans gluten

Produit en Autriche

Art. 13382, 10x70 gr

Emballés individuellement, diam: 9-10 cm.

Buns sans gluten

Produit en Espagne

Art. 8769, 20x80 gr

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

Pain toast tranché s/gluten

Produit en Espagne

Art. 13402, 6x300 gr

Laisser décongeler 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

Produit en Espagne

Art. 13406, 6x300 gr

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

Wraps s/gluten

Art. 7243, *8x12x42 gr

*(vente par sachet de 12 pces possible)

Fond de pizza s/gluten

Art. 9096, 15x200 gr

Cuisson 5-6 min à 250°C (four ventilé) ou 3-4 min. à 350°C (four réfractaire).

Croissant au beurre s/gluten

Produit en Espagne

Art. 13405, 50x30 gr

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

Pain au chocolat s/gluten

Produit en Espagne

Art. 13403, 48x60 gr

Laisser décongeler 1 heure à température ambiante. Chauffer au four sans sac à 180°C pendant 1-2 minutes.

Ciabatta sans gluten

Produit en Autriche

Art. 13383, 14x80 gr

Emballés individuellement.

Muffins Myrtilles s/gluten

Produit en Autriche

Art. 13384, 20x70 gr

Décongeler pendant 30 minutes à température ambiante. Après décongélation, le produit se conserve 4 jours entre 0 et +4°C.

Muffins double Chocolat s/ gluten

Produit en Autriche

Art. 13385, 20x70 gr

Décongeler pendant 30 minutes à température ambiante. Après décongélation, le produit se conserve 4 jours entre 0 et +4°C.

Gobelets de glaces s/ lactose et s/gluten

20x100 ml

* Art. 12204 **Vanille**

* Art. 12205 **Fraise**

* Art. 12206 **Café**

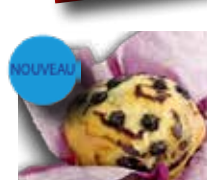
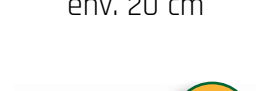
* Art. 12207 **Citron** (sur commande)

Moelleux au Chocolat sans gluten

Produit en France

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)



BOULANGERIE 2026



TRAITEUR
SNACKING

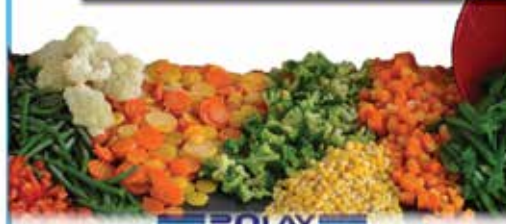


www.bolaysa.ch ☎ 022 367 25 50 ✉ commande@bolaysa.ch

LABELS 2026



PRODUITS SUISSES
PÊCHE DURABLE
CULTURE BIOLOGIQUE



www.bolaysa.ch ☎ 022 367 25 50 ✉ commande@bolaysa.ch

PÂTISSERIES 2026



www.bolaysa.ch ☎ 022 367 25 50 ✉ commande@bolaysa.ch

VÉGÉTARIEN 2026



www.bolaysa.ch ☎ 022 367 25 50 ✉ commande@bolaysa.ch



www.bolaysa.ch ☎ 022 367 25 50 ✉ commande@bolaysa.ch