

# LA RECETTE DU SUCCÈS



Impulses. Success. Emotions.







Impulses. Success. Emotions.

NOS  
MARQUES :



À PROPOS DE NOUS / CONTACT

NOS UNIVERS D'INSPIRATION

NOUVEAUTÉS : SNACKPUNK

## FINGER FOOD

MINI WRAPS & SLIDERS

CHEESE & VEGGIE APPETIZER

CHIK'N® WINGS & FINGERS

ASIA & STICKS

FINGER FOOD SPECIALS

## BURGER & WRAPS

BURGER PATTIES & BUNS

WRAPS

TOPPINGS & SAUCEN

## SCHNITZEL & MORE

SCHNITZEL & CLASSIQUE

SPÉCIALITÉS DE VIANDE HACHÉE

SPÉCIALITÉS

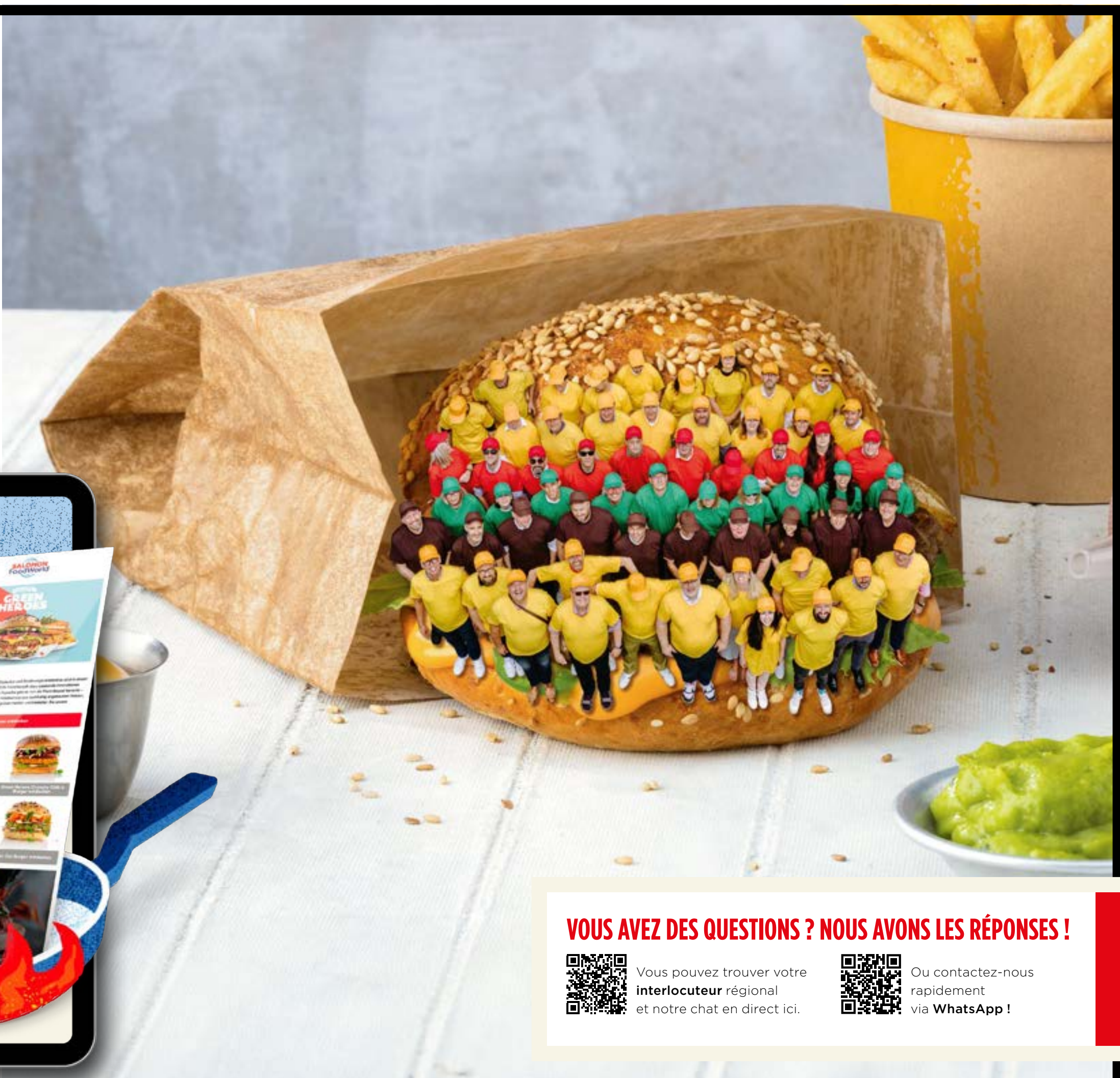
SOMMAIRE & LÉGENDE



# NOTRE PASSION POUR LA RESTAURATION

DISPONIBLE À TOUT MOMENT SUR TOUS LES CANAUX !

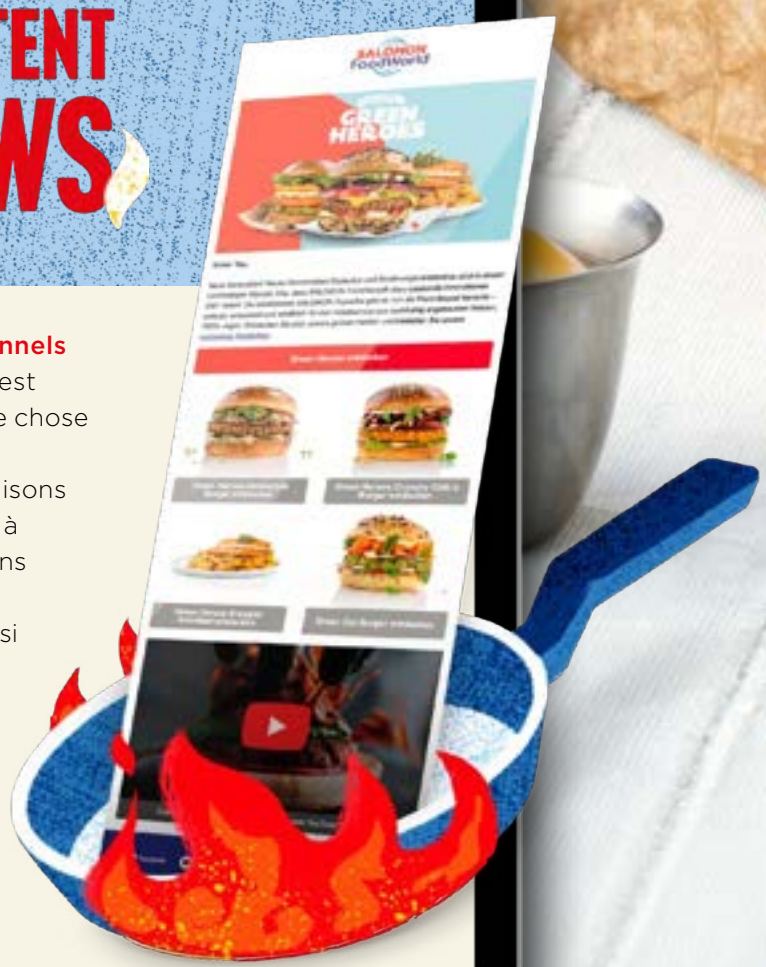
Des idées, des succès, des émotions : SALOMON FoodWorld® propose bien plus que des spécialités gastronomiques. Ceci nous vaut d'être reconnus pour notre créativité et notre passion. En tant que leader dans le secteur de la restauration, nous contribuons depuis plus de 45 ans, grâce à nos idées, à nos recettes et à nos innovations, à faire évoluer le secteur. Une recette éprouvée pour rencontrer le succès en restauration !



## HOT CONTENT NEWS

**Des actualités culinaires de professionnels pour les professionnels :** Parce qu'il n'est souvent pas facile de penser à quelque chose de nouveau en plus dans votre routine quotidienne de restaurateur, nous le faisons pour vous. Avec notre newsletter trois à quatre fois par an, nous vous présentons des produits innovants, des recettes raffinées, des idées de premier plan ainsi que les nouvelles tendances et dates - gratuitement, bien sûr.

 **OBTENEZ  
LES  
NOUVELLES !**



### VOUS AVEZ DES QUESTIONS ? NOUS AVONS LES RÉPONSES !



Vous pouvez trouver votre **interlocuteur** régional et notre chat en direct ici.



Ou contactez-nous rapidement via **WhatsApp** !



# NOUS SAVONS ET NOUS LIVRONS CE DONT VOUS AVEZ VRAIMENT BESOIN

NOTRE MISSION :  
LA SATISFACTION DE  
NOS CLIENTS



NOTRE ÉQUIPE MARKETING / DÉVELOPPEMENT PRODUITS

## DÉGUSTEZ NOS GARANTIES DE CHIFFRE D'AFFAIRES

« NOUS TRAQUONS LES NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES DANS LE MONDE ENTIER ET DÉVELOPPONS DE NOUVEAUX PRODUITS TRÈS RENTABLES. UNE NOUVELLE **IMPULSION** POUR VOTRE MENU : LE BONHEUR DE VOS CLIENTS ! »



NOTRE ÉQUIPE DE PRODUCTION

## DES PRODUITS FRAIS SURGELÉS DE QUALITÉ

« DÉVELOPPÉS DANS LE RESPECT DES NORMES LES PLUS ÉLEVÉES : DES PRODUITS SÛRS D'UNE QUALITÉ OPTIMALE : LES INGRÉDIENTS DE VOTRE **SUCCÈS !** »



NOTRE ÉQUIPE MARKETING / VENTE

## DES SOLUTIONS POUR TOUS LES TYPES DE RESTAURATION

« GRÂCE À NOTRE SERVICE D'ASSISTANCE, À NOTRE EXPERTISE MARKETING ET À NOS PROPOSITIONS DE PROMOTION PERSONNALISÉES, VOUS SERVIREZ DES ALIMENTS ET DES **ÉMOTIONS !** »





# SOYEZ LES MEILLEURS GRÂCE À NOS INNOVATIONS

« GRÂCE À NOUS, VOUS SERVIREZ TOUJOURS LES PLATS ACTUELLEMENT TENDANCE, ET VOUS VOUS DISTINGUEREZ AINSI DE VOS CONCURRENTS ! »

L'équipe Développement Produits de SALOMON FoodWorld®

UNE OBSERVATION DU MARCHÉ À 360°

LES TENDANCES CONSOMMATEURS  
LES TENDANCES POINTS DE VENTE  
LES TENDANCES PRODUITS

Nous observons des thèmes pertinents de la gastronomie sous différents aspects pour identifier les tendances et les courants !



### NOUS ÉTUDIONS LE MARCHÉ POUR VOUS

Grâce à une **observation unique du secteur de la gastronomie**, nous découvrons précocement les nouvelles tendances et les analysons.



### TROUVEZ VOTRE INSPIRATION AUPRÈS DES MEILLEURS

C'est pourquoi nos **développeurs produits** effectuent très souvent des voyages : aux USA, en Asie et dans les **épicentres du milieu culinaire**, ils découvrent des secrets de cuisine et collectent des idées.



### NOUVEAUX ET AUTHENTIQUES

Notre crédibilité constitue notre ingrédient le plus précieux. À cet égard, nous développons de nouveaux aliments en collaboration avec les **meilleurs spécialistes du monde entier**. Pour des **innovations authentiques et dans la tendance**.

## NOS NOUVEAUTÉS PRODUITS INFLUENT LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION DEPUIS DES DÉCENNIES

DATES CLES ET PRODUITS	INTRODUCTION DU FINGER FOOD	INTRODUCTION DU FINGER FOOD ASIATIQUE	INTRODUCTION DES PLATS XXL	MISE EN SCÈNE DE L'EXPÉRIENCE CULINAIRE	BURGER « ASPECT FAIT MAISON »	LES TOUT PREMIERS WOKS EN BROCHETTES	INTRODUCTION DU « PULLED »	FUSION ENTRE UN MINI-BURGER ET UN SUSHI	L'INTRODUCTION DU « PLANT-BASED »	GREEN IT UP! DES EN-CAS VÉGANS AUX LÉGUMES	DES VARIATIONS INFINIES DE BURGERS	RÉVOLUTIONNAIREMENT DÉLICIEUX: NOUVEAUX STICKS ET BOUCHÉES
	<b>19</b> CHIK'N® WINGS ET MOZZARELLA STICKS	<b>19</b> CHIK'N® PINE-APPLE STICK	<b>20</b> GIANT BURGER	<b>20</b> MINI WRAPS	<b>20</b> HOME-STYLE BURGER	<b>20</b> NOODLE STICKS	<b>20</b> BURGER BITES SLIDERS	<b>20</b> ASIA SLIDERS	<b>20</b> GREEN HEROES	<b>20</b> SALOMON GREEN	<b>20</b> BURGER UNLIMITED	<b>20</b> SNACK-PUNK
	<b>95</b>	<b>97</b>	<b>00</b>	<b>06</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>



# UNE EXIGENCE BÉNÉFIQUE POUR TOUT LE MONDE

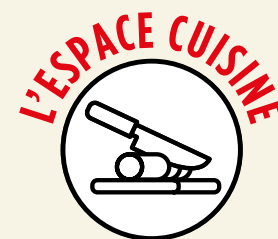
« TOUTES LES ÉTAPES DE NOTRE PRODUCTION CORRESPONDENT  
À NOTRE DEVISE : MEILLEUR, C'EST MIEUX QUE BON ! »

L'équipe Production chez SALOMON FoodWorld®



## UNE QUALITÉ CONSTANTE GRÂCE À UNE CHAÎNE LOGISTIQUE TRANSPARENTE

- Des matières premières de qualité provenant de producteurs de confiance
- Un accès direct à toute la chaîne de production et de livraison garantit une qualité optimale et la sécurité des produits
- Nous vous garantissons une qualité constante au plus haut niveau ainsi qu'une préparation facile, même pour un personnel non qualifié



## LA BASE IDÉALE POUR VOS CRÉATIONS

- Comme à la maison : une saveur et un aspect comme à la maison
- Un nombre impressionnant de tailles et de recettes uniques
- À emporter et à livrer : une conservation allongée pour une vente plus longue



## LES PRODUITS CONGELÉS : DE NOMBREUX AVANTAGES

- Une excellente sécurité : respect des directives les plus strictes concernant l'hygiène des denrées alimentaires
- Une longue conservation : nos galettes de bœuf congelées se conservent pendant 120 jours
- Une grande flexibilité : la sécurité au niveau de la planification et des calculs même avec un nombre fluctuant de clients
- Rentabilité : moins de déchets alimentaires et des économies au niveau des salaires et des coûts énergétiques





# NE PAS SE CONTENTER DE RASSASIER, MAIS RENDRE HEUREUX

« GÉNÉREZ DE L'ENTHOUSIASME À TABLE ET AU COMPTOIR GRÂCE À VOTRE CRÉATIVITÉ. NOUS VOUS AIDONS AVEC DES IDÉES PRATIQUES. »

L'équipe Marketing/Vente de SALOMON FoodWorld®



ATTENTION ET FIDÉLISATION

Nous vous conseillons et vous apportons les **éléments nécessaires à la promotion** de nos produits sur vos lieux de vente. N'hésitez pas à nous solliciter !



DES IDÉES TAILLÉES SUR MESURE POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS

Nous avons développé des concepts **spécifiques pour les différents secteurs de la gastronomie et leur groupe** cible afin d'augmenter votre chiffre d'affaires !



NOS RECETTES POUR DES CONCEPTS VOUÉS AU SUCCÈS

Que ce soit pour une cuisine haut de gamme, basique, à emporter ou à consommer sur place, nous disposons de **recettes inspirantes adaptées et d'idées de personnalisation pour toutes les occasions !**





# RESPONSABILITÉ



## TRANSPARENCE ET DURABILITÉ POUR UN FUTUR CONSCIENT

La durabilité est inséparable d'un comportement responsable et transparent. Nous nous préoccupons depuis longtemps de ce thème. Nous souhaitons jouer un rôle de leader sur la voie d'une vente à emporter 100% durable pour les futurs générations. Trois priorités stratégiques viennent créer le cadre pour une gestion de la durabilité telle que nous la comprenons chez SALOMON FoodWorld® :

## PRODUITS & ALIMENTATION

### LA PROTECTION DES ANIMAUX DE VION

**ENTREPRISE PIONNIÈRE** AVEC UN SITE INTERNET DÉDIÉ À LA TRANSPARENCE. AMÉLIORATION DE LA PROTECTION DES ANIMAUX, PAR EX. LORS DES TRANSPORTS

**L'ABATTAGE** : UN SYSTÈME DE SURVEILLANCE PAR CAMÉRA ET DES LUNETTES INNOVANTES QUI SIMULENT ET ADOPTENT LA PERCEPTION DES VACHES POUR UNE PROTECTION OPTIMALE DES ANIMAUX

**LE TRANSPORT DES ANIMAUX** : DES DISTANCES DE MAX. 200 KM (À 89% POUR LES BŒUFS ET 95% POUR LES COCHONS)

### BIO

NOS BEST-SELLERS EN VERSION BIO

### NATURELS



SANS HUILE DE PALME

**100% SANS** INGRÉDIENTS GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS

**SANS** ADDITIFS DONT LA PRÉSENCE DOIT ÊTRE INDICUÉE SUR L'ÉTIQUETAGE (DANS LA MESURE DU POSSIBLE)

### DURABILITÉ

**NOTRE OBJECTIF POUR 2045 : LA NEUTRALITÉ CLIMATIQUE** SUR TOUTE NOTRE CHAÎNE DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION

**UNE ÉLECTRICITÉ VERTE** : POUR NOS USINES

DES EMBALLAGES À 95% CERTIFIÉS FSC



100% RECYCLABLE EN CARTON

### CERTIFICATIONS

**GESTION ÉNERGÉTIQUE** SELON ISO 50001

**GESTION ENVIRONNEMENTALE** SELON ISO 14001 EN 2024

CERTIFIÉ SELON LES STANDARDS DU CENTRE DE GESTION DURABLE DE L'ENTREPRISE (ZNU)

### UNE PRODUCTION LOCALE

UNE PRIORITÉ PORTÉE SUR LES INGRÉDIENTS LOCAUX ET DURABLES



**PRODUITS À 100% EN EUROPE** EN GRANDE PARTIE EN PROVENANCE DE L'ALLEMAGNE

### SANTÉ



SUBVENTIONS POUR DES PLATS SAINS

**COURS DE PERFECTIONNEMENT DE LA CONDUITE** POUR LES EMPLOYÉS

**COMPÉTITIONS** DE SPORTS D'ÉQUIPE

**OFFRES SPORTIVES** SUBVENTIONNÉES

**WALKING CHALLENGE** : UN PARCOURS DE PLUSIEURS KILOMÈTRES POUR LA SANTÉ ET POUR UNE BONNE CAUSE

### LA PROMOTION DE LA JEUNESSE

**BOYS & GIRLS DAY**, STAGES POUR LES ÉCOLIERS, PROGRAMME TRAINEE

**UNE COLLABORATION** AVEC LES ÉTABLISSEMENTS UNIVERSITAIRES LOCAUX

## EMPLOYÉS & POLITIQUE SOCIALE

### ENGAGEMENT SOCIAL

**SOUTIEN FINANCIER : DONS À LA COMMUNAUTÉ LOCALE**

**PARRAINAGE** CUISINE COMMUNE AIDE À L'ENFANCE DE MCDONALD'S

**COLLABORATION AVEC L'ASSOCIATION POUR LA PROTECTION DE LA NATURE ET DES OISEAUX**

### SOUTIEN

**SOUTIEN AU RÉSEAU** DE FEMMES FOODSERVICE E.V.

### LEAN & GREEN AWARD



RÉDUCTION DE

**25%**

DES ÉMISSIONS DUES À LA LOGISTIQUE

### LA VOIE VERS LA NEUTRALITÉ CLIMATIQUE (SCOPE 1+2)



CO<sub>2</sub> REDUCTION

0%

CO<sub>2</sub> MIX : 64% ÉLECTRICITÉ, 28% GAZ, 5% HYDROCARBURES, 3% DIESEL

64%

**2024** ÉLECTRICITÉ VERTE

69%

**2024** RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D'HYDROCARBURES

83%

**2025-2027** AUTRES PROJETS DE RÉDUCTION ET DE COMPENSATION

**2027** CLIMATIQUEMENT NEUTRES

OBJECTIF 100%

### ÉNERGIE

**RÉCUPÉRATION DE LA CHALEUR** : 1,2% D'ÉCONOMIE DE CO<sub>2</sub> EN 2023 ET 3,8% EN 2025 (SCOPE 1+2)

INVESTISSEMENT DANS LA PRODUCTION : **MINIMISATION DE LA CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ ET DE GAZ**

### BIODIVERSITÉ



NOS PROPRES RUCHES, NICHES À OISEAUX, PRAIRIES FLEURIES FAVORABLES AUX INSECTES, CONSTRUCTION D'UN HÔTEL POUR INSECTES SUR NOTRE SITE

## ENVIRONNEMENT & TECHNIQUE

### PRODUITS DURABLES

**EXTENSION DE NOTRE GAMME** DE PRODUITS DOTÉS D'UNE FAIBLE EMPREINTE CARBONE : 38% DE NOS PRODUITS SONT VÉGÉTARIENS OU VÉGANS

**SCOPE 3 : RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE** DE NOS FOURNISSEURS, PAR EX. GRÂCE À L'ÉLECTRICITÉ VERTE



# NOS UNIVERS D'INSPIRATION

« DE L'INSPIRATION POUR PLUS DE DIVERSITÉ – DES THÈMES ALIMENTAIRES POUR UN MENU PLUS VARIÉ. »

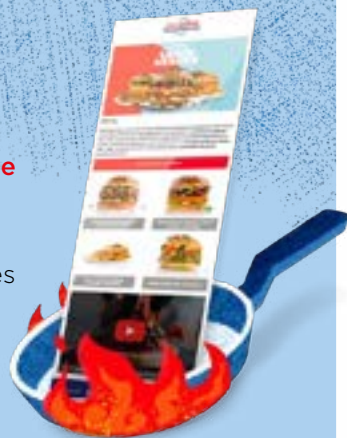
Collaborateur de SALOMON FoodWorld®



Optez pour des idées tendance : de l'Amérique en passant par l'Allemagne ou l'Asie, nos univers culinaires constituent des sources d'inspiration créatives. En proposant de la finger food, des snacks à partager ou des burgers premiums, vous pourrez proposer une offre plus variée.

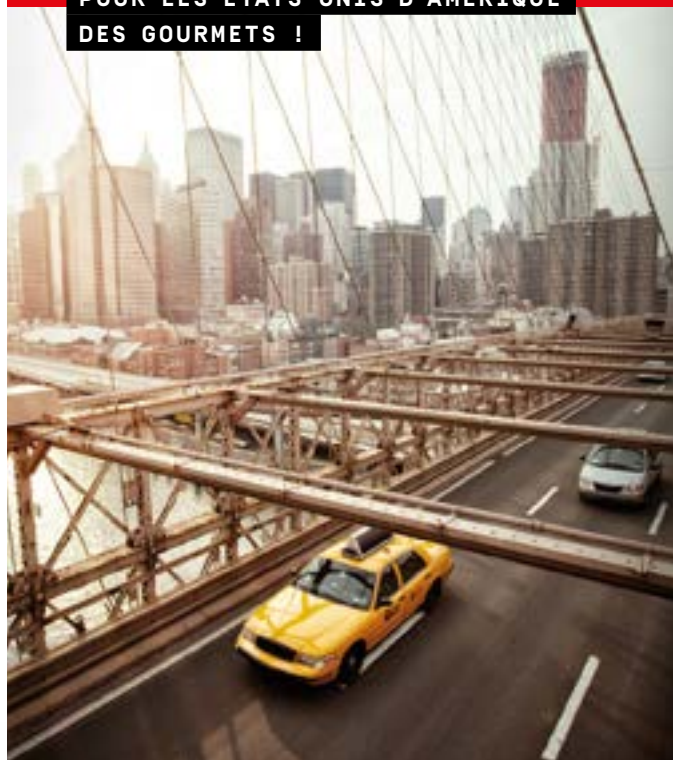
## HOT CONTENT NEWS

Des actualités culinaires de professionnels pour les professionnels : jusqu'à six fois par an des actualités brûlantes au lieu de nouvelles réchauffées.



# ★ THE AMERICAN ★ WAY OF FOOD

C'EST PARTI  
POUR LES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE  
DES GOURMETS !



## PAYS DES PLAISIRS SANS LIMITE

La cuisine américaine, synonyme de fast-foods qui se ressemblent tous et n'ont aucune originalité ? Oh que non ! Les burgers font sensation depuis longtemps chez les gourmets. Les traditions culinaires des différentes régions américaines – inspirées des populations natives, des migrants et de la végétation locale – sont devenues des tendances alimentaires dans le monde entier. En témoignent les cuisines à succès comme le tex-mex et la soul food. Toutefois, certaines nouvelles tendances américaines comme l'hommage à des classiques de la cuisine allemande décrivent également la « NEW way of American Food ». Découvrez ses possibilités illimitées – voyez les choses en taille XXL !



NOUS VOUS PROPOSONS LE  
★ REAL AMERICAN TASTE ★  
AVEC DES CLASSIQUES SAVOUREUX DE  
LA RESTAURATION AMÉRICAINE ET BIEN  
PLUS ENCORE !

Snacks et plats traditionnels américains ou classiques allemands revisités – tournez la page pour vous laisser inspirer par des recettes typiques des USA. Vos convives se réjouissent d'avance !





★ THE AMERICAN ★  
**FOOD**

WELCOME... LES ÉTATS-UNIS SE SONT FORGÉS LA RÉPUTATION DE « PAYS OFFRANT DES POSSIBILITÉS ILLIMITÉES ». EN TÉMOIGNE DEPUIS LONGTEMPS NOTAMMENT LEUR DIVERSITÉ CULINAIRE. DES EXEMPLES ?



★ **BURGER BOX** ★  
**ONION RINGS & CHIK'N® WINGS**

HOMESTYLE BURGERS [P. 83] AU CHEDDAR, TOMATES, OIGNONS, POIVRONS VERTS, ET DIFFÉRENTES SAUCES DANS NOTRE BRIOCHE BUN [P.100], ACCOMPAGNÉS DES BUFFALO CHIK'N® WINGS [P. 59] ET DES BEER BATTERED ONION RINGS THIN CUT [P. 56]

★ **CHEESE EXPLOSION** ★  
**BEEF & CHILI**

DOUBLE HOMESTYLE BURGER [P. 83] AVEC DU BACON CROUSTILLANT, SALADE ET OIGNONS ROUGES DANS UN HOMESTYLE BUN [P. 100] RECOUVERT DE NOTRE CHILI CHEESE BURGER SAUCE [P. 108] CRÉMEUSE



★ **SWEET CHIK'S** ★  
**CHIK'N® & WAFFLES**

FIRE ROASTED CHIK'N® FINGERS [P. 64], SERVIS SUR DES GAUFRES À LA SOUL FOOD, AVEC SAUCE AU MIEL ET UNE SAVOUREUSE SALADE DE TOMATES, D'OIGNONS ROUGES ET D'AVOCAT

★ **HOT JALAPEÑOS** ★  
**CREAM CHEESE & REDPEPPAJAM®**

PEPPERS RED & HOT [P. 52] ACCOMPAGNÉS DE NOTRE SAUCE PIQUANTE ET FRUITÉE REDPEPPAJAM® [P. 108] ET LAMELLES DE POMME DE TERRE FRITES





# ★ THE AMERICAN ★ FOOD

LIVRAISON SPÉCIALE : LES NOUVEAUX SEGMENTS EN FORTE CROISSANCE VOUS OFFRENT DE BELLES CHANCES DE DIFFÉRENCIATION !

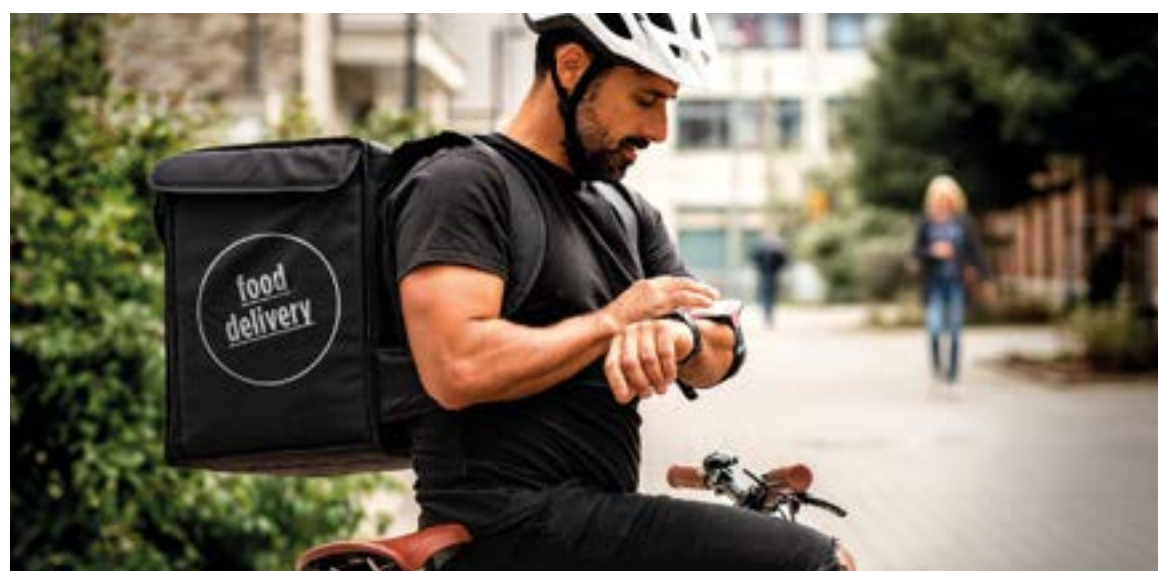


## ★ EASY GOING ★

LES CONSOMMATEURS ATTENDENT DES PRODUITS EN LIVRAISON QUI ONT LE MÊME GOÛT QU'AU RESTAURANT. LAISSEZ-VOUS INSPIRER !

## UNE PETITE FAIM ? FONCEZ !

Les convives adorent tout simplement se commander de bons petits plats à la maison, au bureau ou entre amis. Profitez vous aussi de ce créneau, élargissez votre cible client et optimisez vos cuisines avec ces commandes supplémentaires ! Surveillez la qualité et les nouvelles impulsions. Même en livraison, les consommateurs exigent la même qualité et variété. Laissez-vous inspirer et choisissez parmi notre large assortiment les meilleurs produits pour votre offre en livraison.





# ★ THE AMERICAN ★ FOOD

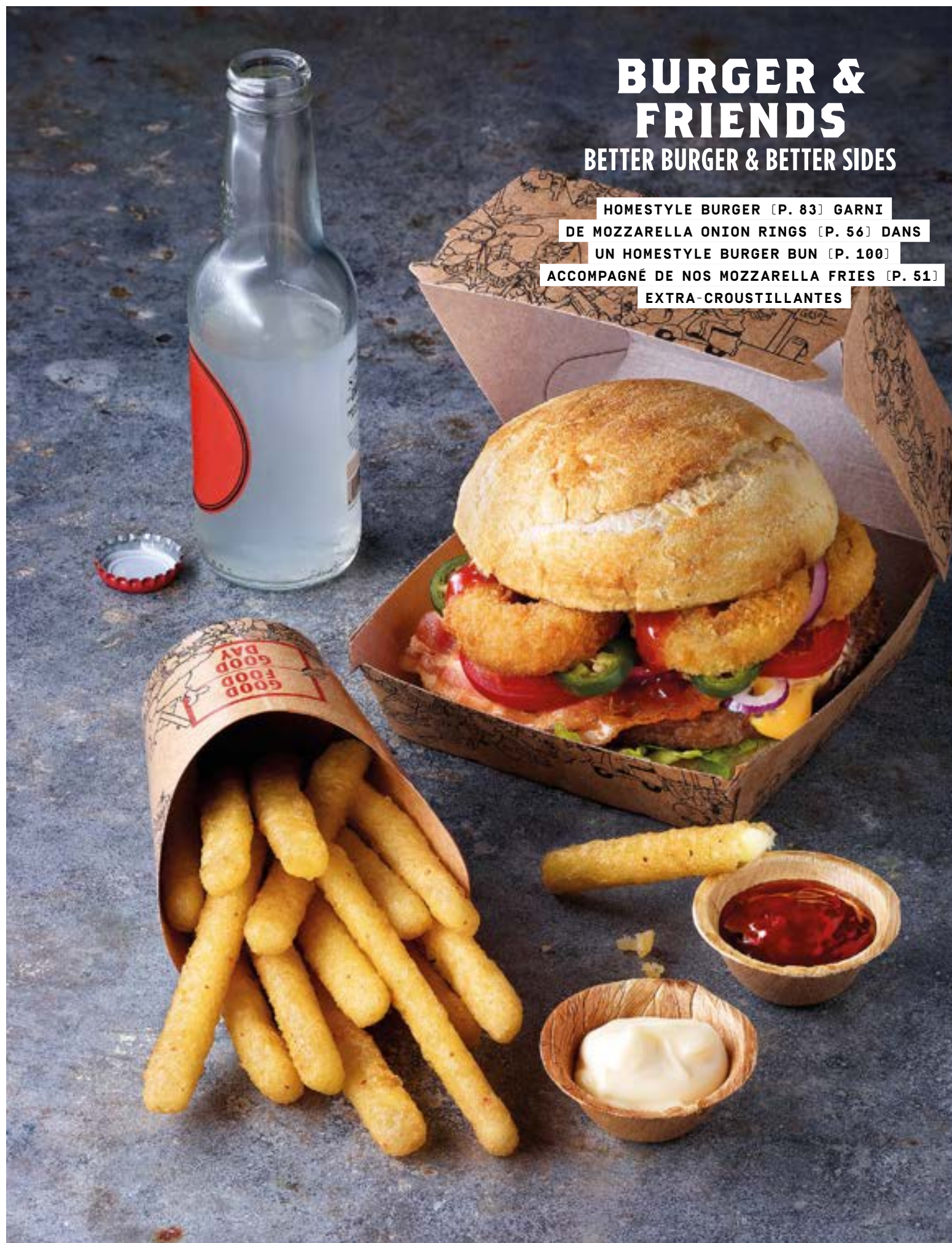


SAISISSEZ VOTRE CHANCE EN LIVRAISON GRÂCE À NOS PRODUITS ET EMBALLAGES.



## PULLED DOG BBQ STREET FOOD STAR

PULLED CHIK'N® BURGER [P. 93] DANS UN PAIN HOT DOG, AGRÉMENTÉ DE PICKLED JALAPENOS NACHO SLICES [P. 107] ET SAUCE BBQ



## BURGER & FRIENDS BETTER BURGER & BETTER SIDES

HOMESTYLE BURGER [P. 83] GARNI DE MOZZARELLA ONION RINGS [P. 56] DANS UN HOMESTYLE BURGER BUN [P. 100] ACCOMPAGNÉ DE NOS MOZZARELLA FRIES [P. 51] EXTRA-CROUSTILLANTES



## THAI BOXING ASIA WINGS

BUFFALO CHIK'N® WINGS [P. 59] AVEC DES NOUILLES SAUTÉES, LÉGUMES ASIATIQUES ET ASIA SAUCE [P. 109]



## BURGER SUSHI HANDMADE FINGER FOOD

ASIA SLIDER CHIK'N® RED CURRY ET VEGGIE MUSHROOM [P. 48] PERSONNALISÉS AVEC DES FLEURS SÉCHÉES ET GRAINES DE SÉSAME



# THE SPIRIT OF ASIA

DES ÉPICES ET  
INGRÉDIENTS APPÉTISSANTS  
FONT LE SUCCÈS DE LA  
CUISINE DU PROCHE-ORIENT.



## LA CUISINE ASIATIQUE UTILISE DES PRODUITS FRAIS !

Des légumes frais en tout genre et des épices exotiques offrent une multitude de couleurs aux plats asiatiques – un régal pour les yeux comme pour les papilles. Entre plats très épicés ou mets sucrés-salés, chaque pays asiatique a ses propres recettes et spécialités traditionnelles. Lait de coco, germes de légumes, citronnelle ou encore sauce au poisson : autant d'ingrédients que l'on a découverts avant tout grâce à la cuisine asiatique. Chaque bouchée nous entraîne dans un voyage aromatique vers un pays lointain ! Ce « Spirit of Asia », nous vous le faisons vivre grâce à **des recettes authentiques, à la préparation manuelle traditionnelle** ainsi qu'à des ingrédients frais et originaux. Par ailleurs, il nous tient particulièrement à cœur d'identifier les nombreux produits spécifiques à chaque pays et de préparer des concepts marketing adaptés.

# 正宗



## UNE VARIÉTÉ D'EXPERIENCES GUSTATIVES

NOTRE ASSORTIMENT EST CONSTITUÉ DE  
PRODUITS À UTILISER POUR LA PRÉPARATION DE  
RECETTES ASIATIQUES EXTRAORDINAIRES –  
COMME CELLES PRÉSENTÉES À LA PAGE SUIVANTE.





# 原汁原味

## SPIRIT OF ASIA

UN INCONTOURNABLE POUR VOTRE CARTE

Asia-Food - l'une des plus prisées par les convives, dont on ne saurait plus se passer dans la gastronomie moderne. De la toute dernière tendance à l'incontournable ancestral et servi dans le respect de la tradition, **la cuisine asiatique constitue un atout pour le menu de tout restaurant.**



## ASIAN CHIK'N<sup>®</sup> BURGER

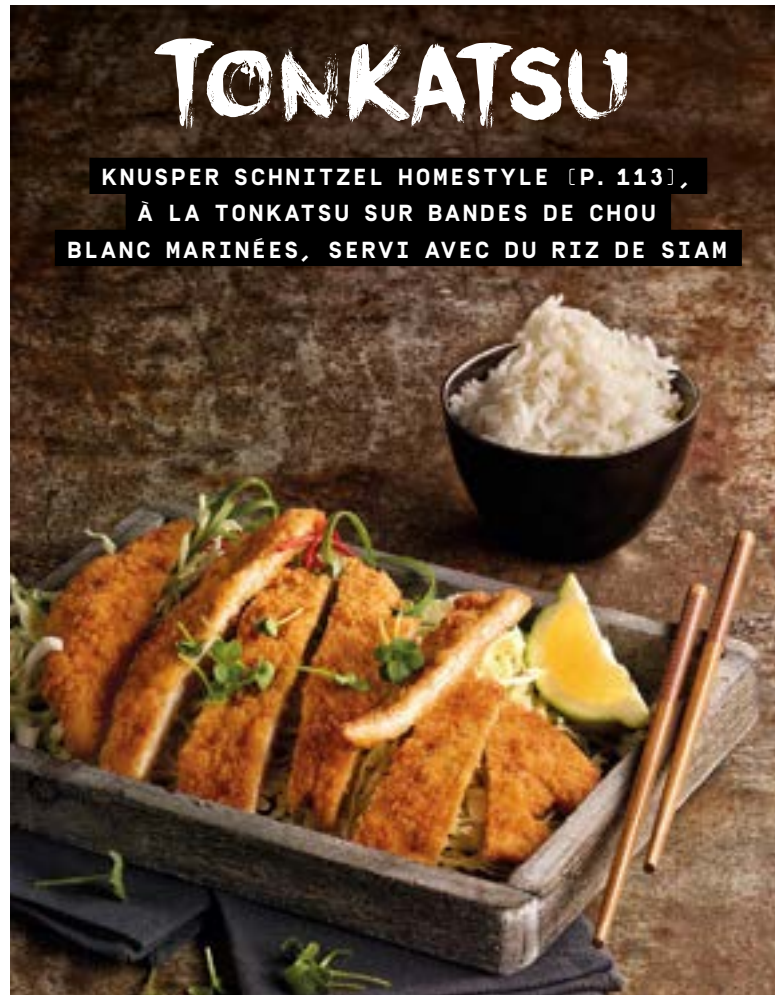
CRUNCHY CHIK'N<sup>®</sup> BURGER [P. 93] AVEC SALADE ET LAMELLES DE CAROTTE DANS UN BUN DE RIZ ENROULÉ DE FEUILLES DE NORI, AVEC UNE RÉDUCTION DE SAUCE SOJA

# 丰富多样



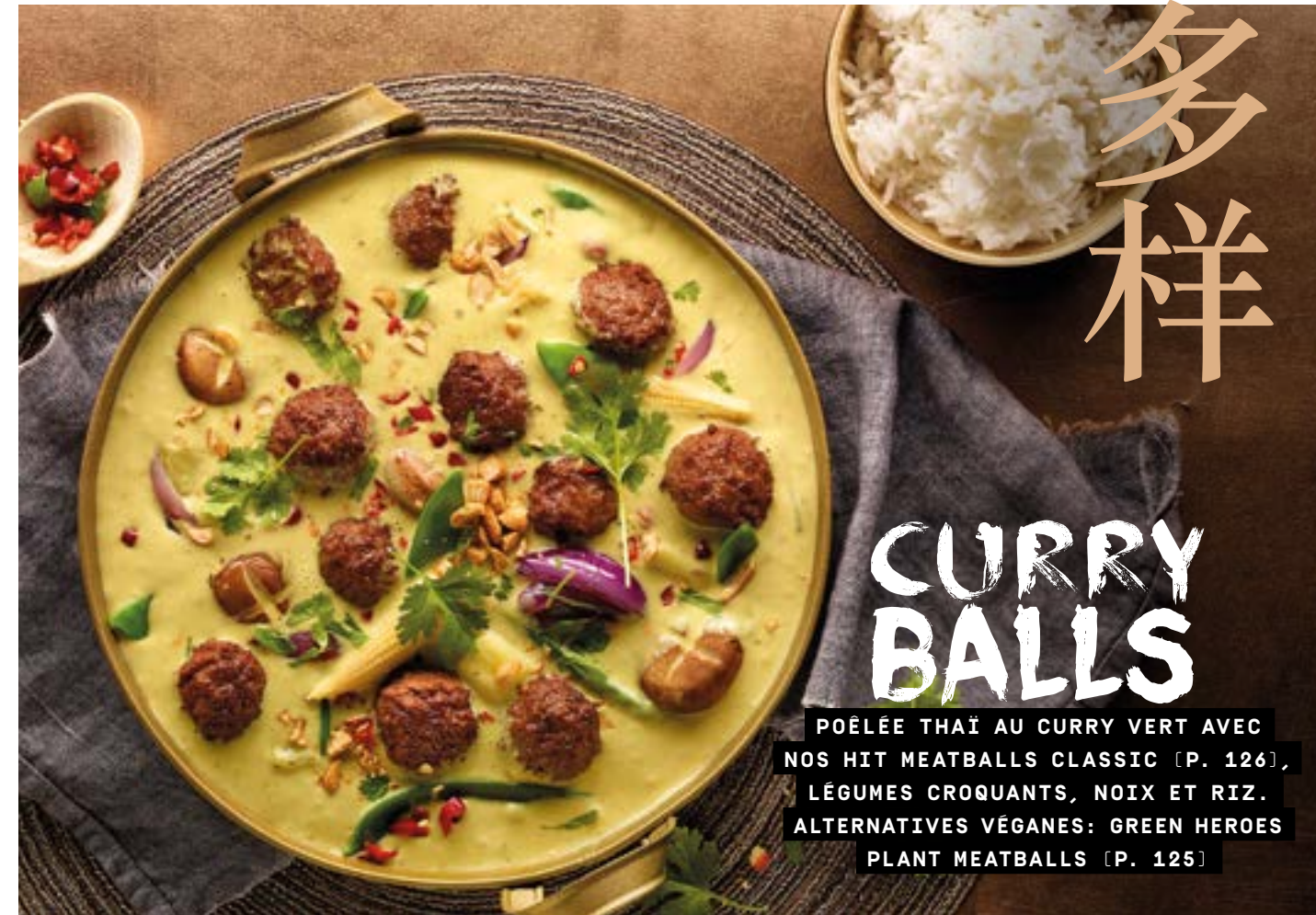
## NOODLE BOX

NOODLE STICKS EN TROIS SAVEURS [P. 73] AVEC DES LÉGUMES ASIATIQUES ET SAUCE ASIA [P. 109]



## TONKATSU

KNUSPER SCHNITZEL HOMESTYLE [P. 113], À LA TONKATSU SUR BANDES DE CHOU BLANC MARINÉES, SERVI AVEC DU RIZ DE SIAM



## CURRY BALLS

POÊLÉE THAÏ AU CURRY VERT AVEC NOS HIT MEATBALLS CLASSIC [P. 126], LÉGUMES CROQUANTS, NOIX ET RIZ. ALTERNATIVES VÉGANES: GREEN HEROES PLANT MEATBALLS [P. 125]



# GERMAN Food

LES GERMAINS SE RÉINVENTENT TOUT EN RESTANT FIDÈLES À EUX-MÊMES.

L'ALLEMAGNE CULINAIRE D'AUJOURD'HUI EST UNE MOSAÏQUE POST-MODERNE.



## DES PLATS ALLEMANDS COPIEUX

Les clichés ont la peau dure : on associe la cuisine allemande au chou, aux boulettes et aux plats abondants à base de viande. Mais nous aussi avons évolué depuis les années 1950 : les traditions culinaires de nombreux pays à travers le monde ont imprégné la cuisine allemande qui mise aujourd'hui sur la haute gastronomie. Par ailleurs, des tendances comme la Slow Food et le flexitarisme sont bien établies. Les nouvelles modes – comme les food trucks actuels ou la cuisine moléculaire et les plats préparés avant eux – prouvent l'inventivité de l'Allemagne. Aujourd'hui, les cuisiniers allemands se plaisent ainsi à revisiter les grands classiques et les spécialités régionales. Retour aux origines !



COMBLEZ ÉGALEMENT VOS CONVIVES AVEC DES CLASSIQUES AUTHENTIQUES !





# GERMAN Food



L'EXOTISME À L'ALLEMANDE ! VOILÀ COMMENT RÉSUMER CETTE TENDANCE À RÉINVENTER LES CUISINES RÉGIONALES TRADITIONNELLES. LES PLATS ALLEMANDS RENOUENT AVEC LEURS ORIGINES ET RÉVÈLENT DE NOUVEAUX HORIZONS. FAITES ÉGALEMENT LE BONHEUR DE VOS CONVIVES EN LEUR PROPOSANT UN REMAKE CULINAIRE !



## Le Burger de Raiponce À LA MODE ALLEMANDE

HOMESTYLE BURGER [P. 83] AVEC CHOU ROUGE, CHAMPIGNONS DES BOIS ET MÂCHE DANS UN KNÖDELBUN BIEN GRILLÉ SERVI AVEC DE LA MOUTARDE



## Panier garni AU BACON

MOZZARELLA STICKS ENROULÉS DE LARD [P. 51] AVEC RONDELLES DE POMME DE TERRE CROUSTILLANTES ET DIPS DE CONCOMBRE À LA CRÈME



## Casse-croute des temps modernes PLANCHE À PARTAGER

UN PLATEAU ALLEMAND AVEC BEIGNETS D'OIGNONS [P. 56], DES PICKLE & CHEESE BITES [P. 52], DE L'OBATZDA, DES CORNICHONS, DES TOMATES, DES RADIS ET DES BRETZELS



## Garniture bavaroise SALADE DE BRETZEL

UN CORDON BLEU DE PORC [P. 120] ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE BAVAROISE AUX BRETZELS AVEC DES RADIS ET DES FEUILLES D'ÉPINARDS



## Cochonnerie Deluxe JARRET DE PORC AVEC DES QUENELLES DE POMME DE TERRE

FVZ DER HAXER [P. 131], AVEC DES QUENELLES DE POMME DE TERRE ENROBÉES DE CHAPELURE ET CUITES DANS DU BEURRE AVEC DU CHOU FRISÉ, DE LA SAUCE DE RÔTI BRUNE ET DES FEUILLES DE CERFEUIL



# VEGGIE FOOD

UN PLAISIR OPTIMAL ET UNE EXTRÊME FLEXIBILITÉ.

PROPOSER DES ALIMENTS ADAPTÉS À NOTRE ÉPOQUE SIGNIFIE DONNER LE CHOIX AUX CLIENTS, EN PREMIER LIEU GRÂCE À DES OPTIONS VÉGANES ET VÉGÉTARIENNES.



QU'IL S'AGISSE D'EN-CAS VÉGANS SAINS AUX LÉGUMES, D'EN-CAS VÉGÉTARIENS POTENTIELLEMENT ADDICTIFS OU DE DÉLICIEUSE VIANDE ET D'ALTERNATIVES PLANT-BASED RICHES EN PROTÉINES : NOUS VOUS PROPOSONS AINSI QU'À VOS CLIENTS UN VASTE CHOIX !

## LA TENDANCE EST AU VERT

Que ce soit pour la santé, le bien-être des animaux, des raisons culturelles, une conscience écologique ou simplement pour plus de diversité, les raisons d'opter pour une alimentation végétale ou végétarienne sont variées. Et le fait est que la tendance Veggie perdure partout dans le monde. Presque un habitant sur quatre des pays européens adopte déjà un mode de vie flexitarien. La qualité et la diversité doivent donc dorénavant occuper une place plus importante sur votre menu veggie ! Assurez-vous que les options véganes et végétariennes constituent une alternative équivalente et tout aussi attrayante que les plats à la viande, et ceci, pour tous vos clients !

**SALOMON**  
**GREEN HEROES**  
FOODSERVICE EXCLUSIVE

## PLANT-BASED!

- Les favoris de nos clients à présent disponibles en version à base de plantes
- 100% végans
- Un plaisir authentique





# VEGGIE FOOD



CE QUI EST BON POUR L'ÊTRE HUMAIN L'EST AUSSI POUR LA PLANÈTE.

PLUS DE LÉGUMES, PLUS DE DURABILITÉ, PLUS DE PLAISIR : NOUS PROPOSONS UNE VASTE GAMME DE PRODUITS POUR LES AMATEURS DE VIANDE, LES FLEXITARIENS, LES VÉGÉTARIENS ET LES VÉGANS ! DE FASCINANTS ARÔMES ET UNE SAVEUR PURE : NUL NE PEUT RÉSISSER ! VOTRE OFFRE À BASE DE PLANTES DOTÉE DE NOMS APPÉTISANTS N'A CERTAINEMENT AUCUNE RAISON DE SE CACHER !



## GREEN COMBO

OAT BURGER LÉGUMES GRILLÉS

GREEN OAT BURGER [P. 96] ACCOMPAGNÉS D'UNE CRÈME À LA BETTERAVE ROUGE, DE MANGUE GRILLÉE, DE JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS ET D'EDAMAME, COMPLÉTÉS PAR DE L'AUBERGINE GRILLÉE, UNE MANGO DIP [P. 109] ET DES NACHOS



## CURRY BALLS

BOULETTES DE VIANDE HACHÉE T À LA TOMATE

GREEN HEROES PLANT MEATBALLS [P. 125] AVEC UNE SAUCE AU CURRY



## TASTE MASTER

UN DÉLICE UMAMI VÉGAN

UMAMI MASTER [P. 95] AVEC DE LA WHITE BBQ SAUCE [P. 108], DE LA SALADE FRISÉE, DES CHIPS AU PARMESAN, DES TOMATES ET DES CAROTTES SÉCHÉES, LE TOUT DANS UN FOCACCIA BURGER BUN [P. 100]



## BEETROOT AND FRIENDS

FUNKY FALAFEL BOWL

FUNKY FALAFEL GINGER & BEETROOT [P. 75] AVEC DES CHAMPIGNONS, DE LA SALADE DE CHOU ROUGE, DU PAK CHOÏ, DES COURGETTES, DES OIGNONS, DE LA SAUCE TERIYAKI, DE L'AIL, DU SÉSAME ET DE L'AVOCAT SUR DU RIZ



## CRUNCHY GUACA-FRUITY

SALADE DE JARDIN PLANT CHIK'N®

GREEN HEROES PLANT CRUNCHY CHIK'N® BURGER [P. 99] AVEC DU RELISH À LA TOMATE, DE LA MANGUE, DU POIVRON, DE LA ROQUETTE, DES ÉCHALOTTES ET DU GUACAMOLE CLASSIC EXTREME SUPREME [P. 109] DANS UN BRIOCHE BURGER BUN [P. 100]



## SCHNITZEL MEDLEY

ESCALOPE AUX PLANTES VEGGIE POTPOURRI

GREEN HEROES PLANT KNUSPER SCHNITZEL [P. 118] SUR UN LIT D'ASPERGES VERTES, DE BROCCOLI, DE MANGUE, DE PETITS POIS, D'AVOCAT, DE CHOU ROUGE ET DE RIZ



# SNACK PUNK

NOTRE MONDE EST HÉDONISTE. LES RÈGLES ? CHACUN CRÉE LES SIENNES AVEC UN PETIT CÔTÉ PUNK SELON LA DEVISE « MY WAY! » LES RESTAURATEURS DOIVENT S'ADAPTER AUX NOUVELLES TENDANCES. DÉLICIEUSEMENT PROVOCANTS, REBELLES ET RADICALEMENT DIFFÉRENTS : VOILÀ LE RÉSUMÉ DE SNACKPUNK AT HIS BEST.

FINIS LES MENUS TRADITIONNELS ENNUYEUX. PRIORITÉ AUX SAVEURS, À L'ENTHOUSIASME ET À L'ANARCHIE DANS L'ASSIETTE. LA RÉVOLUTION EST EN MARCHÉ CONTRE LES BOUILLIES INSIPIDES ET PROMÈT LA CRÉATIVITÉ.



## PLUS D'AUDACE

LES CLIENTS RÉCLAMENT TOUJOURS PLUS DE VARIÉTÉ

ET SI POSSIBLE, COSMOPOLITE. NOUVELLES EXPÉRIENCES ET SAVEURS ENCORE INCONNUES : À TABLE ! QUE DIRAIS-TU DU NORD DE L'AFRIQUE, PAR EXEMPLE ?



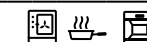
### Tajine Bites

La magie du Maroc : grâce à leur savoureux goût fruité, nos bouchées véganes transporteront vos clients en Afrique du Nord. De tendres lentilles, des fruits séchés, et des épices orientaux, le tout enrobé d'une panure croustillante au cumin noir : le hors-d'oeuvre parfait !

- Bouchées véganes délicieusement croustillantes
- Un hors-d'oeuvre tendance pour votre menu
- Une saveur authentique

VÉGÉTALIEN, PRÉCUIT

PRÉPARATION



ARTICLE 85 482 00

3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 62 - 70 pièces)







DE LA RESTAURATION

FACTEUR DÉCISIF



**Veggie Stick Pea & Mint**

Veggies on a stick : un bâtonnet et plus besoin de bâton pour inciter vos clients à manger des légumes ! Des petits pois, de la menthe rafraîchissante, du quinoa, du riz brun et du sarrasin torsadés autour d'un bâtonnet, le tout recouvert de blé soufflé croustillant.

- 100 % végétal, 100 % snackalicious
- Le format bâtonnet très apprécié avec une panure délicatement croustillante
- Une option idéale pour vos événements

VÉGÉTALIEN, PRÉCUIT

PRÉPARATION



ARTICLE 85 492 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 37 - 43 pièces)



**Veggie Stick Curry Masala**

Veggies on a stick: une création épicée à l'indienne à base de pois chiches, de patate douce et de carotte, enrobée d'une panure croustillante et rehaussée de graines de lin et de cumin noir. Un délicieux en-cas végétal à l'aspect appétissant: comment résister ?

- 100 % végétal et au goût de bestseller
- En brochette pratique et très appréciée
- Idéale en garniture de salade

VÉGÉTALIEN, PRÉCUIT

PRÉPARATION



ARTICLE 85 491 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 37 - 43 pièces)

CROISSANCE DES LÉGUMES 19%\*



EAT MY PLANTS

(UN)HEALTHY

UN PLAISIR SAIN

LA NOURRITURE Saine et les plaisirs spéciaux sont une nécessité - aucun compromis. Les clients veulent trouver un équilibre entre des produits nutritifs et des expériences culinaires. Notre réponse innovante : des légumes cools sur un bâton, frits crouquants.

\*GV Panel: Veggie Burger et Fingerfood Veggie + 19% de croissance des ventes YTD 10/2019 vs YTD 10/2023



# LES CUISINES

## INTERNATIONALES ONT LE VENT EN POUPE

L'ANALYSE DES DONNÉES FOOD-SERVICE NE LAISSE AUCUNE PLACE AU DOUTE : LES PLATS ET SAVEURS INTERNATIONAUX ONT LA COTE. S'ILS DEVIENNENT ÉGALEMENT UN ACCROCHE-ŒIL DANS L'ASSIETTE, ILS LAISSENT UNE IMPRESSION DURABLE.



**Chik'n® Stick Green Tikka**

Régal garanti : les herbes aromatiques de l'Inde sur une brochette de tendre filet de poulet mariné et aromatique. Apaisez votre faim de contrées lointaines et de nouvelles expériences gustatives : une option rapide et simple.

- Une saveur et un aspect indiens authentiques
- Embroché à la main pour vous faciliter la préparation
- Effet waouh garanti

**CUIT**

PRÉPARATION   
ARTICLE 85489 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 30 - 36 pièces)

SMELLS  
LIKE GREEN  
SPIRIT



# HOLY SMOKIES

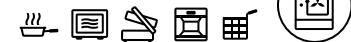


**Chik'n® Stick Nashville Smoked**

L'ambiance Nashville sur une brochette : de la cuisse de poulet tendre comme du beurre rehaussée d'un goût fumé authentique. Une expérience gustative harmonieuse légèrement épicée et piquante. Envoyez des signaux de fumée à vos clients !

- 100 % cuisse de poulet juteuse
- Délicieusement fumée
- Longue durée de maintien en température

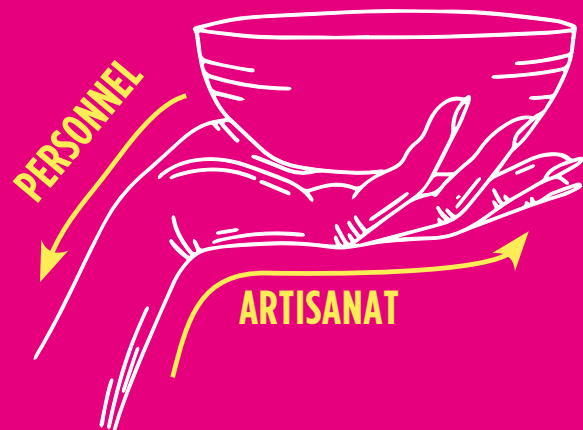
**CUIT**

PRÉPARATION   
ARTICLE 85490 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 37 - 43 pièces)

## LES DERNIÈRES TENDANCES EMBROCHÉES

EN TANT QU'EXPERTS DE LA RESTAURATION NOUS CONNAISSONS LES FICELLES DU MÉTIER ET RÉPONDONS AUX ATTENTES DE VOS CLIENTS. FORT DANS LA TENDANCE: LA CUISSE DE POULET ! PAR EXEMPLE MARINÉE SUR UN BÂTON, MAIS LOIN DE L'ORDINAIRE.





### UN ARTISANAT SANS MAINS

TOUS LES RESTAURATEURS SE PLAIGNENT DU MANQUE DE PERSONNEL. NOUS ALLONS VOUS DÉMONTRER COMMENT UNE PETITE ÉQUIPE PEUT SERVIR LES MEILLEURS PLATS AVEC DES MOYENS RÉDUITS. THAT'S THE POWER OF SNACKPUNK!



#### Boneless Chik'n® Wings

Un bonheur sans os : le pur plaisir des wings sans les os ! Un tendre filet de poulet rehaussé d'une note BBQ caractéristique et enrobé d'une panure croustillante. Le plaisir sans craindre de tomber sur un os !

- Une alternative juteuse aux wings et sans os
- 100 % filet de poulet
- Idéale pour une consommation nomade

**CUIT**

PRÉPARATION



ARTICLE 85 483 00

5 x 1,0 kg = 5,0 kg (1,0 kg = 25 - 35 pièces)



#### Chili & Lime Chik'n® Bites

Les saveurs de l'Amérique du Sud : un savoureux mélange de piment, de citron vert et de filet de poulet avec une pointe d'épice. Un en-cas croustillant inspiré du tempérament péruvien. ¡Delicioso!

- 100 % filet de poulet
- Une nouvelle option fraîche et épicée pour le snacking
- Un aspect fait maison

**CUIT**

PRÉPARATION



ARTICLE 85 484 00

6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 38 - 50 pièces)



HARD LOVE AT FIRST BITE



# FINGER FOOD

LE VÉRITABLE ATOUT DE VOTRE CARTE, C'EST SA DIVERSITÉ. VOS CLIENTS NE S'EN LASSEONT JAMAIS !

OSEZ LES MÉLANGES, ÉPATEZ-LES. POUR CELA, VOUS POUVEZ COMPTER SUR NOTRE FINGER FOOD, QUI NE CONNAÎT PAS LA MONOTONIE !

## EATERTAIN ME, PLEASE!

MANGER, C'EST BIEN PLUS QUE CALMER UNE PETITE FAIM. MANGER EST UN VÉRITABLE PLAISIR, UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ, UNE EXPRESSION INDIVIDUELLE. VOS CLIENTS SONT CURIEUX, CHERCHENT À ÊTRE ÉTONNÉS, GŪTENT, PARTAGENT... AVEC NOTRE LARGE GAMME DE FINGER FOOD, LE REPAS DEVIENT UN VÉRITABLE ÉVÉNEMENT, QUE CE SOIT À TABLE OU SUR LE POUCE !

NOUS VOUS OFFRONS BIEN PLUS QUE DE BONS PETITS PLATS : DES IDÉES ORIGINALES, DES RECETTES AUTHENTIQUES, UNE QUALITÉ DIGNE DE CONFIANCE !



# MINI WRAPS & SLIDERS



## MISE EN SCÈNE CULINAIRE

UN BUFFET SE DOIT D'ÊTRE SÉDUISANT : PRÉSENTATIONS ÉLÉGANTES, CRÉATIONS SURPRENANTES ET FESTIVAL D'EXPÉRIENCES GUSTATIVES POUR UN MAXIMUM DE PLAISIR EN MATIÈRE DE CHOIX ET DE DÉGUSTATION. PENSEZ À METTRE EN LUMIÈRE LES STARS DU MOMENT : NOS MINI WRAPS ATTIRENT IMMÉDIATEMENT TOUS LES REGARDS !

DES CORNETS TENDANCE : DE PETITES PORTIONS AUX SAVEURS D'UNE GRANDE DIVERSITÉ INSPIRÉES DES DIFFÉRENTES CUISINES DU MONDE  
LES STARS DE LA TABLE : LES MINI WRAPS APPORTENT À VOTRE BUFFET UN PETIT PLUS



### Mini Wrap Pulled Jackfruit

Jolie entrée de scène : ce jacquier effiloché est la réponse végane à la tendance Pulled. Avec cette sauce BBQ fumée dans un Mini-Wrap, il sera un atout premium sur vos buffets.

- L'alternative idéale à la Pulled Meat
- Garnis et roulés à la main

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION

ARTICLE 85 089 00

2 x 1,19 kg = 2,38 kg (1,19 kg = 34 pièces)



### Mini Wrap Californian Salsa

Nouvelle attraction : des légumes californiens colorés mélangés à l'orge perlé, avec une salsa épicée et fruitée - prêt à l'emploi. Une explosion de saveurs pour ce Mini Wrap fait-main.

- Petit snack aux légumes
- Garnis et roulés à la main

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION

ARTICLE 85 090 00

2 x 1,19 kg = 2,38 kg (1,19 kg = 34 pièces)



### Mini Wrap BBQ Chik'n®

Grosse impression : de tendres filets de poulet effilochés, avec des lamelles de poivrons croquantes et une sauce BBQ fumée, dans un Mini-Wrap - la star de vos buffets.

- Snack au Pulled Chik'n®
- Garnis et roulés à la main
- À savourer chaud ou froid

**CUIT**

PRÉPARATION

ARTICLE 84 773 00

2 x 1,19 kg = 2,38 kg (1,19 kg = 34 pièces)



### Mini Wrap Asian Veggie

Belle performance : des légumes au wok croquants et des vermicelles, dans un Mini-Wrap original fait-main. L'authentique sauce soja souligne le côté asiatique de cette recette à l'effet « Wow ».

- Authentique wok de légumes asiatiques
- Garnis et roulés à la main

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION

ARTICLE 84 803 00

2 x 1,19 kg = 2,38 kg (1,19 kg = 34 pièces)



INFOS ET PRIX



# ASIA SLIDERS

東洋のスライダー



## UNIQUE

Création d'un mini-burger alliée à la légèreté d'un sushi !




### Asia Slider Chik'n® Red Curry

Innovant, authentique, épicé : mini en-cas asiatique artisanal à base de riz Uruchi, garni de blanc de poulet tendre, effiloché à la main, d'une sauce au curry rouge et de légumes croquants. Léger, rapide et on ne peut plus facile !

- Poulet au curry rouge, l'original
- Entièrement faits maison
- Décongeler, personnaliser, servir

#### CUIT

PRÉPARATION   
 ARTICLE 85 269 00 3 x 1,2 kg = 3,6 kg (1,2 kg = 40 pièces)




### Asia Slider Veggie Mushroom

Unique, authentique, végétarien : mini en-cas asiatique léger et artisanal à base de riz Uruchi, pleurote et herbes fraîches, légumes croquants et sauce soja épicée. Prêt en un tour de main et simple à décliner au gré des envies !

- Garniture épicée aux champignons et aux légumes
- Entièrement faits maison
- Décongeler, personnaliser, servir

#### VÉGÉTALIEN

PRÉPARATION   
 ARTICLE 85 271 00 3 x 1,2 kg = 3,6 kg (1,2 kg = 40 pièces)





### Pulled Chik'n® Slider Honey-Mustard

Une pièce unique avec une touche de miel : petite navette garnie de blanc de poulet tendre et effiloché à la main. Nappé d'une sauce moutarde/miel sucrée et relevée, ainsi que de persil frais.

- Plat prêt à servir
- Entièrement fait à la main
- Sauce moutarde/miel sucrée et relevée

#### CUIT

PRÉPARATION    
 ARTICLE 84 674 00 3 x 1,2 kg = 3,6 kg (1,2 kg = 40 pièces)





### Pulled Chik'n® Slider BBQ

Une pièce unique au caractère grillé : bun artisanal au sésame garni de blanc de poulet tendre et effiloché à la main. Un plat à forte personnalité grâce aux poivrons rouges et à la sauce BBQ épicée et fumée.

- Plat prêt à servir
- Entièrement fait à la main
- Sauce BBQ épicée et fumée

#### CUIT

PRÉPARATION    
 ARTICLE 84 676 00 3 x 1,2 kg = 3,6 kg (1,2 kg = 40 pièces)

# Pulled NEXT LEVEL



## UNE VALEUR AJOUTÉE EN TOUTE SIMPLICITÉ !

Le gastronome que vous êtes profite d'une disponibilité flexible des produits ainsi que de faibles coûts, tout en comblant ses convives avec de nouvelles idées culinaires surprenantes.



# CHEESE & VEGGIE APPETIZER



## GROS EN-CAS POUR PETITE FAIM

FONDANTS À L'INTÉRIEUR, CROUSTILLANTS À L'EXTÉRIEUR, NOS APÉRITIFS FONT TOUJOURS SENSATION AUPRÈS DES CLIENTS ! FACILES À MANGER ET À ASSOCIER POUR DES COMBINAISONS ILLIMITÉES : EN TANT QU'EN-CAS DE TEMPS EN TEMPS, EN ACCOMPAGNEMENT DE VOS SALADES OU EN GUISE D'AMUSE-BOUCHE LORS DE VOS ÉVÉNEMENTS. LA SIMPLICITÉ MÊME !

RAPIDEMENT DANS L'ASSIETTE  
 FACILE À SAISIR ET À MANGER  
 ENCORE PLUS DE CHOIX ET DE PLAISIR : AVEC DE DÉLICIEUX DIPS [P. 108 - 109]

Beer Battered Mozzarella Sticks



Mozzarella Fries

À partager sans modération, ce produit à la fois croustillant et crémeux fera le plus grand bonheur de tous ! Ces fins bâtonnets de mozzarella enrobés d'une irrésistible panure tempura croustillante renouvelleront votre liste d'en-cas ou d'accompagnements premium, précuits.

- Moins d'ingrédients pour une addition plus élevée
- Particulièrement fins et croustillants
- Une préparation expresse en 1'15

PRÉPARATION



ARTICLE 84 933 00

6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 70 - 80 pièces)



Breaded Mozzarella Sticks

Grand classique au fromage, idéal en accompagnement : bâtonnets de mozzarella aux fines herbes enrobés d'une panure croustillante irrésistible. Un en-cas très apprécié, quels que soient les goûts et les occasions, précuit.

- Un classique au succès garanti
- Panure croustillante
- Petite touche d'herbes

PRÉPARATION



ARTICLE 84 759 00

6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 33 - 36 pièces)



Primo Mozzarella Sticks

Grand classique au fromage avec un petit plus : bâtonnets de mozzarella particulièrement longs enrobés d'une panure croustillante à souhait. Avec une délicate touche de beurre, une petite pointe d'ail et quelques herbes épicées, précuit.

- La recette originale !
- Extra-long et ultra-croustillant
- Petite pointe d'ail

PRÉPARATION



ARTICLE 84 283 00

6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 34 - 40 pièces)



Beer Battered Mozzarella Sticks

Grand classique au fromage avec du caractère : véritables beignets de mozzarella. Pâte dorée à souhait avec une teneur en bière de 11 %. Les bâtonnets ne contiennent plus d'alcool du tout, précuit !

- Pâte à la bière croustillante
- Convient également aux enfants
- Longue durée de conservation

PRÉPARATION



ARTICLE 84 604 00

6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 33 - 36 pièces)



INFOS ET PRIX





**NOUVEAU**

### Pickle & Cheese Bites

Un en-cas potentiellement addictif pour les fringales : la tendance « Fried Pickles » venue des USA s'apprête à conquérir votre menu en-cas et apéritif. Des dés de cornichons croquants combinés à une farce crémeuse au fromage, le tout dans une croûte de nachos croustillante et épicée, précuit !

- Des éclats de cornichons et du fromage fondu
- Une panure croustillante et épicée aux nachos
- En tapas tendance pour l'apéritif et en garniture

PRÉPARATION



ARTICLE 85 299 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 48 - 53 pièces)



### Peppers Red & Hot

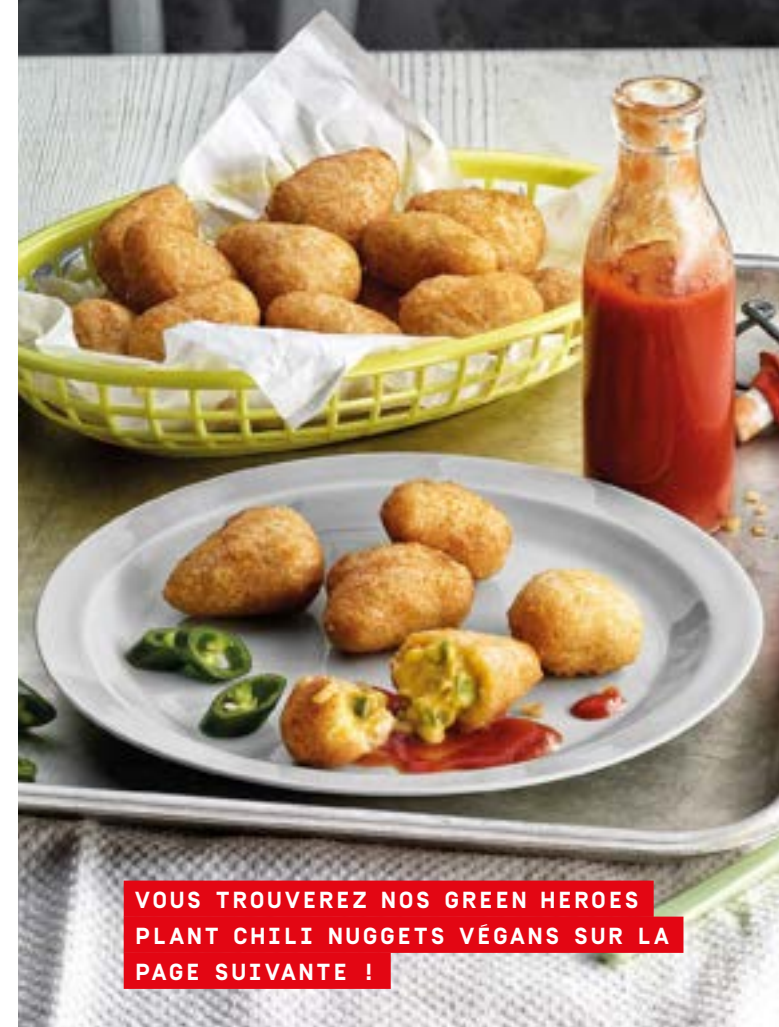
Cosses extra-fortes : la sensation épicée des piments Jalapeño rouges est agréablement adoucie par la garniture au fromage frais à la fois douce et crémeuse. En-cas facile à savourer grâce à sa panure croustillante, précuit !

- Piments Jalapeño rouges particulièrement charnus
- Fromage frais crémeux
- Saveur épicée équilibrée

PRÉPARATION



ARTICLE 84 280 00 6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 26 - 33 pièces)



### Chili & Cheese Nuggets

Pour les chercheurs de trésors aromatiques : cette petite pépite n'est certes pas en or, mais elle est enrobée d'une jolie pâte dorée à souhait pour une saveur croustillante et aérée. Elle est composée de fromage doux et crémeux et d'éclats de piments Jalapeño verts, précuit.

- Pâte croustillante
- Piments Jalapeño verts et épicés
- Produit passe-partout en dip ou en salade

PRÉPARATION



ARTICLE 84 748 00 6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 48 - 53 pièces)



### Peppers Cream Cheese

Cosses relevées : les piments Jalapeño verts particulièrement charnus et légèrement épicés se marient harmonieusement avec la garniture crémeuse au fromage frais. Croquant et craquant grâce à la panure croustillante, précuit !

- Piments Jalapeño verts particulièrement charnus
- Fromage frais crémeux
- Saveur légèrement épicée

PRÉPARATION



ARTICLE 84 279 00 6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 26 - 33 pièces)



### Peppers Cheddar Cheese

Cosses épicées : les piments Jalapeño verts particulièrement charnus se marient harmonieusement avec une délicieuse garniture au cheddar. Expérience ultime en matière d'en-cas grâce à la panure croustillante, précuit.

- Le grand classique américain à base de cheddar
- Piments Jalapeño verts particulièrement charnus
- Panure croustillante

PRÉPARATION



ARTICLE 84 278 00 6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 26 - 33 pièces)



### Camembert Bites

Petit clin d'œil de France : petit palet au camembert crémeux enrobé d'une fine panure, précuit.

- Fine panure
- L'incourtournable bouchée pour végétariens
- Idéal en entrée avec une salade verte

PRÉPARATION



ARTICLE 85 439 00 6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 46 - 52 pièces)



### Broccoli & Cheese Nuggets

Légumes compris : brocolis croquants et fromage crémeux enrobés d'une pâte dorée à souhait. Un nugget apprécié des petits comme des grands, précuit !

- Pâte croustillante
- Brocolis tout juste récoltés
- Saveur douce

PRÉPARATION



ARTICLE 84 273 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 48 - 53 pièces)





PLANT-BASED  
FOOD

SALOMON

# GREEN HEROES

FOODSERVICE EXCLUSIVE

100 % VÉGANS –  
100 % DÉLICIEUX

## LE FAVORI DES CLIENTS PLANT-BASED

Les jumeaux végans de nos produits les plus appréciés par vos clients – Green Heroes.

- 100 % végans et 100 % protéine de blé
- Un délice absolu également pour les non-végans !



En savoir plus à propos de nos GREEN HEROES.



INFOS  
ET PRIX



### GREEN HEROES PLANT CHILI NUGGETS

Un nugget pour tous qui ne manque pas de piquant : en version à base de plantes tout aussi délicieusement crémeux que sa version originale. Avec des jalapeños croquants et piquants et de la une pâte tempura croustillante : tout simplement snackalicious, précuit !

- 100 % VÉGANS, 100 % À BASE DE PLANTES
- DÉLICIEUSEMENT FONDANT À L'INTÉRIEUR
- AUSSI DÉLICIEUX QUE LA VERSION ORIGINALE

VÉGÉTALIEN

PRÉPARATION



ARTICLE 85 298 00

3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 48 - 53 pièces)



### GREEN HEROES PLANT CHIK'N® NUGGETS

Collation végétarienne : la bouchée préférée maintenant aussi en version végan. 100 % de protéines de blé avec un goût Chik'n® authentique dans un enrobage tempura irrésistible. La vedette des bouchées rapides appréciée de tous, pas uniquement par les jeunes convives, cuit.

- 100 % VÉGAN, 100 % DE PROTÉINES DE BLÉ
- GOÛT CHIK'N® CONVAINCANT
- PANURE TEMPURA TENDRE ET CROUSTILLANTE

VÉGÉTALIEN

PRÉPARATION



ARTICLE 85 295 00

3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 52 - 58 pièces)





**Beer Battered Onion Rings Thin Cut**

De belles rondeurs : de délicieuses rondelles d'oignons entiers finement coupées, dans une pâte à la bière précuite. Acidité atténuée par la préparation. Saveur sucrée et épicée grâce à une teneur en bière de 9%, précuit.

- N°1 des ventes pour les produits à l'aspect fait maison
- Extra-fin et nombre de pièces élevé
- Pâte à la bière croustillante

PRÉPARATION



ARTICLE 84 274 00

6 x 1,0 kg = 6,0 kg



**Beer Battered Onion Rings Thick Cut**

Tête d'affiche : rondelles d'oignons entiers bien fondants, coupées de façon XL, dans une pâte à la bière précuite. Douceur garantie par la préparation, saveur sucrée et épicée grâce à une teneur en bière de 9%, précuit.

- N°1 des ventes pour les produits à l'aspect fait maison
- Extra-large, véritable goût d'oignon
- Pâte à la bière croustillante

PRÉPARATION



ARTICLE 84 276 00

6 x 1,0 kg = 6,0 kg



**Mozzarella Onion Rings**

Ce produit phare est une fusion originale entre un stick de mozzarella et un onion ring. Polyvalents et parfaits comme accompagnements premium, en-cas, apéritif ou encore garniture, précuits.

- Bouchée unique en forme d'anneau
- Le mariage entre le mozza stick et l'onion ring
- Multi-usage : à partager, à emporter ou en accompagnement

PRÉPARATION



ARTICLE 84 914 00

6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 31 - 35 pièces)



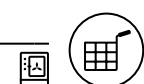
**Formed Onion Rings**

Tout en rondeur : rondelles d'oignon reconstituées au goût intense dans une délicieuse panure, précuit.

- Calcul du coût-pièce ultra-précis
- Goût d'oignon prononcé
- Panure croustillante

VÉGÉTALIEN

PRÉPARATION



ARTICLE 85 438 00

6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 58 - 64 pièces)



Cauli Wings

**LET'S VEG!**

Des en-cas végans sains à base de légumes : proposez à vos clients une délicieuse alternative à nos Chik'n® Wings grâce à nos Minis au chou-fleur ! Délicieusement croustillantes, une recette végane des plus originales : comment résister à nos Cauli Wings ?



**Vegan Triangle**

Petit triangle végétalien : mélange végétarien à base de carottes croquantes, de poivrons, de petits pois, de maïs, d'oignons et de blé. En forme de triangle et enrobé d'une panure croustillante dorée à souhait, précuit.

- Légumes croquants
- Plat végétalien
- Idéal dans une assiette tapas ou sur une salade

VÉGÉTALIEN

PRÉPARATION



ARTICLE 84 618 20

2 x env. 50 pièces x env. 22 g = 2,20 kg

**NOUVEAU**



**Cauli Wings**

Les nouvelles wings pour votre menu : nos Veggie Wings au chou-fleur séduisent par leurs options de préparation et leur enrobage BBQ croustillant et épicé. Grâce aux sauces et aux glaçages individuels, vous pouvez donner des ailes à cet en-cas, précuit.

- Des wings véganes au chou-fleur
- Juteuses, épicées, croustillantes
- En garniture, à dipper et à partager

VÉGÉTALIEN

PRÉPARATION



ARTICLE 85 300 00

6 x 1,0 kg = 6,0 kg



# CHIK'N® WINGS & FINGERS



## IMPOSSIBLE DE NE PAS CRAQUER

SPÉCIALITÉS À BASE DE VOLAILLE : DE GRANDS CLASSIQUES INDÉTRONABLES POUR CHAQUE CARTE, AUJOURD'HUI PLUS QUE JAMAIS ! TENDRE ET MAIGRE, LA VIANDE DE VOLAILLE SE COMBINE À L'INFINI : QUE CE SOIT SOUS FORME D'AILES OU DE FILETS, MARINÉS OU BIEN PANÉS, AVEC UNE PETITE TOUCHE ÉPICÉE À LA MÉDITERRANÉENNE, À L'INDIENNE OU À L'AMÉRICAINNE ... CE CHOIX AUSSI VASTE NE PEUT QU'INSPIRER ENCORE PLUS D'IDÉES DE RECETTES !

DES SAVEURS JAMAIS AUTANT APPRÉCIÉES : FORTE AUGMENTATION DE LA DEMANDE POUR LA VIANDE DE VOLAILLE  
POSSIBILITÉS DE PRÉPARATION VARIÉES, EN TANT QU'EN-CAS, PLAT PRINCIPAL OU GARNITURE  
NOS CHIK'N® À L'AMÉRICAINNE SÉDUIRONT MÊME LES PLUS FINS CONNAISSEURS !



## UNE ORIGINE D'OUTRE-ATLANTIQUE

Nous étions les premiers : nos chasseurs de tendances ont en effet importé les Chik'n® Wings en Allemagne dès le début des années 90. Lors de nos contrôles qualité, nous veillons particulièrement à ce qu'ils contiennent une part importante de viande et qu'ils offrent les meilleures saveurs ! Les Buffalo Wings marinés dans une sauce « extra forte » se sont ensuite rapidement imposés comme des références en matière de snacking.



Buffalo Chik'n® Wings extra hot



### Buffalo Chik'n® Wings extra hot

Tout feu, tout flamme : fidèles à la recette originale de Buffalo, ces ailes de poulet charnues sont marinées dans une sauce épicée et agrémentées d'une délicate touche beurrée. Témoignages de connaisseurs : « Ce sont les meilleures ! » Nous utilisons les manchons et les ailerons des poulets.

- « N°1 des ventes » avec une petite touche de beurre unique
- Ailes particulièrement charnues et précuites
- Calibrage régulier et fiable

#### CUIT

PRÉPARATION

ARTICLE 84 762 00



4 x 2,5 kg = 10,0 kg (2,5 kg = 50 - 80 pièces)



### Western Chik'n® Wings

Mi-ange, mi-démon : avec leur marinade « moyennement forte », ces ailes de poulet juteuses séduisent tous les amateurs de saveurs modérément épicées. Nous utilisons pour cela les manchons et les ailerons des poulets.

- Saveur moyennement épicée
- Ailes particulièrement juteuses et précuites
- En sachet pratique de 1 kg

#### CUIT

PRÉPARATION

ARTICLE 84 776 00



10 x 1,0 kg = 10,0 kg (non calibré)





### Virginia Chik'n® Wings BBQ

Ailes au goût fumé : ailes de poulet charnues et juteuses agrémentées d'une marinade BBQ au goût fumé caractéristique. Un grand classique ! Nous utilisons pour cela les manchons et les ailerons des poulets.

- Arôme BBQ fumé doux
- Ailes particulièrement charnues et précuites
- Calibrage régulier et fiable

**CUIT**

PRÉPARATION



ARTICLE 84 778 00

4 x 2,5 kg = 10,0 kg (2,5 kg = 50 - 80 pièces)



### Crispy Chik'n® Wings Gourmet Style

Petites « croquandises » : ces ailes de poulet charnues et fondantes enrobées d'une panure extra-fine et ultra-croustillante plairont à tous les amateurs de saveurs douces et croustillantes. Nous utilisons pour cela les manchons et les ailerons des poulets.

- Extra-fin, ultra-croustillant
- Ailes particulièrement charnues et précuites
- Calibrage régulier et fiable

**CUIT**

PRÉPARATION



ARTICLE 84 779 00

4 x 2,5 kg = 10,0 kg (2,5 kg = 50 - 80 pièces)



Virginia Chik'n® Wings BBQ



INFOS ET PRIX



### IDÉE DE RECETTE

VIRGINIA CHIK'N® WINGS BBQ

- 8 Virginia Chik'n® Wings BBQ
- 50g d'oignons, en rondelles
- 180g de pommes de terre coupées en deux
- 5g de thym

## HOT CONTENT NEWS

Des actualités culinaires de professionnels pour les professionnels : jusqu'à six fois par an des actualités brûlantes au lieu de nouvelles réchauffées.







Homestyle Chik'n® Fingers Buttermilk



### Homestyle Chik'n® Fingers Buttermilk

Produits de snacking très prisés, les Chik'n® Fingers se déclinent désormais dans une version au délicieux babeurre enrobés d'une panure grossière croustillante à l'aspect fait maison. Amuse-bouche, entrée ou accompagnement : ils attireront de nouveaux clients !

- Panure grossière extra-croustillante
- Marinade au babeurre pour plus de moelleux
- 100 % filet de poulet

#### CUIT

##### PRÉPARATION



ARTICLE 85 088 00 5 x 1,0 kg = 5,0 kg (1,0 kg = 25 - 40 pièces)



### Crispy Chik'n® Fingers

Une poule pour chaque occasion : les aiguillettes de poulet juteuses enrobées d'une panure croustillante plaisent en toutes occasions et procurent un plaisir durable, quel que soit votre accompagnement.

- Aiguillettes de poulet fondantes
- Nombreuses possibilités de préparation
- Panure croustillante

#### CUIT

##### PRÉPARATION



ARTICLE 84 775 00 5 x 1,0 kg = 5,0 kg (1,0 kg = 22 - 32 pièces)



### IDÉE DE RECETTE

#### CHIK'N® FINGERS TIKKA

- 5 Chik'n® Fingers Tikka
- 1 pain pita
- 30 g de yaourt nature
- 5 g de menthe
- 1 citron doux



Chik'n® Fingers Tikka



### Chik'n® Fingers Coconut

Un avant-goût d'été : aiguillettes de poulets juteuses enrobées d'une panure croustillante à la noix de coco pour une petite touche exotique. Un en-cas à servir et à savourer tout au long de l'été !

- Aiguillettes de poulet fondantes
- Délicieux goût de noix de coco
- Panure croustillante

#### CUIT

##### PRÉPARATION



ARTICLE 84 769 00 5 x 1,0 kg = 5,0 kg (1,0 kg = 22 - 32 pièces)



### Chik'n® Fingers Tikka

La nostalgie en bouche : de délicieux blancs de poulet juteux enrobés d'une panure tikka croustillante au naan indien. Place aux souvenirs de vacances et à l'évasion !

- Blancs de poulet fondants
- Panure aux épices tikka masala
- Plat exotique passe-partout

#### CUIT

##### PRÉPARATION



ARTICLE 84 730 00 5 x 1,0 kg = 5,0 kg (1,0 kg = 25 - 40 pièces)



INFOS ET PRIX





# UN DÉLICE GRILLÉ UNIQUE EN TOUTE SIMPLICITÉ !

- GRILLÉ SUR FLAMME NUE
- VÉRITABLES MARQUES DE GRILL
- SAVEUR GRILLÉE CARACTÉRISTIQUE



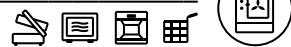
## Fire Roasted Chik'n® Fingers

Le plaisir du grill en toute simplicité : délicieux arôme rôti, véritables marques de grill et assaisonnement méditerranéen... En garniture, en wrap ou en salade, ces filets de poulet juteux sauront satisfaire à coup sûr tous vos convives !

- Filets de poulet fondants et pauvres en graisse
- Assaisonnement méditerranéen
- Grillés à la flamme

### CUIT

PRÉPARATION



ARTICLE 84642 00

5 × 1,0 kg = 5,0 kg (1,0 kg = 22 - 32 pièces)



Fire Roasted Chik'n® Fingers



## Homestyle Chik'n® Bites

Idéals pour l'apéritif : de tendres beignets de blanc de poulet élevé dans la nature au goût irrésistible et recouverts d'une panade irrégulière comme à la maison. Une option supplémentaire pour votre menu à savourer de mille façons : en en-cas avec une sauce ou en garniture.

- 100% au blanc de poulet élevé dans la nature
- Une nouvelle version des nuggets avec une panade comme à la maison
- Tendres et moelleux

### CUIT

PRÉPARATION



ARTICLE 85 445 00

6 × 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 34 - 46 pièces)



## Chik'n® Nuggets

Tout le monde en raffole, les petits comme les grands : nuggets de poulet délicieusement fondants agrémentés d'une panure croustillante dorée à souhait. Un plat passe-partout à la fois pratique et adapté à de nombreuses occasions.

- Viande de poulet tendre
- Panure croustillante
- Multiples combinaisons

### CUIT

PRÉPARATION



ARTICLE 70295 00

2 × 1,0 kg = 2,0 kg



## Chik'n® Bacon Donuts

La ronde des plaisirs : blanc de poulet fondant mêlé à des éclats de bacon et enrobé d'une panure croustillante en forme de donuts. Un plat unique, et pas seulement d'un point de vue visuel : la saveur bacon si appréciée le distingue des autres produits à base de volaille.

- Blanc de poulet juteux
- Finement relevé grâce au bacon
- Forme de donut séduisante

### CUIT

PRÉPARATION



ARTICLE 86 001 00

6 × 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 16 - 20 pièces)



# ASIA & STICKS



## AVEC LE GOÛT SUR PLACE

DEPUIS PLUS DE VINGT ANS, NOUS INTRODUISONS RÉGULIÈREMENT DE NOUVELLES SPÉCIALITÉS ASIATIQUES SUR LE MARCHÉ EUROPÉEN ET NOUS ÉTENDONS VOS OPTIONS GRÂCE À NOTRE GAMME DE PRODUITS D'UNE GRANDE VARIÉTÉ. AVEC DÉLICATESSE ET UN SENS DES TENDANCES, LES DÉVELOPPEURS DE NOS PRODUITS SE LAISSENT INSPIRER SUR PLACE POUR INTRODUIRE DE NOUVELLES RECETTES ORIGINALES ET DE NOUVEAUX INGRÉDIENTS VENUS D'ASIE DANS NOTRE CUISINE. OFFREZ CES DÉLICIES À VOS CLIENTS !

— NOUS CONNAISSONS L'ASIE SUR LE BOUT DES DOIGTS : PROFITEZ DE NOTRE LONGUE EXPÉRIENCE !  
— NOUS PROPOSONS TOUJOURS LES DERNIÈRES TENDANCES. QUE CE SOIT VIANDE, VÉGAN, VÉGÉTARIEN, NOUILLES OU RAVIOLES

Chik'n® Double Stick Sweet Chili,  
4 Asian Delights Selection



## 4 Asian Delights Selection

Un quatuor classique : les plats asiatiques les plus appréciés en version finger food dans 4 formes différentes et avec 4 farces authentiques, du plat végétarien aux crevettes en passant par le canard.

### SHRIMP SESAM WAN-TAN

Ravioles de pâte au sésame garnies de savoureux morceaux de crevettes roses et assaisonnées de coriandre aromatique.

### CHIK'N® MONEY BAG

Un vrai régal pour les yeux ! Petites aumônières de pâte fine garnies de morceaux de poulet tendres, de chou blanc et de crevettes roses.

### DUCK SPRING ROLL

Petits nems garnis de viande de canard, d'oignons et de ciboule, et agrémentés d'une sauce Hoisin asiatique.

### VEGETABLE THAI SAMOSA

Triangle de pâte garni de fines nouilles et de petits légumes, le tout relevé d'une note fraîche de citronnelle. Une spécialité thaïlandaise et un véritable délice pour tous les amateurs de cuisine asiatique.

- Recettes traditionnelles
- Préparation simple avec un temps de cuisson identique
- Fabrication à la main

### CUIT

PRÉPARATION

ARTICLE 84 910 00



Carton: 4 x 1,6 kg = 6,4 kg  
Boîte: 4 x 20 pièces = 80 pièces



## DÉLICE INDIVIDUEL – CUISINE DE RUE ET MOBILE

La « cuisine de rue » a toujours été très populaire en Asie. À Bangkok, par exemple, pas moins de 20.000 stands de cuisine proposent aux passants de délicieux petits plats. Petite astuce de connaisseurs : flânez du côté de Silom Road et de ses rues parallèles, ainsi que de Yaowarat Road.



## Asia Cigar Thai Chik'n®

En-cas à la thaïlandaise : cigares de pâte croustillante, roulés dans des graines de sésame, garnis de blanc de poulet, de lait de coco, de légumes et relevés d'une sauce au curry rouge épicée !

- Blanc de poulet juteux
- Fabrication à la main
- Farce épicée au curry thaï

### CUIT

PRÉPARATION

ARTICLE 84 786 00



2 x 1,76 kg = 3,52 kg (1,76 kg = 78 - 82 pièces)





Chik'n Sweet Pepper Stick




### Chik'n® Sweet Pepper Stick

« Ça roule ma poule » : filets de poulet marinés dans une sauce sucrée et épicée, roulés sur une brochette de bambou et garnis de poivrons rouges, jaunes et verts.

- Filets de poulet fondants
- Fabrication à la main
- Présentation élégante dans le cadre d'un buffet

**CUIT**

PRÉPARATION   
 ARTICLE 84 772 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 26 - 30 pièces)



Chik'n Double Stick Sweet Chili



### Chik'n® Double Stick Sweet Chili

Une recette unique : aiguillettes de poulet juteuses marinées dans une sauce sucrée et épicée, et maintenues entre deux bâtonnets de bambou. Pour savourer du finger food en toute élégance sans se tacher !

- Aiguillettes de poulet fondantes
- Marinade sucrée et légèrement épicée
- Idéal avec des soupes et des salades

**CUIT**

PRÉPARATION   
 ARTICLE 84 871 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 26 - 30 pièces)




### Mini Double Stick Red Chik'n®

En-cas au curry rouge en mini-format : aiguillettes de poulet marinées dans une sauce thaï épicée et aromatisée au curry rouge. Maintenues entre deux bâtonnets de bambou pour savourer nos finger food sans se tacher !

- Aiguillette de poulet fondantes
- Marinade thaï au curry rouge
- Mini-format pratique

**CUIT**

PRÉPARATION   
 ARTICLE 84 872 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 51 - 59 pièces)




### Chik'n® Double Stick Mediterranean

Bâtonnets astucieux : aiguillettes de poulet juteuses agrémentées d'une marinade méditerranéenne et maintenues entre deux bâtonnets de bambou. De quoi savourer nos finger food en toute élégance, sans se tacher !

- Aiguillettes de poulet fondantes
- Assaisonnement méditerranéen
- Idéal en accompagnement avec des pâtes ou du riz

**CUIT**

PRÉPARATION   
 ARTICLE 84 870 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 26 - 30 pièces)




### Mini Double Stick Green Chik'n®

En-cas au curry vert en mini-format : aiguillettes de poulet juteuses marinées dans une sauce thaï au curry vert épicée et fruitée, et maintenues entre deux bâtonnets de bambou. Consommation pratique en une seule bouchée !

- Aiguillettes de poulet fondantes
- Marinade thaï au curry vert
- Mini-format pratique

**CUIT**

PRÉPARATION   
 ARTICLE 84 873 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 51 - 59 pièces)





**Asia Stick Thai Veggie**

Un vrai régal pour les yeux : mini-ravioles croustillantes sur une brochette de bambou, garnies d'un wok de légumes croquants agrémentés d'une sauce piquante au curry. Authentique et fait main !

- Un régal pour les yeux
- Fabrication à la main
- Produit végétalien visuellement attractif

**VÉGÉTALIEN**

**PRÉPARATION**



ARTICLE 84788 00 2 x 0,96 kg = 1,92 kg (0,96 kg = 46 - 50 pièces)



**Chik'n® Pineapple Stick**

Brochette exotique : blancs de poulets marinés et dés d'ananas juteux montés sur une brochette en bambou. Particulièrement agréable à tenir et à savourer sans se tacher !

- Blancs de poulet juteux
- Produit best-seller
- Avec des dés d'ananas

**CUIT**

**PRÉPARATION**



ARTICLE 84767 00 5 x 1,0 kg = 5,0 kg (1,0 kg = 37 - 43 pièces)



**Chik'n® Saté Stick**

Un classique asiatique : blanc de poulet tendre et mariné selon une recette de saté typiquement asiatique. Soigneusement montées à la main, ces brochettes sont idéales en tant que snack à emporter ou plat du jour.

- Blanc de poulet juteux
- Classique de la cuisine de rue asiatique
- Fabrication à la main

**CUIT**

**PRÉPARATION**



ARTICLE 71211 31 1 x 1,5 kg = 1,5 kg (1,5 kg = env. 30 pièces)



**Chik'n® Teriyaki Stick**

Brochette asiatique : blancs de poulet juteux au goût asiatique authentique grâce à une sauce traditionnelle au soja. Une brochette charmante et pratique pour un snacking sans risque de tache !

- Blancs de poulet juteux
- Sauce traditionnelle au soja
- Brochette en bambou pratique à saisir

**CUIT**

**PRÉPARATION**



ARTICLE 84768 00 5 x 1,0 kg = 5,0 kg (1,0 kg = 37 - 43 pièces)



**LES BROCHETTES EN TOUTE DÉCONTRACTION**

Les Finger Food sont souvent de véritables petites œuvres d'art, qui demandent toutefois parfois aux invités de maîtriser toutes les règles du SAVOIR-VIVRE : « Comment puis-je les manger proprement ? » Nos brochettes et nos bâtonnets répondent parfaitement à toutes ces situations pour que vous puissiez apprécier pleinement ces préparations savoureuses et appétissantes.

Asia Stick Thai Veggie, Chik'n® Pineapple Stick



# NOODLE STICKS



## LES CÉLÈBRES NOUILLES ASIATIQUES, SIMPLEMENT ENROULÉES SUR UNE BROCHETTE !

- UNE INNOVATION FINGER FOOD
- DÉLICES VENUS DE L'ASIE
- AUTHENTIQUE ET FAIT-MAIN

### 1. FRAIS ET FAIT-MAIN

DES INGRÉDIENTS RÉGIONAUX TYPIQUES, PRÉPARÉS FRAIS ET COUPÉS À LA MAIN.



PRÉPARATION

### 2. TRADITIONNEL

CUITS DANS UN WOK D'APRÈS LA RECETTE ANCESTRALE, ASSAISONNÉS AVEC DES ÉPICES LOCALES.



CUISSON

### 3. DU WOK À LA BROCHETTE

TOURNÉE AVEC PRÉCAUTION À LA MAIN : CHAQUE BROCHETTE EST UNIQUE !



CONFECTION

### 4. PRÊT À DÉGUSTER !

UN FINGER FOOD ASIATIQUE ORIGINAL ET UNIQUE !



DÉGUSTATION



#### Noodle Stick Pad Thai

Tout simplement unique : un plat national sur une brochette ! Nouilles de riz typiquement thaïlandaises accompagnées de tofu et de noix de cajou, marinées dans une sauce Pad Thaï authentique et agrémentées d'une pointe de coriandre et de piment.

- Nouilles de riz roulées à la main
- Recette originale dans les deux sens du terme
- Ingrédients authentiques et assaisonnement Pad Thaï

#### CUIT

PRÉPARATION

ARTICLE 84 697 00



3 x 1,5 kg = 4,5 kg (1,5 kg = 75 pièces)



#### Noodle Stick Sweet & Sour

Incomparable : nouilles chinoises typiques sur une brochette ! Vermicelles chinois accompagnés d'ananas et de morceaux de poivrons verts et rouges, le tout mariné dans une sauce aigre-douce. Préparé par nos soins sous forme de petites bouchées !

- Vermicelles chinois roulés à la main
- Ingrédients authentiques et sauce aigre-douce
- A consommer en une bouchée !

#### VÉGÉTALIEN

PRÉPARATION

ARTICLE 84 699 00



3 x 1,5 kg = 4,5 kg (1,5 kg = 75 pièces)



### PRÉPARÉS À VOTRE PLACE :

des ingrédients fraîchement transformés selon des recettes traditionnelles et délicatement montés à la main sur un bâtonnet. Authentique et délicieux, un plaisir tout simplement asiatique ! De la grande cuisine asiatique avec une petite touche d'originalité !



#### Noodle Stick Teriyaki

Unique : les saveurs du Japon en bâtonnet ! Nouilles Udon typiques du pays accompagnées de carottes, de ciboule, de champignons asiatiques et d'une délicieuse sauce teriyaki, le tout saupoudré de sésame grillé.

- Nouilles Udon roulées à la main
- Ingrédients authentiques et sauce teriyaki
- A consommer en une bouchée !

#### VÉGÉTALIEN

PRÉPARATION

ARTICLE 84 698 00



3 x 1,5 kg = 4,5 kg (1,5 kg = 75 pièces)



# FINGER FOOD SPECIALS



**UN PLAT AUX MULTIPLES FACETTES !**

**INGRÉDIENTS, SAVEURS, NOTES ÉPICÉES, FORMES. LA DIVERSITÉ EST UN VÉRITABLE ATOUT ! NOS SPÉCIALITÉS FINGER FOOD ORIGINALES VOUS PERMETTENT DE VOUS DÉMARQUER DES AUTRES FOURNISSEURS. ÉPATEZ VOS CLIENTS ! EXAUCEZ LES SOUHAITS AVANT MÊME QU'ILS NE SOIENT PRONONCÉS.**

**EN EXCLUSIVITÉ CHEZ NOUS : DES PRODUITS POUR DES CONVIVES ET DES ÉVÉNEMENTS UNIQUES LA PETITE DIFFÉRENCE : DES PRÉSENTATIONS ORIGINALES, SOUPLES ET ADAPTÉES AUX ENVIES DES CLIENTS**

Funky Falafel Ginger & Beetroot

**NOUVEAU**



**EDAMAME & HERBS**



**HARISSA & GRILLED PEPPER**



**GINGER & BEETROOT**

## Funky Falafel

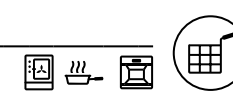
Un en-cas à déguster de mille façons : grâce à nos falafels multicolores proposés en trois coloris et saveurs, la balle est dans votre camp ! Des ingrédients parfaitement dans la tendance au niveau des saveurs et des couleurs, précuit.

- Très tendance, des falafels végans
- Une panure croustillante de légumes
- À l'apéritif, en garniture, en brochette...

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION

FUNKY FALAFEL EDAMAME & HERBS	85 303 00	
FUNKY FALAFEL HARISSA & GRILLED PEPPER	85 302 00	3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 52 - 56 pièces)
FUNKY FALAFEL GINGER & BEETROOT	85 301 00	



## IDÉE DE RECETTE

FEELING FUNKY

- 5 Funky Falafel Edamame & Herbs
- 100g houmous au curcuma et au gingembre
- 40g edamame
- 10g betterave chioggia en tranches
- 30g figues
- 10g pois chiches
- 10g oignons rouges marinés
- 1g pousses de petits pois
- 3 quartiers de citron vert
- 5g piment finement tranché



Funky Falafel Edamame & Herbs





**Tortilla Flammkuchen**  
Tortilla Flammenkueche

French Connection : rouleaux de tortilla inspirés d'une recette alsacienne et garnis d'ingrédients typiques de la tarte flambée, tels que la crème fraîche, les oignons, le jambon cru et les fines herbes. Le compagnon idéal pour une petite soirée de dégustation de vins.

- Tarte flambée classique au format bouchée
- Fabrication à la main
- Idéal avec une salade verte

**CUIT**

**PRÉPARATION**



ARTICLE 63 125 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 48 - 52 pièces)



**Pulled Pork Bites**

Le pulled pork en toute commodité : épaule de porc délicieusement mijotée, enrobée d'une panure croustillante. Idéal en tapas ou en salade ! La sauce barbecue fumée et les piments Jalapeño lui apportent un tempérament de feu.

- Totalement inédit : du pulled pork en version finger food
- Épaule de porc délicieusement mijotée
- Sauce barbecue épicée et fumée

**PRÉCUIT**

**PRÉPARATION**



ARTICLE 84 677 00 3 x 1,0 kg = 3,0 kg (1,0 kg = 36 - 45 pièces)



Pulled Pork Bites



**IDÉE DE RECETTE**

**CANAPÉS CROUSTILLANTS**

- 1 Mini Schnitzel Chik'n®
- 30 g de pain de campagne rustique, découpé en tranches
- 1 œuf de caille
- 10 g de concombre tranché en rondelles
- 5 g d'oignons frits
- 3 g de ciboulette



Mini Schnitzel Chik'n®



INFOS ET PRIX



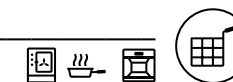
**Mini Schnitzel Chik'n®**  
Mini-escalope de poulet

Petit format pour une grande star : mini-schnitzel à base de blanc de poulet tendre et fondant, enrobé d'une panure ultra-croustillante. Prêt à cuisiner, idéal en toutes occasions.

- Panure ultra-croustillante
- Grammage régulier
- L'alternative premium aux nuggets

**CUITE**

**PRÉPARATION**



ARTICLE 84 470 00 6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 30 - 36 pièces)



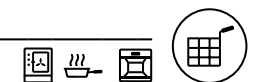
**Mini Schnitzel**  
Mini-escalope de porc

L'original en mini-format : longe de porc tendre et fondante, enrobée d'une panure ultra-croustillante et agrémentée d'une petite touche de citron. Compagnon idéal prêt à cuisiner pour d'innombrables recettes.

- Panure ultra-croustillante
- Grammage régulier
- Idéal en suggestion du jour

**CUITE**

**PRÉPARATION**



ARTICLE 56 736 00 6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 36 - 44 pièces)



# BURGER & WRAPS

FASCINEZ GRÂCE A UNE CUISINE AU CARACTÈRE UNIQUE.

TENDANCE ? BIEN SÛR ! NOTRE ASSORTIMENT IMPRESSIONNANT VOUS PERMET DE CRÉER UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE BURGERS PARMIS 4,5 MILLIONS DE POSSIBILITÉS.

## DO IT YOURSELF ! LA TENDANCE DE LA COMPOSITION PERSONNALISÉE

LA NOUVELLE TENDANCE EN MATIÈRE DE BURGERS S'ACCOMPAGNE D'UNE VAGUE DE PERSONNALISATION : LES PRODUITS STANDARDS, C'EST DÉPASSÉ ! AUJOURD'HUI, LES PRODUITS PASSE-PARTOUT TANT APPRÉCIÉS COMME LES BURGERS ET LES WRAPS FONT PEAU NEUVE, CHACUN JOUANT LA CARTE DE LA DIFFÉRENCE GRÂCE À UN NOUVEAU STYLE. ASPECT D'UN PRODUIT FAIT MAISON, INGRÉDIENTS SURPRENANTS ET COMBINAISONS ORIGINALES PERMETTENT DE SATISFAIRE LES ENVIES DE PERSONNALISATION ET D'INVENTIVITÉ DES CLIENTS. PAS ÉTONNANT QUE LES RESTAURANTS « DÉCONTRACTÉS » ENREGISTRENT ACTUELLEMENT LE TAUX DE CROISSANCE LE PLUS IMPORTANT DU SECTEUR DE LA RESTAURATION À TRAVERS LE MONDE.\*

UNE EXPÉRIENCE DE PLUS DE 45 ANS ET UNE PASSION INFINIE : NOUS CONNAISSONS LES DÉSIRS DE VOS CLIENTS ET VOUS LIVRONS DES SOLUTIONS ADAPTÉES ! DÉGUSTEZ LES DERNIÈRES TENDANCES ! GRÂCE À NOTRE LARGE ÉVENTAIL DE PRODUITS, VOUS NE POUVEZ PAS VOUS TROMPER !

\*Enquête de l'Institut Euromonitor International



# BURGER PATTIES & BUNS



## BURGER : L'ÉTERNEL GÉNÉRATEUR DE TENDANCES

UN BURGER SERAIT N'IMPORTE QUEL BURGER ? PAS TOUT À FAIT ! IL FAIT CARRIÈRE AVEC LA TENDANCE « BETTER-BURGER » : LE TEMPS DU FAST-FOOD INSIPIDE EST TERMINÉ ! UNE VIANDE DE HAUTE QUALITÉ, DES INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS ET DE NOUVEAUX CONCEPTS GASTRONOMIQUES ORIGINAUX FONT DU BURGER LA NOUVELLE COQUELUCHE. NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE CETTE ÉVOLUTION, CAR NOUS AIMONS LES BURGERS ET VIVONS POUR EUX.

- LE MEILLEUR : NOS PATTIES SONT COMPOSÉS UNIQUEMENT DE VIANDE DE BŒUF PREMIUM
- UNIQUE : GÂTEZ VOS CONVIVES LES PLUS EXIGEANTS AVEC NOS PATTIES DE BŒUF SIMMENTAL ET ANGUS

NOTRE DIVERSITÉ VOUS OFFRE UN POTENTIEL ILLIMITÉ

## BEEF RAW

SANS ÉPICE		SANS ÉPICE		ÉPICE	
<b>HOMESTYLE</b>					
	PRIME CUT BURGER ASSAISONNEMENT •	HOMESTYLE BURGER ASSAISONNEMENT •	HOMESTYLE ANGUS BURGER ASSAISONNEMENT •	HOMESTYLE SIMMENTAL BURGER ASSAISONNEMENT •	
<b>CLASSIC</b>					
	HITBURGER® CLASSIC ASSAISONNEMENT •	HITBURGER® HAMBURGER ASSAISONNEMENT ••	HITBURGER® PLUS ASSAISONNEMENT •••	GIANT BURGER ASSAISONNEMENT •••	RANCH MASTER® HAMBURGER ASSAISONNEMENT ••
					RANCH MASTER® GIGABURGER ASSAISONNEMENT ••

## BEEF COOKED

<b>HOMESTYLE</b>		<b>CLASSIC</b>	
	HOMESTYLE QUICK & EASY BURGER ASSAISONNEMENT ••		QUICK & EASY BURGER ASSAISONNEMENT •••

## PORK

<b>HOMESTYLE</b>	
	HOMESTYLE DUROC BURGER ASSAISONNEMENT ••

## CHIK'N®

<b>HOMESTYLE</b>		
	HOMESTYLE CHIK'N® BURGER ASSAISONNEMENT •	PULLED CHIK'N® BURGER ASSAISONNEMENT ••
<b>CLASSIC</b>		
	BUFFALO CHIK'N® BURGER ASSAISONNEMENT •••	CRUNCHY CHIK'N® BURGER ASSAISONNEMENT •••

## BUNS

4-4,5 INCH	4,5-5 INCH	6 INCH
BRIOCHE BURGER BUN	FOCACCIA BURGER BUN	GIANT BURGER BUN
LAUGEN BURGER BUN	HOMESTYLE BURGER BUN	PREMIUM GIANT BURGER BUN

## VEGGIE & VEGAN

<b>VEGGIE</b>	<b>VEGAN</b>	<b>VEGAN</b>	<b>VEGAN</b>
MAC'N'CHEESE ASSAISONNEMENT ••	RED OAT BURGER ASSAISONNEMENT ••	GREEN OAT BURGER ASSAISONNEMENT ••	UMAMI MASTER ASSAISONNEMENT •••
SUNNY VEGGIE BURGER® ASSAISONNEMENT •	MEDITERRANEAN VEGGIE BURGER ASSAISONNEMENT ••	GREEN HEROES PLANT HOMESTYLE BURGER ASSAISONNEMENT ••	GREEN HEROES PLANT CRUNCHY CHIK'N® BURGER ASSAISONNEMENT •••



**BEEF RAW**

EXCLUSIF & UNIQUE

DES PATTIES HAUT DE GAMME POUR UNE SAVEUR AUTHENTIQUE !



Prime Cut Burger



Température à  
**Cœur**  
NIVEAUX DE CUISSON



48°C - 52°C

**SAINANT**

57°C

**À POINT**

71°C

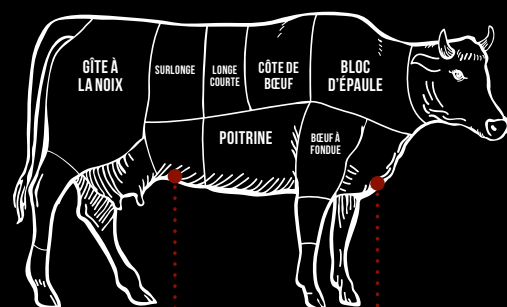
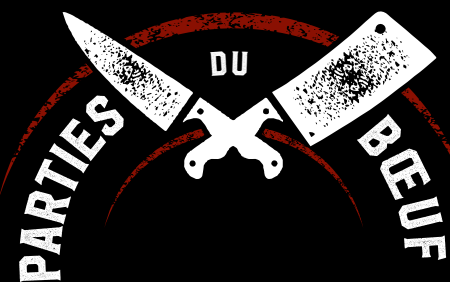
**BIEN CUIT**



**ART DE CUISSON**

LES AMATEURS ET LES CONNAISSEURS DE VIANDE D'EXCELLENTE QUALITÉ, COMME PAR EXEMPLE NOTRE PREMIUM BURGER, AIMENT LA SAVOURER SAIGNANTE.

**SAVOIR CE QU'IL Y A DEDANS !**



FLANCHET

POINTE DE POITRINE



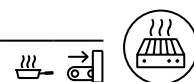
**Prime Cut Burger**

Hamburger de première qualité pour les connaisseurs : un parfait mélange de morceaux choisis. De la poitrine maigre et du flanchet juteux, inspirés par un nouvel intérêt pour les « découpes spéciales ». Convaincre grâce à de l'exclusivité, au plus grand plaisir possible et à la transparence !

- Des morceaux choisis : poitrine et flanchet
- Un délice charnu avec un aspect maison
- Extra épais avec une consistance de viande filandreuse

**CRU, SANS ÉPICE**

PRÉPARATION



ARTICLE 85 073 00 200 g x 25 pièces = 5,0 kg 4 - 4,5 INCH BUN



**Homestyle Burger**

Rustique et artisanal : un aspect fait maison unique en son genre grâce à un morceau particulièrement tendre et à la forme irrégulière. Pur délice de viande, de qualité haut de gamme !

- Aspect fait maison
- 100% viande de bœuf
- À gros grains, moelleux et juteux

**CRU, SANS ÉPICE**

PRÉPARATION



HOMESTYLE BURGER		
85 455 00	125 g x 40 pièces = 5,0 kg	4 - 4,5 INCH BUN
84 941 00	150 g x 36 pièces = 5,4 kg	4,5 - 5 INCH BUN
84 942 00	200 g x 27 pièces = 5,4 kg	4,5 - 5 INCH BUN
84 943 00	250 g x 23 pièces = 5,75 kg	5 INCH BUN

BIO HOMESTYLE BURGER		
85 463 00	125 g x 40 pièces = 5,0 kg	4 - 4,5 INCH BUN



**ÉGALEMENT BIO**



**BEEF RAW**

EXCLUSIF & UNIQUE

DES PATTIES HAUT DE GAMME POUR UNE SAVEUR AUTHENTIQUE !



Homestyle Angus Burger

**DIFFÉRENCIATION MAXIMALE GRÂCE AUX RACES DE VIANDES PREMIUM**

TOUS LES BŒUFS NE SONT PAS IDENTIQUES. PASSEZ AU PREMIUM AVEC NOS VIANDES ANGUS ET SIMMENTAL !



INFOS ET PRIX



**BŒUF ANGUS – BON PAR NATURE**

Le bœuf Angus noir et marron est de nature calme et douce. Son nom est emprunté à un comté écossais, mais on le situe en Irlande : les animaux paissent jusqu'à 300 jours par an dans le climat tempéré de cette verdoyante région. La viande finement persillée du bœuf, élevé de façon saine et durable, est ainsi particulièrement tendre, fondante et savoureuse. C'est véritablement une viande idéale pour nos Homestyle Angus Burgers, naturels et moelleux à l'aspect « fait maison ».



Homestyle Angus Burger

L'élégance faite à la main : un burger au goût trois fois plus prononcé grâce à sa forme artisanale, à son extrême tendreté et à une viande de bœuf ANGUS certifiée premium !

- Aspect fait maison
- 100 % viande de bœuf irlandais ANGUS
- À gros grains, moelleux et juteux

CRU, SANS ÉPICE

PRÉPARATION



ARTICLE 85 048 00 200 g × 27 pièces = 5,4 kg 4,5 - 5 INCH BUN



**LE BŒUF SIMMENTAL – PUR PLAISIR DE LA VIANDE**

Des collines ensoleillées et un doux parfum de fleurs - voilà le quotidien du bœuf Simmental. Il passe la plupart de l'année à paître en plein air sur les prairies généreuses des pré-Alpes autrichiennes. La diversité du fourrage et ce grand espace donne à sa viande un goût particulier de noix et une qualité première. Un véritable bonheur ! Cette viande si juteuse et ce si persillée est très prisée des meilleurs cuisiniers...



Homestyle Simmental Burger

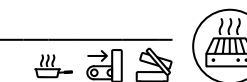
HOMESTYLE SIMMENTAL BURGER

L'artisanat au service des fins gourmets : la viande de bœuf Simmental à l'arôme parfumé est désormais disponible en version Homestyle, notre célèbre formule mariant goût unique et aspect fait maison. Avec de la viande de bœuf d'Autriche d'excellente qualité pour encore plus de plaisir.

- Aspect fait maison
- Fabriqué à 100 % avec du bœuf Simmental d'Autriche
- À gros grains, moelleux et juteux

CRU, SANS ÉPICE

PRÉPARATION



ARTICLE 85 061 00 200 g × 27 pièces = 5,4 kg 4,5 - 5 INCH BUN





**BEEF RAW**

PRATIQUE & UNIVERSEL

UN SÉDUISANT ASSORTIMENT DE BURGERS, POUR UN RAFFINEMENT AUX 1001 VISAGES !



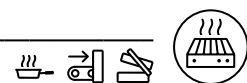
**HITBURGER® Plus**

Un best-seller rapidement servi : préparation ultra-rapide garantie grâce à son aspect gaufré unique. Sa saveur épicée en fait un produit particulièrement apprécié. Un véritable best-seller dans notre gamme avec épices !

- Une préparation 40 % plus rapide qu'un autre burger à épaisseur égale
- Gaufrage spécialement conçu pour une préparation expresse
- Irremplaçable, avec cette note épicée HIT Plus si appréciée

CRU, ÉPICÉ

PRÉPARATION



ARTICLE 85 019 00	62,5 g × 80 pièces = 5,0 kg	4 - 4,5 INCH BUN
84 822 00	80 g × 60 pièces = 4,8 kg	4 - 4,5 INCH BUN
84 823 00	90 g × 50 pièces = 4,5 kg	4 - 4,5 INCH BUN
84 920 00	100 g × 50 pièces = 5,0 kg	4 - 4,5 INCH BUN
85 021 00	125 g × 40 pièces = 5,0 kg	4 - 4,5 INCH BUN
85 022 00	180 g × 25 pièces = 4,5 kg	5 INCH BUN



**HITBURGER® Hamburger**

Succès garanti pour ce produit polyvalent : hamburger classique délicatement épicé à base de viande de bœuf fondante. Idéal pour le barbecue et parfaitement adapté à toutes les idées de recette !

- Assaisonnement traditionnel pour hamburger
- Longue durée de conservation
- Idéal pour le barbecue

CRU, ÉPICÉ

PRÉPARATION



ARTICLE 84 820 00	62,5 g × 80 pièces = 5,0 kg	3,5 - 4,5 INCH BUN
84 892 00	180 g × 25 pièces = 4,5 kg	5 INCH BUN



**IDÉE DE RECETTE**

GREEN BEANS & BACON BURGER

- 1 bun au sésame fait maison, 5 inch
- 1 HITBURGER® Classic, 180 g
- 50 g de haricots verts et lardons
- 15 g de poivrons rouges en dés
- 15 g de sauce moutarde/mayonnaise



HITBURGER® Classic

**HITBURGER® Classic**

Le classique américain : viande de bœuf aux morceaux généreux, comparable à un steak haché. Pour les amateurs des meilleurs burgers américains !

- Structure granuleuse et grossière
- 100 % viande de bœuf
- Le classique des États-Unis

CRU, SANS ÉPICE

PRÉPARATION



ARTICLE 85 002 00	180 g × 25 pièces = 4,5 kg	4,5 - 5 INCH BUN
-------------------	----------------------------	------------------



INFOS ET PRIX



**BEEF RAW**

PRATIQUE & UNIVERSEL

UN SÉDUISANT ASSORTIMENT DE BURGERS, POUR UN RAFFINEMENT AUX 1001 VISAGES !



Giant Burger

VOUS TROUVEREZ DE DÉLICIEUX ONION RINGS À LA P. 56 !

**IDÉE DE RECETTE**

BIG MOUNTAIN BURGER

- 1 bun rustique
- 1 Giant Burger 339 g
- 25 g de cheddar
- 10 g de maïs
- 50 g de tomates
- 95 g Beer Battered Onion Rings Thin Cut [p. 56]
- 10 g de cressonnette
- 15 g d'aïoli à la moutarde verte
- 60 g quartiers de pommes de terre

**Giant Burger**

Véritable « EATertainment » : notre plus gros hamburger suscite beaucoup d'intérêt de toutes parts, et pas uniquement sur la scène gastronomique. Ses qualités intrinsèques : une texture ultra-fondante, un assaisonnement délicat et un vrai goût de bœuf.

- Le burger favori des gourmands gourmets
- Un diamètre imposant, pour un maximum de surprise dans l'assiette !
- Déjà assaisonné - sécurité et simplicité assurée dans la préparation

CRU, ÉPICÉ

PRÉPARATION		
ARTICLE 85 006 00	180 g × 28 pièces = 5,04 kg	5 - 6 INCH BUN
85 005 00	226 g × 20 pièces = 4,52 kg	6 INCH BUN
84 830 00	339 g × 16 pièces = 5,42 kg	6 INCH BUN

**BEEF RAW**

SIMPLE & EFFICACE

BEST-SELLER AVÉRÉ AVEC GARANTIE DE RÉUSSITE, ADORÉ PAR TOUS LES AMATEURS DE SNACKS !



Ranch Master® Hamburger

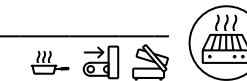
**Ranch Master® Hamburger**

Le hamburger aux multiples talents : copieusement assaisonné, simple à préparer et disponible en sept grammages différents, ce burger est parfaitement adapté aux snack-bars et aux établissements de vente à emporter.

- Extrêmement polyvalent et facile à manipuler
- Succès garanti
- Idéal pour tous les concepts de snack-bars

CRU, ÉPICÉ

PRÉPARATION



RANCH MASTER® HAMBURGER		
80 311 00	45 g × 100 pièces = 4,5 kg	3,5 INCH BUN
80 353 00	62,5 g × 80 pièces = 5,0 kg	3,5 - 4,5 INCH BUN
80 358 00	83,5 g × 60 pièces = 5,01 kg	4 - 4,5 INCH BUN
71 127 00	100 g × 50 pièces = 5,0 kg	4 - 4,5 INCH BUN
70 436 00	125 g × 40 pièces = 5,0 kg	4,5 - 5 INCH BUN
80 363 00	150 g × 30 pièces = 4,5 kg	5 INCH BUN
80 364 00	180 g × 25 pièces = 4,5 kg	5 INCH BUN

RANCH MASTER® HAMBURGER - HALAL		
81 224 00	100 g × 50 pièces = 5,0 kg	4 - 4,5 INCH BUN
81 225 00	180 g × 25 pièces = 4,5 kg	5 INCH BUN

EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION HALAL



**Ranch Master® Gigaburger**

Tout simplement gigantesque : avec son diamètre XXL et son irrésistible assaisonnement Ranch Master, il calme instantanément les plus gros appétits et séduit par sa simplicité de manipulation.

- Le hamburger aux multiples talents en version XXL
- Manipulation simple
- Bonne tenue en maintien chaud et longue durée de conservation

CRU, ÉPICÉ

PRÉPARATION



ARTICLE 85 226 00	180 g × 25 pièces = 4,5 kg	5 - 6 INCH BUN
85 228 00	227 g × 20 pièces = 4,54 kg	6 INCH BUN
71 132 15	332 g × 15 pièces = 4,98 kg	6 INCH BUN





**BEEF COOKED**

SIMPLE & EFFICACE

BEST-SELLER AVÉRÉ AVEC GARANTIE DE RÉUSSITE, ADORÉ PAR TOUS LES AMATEURS DE SNACKS !



Homestyle Quick & Easy Burger



**NOUVEAU**

**Homestyle Quick & Easy Burger**

Fait maison sans (presque) y toucher : nos concepts Homestyle et Quick & Easy réunis en un seul burger. Le résultat : un burger naturellement assaisonné qui a l'air d'être fait maison. Cuit et irrésistible - un vrai plus dans votre cuisine !

- Préparation rapide, manipulation simple
- Aspect fait maison et assaisonnement léger
- Produit cuit : sécurité alimentaire garantie



**Quick & Easy Burger**

Un bolide parmi les burgers : pré-cuit, délicatement assaisonné et ultra-rapide à préparer pour tous les services. Notre concept Quick & Easy vous fait gagner du temps et vous mâche le travail tout en vous garantissant une qualité optimale !

- Préparation particulièrement rapide et simple
- Avec une petite note grillée épicée
- Burger pré-cuit = 100 % sécurité

**CUIT, ÉPICÉ**

PRÉPARATION

QUICK & EASY BURGER			
85 046 00	60 g × 60 Patties = 3,6 kg	3,5 - 4,5 INCH BUN	
84 918 00	100 g × 40 Patties = 4,0 kg	4,5 - 5 INCH BUN	
85 045 00	140 g × 25 Patties = 3,5 kg	6 INCH BUN	

QUICK & EASY BURGER - BASIC KIT			
85 026 00	100 g × 12 Patties,	4,5 - 5 INCH BUN	
	71 g × 12 Buns = 2,05 kg		

**CUIT, ÉPICÉ**

PRÉPARATION

ARTICLE 85 469 00	100 g × 40 pièces = 4,0 kg	4 - 5 INCH BUN
-------------------	----------------------------	----------------



**ASTUCE « LIVRAISON EXPRESS »**

COMPLÉTEZ LE KIT AVEC DES CORNICHONS ET DU KETCHUP ET FAITES-LE RÉCHAUFFER PENDANT 2 MINUTES DANS LE **SNACK BAG** AU MICRO-ONDES. LE « BURGER MINUTE » EST PRÊT

ARTICLE 840046 / 26 × 12,5 × 8 CM  
EN VENTE DANS NOTRE NON-FOOD-SHOP.  
POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS,  
VOIR P. 134.



**LE QUICK & EASY BURGER EXISTE EN PATTY SEUL, OU DANS UN KIT PRATIQUE.**

QUICK & EASY BURGER - BASIC KIT 12 ×

**PORK**



Homestyle Duroc Burger



**NOUVEAU**

**Homestyle Duroc Burger**

La nouvelle gamme de porc : une viande au goût de noisette, juteuse et savoureuse - le steak de porc élargit votre gamme de burgers. Plus de diversité sur la carte du fait maison grâce à une excellente viande de porc duro.

- Viande de porc juteuse avec une légère note de noisette
- Viande de porc duroc 100 %
- Aspect et texture faits maison

**CRU, ÉPICÉ**

PRÉPARATION

ARTICLE 85 466 00	150 g × 36 pièces = 5,4 kg	4,5 - 5 INCH BUN
-------------------	----------------------------	------------------





CHIK'N®



## BETTER CHIK'N® : LES CLIENTS CRAQUENT POUR LA VOLAILLE

La viande la plus appréciée dans le monde, et la demande ne cesse de croître ! La volaille est particulièrement appréciée dans toutes les cultures, il n'y a donc rien d'étonnant à ce que la demande ne cesse de croître tous les ans ! Répondez à cette demande grâce à nos créations Chik'n® et offrez une plus grande variété : grâce à notre nouveauté à l'aspect fait maison, vous donnerez des ailes à vos clients les plus exigeants !



Homestyle Chik'n® Burger

NOUVEAU

### Homestyle Chik'n® Burger

Chik'n® Chic : super moelleux à l'intérieur, croustillant à l'extérieur, un aspect fait maison caractéristique. Le premier Chik'n® Burger fabriqué à partir de filet de poulet entier et pané à la main ! Faire frire rapidement, et c'est tout !

- 100 % filet de poulet entier
- Croustillant et pané à la main
- Inratable - cuit et super moelleux

CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION		
ARTICLE 85 454 00	4 × 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 10-13 pièces d'env. 120 g)	4 - 4,5 INCH BUN



### Pulled Chik'n® Burger

Le Pulled, plus simple que jamais : blanc de poulet délicieusement mijoté, effiloché et agrémenté d'une sauce BBQ légèrement sucrée. Manipulation simple, préparation rapide et utilisations multiples.

- Rapide, simple et polyvalent
- Pour des recettes personnalisées en fonction de vos goûts et de vos besoins
- Maîtrise réelle du coût-portion

CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION		
ARTICLE 84 673 00	3 × 2,4 kg = 7,2 kg (2,4 kg = 24 pièces d'env. 100 g)	4 - 4,5 INCH BUN



### Chik'n® Burger

Les fans de poulet en raffolent : blanc de poulet finement haché et enrobé dans une panure croustillante. La viande utilisée respecte les normes halal !

- Panure croustillante
- Préparation rapide
- 100 % cuit = 100 % sécurité

CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION		
CHIK'N® BURGER	100 g × 60 pièces = 6,0 kg	4 - 4,5 INCH BUN
ARTICLE 85 243 00		
CHIK'N® BURGER XL	200 g × 30 pièces = 6,0 kg	5 INCH BUN
ARTICLE 94 101 00		



### Buffalo Chik'n® Burger

Il donne des ailes à votre offre de burgers : juteux, épicé et si prisé - le goût de nos Buffalo Chik'n® Wings en version burger. Authentique et pourtant si différent - pour apporter à votre carte de burgers une recette originale à base de poulet !

- Épicé avec une note authentique de beurre
- Croustillant, panure grossière
- 100 % cuit = 100 % sécurité

CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION		
ARTICLE 85 074 00	4 × 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 10-12 pièces d'env. 135 g)	4,5 - 5 INCH BUN



### Crunchy Chik'n® Burger

Un bestseller croustillant : blanc de poulet finement haché et enrobé d'une panure aux cornflakes ultra-croustillante pour satisfaire les papilles des gourmets. Saveur légèrement piquante !

- 100 % blanc de poulet
- Panure à base de cornflakes particulièrement croustillante
- 100 % cuit = 100 % sécurité

CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION		
ARTICLE 84 921 00	4 × 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 15-17 pièces d'env. 90 g)	3,5 - 4 INCH BUN
84 649 00	4 × 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 10-12 pièces d'env. 135 g)	4,5 - 5 INCH BUN





**VEGGIE**

**TELEMENT TENDANCE : VÉGAN, VÉGÉTARIEN, FLEXITARIEN**

Les habitudes alimentaires changent : une cuisine créative, sans viande ou presque, voilà une tendance qui a le vent en poupe - rien d'étonnant à ce que les burgers végétariens et végans soient tant appréciés. Mais les clients ont envie d'un plus grand choix et de diversité... Nos solutions vous permettront de satisfaire pleinement les envies végétariennes ou véganes de vos clients !



**VEGAN**



**BETTER SIDE DISH : NOS CAULI WINGS [P. 57] ET LEUR GLAÇAGE À BASE DE WHITE BBQ SAUCE [P. 108] FORMENT UN EN-CAS IDÉAL !**



**NOUVEAU**

**Mac'n'Cheese Burger**

Épatez vos clients avec le Mac'n'Cheese, le plat préféré des Américains, sous forme de burger ! Des macaronis et du fromage fondu enrobés d'une panure croustillante : que vous les serviez dans un burger, en garniture ou en accompagnement, vous aurez tout bon.

- Macaronis au fromage fondu
- Panure croustillante au maïs et au blé, assaisonnement moyennement épicé
- Un burger aux multiples talents qui se conserve longtemps

**VÉGÉTARIEN, CUIT, ÉPICÉ**

PRÉPARATION

ARTICLE 85458 00 4x1,3 kg = 5,2 kg 4 - 4,5 INCH BUN  
(1,3 kg = 9-11 pièces d'env. 130 g)



**Umami Master**

Maitre des sens : un burger juteux à base de champignons et de shiitakes grillés et de tomates séchées. Consistance riche, au goût naturellement caractéristique de champignon. Pour une saveur umami sans compromis !

- 100 % végétal : le mariage du champignon et de la tomate
- Un goût umami riche
- Texture juteuse naturelle

**VÉGÉTALIEN, CUIT, ÉPICÉ**

PRÉPARATION

ARTICLE 85460 00 4x1,1 kg = 4,4 kg 4 - 4,5 INCH BUN  
(1,1 kg = 9-11 pièces d'env. 110 g)



**NOUVEAU**





VEGAN



Red Oat Burger



NOUVEAU

**Red Oat Burger**

En voilà un qui aime la couleur : quand les flocons d'avoine flirtent avec les légumes anciens, notre burger « fusion food » voit rouge. De la betterave rouge qui a du croquant - de quoi mettre de la couleur sur votre carte... et du beurre dans vos épinards.

- Betteraves rouges et flocons d'avoine, un mélange tendance et vitaminé
- 100 % végan, manipulation simple
- Croquant, consistant, coloré

VÉGÉTALIEN, CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION   
 ARTICLE 85 459 00 4 × 1,1 kg = 4,4 kg 4 - 4,5 INCH BUN  
 (1,1 kg = 9-11 pièces d'env. 110 g)




**Green Oat Burger**

Au cœur vert : des variétés de légumes tendances comme le chou vert, les épinards et le brocoli évoquent le côté végétal du patty et lui donnent un aspect appétissant. Des flocons d'avoine consistants assurent la tenue et une texture ferme.

- Avoine super tendance, légumes naturels
- 100 % végan
- L'aspect d'un produit frais fait maison

VÉGÉTALIEN, CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION   
 ARTICLE 85 285 00 4 × 1,1 kg = 4,4 kg 4 - 4,5 INCH BUN  
 (1,1 kg = 9-11 pièces d'env. 110 g)




**Sunny Veggie Burger®**

L'alternative qui séduit de plus en plus : véritable délice végétalien de légumes croquants mûris au soleil. Savoureux, léger, sain et sans ingrédient d'origine animale.

- Idéal pour les végétariens et les végétaliens
- Petite touche de raifort
- Cuit pour un service rapide

VÉGÉTALIEN, CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION   
 ARTICLE 85 084 00 4 × 1,3 kg = 5,2 kg 3,5 - 4 INCH BUN  
 (1,3 kg = 10 pièces de 130 g)




**Mediterranean Veggie Burger**

Le bonheur sans viande : la solution pour élargir votre offre de burgers végétariens. Les légumes de la ratatouille taillés en gros morceaux, marinés à l'huile d'olive et finement grillés, réunis en un palet généreux et coloré.

- Sans panure, naturel, léger
- Légumes grillés, pesto, tomates séchées
- Idéal pour les végétariens et les végétaliens

VÉGÉTALIEN, CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION   
 ARTICLE 85 075 00 4 × 1,25 kg = 5,0 kg 3,5 - 4 INCH BUN  
 (1,25 kg = 10 pièces d'env. 125 g)



Mediterranean Veggie Burger

**LE BOOM DES BURGERS AUX LÉGUMES**

Les offres végétales créatives séduisent aussi les amateurs de viande et les flexitariens ! Grâce à la diversité de notre gamme de burgers végétariens, proposez-leur du goût, de la qualité, de la variété et du naturel.



PLANT-BASED

ENCORE MEILLEUR  
ENCORE MEILLEUR  
ENCORE MEILLEUR

SALOMON

# GREEN HEROES

FOODSERVICE EXCLUSIVE



## LE FAVORI DES CLIENTS PLANT-BASED

Les jumeaux végans de nos produits les plus appréciés par vos clients : Green Heroes : 100 % végans et 100 % protéine de blé. Un goût similaire et tout aussi authentique.

- ◆ En exclusivité - développés et disponibles seulement pour la restauration
- ◆ Blé européen : un engagement clair pour la durabilité

En savoir plus à propos de nos GREEN HEROES.

100 % VÉGAN -  
100 % DÉLICIEUX



## PLUS VRAIS QUE NATURE !

Nouvelle recette améliorée



### GREEN HEROES PLANT HOMESTYLE BURGER

Désormais disponible en version végétale : goût authentique, texture moelleuse, même préparation. Ce héros végétal séduira tous les clients, des amateurs de viande aux végans, avec son authenticité.

- 100 % VÉGAN, 100 % PROTÉINES DE BLÉ
- À GROS GRAINS, MOELLEUX ET JUTEUX COMME DU BŒUF
- L'ASPECT D'UN PRODUIT FAIT MAISON AUTHENTIQUE

VÉGÉTALIEN, CRU

PRÉPARATION

ARTICLE 85 283 00 3\*1,0 kg = 3,0 kg 4 - 5 INCH BUN  
(1,0 kg = 8 pièces d'env. 125 g)



### GREEN HEROES PLANT CRUNCHY CHIK'N® BURGER

Le favori des clients pour sa texture : son goût bluffant de Chik'n® étonnera tous vos clients. Un héros végétal à base de blé bien relevé avec une panure croustillante aux cornflakes.

- 100 % VÉGAN, 100 % PROTÉINES DE BLÉ
- UN GOÛT AUTHENTIQUE DE CHIK'N®
- UNE PANURE AUX CORNFLAKES PARTICULIÈREMENT CROUSTILLANTE

VÉGÉTALIEN, CUIT, ÉPICÉ

PRÉPARATION

ARTICLE 85 284 00 3\*1,0 kg = 3,0 kg 4 - 4,5 INCH BUN  
(1,0 kg = 11-12 pièces d'env. 90 g)








### Homestyle Burger Bun

Une douceur rustique : avec du levain et des flocons de pomme de terre – le parfait mélange de pain à hamburger et de petit pain du boulanger qui allie le meilleur des deux. Le charme d'un aspect extérieur fait main avec une croûte légère et à l'intérieur souple et moelleux. Grâce à ce bun à l'aspect artisanal et cuit dans un four à pierre, concoctez vous-même le meilleur des hamburgers !

- Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur
- Croûte irrégulière
- Prétranché « façon sandwich »

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION   
 ARTICLE 84670 00 105 g × 36 pièces = 3,78 kg 5 INCH (12,7 CM)



### Focaccia Burger Bun

Véritablement méditerranéen : bun prétranché avec tomates séchées, huile d'olive, sel de mer et romarin finement saupoudré. Un produit qui ouvre l'appétit et invite à imaginer les burgers les plus fous. Laissezvous inspirer !

- Aspect fait maison au charme unique
- À base d'huile d'olive italienne
- Complètement tranché

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION   
 ARTICLE 84734 20 80 g × 30 pièces = 2,40 kg 4,5 INCH (11,5 CM)




À PRÉSENT VÉGAN

### Brioche Burger Bun

Note sucrée et brillance séduisante : les Brioche Buns pour burgers tout en rondeur. Une expérience unique et un best-seller aux États-Unis ! Complètement tranché pour plus de commodité et incroyablement surprenant. Épatez vos convives et les concurrents !

- Brillance séduisante
- Une note légèrement sucrée
- Complètement tranché

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION   
 ARTICLE 84883 20 80 g × 20 pièces = 1,60 kg 4 INCH (10 CM)



### Laugen Burger Bun

Original et surprenant : l'alternative aux petits pains pour hamburgers classiques. Belle présentation, goût délicieux et appellation également bien adaptée aux schnitzels ! Prédécoupé sur le pourtour.

- Croûte typique, mie aérée
- Utilisation variée
- Scarification visuellement attractive

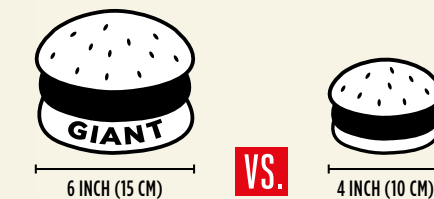
**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION   
 ARTICLE 84694 00 80 g × 48 pièces = 3,84 kg 4-4,5 INCH (10 CM)



## THINK BIG!

Nos Giant Buns vous offrent plus de place pour laisser libre cours à votre créativité pour vos burgers :



Vous trouverez ici nos garnitures :

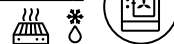
- P. 88 Giant Burger
- P. 89 Ranch Master® Gigaburger
- P. 90 Quick & Easy Burger



### Giant Burger Bun

Le plus gros, tout simplement : un bun pour hamburger XL, moelleux, complètement tranché et agrémenté de graines de sésame, parfaitement adapté aux burgers Giant et aux autres tailles, ainsi qu'au Quick & Easy Burger de 140 g. Think big !

- Structure particulièrement moelleuse et aérée
- Typiquement américain
- Complètement tranché

PRÉPARATION   
 ARTICLE 85293 00 125 g × 16 pièces = 2,00 kg 6 INCH (15 CM)



### Premium Giant Burger Bun

Big Beauty : Le bun au sésame géant avec style. Fabriqué à la main, la pâte légère levée dans un four à pierre pour former naturellement une croûte au sésame irrégulière et rustique. Un chef-d'œuvre pour les pupilles et les papilles !

- Format XXL à l'aspect artisanal, cuit dans un four à pierre
- Pièces uniques, formées sans moule
- Prétranché « façon sandwich »

PRÉPARATION   
 ARTICLE 85114 00 125 g × 32 pièces = 4,00 kg 6 INCH (15 CM)



# WRAPS

## WRAP IT!

LES TORTILLAS FONT UN VÉRITABLE TRAVAIL D'ÉQUIPE : ASSOCIÉES À DIFFÉRENTES GARNITURES ET TECHNIQUES D'ENROULAGE, ELLES SONT LA GARANTIE D'UN REPAS RÉUSSI. QUE CE SOIT POUR PRÉPARER UN WRAP TENDANCE OU UNE SPÉCIALITÉ MEXICAINE, LES TORTILLAS SOUPLES CONSTITUENT LA BASE DE NOMBREUSES COMBINAISONS DE SNACKS. DE PLUS, ELLES SONT IDÉALES POUR VOS PLATS À EMPORTER : PRÉPARATION TERMINÉE EN DEUX TEMPS, TROIS MOUVEMENTS !

- LA BASE PARFAITE : NOS WRAPS TORTILLAS SERVENT À PRÉPARER DES BURRITOS, DES TACOS, DES QUÉSADILLAS OU DES ENCHILADAS - ET DES WRAPS, BIEN SÛR !
- LA NOTE PARFAITE : LES WRAPS SONT POPULAIRES, SIMPLES, SOUPLES ET FACILES À PERSONNALISER.



### Wrap Tortilla Tomato, 30 cm

Sous le soleil : tortilla précuite à base de tomates séchées au soleil, qui lui donnent son apparence rouge appétissante. Quelques feuilles de basilic et voilà un plat raffiné aux accents méditerranéens.

- À base de tomates séchées au soleil et de basilic
- Aspect d'un produit fait maison
- Sans huile de palme

#### VÉGÉTALIEN

PRÉPARATION

ARTICLE 84 755 00 12 sachets x 12 pièces = 144 pièces (13,3 kg)



### Wrap Tortilla Traditional Plain, 30 cm

Tout le monde l'adore : qu'il soit sucré ou relevé, ce best-seller nature saura satisfaire les goûts et les papilles de chacun. Cuit et immédiatement disponible !

- Utilisation variée
- Aspect d'un produit fait maison
- Sans huile de palme

#### VÉGÉTALIEN

PRÉPARATION

ARTICLE 84 857 00 12 sachets x 12 pièces = 144 pièces (13,3 kg)



INFOS ET PRIX



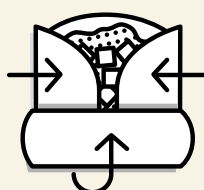
## TOUT EST UNE QUESTION DE GARNITURE !

Nos Wraps Tortillas les enveloppent tous : viande, légumes et dips - mexicains classiques, méditerranéennes ou avec la note épicée orientale-indienne. Surprenez également vos convives avec un « casting » sucré : mangue, papaye, miel et yaourt ou classique avec banane et chocolat. Plus personnalisé, y'a pas !

**VOUS TROUVEREZ LES TOPPINGS ET LES SAUCES À LA P. 108 !**



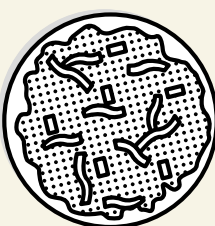
« WRAP IT »



**TECHNIQUE  
D'ENROULAGE  
« À LA BURRITO »**

Placez la garniture au centre. Rabattez légèrement les parties droite et gauche vers l'intérieur, puis la partie inférieure vers le haut. Il ne reste plus qu'à l'enrouler vers le haut. C'est prêt !

« CHANGE IT »



**VERSION  
« FLAMMEKUECHE »**

Assaisonnez légèrement de la crème fleurette avec du sel et du poivre, tartinez le wrap-tortilla, garnissez avec des oignons crus et des lardons, puis faites dorer au four rapidement à forte température : votre délicieuse flammekueche est prête !



**LES NACHOS ...**

... sont préparés à partir de tortillas de maïs : les tortillas séchées sont coupées en quatre puis cuites au four dans un peu de graisse.



**Wrap Tortilla Traditional Plain, 25 cm**

Un talent universel : tortilla de farine de blé précuite de taille moyenne. La base idéale pour les burritos, les chimichangas, les salades et les wraps. Laissez libre cours à votre imagination !

- Utilisation variée
- Aspect d'un produit fait maison
- Sans huile de palme

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION

ARTICLE 84 742 00 12 sachets x 12 pièces = 144 pièces (9,9 kg)



**Wrap Tortilla Traditional Plain, 15 cm**

Une petite qui a tout d'une grande : notre tortilla précuite la plus petite à base de farine de blé, idéale pour les tacos souples, les fajitas ou les quesadillas. Découvrez tous les secrets de la cuisine espagnole !

- Idéal en version finger food
- Aspect d'un produit fait maison
- Sans huile de palme

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION

ARTICLE 84 860 00 24 sachets x 12 pièces = 288 pièces (8,64 kg)



**Maistortilla, 15 cm**  
Tortilla de maïs, 15 cm

La recette originale : fine tortilla précuite et calibrée à base de trempe de maïs. La base traditionnelle pour les enchiladas, les tacos et les tostadas. Une alternative idéale aux produits à base de blé pour les convives présentant des intolérances !

- À base de trempe de maïs
- Aspect d'un produit fait maison
- Préparation authentique

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION

ARTICLE 84 861 00 16 sachets x 30 pièces = 480 pièces (11,04 kg)



**Nachos, unfritté**  
Nachos, à frire

Individuel et rapide : chips de tortilla nature croustillantes à base de trempe de maïs. À assaisonner individuellement, elles accompagnent parfaitement les dips et les sauces. Vous pouvez également les gratiner en combinaison avec du Cheddar Mozzarella Mix.

- Non assaisonné et utilisation flexible
- Aspect d'un produit fait maison
- Préparation authentique

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION

ARTICLE 84 859 00 2 x 5,0 kg = 10,0 kg



# TOPPINGS & SAUCES

## CE « JE-NE-SAIS-QUOI »

MÊME QUAND IL EST QUESTION DE NOURRITURE, CE SONT SOUVENT LES PETITES CHOSSES QUI FONT LA DIFFÉRENCE, DONNANT ALORS TOUT SON CARACTÈRE À UN BON PLAT. UNE NOTE, UNE TOUCHE, UN INGRÉDIENT, ET C'EST L'EFFET « WAOUH » GARANTI. QUE CE SOIT POUR DU FINGER FOOD, DES BURGERS ET DES WRAPS OU DES SCHNITZELS ET PLUS ENCORE, NOS TOPPINGS ET NOS SAUCES SATISFERONT TOUS LES DÉSIRS INDIVIDUELS DE VOS CONVIVES ET SERONT UN RÉGAL POUR LES YEUX COMME POUR LE PALAIS.

— POUR LA PETITE TOUCHE PERSONNALISÉE : NOS TOPPINGS ET NOS SAUCES - DE CLASSIQUES À EXOTIQUES - POUR LES DÉSIRS BIEN PARTICULIERS : NOUS VOUS AIDONS À PERSONNALISER VOS PRODUITS.



INFOS ET PRIX

## TIP TOP(PING)!

Grâce à nos toppings, apportez à vos plats ce « je-ne-sais-quoi » - pour une personnalisation en toute simplicité. Comblez vos convives grâce à une multitude de variantes.



### Pickled Jalapeños Nacho Slices

Une recette authentique du Mexique : des piments verts coupés en rondelles et marinés. Portionnable, juteux, croquant et légèrement épicé. Donnez un peu de piquant à votre burger !

- Recette originale du Mexique
- Piments Jalapeño coupés en rondelles
- Juteux, croquant et légèrement épicé

**VÉGÉTALIEN**

ARTICLE 84 746 99

6 × 2,8 kg = 16,8 kg



### Grillgemüse Mediterranean Légumes grillés Mediterranean

Bien plus qu'un simple antipasti : légumes grillés composés de poivrons rouges et jaunes, de courgettes, d'aubergines, de tomates et d'oignons. Mélange taillé, portionnable, particulièrement aromatique avec croquant caractéristique.

- Mélange de cinq variétés de légumes méditerranéens
- Taillé et à portionner selon la demande
- À servir en tant qu'entrée, accompagnement ou topping

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION



ARTICLE 84 760 00

5 × 1,0 kg = 5,0 kg





**NOUVEAU**

**White BBQ Sauce**

Un look et un goût surprenants : la plus prisée des sauces n'est pas forcément rouge ! Grâce à notre saveur fumée inimitable, en direct des États-Unis, créez des contrastes de couleurs uniques.

- Sauce barbecue blanche - le Bestseller au goût fumé en provenance des États-Unis
- Polyvalente : en garniture, pour dipper ou pour glacer
- À pomper et ambiant

**VÉGÉTALIEN**

ARTICLE 85 461 00 6 x 2,0 l (2,182 kg) = 12 l (13,092 kg)



**DÉCOUVREZ EN ACCOMPAGNEMENT NOS BEER BATTERED ONION RINGS THICK CUT P. 56 !**

Beer Battered Onion Rings Thick Cut, White BBQ Sauce (v.M.)



**Chili Cheese Burger Sauce**

La meilleure amie du hamburger : un classique de la scène des hamburgers avec un irrésistible goût de fromage et une note épicée. Vous n'atteindrez pas plus facilement le goût authentique du fromage sur vos hamburgers.

- Un goût de fromage irrésistible
- Idéal pour accompagner vos burgers
- À pomper et ambiant

ARTICLE 85 076 00 6 x 2,0 l (2,056 kg) = 12 l (12,336 kg)



**The Real Burger Sauce**

Cerise sur le gâteau : complétez votre burger avec notre propre sauce crémeuse. La finesse des épices associée à la fraîcheur sucrée de petits morceaux de concombre offrent à cette sauce une saveur irrésistible.

- Utilisation variée
- Avec de petits morceaux de concombre
- À pomper

**VÉGÉTALIEN**

ARTICLE 84 883 10 6 x 2,0 l (2,182 kg) = 12 l (13,092 kg)



**Redpeppajam®**

Doux, piquant et fruité : une sauce aux petits morceaux de poivrons rouges associés à un arôme unique pour agrémenter burgers, nachos et finger food et donner un petit coup de fouet à vos dips ou vos toppings.

- Aspect fait maison appétissant
- Morceaux très fins
- À pomper et ambiant

**VÉGÉTALIEN**

ARTICLE 84 998 00 6 x 2,0 l (2,550 kg) = 12 l (15,300 kg)



**Guacamole Classic Extreme Supreme**

De toute première qualité : purée d'avocats en morceaux particulièrement savoureux, délicatement épicée et agrémentée de jus de citron et d'éclats de tomates. La recette authentique en provenance du Mexique !

- À base des meilleurs avocats Hass du Mexique
- Avec des morceaux
- Surgelé

**VÉGÉTALIEN**

PRÉPARATION

ARTICLE 84 741 00 12 x 500 g = 6,0 kg



**POUR DES DIPS AVEC PLUS DE PEPS**

Que ce soit pour des plats chauds ou froids, à consommer sur place ou à emporter, les dips restent un atout - un petit plus. Tous nos toppings et toutes nos sauces sont disponibles dans des petits conditionnements ergonomiques et refermables.



**POUR LES TOPPINGS ET LES SAUCES À DIPPER, UTILISEZ NOTRE POMPE TRÈS PRATIQUE [P. 134] POUR PROPOSER UN PLAISIR À LA POMPE ; UNE OPTION SIMPLE POUR PERSONNALISER LES GOÛTS !**



**Mango Dip**

L'exotisme à l'état pur : la douceur fruitée et intense de la mangue offre non seulement aux burgers, aux assiettes de tapas et aux spécialités asiatiques, mais également aux grands classiques comme les schnitzels tout leur caractère exotique.

- Note de mangue douce et fruitée
- Particulièrement adapté aux recettes de Chik'n® et aux plats asiatiques
- À pomper et ambiant

**VÉGÉTALIEN**

ARTICLE 84 999 00 6 x 2,0 l (2,370 kg) = 12 l (14,200 kg)



**Asia Sauce**

L'authenticité dans les assiettes : la version originale selon une recette typiquement asiatique ! Une sauce qui agrmente par exemple les brochettes, les préparations Chik'n® et les plats asiatiques d'une délicate saveur authentique à la fois douce et épicée.

- Authentiquement doux et épicé
- Indispensable pour les créations asiatiques tendance
- À pomper et ambiant

**VÉGÉTALIEN**

ARTICLE 84 883 00 6 x 2,0 l (2,470 kg) = 12 l (14,820 kg)



**Chunky Salsa**

Le tex-mex s'invite à table : authentique salsa inspirée d'une recette mexicaine. Sauce épicée agrémentée de dés de tomates fraîches et fruitées et de morceaux de piments Jalapeño piquants.

- Saveur fruitée et épicée
- Avec de gros morceaux de tomates
- Ambiant

**VÉGÉTALIEN**

ARTICLE 84 744 00 6 x 2,0 l (2,100 kg) = 12 l (12,600 kg)



# SCHNITZEL & MORE

L'AUTHENTICITÉ, LE GAGE DE SAVEURS ÉTERNELLES : VOS CONVIVES RECHERCHENT LE NATUREL ET LE CHARME D'UN PLAT FAIT MAISON.

LA NOUVELLE RECETTE QUALITÉ DE NOTRE MARQUE : VOUS PERMETTE DE SERVIR LES BONS PETITS PLATS D'HIER AVEC ENCORE PLUS DE SAVEURS AUJOURD'HUI !

NOUVEAUTÉS DÈS À PRÉSENT DISPONIBLES DANS NOTRE GAMME : FVZ CONVENIENCE : DES CLASSIQUES MODERNES EN PLATS PRINCIPAUX

Toujours plus de produits d'excellente qualité, de diversité et de flexibilité avec la simplicité de préparation habituelle !



## ENTRE TRADITION ET INNOVATION

ILS SONT DE RETOUR : LES GRANDS CLASSIQUES DE LA CUISINE ALLEMANDE ! SPÉCIALITÉS RÉGIONALES ET RECETTES TRADITIONNELLES S'EMPARENT DE NOUVEAU DES MENUS. MAIS DANS UN TOUT AUTRE STYLE : PRÉPARATIONS ARTISANALES OU FABRICATIONS MAISON, PLACE AUX MISES EN SCÈNE ET AUX INTERPRÉTATIONS MODERNES. NOTRE GAMME DE PRODUITS « SCHNITZELS & MORE » RÉPOND AUX ENVIES DE VOS CONVIVES, QUI RECHERCHENT DES PLATS À BASE DE VIANDE À LA FOIS AUTHENTIQUES ET REMIS AU GOÛT DU JOUR. UN PEU COMME SI NOUS AVIONS TÉLÉPORTÉ LA CUISINE DE GRAND-MÈRE ...

- NOTRE INSPIRATION : DES PLATS INDIVIDUELS QUI VOUS PERMETTRONT DE VOUS DÉMARQUER
- VOTRE SÉCURITÉ : DES VIANDES ET DES INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE QUALITÉ SÉLECTIONNÉS AUPRÈS DE FOURNISSEURS TRIÉS SUR LE VOLET ET CONTRÔLÉS
- NOTRE PROMESSE : DES PRODUITS FACILES À MANIPULER, À PRÉPARER ET À RÉUSSIR
- VOTRE AVANTAGE : UN CONCEPT MARKETING RENTABLE



# SCHNITZEL & CLASSIQUE

## UN GRAND CLASSIQUE À FORT POTENTIEL

CUISINE LOCALE OU « NOUVELLE DÉCONTRACTION ALLEMANDE », LE CHARME RUSTIQUE DANS L'ASSIETTE PLAÎT TOUJOURS AUTANT, Y COMPRIS AUPRÈS DES PLUS JEUNES. UN PLAT INCONTOURNABLE : LE SCHNITZEL. NOUS ALLONS VOUS EXPLIQUER COMMENT DÉCLINER À L'INFINI CE GRAND CLASSIQUE DE TOUS LES TEMPS ! QU'ILS SOIENT SERVIS DANS L'ASSIETTE OU EN TANT QUE PLAT À EMPORTER, QUELS QUE SOIENT LEUR POIDS, LEUR RECETTE, LA FAÇON DONT ILS ONT ÉTÉ PANÉS ET LE TYPE DE VIANDE UTILISÉ, QU'ILS SOIENT CRUS OU CUITS, PARTEZ AVEC NOUS À LA CHASSE AUX SCHNITZELS !

— DORÉ ET CROUSTILLANT À L'EXTÉRIEUR, TENDRE ET FONDANT À L'INTÉRIEUR, UN IMPÉRATIF ABSOLU POUR NOUS, L'INVENTEUR DU KNUSPER SCHNITZEL !  
— DES PRODUITS SANS CESSÉ AMÉLIORÉS, TEL EST LE CRÉDO DES SPÉCIALISTES DU SCHNITZEL QUE NOUS SOMMES !

Knusper Schnitzel Homestyle



### Knusper Schnitzel Homestyle Escalope Extra-Croustillante Homestyle

Un aspect et une saveur authentiques, comme si vous l'aviez fait vous-même : longe de porc fine et fondante enrobée d'une panure ultra-croustillante dorée à souhait aux contours naturellement irréguliers.

- Aspect d'un produit fait maison
- Visuellement plus gros à poids égal
- Qualité optimale sans viande rouge

#### CRUE

#### PRÉPARATION

ARTICLE 56 751 00	env. 160 g × env. 38 pièces = 6,08 kg
56 752 00	env. 180 g × env. 32 pièces = 5,76 kg
56 753 00	env. 200 g × env. 28 pièces = 5,60 kg



## PLUS AUCUNE DIFFÉRENCE AVEC UN SCHNITZEL FAIT MAISON :

Look & Taste « comme du fait-maison »

LA RÉFÉRENCE SUR LE MARCHÉ

REGULIER ET ÉPAIS À SOUHAIT



KNUSPER SCHNITZEL HOMESTYLE

IRRÉGULIER ET FIN, COMME À LA MAISON



IMPOSSIBLE DE LE DIFFÉRENCIER D'UN SCHNITZEL FAIT MAISON !



INFOS ET PRIX



## UNE ESCALOPE CROUSTILLANTE ORIGINALE

Démontrez à vos clients que votre escalope est bien plus que simplement typiquement allemande :

**CRÉEZ LA SURPRISE AVEC UNE ESCALOPE CROUSTILLANTE EN BROchette BIEN ÉPICÉE ...**



Knusper Schnitzel

**... OU BIEN CONFÉREZ-LUI GRÂCE À DU CHORIZO ET À DU FROMAGE GRATINÉ UNE SAVEUR TOUTE ESPAGNOLE.**



Knusper Schnitzel

### Knusper Schnitzel Escalope Extra-Croustillante

Ultra-croustillante à l'extérieur, fondante à l'intérieur : longe de porc tendre enrobée d'une panure extra-croustillante. Le plaisir des Schnitzels avec un aspect fait maison.

- Panure croustillante incomparable
- Longe de porc fondante
- Forme authentique



CRUE

PRÉPARATION



KNUSPER SCHNITZEL

ESCALOPE EXTRA-CROUSTILLANTE

56 746 00	env. 120 g × env. 60 pièces = 7,2 kg
56 740 00	env. 160 g × env. 40 pièces = 6,4 kg
56 739 00	env. 180 g × env. 40 pièces = 7,2 kg
56 741 00	env. 200 g × env. 40 pièces = 8,0 kg
56 742 00	env. 230 g × env. 33 pièces = 7,59 kg

KNUSPER SCHNITZEL XXL

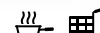
ESCALOPE EXTRA-CROUSTILLANTE XXL

70 581 00	env. 300 g × env. 21 pièces = 6,3 kg
-----------	--------------------------------------



CUITE

PRÉPARATION



ARTICLE 84 568 00	env. 100 g × env. 80 pièces = 8,0 kg
84 569 00	env. 120 g × env. 60 pièces = 7,2 kg
56 744 00	env. 180 g × env. 40 pièces = 7,2 kg

### Goldschnitzel Escalope panée

Une véritable pépite d'or : ce best-seller parmi les escalopes de porc séduit avec sa petite touche citronnée incroyablement fraîche et sa délicieuse panure dorée à souhait.

- Un classique enrobé d'une fine panure dorée
- Longe de porc fondante
- Note citronnée harmonieuse



CRUE

PRÉPARATION



ARTICLE 84 135 00	env. 80 g × env. 100 pièces = 8,0 kg
84 100 00	env. 100 g × env. 80 pièces = 8,0 kg
84 102 00	env. 120 g × env. 60 pièces = 7,2 kg
59 067 00	env. 140 g × env. 50 pièces = 7,0 kg
84 111 00	env. 160 g × env. 40 pièces = 6,4 kg
84 115 20	env. 180 g × env. 20 pièces = 3,6 kg
84 115 00	env. 180 g × env. 40 pièces = 7,2 kg
84 119 00	env. 200 g × env. 40 pièces = 8,0 kg
84 123 00	env. 220 g × env. 40 pièces = 8,8 kg
84 124 00	env. 250 g × env. 36 pièces = 9,0 kg



CUITE

PRÉPARATION



ARTICLE 84 106 00	env. 100 g × env. 30 pièces = 3,0 kg
84 118 00	env. 100 g × env. 80 pièces = 8,0 kg
84 440 00	env. 120 g × env. 60 pièces = 7,2 kg
84 130 00	env. 150 g × env. 40 pièces = 6,0 kg
84 521 00	env. 180 g × env. 40 pièces = 7,2 kg



Goldschnitzel



### IDÉE DE RECETTE

ESCALOPE PANÉE ET PÔLÉE DE POMMES DE TERRE

2 escalopes panées cuites, 150 g
180g de pommes de terre sautées
20g de lardons
30g de ciboule



INFOS ET PRIX





Knusper Schnitzel Chik'n®

## ESCALOPE TAKE A CHIK'N®

Le plat copieux et croustillant, aussi pour la route ! Quelques gestes et ingrédients c'est tout ce qu'il faut pour en faire un best-seller.



### Maxi Chik'n® Schnitzel XXL

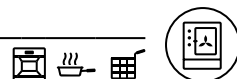
Maxi-escalope de poulet XXL

À la fois généreuse et appétissante : Escalope extra-large de poulet, délicieusement assaisonnée dans une panure dorée et croustillante à souhait. Pour calmer les faims de loup !

- Excellente couverture assiette
- Blanc de poulet juteux
- Panure assaisonnée, cuite et croustillante

#### CUITE

PRÉPARATION



ARTICLE 83 361 10

env. 250 g × 24 pièces = 6,0 kg



### Knusper Schnitzel Chik'n®

Escalope de poulet Extra-Croustillante

Ultra-croustillant à l'extérieur, tendre à l'intérieur : blanc de poulet naturel fondant enrobé d'une panure extra-croustillante pour les amateurs de viande surveillant les calories qu'ils consomment. Emincé en lamelles, un complément idéal à une salade par exemple !

- Panure croustillante exclusive
- Filet de poulet de qualité premium
- Taillé à la main

#### CUITE

PRÉPARATION



ARTICLE 84 644 00  
84 645 00  
84 647 00  
84 648 00

env. 100 g × env. 60 pièces = 6,0 kg  
env. 120 g × env. 50 pièces = 6,0 kg  
env. 160 g × env. 38 pièces = 6,0 kg  
env. 180 g × env. 33 pièces = 6,0 kg



FVZ Hähnchenbrustfilet Piccata



### FVZ Hähnchenbrustfilet Piccata

FVZ Blanc de poulet Piccata

Une séduisante touche méditerranéenne. Coupé dans du blanc de poulet tendre et juteux, ce filet est enrobé d'une panure croustillante et légèrement épicée, relevée de Grana Padano.

- Panure avec du Grana Padano
- Préparée avec du blanc de poulet tendre et juteux
- Longue durée de conservation

#### CUITE

PRÉPARATION



ARTICLE 92 729 20  
92 729 30  
92 729 10

100 g × env. 45 pièces = 4,5 kg  
125 g × env. 30 pièces = 3,75 kg  
150 g × env. 30 pièces = 4,5 kg



### FVZ Hähnchenschnitzel paniert

FVZ Escalope de poulet

Pour tous les amateurs de plats légers. Escalope de blanc de poulet légèrement épicée. Sa panure se prête à la cuisson au four vapeur.

- Préparée avec du blanc de poulet tendre et juteux
- Légèrement épicé
- Polyvalent

#### CUITE

PRÉPARATION



ARTICLE 86 016 01  
92 672 10

100 g × env. 45 pièces = 4,5 kg  
160 g × env. 25 pièces = 4,0 kg



**LE FAVORI DES CLIENTS**  
**PLANT-BASED**

Les spécialités à base de viande que vos clients apprécient sont désormais disponibles en version végétane, avec des protéines végétales

- ◆ Sans compromis - la même consistance et préparation que les versions à base de viande
- ◆ Pour des préparations variées - un vrai délice également pour les non-végans



PLANT-BASED  
FOOD

**SALOMON**

**GREEN HEROES**  
FOODSERVICE EXCLUSIVE



**GREEN HEROES**  
**PLANT KNUSPER SCHNITZEL**  
Green Heroes Plant Escalope Extra-Croustillante

Jumeau végétal : Ce Green Heroe ressemble à s'y méprendre à notre recette originale. Vos clients seront conquis par le goût, la texture et l'aspect « fait maison » de cette nouvelle recette.

- 100 % VÉGAN, 100 % PROTÉINES DE BLÉ
- PANURE CROUSTILLANTE INCOMPARABLE
- FORME AUTHENTIQUE

VÉGÉTALIEN, CUIT

PRÉPARATION				
ARTICLE 85 480 00	4 × 1,20 kg = 4,80 kg (1,20 kg = 20 - 21 pièces d'env. 60 g)			
56 988 00	3 × 1,00 kg = 3,00 kg (1,00 kg = 10 pièces d'env. 100 g)			
85 481 00	2 × 1,82 kg = 3,64 kg (1,82 kg = 13 - 14 pièces d'env. 140 g)			



INFOS  
ET PRIX



**Mini Schnitzel Chik'n®**  
Mini-escalope de poulet

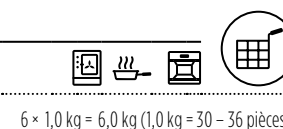
Petit format pour une grande star : mini-schnitzel à base de blanc de poulet tendre et fondant, enrobé d'une panure ultra-croustillante. Prêt à cuisiner, idéal en toutes occasions.

- Panure ultra-croustillante
- Grammage régulier
- L'alternative premium aux nuggets

**CUITE**

PRÉPARATION

ARTICLE 84 470 00



6 × 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 30 - 36 pièces)



**Mini Schnitzel**  
Mini-escalope de porc

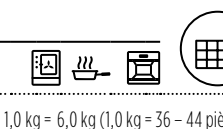
L'original en mini-format : longe de porc tendre et fondante, enrobée d'une panure ultra-croustillante et agrémentée d'une petite touche de citron. Compagnon idéal prêt à cuisiner pour d'innombrables recettes.

- Panure ultra-croustillante
- Grammage régulier
- Idéal en suggestion du jour

**CUITE**

PRÉPARATION

ARTICLE 56 736 00



6 × 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 36 - 44 pièces)

**THE GREAT SMALL ONE:**

Pour le buffet, comme garniture ou pour le bar à salades - Surprenez vos invités avec des interprétations variées!



Mini Schnitzel Chik'n





INFOS ET PRIX



Cordon Bleu vom Schwein



**Cordon Bleu vom Schwein**  
Cordon Bleu de porc

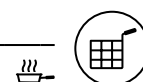
Un classique deux fois plus garni : échine de porc juteuse délicieusement garnie de gouda légèrement fondant et de copieux morceaux de jambon taillés dans l'épaule.

- Longe de porc fondante
- Farce consistante à base de fromage et de jambon
- Délicieuse panure

**CRU**

**PRÉPARATION**

ARTICLE 84 117 00 env. 180 g × env. 40 pièces = 7,2 kg  
84 122 00 env. 200 g × env. 40 pièces = 8,0 kg



**IDÉE DE RECETTE**

FIRE ROASTED CHIK'N® STEAKS À L'ORIENTAL, AVEC COUSCOUS ET LÉGUMES

- 2 Fire Roasted Chik'n® Steaks
- 60 g de couscous
- 20 g de courgettes
- 20 g de poivrons rouges
- 20 g de poivrons jaunes
- 5 g de menthe
- 10 g de concombre coupé en dés
- 25 g de yaourt nature



**Fire Roasted Chik'n® Steak**

Délicieuse saveur grillée : filet de poulet fondant, grillé à la flamme et mariné dans une sauce légèrement épicée. Un marquage au grill caractéristique et un délicieux arôme rôti qui éveillent les sens.

- Grillé à la flamme
- Qualité de viande premium
- Taillé à la main

**CUIT**

**PRÉPARATION**

ARTICLE 84 641 00 4 × 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 13 - 19 pièces)



DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOTRE FIRE ROASTED CHIK'N® FINGERS P. 64 !





# SPÉCIALITÉS DE VIANDE HACHÉE

## ÉLUE À L'UNANIMITÉ

UNE VIANDE HACHÉE À LA CAPACITÉ D'ADAPTATION EXTRAORDINAIRE QUI REMPORTE LA PALME. ELLE A TOUT D'UNE STAR ! QUE CE SOIT DANS L'ASSIETTE OU EN BUFFET, LES PRODUITS À BASE DE VIANDE HACHÉE CONVIENNENT À CHAQUE OCCASION. UN CHOIX PRATIQUE POUR DES IDÉES DE SAVEURS VARIÉES, INSPIRÉES DE TOUTES LES CULTURES, ET DISPONIBLES EN PORTIONS INDIVIDUELLES.

NOTRE GARANTIE : DES PRODUITS SAINS ET DE QUALITÉ GRÂCE À NOTRE EXPÉRIENCE DE PLUSIEURS DIZAINES D'ANNÉES ET NOS COMPÉTENCES APPROFONDIES EN MATIÈRE DE TRANSFORMATION TOUJOURS SOUS HAUTE SURVEILLANCE : TRACABILITÉ COMPLÈTE, DES ALIMENTS BRUTS AU PRODUIT FINI  
 LARGE CHOIX : LA VIANDE HACHÉE SOUS TOUTES SES FORMES POUR CHAQUE OCCASION



**HIT Unsere Beste Frikadelle**  
 HIT Notre meilleure Fricadelle

Un aspect et une saveur authentiques, comme si vous l'aviez fait vous-même : boulette de viande de porc légère et fondante, copieusement assaisonnée, dorée à souhait et précuite. Particulièrement raffinée grâce aux ciboules fraîchement récoltées.

- 100% viande de porc
- Texture légère
- Longue durée de conservation et idéal en plat froid

**CUIT**

**PRÉPARATION**

ARTICLE	79 189 00	100 g × 90 pièces= 9,0 kg
	84 161 24	125 g × 24 pièces= 3,0 kg
	84 161 00	125 g × 75 pièces=9,38 kg



## ASPECT D'UN PRODUIT FAIT MAISON, DE L'EXTÉRIEUR COMME DE L'INTÉRIEUR !

Croustillantes, épicées et légères, comme les boulettes de votre enfance. Grâce à une nouvelle recette, notre meilleure fricadelle exprime toutes les saveurs authentiques de la cuisine maison avec un zeste de nostalgie !

— **ASPECT TYPIQUE D'UN PRODUIT FAIT MAISON, DORÉ SUR TOUTE LA SURFACE EXTÉRIEURE**

— **STRUCTURE MAISON AUTHENTIQUE À LA TEXTURE PARTICULIÈREMENT LÉGÈRE**

— **PLUS DE GOÛT ET DE SAVEUR**

— **RELEVÉ À LA CIBOULE, GAGE DE FRAÎCHEUR ET D'ORIGINALITÉ**

— **MEILLEURE PRÉPARATION À FROID, DURÉE DE CONSERVATION PLUS LONGUE**



## VENTE À EMPORTER GARANTIE

Une préparation facile et rapide : Ces délices à emporter se préparent rapidement, quelle que soit la sauce choisie.

**VOUS TROUVEREZ P. 134 UN EMBALLAGE TAKE-AWAY ADAPTÉ.**







PLANT-BASED  
FOOD

**SALOMON**  
**GREEN HEROES**  
FOODSERVICE EXCLUSIVE



**GREEN HEROES PLANT FRIKADELLE**  
Green Heroes Plant fricadelle

L'équivalent végétal : un goût étonnamment semblable et à base de protéines de blé. Une création qui fait honneur au règne végétal et qui séduit par sa structure souple et aérée et son assaisonnement authentique !

- 100 % VEGAN, 100 % PROTÉINES DE BLÉ
- UN GOÛT AUTHENTIQUE
- À DÉGUSTER SELON SES ENVIES

VÉGÉTALIEN, CUITE

PRÉPARATION



ARTICLE 85 478 00 3 × 1,75 kg = 5,25 kg (1,75 kg = 14 - 15 pièces de 125 g)

**100 %  
VÉGANS –  
100 %  
DÉLICIEUX**



En savoir encore plus sur nos GREEN HEROES.



**GREEN HEROES PLANT MEATBALLS**  
Green Heroes Plant boulettes de viande

À déguster en toute occasion : dotés d'une structure souple et légère, dorés de tous les côtés et rehaussés d'un assaisonnement typique, ils séduisent par leur saveur, leur forme artisanale et leurs multiples facettes culinaires. À combiner dans l'assiette selon les envies, que ce soit avec des pâtes ou un curry.

- 100 % VÉGANS, 100 % PROTÉINES DE BLÉ
- LONGUE DURÉE DE CONSERVATION
- ÉGALEMENT IDÉALS EN TANT QUE SNACKS

VÉGÉTALIEN, CUITE

PRÉPARATION



ARTICLE 85 477 00 3 × 1,8 kg = 5,4 kg (1,8 kg = 98 - 105 pièces de 18 g)



**LE FAVORI DES CLIENTS**  
**PLANT-BASED**

Green Heroes : la version jumelle à base de plantes de nos bestsellers à la viande

- ◆ 100 % blé européen et végans
- ◆ Un véritable délice pas uniquement réservé aux personnes véganes !
- ◆ En exclusivité pour la restauration





### HIT Meatballs Classic

Tout en rondeur : nos boulettes de viande de bœuf hachée et épicée trouvent leur place à tous les repas. Seules ou avec de la salade, sur une brochette, avec des pâtes ou dans un pain pita... Toujours un vrai régal pour les yeux !

- 100% bœuf
- Utilisations variées
- À déguster chaud ou froid

#### CRUES

##### PRÉPARATION



ARTICLE 85 027 00 10 x 1,0 kg = 10,0 kg (1,0 kg = 44 - 46 pièces de 22 g)



### FVZ Partyfrikadelle

FVZ Steak haché de mouton



Délicieuse mini-boulette, idéale comme amuse-gueule pour toutes les occasions festives : en brochette, en wrap ou comme garniture de salade : ces délicieux amuse-gueules à base de viande de porc et de bœuf ouvrent l'appétit et font régner la bonne humeur. Très épicées et rehaussées d'oignons. Petits et grands se régaleront.

- À base de viande de porc et de bœuf
- Idéales pour toutes sortes d'en-cas
- Cuites sans matières grasses

#### CUITE

##### PRÉPARATION



ARTICLE 93620 00 5 x 1,0 kg = 5,0 kg (1,0 kg = 50 pièces x 20 g)



## PARTY POPPER

Le grand favori du buffet: pour une petite réception, un grand festin ou l'anniversaire d'un enfant - les boulettes de viande sont polyvalentes et sont toujours très appréciées.



FVZ Partyfrikadelle



### HIT Schlemmer Hacksteak

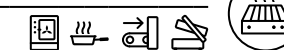
HIT Haché de bœuf Gourmet

Un classique en toute légèreté : haché de bœuf extrêmement tendre. Son assaisonnement raffiné flatte les papilles des gourmets les plus fins et vous fait gagner du temps au niveau de la préparation.

- 100% viande de bœuf
- Longue durée de conservation
- Idéal en plat froid

#### CRU

##### PRÉPARATION



ARTICLE 84 816 00	125 g x 40 pièces = 5,0 kg
85 030 00	140 g x 36 pièces = 5,04 kg
84 818 00	180 g x 28 pièces = 5,04 kg



### FVZ Lammhacksteak

FVZ Steak haché de mouton



Pour ajouter de la diversité à votre offre : du steak haché pur mouton finement épicé, cuit sans matières grasses et sous une forme appétissante.

- Pur mouton
- Longue durée de conservation
- Cuit sans matières grasses

#### CUITE

##### PRÉPARATION



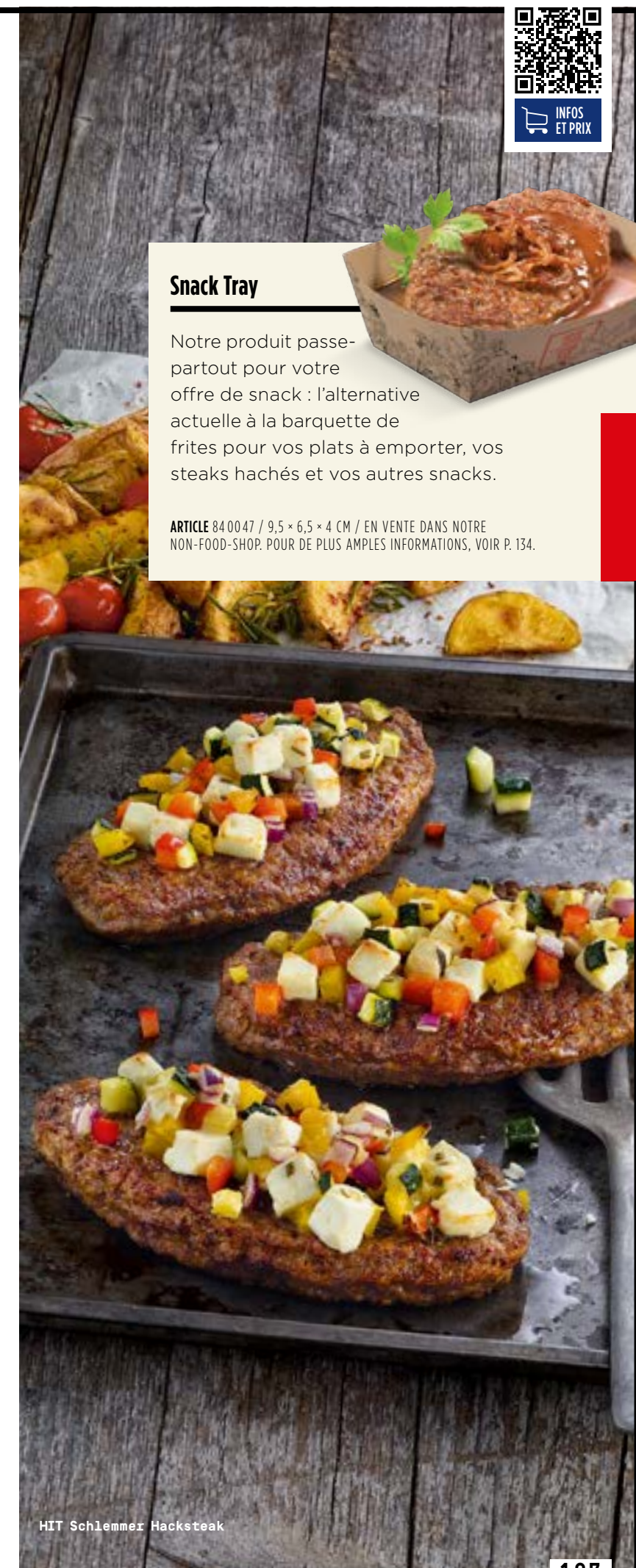
ARTICLE 93903 00 70 g x 40 pièces = 2,8 kg



### Snack Tray

Notre produit passe-partout pour votre offre de snack : l'alternative actuelle à la barquette de frites pour vos plats à emporter, vos steaks hachés et vos autres snacks.

ARTICLE 84 004 7 / 9,5 x 6,5 x 4 CM / EN VENTE DANS NOTRE NON-FOOD-SHOP. POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS, VOIR P. 134.



HIT Schlemmer Hacksteak





PLANT-BASED  
FOOD

SALOMON

**GREEN  
HEROES**  
FOODSERVICE EXCLUSIVE



**100 % VÉGANS –  
100 % DÉLICIEUX**

**GREEN HEROES  
PLANT HACKROLLE TOMATE**

Green Heroes Plant Rouleau de protéines de blé à base de tomates

Le produit vedette de votre carte Veggie : nos rouleaux à base de plantes et de protéines de blé hachées et farcis d'une sauce à la tomate offriront à vos clients une expérience gustative unique. Ils sont idéals en tant que plat principal ou en tant que snacks.

- **100 % PROTÉINES DE BLÉ, 100 % VÉGANS**
- **FARCE À LA TOMATE SUR TOUTE LA LONGUEUR**
- **LONGUE DURÉE DE CONSERVATION**

VÉGÉTALIEN, CUITE

PRÉPARATION

ARTICLE 85 479 00 3 x 1,8 kg = 5,4 kg (1,8 kg = 15 - 16 pièces de 120 g)



**HIT Cevap Cevapcici**

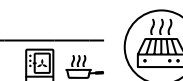
Un original épicé à base de viande de bœuf : léger et juteux avec épices relevées caractéristiques. Idéal en toutes occasions, à servir traditionnellement avec de la salade et du riz ou à croquer comme un « bâtonnet de bœuf » accompagné de dips.

- 100 % viande de bœuf
- Finement épicé
- Utilisations variées

CRU

PRÉPARATION

ARTICLE 85 060 00 4 x 1,125 kg = 4,5 kg (1,125 kg = 45 pièces de 25 g)



**Ranch Master® Cevapcici**

Un original épicé sans oignon : rouleaux de viande hachée de bœuf avec assaisonnement typique. Idéal pour une préparation à la plancha ou à la poêle.

- 100 % viande de bœuf
- Finement épicé
- Sans oignon

CRU

PRÉPARATION

ARTICLE 80 384 00 8 x 1,0 kg = 8,0 kg (1,0 kg = env. 40 pièces de 25 g)



HIT Cevap Cevapcici



# SPÉCIA- LITÉS



## ÉLUE À L'UNANIMITÉ

JARRET, GIGOT ET PAUPIETTES : NOS SPÉCIALITÉS À LA VIANDE SONT ENCORE TRÈS DEMANDÉES. LES VRAIS CONNAISSEURS ATTENDENT LA QUALITÉ PREMIUM ET DE NOUVELLES IDÉES. ET C'EST CE QUE NOUS PROPOSONS. UN FESTIN SAVOUREUX POUR TOUS LES SENS.

NOUS SOMMES VOTRE SPÉCIALISTE DE LA VIANDE: GRÂCE À DES DÉCENIES D'EXPÉRIENCES ET DES CONTRÔLES QUALITÉ DE POINTE NOUS LIVRONS ÉGALEMENT DES PRODUITS VEGGIE : DÉCOUVREZ NOS SPÉCIALITÉS AUX LÉGUMES FARCIES !

FVZ Der Haxer



**FVZ Der Haxer**  
FVZ Jarret



L'original qui fera le bonheur de tous les amateurs de copieux plats de viande ! Ce petit jarret de porc délicieusement relevé est absolument incontournable, un authentique goût de brasserie ou de Biergarten. Ce jarret est le candidat idéal pour assouvir rapidement toute faim avec un délicieux mets traditionnel.

- Aspect fait maison
- Sans couenne
- Longue durée de conservation

### CUIT

#### PRÉPARATION



ARTICLE	95 152 20	120 g × 60 pièces = 7,2 kg
	95 152 21	150 g × 40 pièces = 6,0 kg
	95 152 22	180 g × 40 pièces = 7,2 kg

C+C	95 152 09	5 × 1,5 kg = 7,5 kg (1,5 kg = env. 9 - 11 pièces)
-----	-----------	---



**FVZ Chicken Haxen**  
FVZ Jarrets de poulet



Interprétation moderne pour servir le poulet de manière particulièrement appétissante. Tendre pilon de poulet sans os, légèrement épicé, idéal tant pour les menus classiques que les créations modernes.

- Touche artisanale
- Légèrement épicé
- Longue durée de conservation

### CUITE

#### PRÉPARATION



ARTICLE	92542 00	2 × 2,5 kg = 5,0 kg
---------	----------	---------------------

C+C	92542 03	4 × 1,5 kg = 6,0 kg
-----	----------	---------------------



FVZ Chicken Haxen



INFOS  
ET PRIX





FVZ Spare Ribs Barbecue



## BARBECUE-STAR

Elles sont incontournables et la plupart des clients les adorent ardemment et bien chaudes : les spare-ribs de poitrine de porc. Cette tendance indémodable du barbecue constitue pour beaucoup le nec plus ultra de la viande grillée. Croustillantes et juteuses, nos Ribs sont encore plus délicieuses dégustées avec les doigts sur une planche en bois rustique : des couverts peuvent cependant s'avérer utiles pour les autres plats.



INFOS ET PRIX



**FVZ Spare Ribs Barbecue**

Cette marinade aux délicieux arômes de grillade fera le bonheur de tous vos amis amateurs de viande. Juteuses et épaisses côtes de porc dans une marinade BBQ pour un savoureux repas.

- Comme fait maison
- Déjà marinées
- Côtes de porc juteuses

**CUIT**

PRÉPARATION

ARTICLE 95 084 00

C+C 95 084 19



6,0 kg

5 x 1,5 kg = 7,5 kg



**FVZ Spare Ribs Classic**

Une variante classique avec un léger goût de rôti que ne manqueront pas d'apprécier tous les amateurs de viande. Épicées de manière traditionnelle, ces épaisses et juteuses côtes de porc feront une savoureuse entrée en scène.

- Comme fait maison
- Déjà épicées
- Juteuses côtes de porc

**CUIT**

PRÉPARATION

ARTICLE 95 084 20



6,0 kg



# NON-FOOD-SHOP

DES EMBALLAGES PRATIQUES POUR DE MEILLEURES VENTES !

# BIEN EMBALLÉ, RÉGALEZ-VOUS

2 Snack Bag

1 Burger Box

3 Snack Cup

4 Burger Bag

5 Snack Cup 2 Go

6 Pompe à sauce

8 Snack Tray

7 Wrap Paper



RETROUVEZ-LES AINSI QUE DE NOMBREUX AUTRES ARTICLES NON-ALIMENTAIRES SUR NOTRE SALES SHOP :

## 1. Burger Box

ARTICLE	4 INCH 88 120 02	100 pièces / carton
	5 INCH 88 120 03	
	6 INCH 83 99 00	

## 2. Snack Bag

ARTICLE	84 00 46	100 pièces / carton
---------	----------	---------------------

## 3. Snack Cup

ARTICLE	84 00 50	100 pièces / carton
---------	----------	---------------------

## 4. Burger Bag

ARTICLE	84 00 83	250 pièces / carton
---------	----------	---------------------

## 5. Snack Cup 2 Go

ARTICLE	84 00 86	100 pièces / carton
---------	----------	---------------------

## 6. Pompe à sauce

ARTICLE	840005	1 pièce / carton
---------	--------	------------------

## 7. Wrap Paper

ARTICLE	88 114 02	100 pièces / carton
---------	-----------	---------------------

## 8. Snack Tray

ARTICLE	84 00 47	100 pièces / carton
---------	----------	---------------------







			PALETTISATION			ALLERGÈNES*			VALEURS NUTRITIONNELLES (100 G / ML EN MOYENNE)								MISE EN OEUVRE											RÉGIME	PAGE				
FINGER FOOD	Code art.	Conditionnement	Cartons par palette	Couches par palette	Cartons par couche	Gluten	Lactose	Autres	Énergie en kJ	Énergie kcal	Mat. grasse	Dont acides gras saturés en g	Hydrates de carbone	Dont sucre	Pro-téine	Sel																	
<b>FINGER FOOD</b> Cheese & Veggie Appetizer																																	
Peppers Cream Cheese	84 279 00	6 x 1,00 kg = 6,00 kg (1,00 kg = 26 - 33 pièces)	88	11	8	+	+		996	238	13	5,0	27	1,2	3,3	1,5	•												•	⊙		52	
Peppers Cheddar Cheese	84 278 00	6 x 1,00 kg = 6,00 kg (1,00 kg = 26 - 33 pièces)	88	11	8	+	+		1044	249	13	3,5	26	1,9	7,1	1,5	•													•	⊙		52
Chili & Cheese Nuggets	84 748 00	6 x 1,00 kg = 6,00 kg (1,00 kg = 48 - 53 pièces)	88	11	8	+	+		1011	242	13	6,1	24	1,3	7,2	2,1	•													•	⊙		53
Camembert Bites	85 439 00	6 x 1,00 kg = 6,00 kg (1,00 kg = 46 - 52 pièces)	88	11	8	+	+		1527	367	25	14	23	1,5	12	1,3	•													•	⊙		53
Broccoli & Cheese Nuggets	84 273 00	3 x 1,00 kg = 3,00 kg (1,00 kg = 48 - 53 pièces)	160	10	16	+	+		1015	243	13	6,8	24	1,1	7,4	1,5	•													•	⊙		53
Green Heroes Plant Chili Nuggets	85 298 00	3 x 1,00 kg = 3,00 kg (1,00 kg = 48 - 53 pièces)	160	10	16	+			1099	263	15	9,6	29	3,5	2,5	1,7	•													•	⊙		55
Green Heroes Plant Chik'n® Nuggets	85 295 00	3 x 1,00 kg = 3,00 kg (1,00 kg = 52 - 58 pièces)	132	12	11	+			975	233	11	6,4	22	3,4	11	1,6	•													•	⊙		55
Beer Battered Onion Rings Thin Cut	84 274 00	6 x 1,00 kg = 6,00 kg	54	6	9	+	+		954	227	10	1,2	30	4,7	3,6	1,1	•													•	⊙		56
Beer Battered Onion Rings Thick Cut	84 276 00	6 x 1,00 kg = 6,00 kg	54	6	9	+	+		954	227	10	1,2	30	4,7	3,6	1,1	•													•	⊙		56
Mozzarella Onion Rings	84 914 00	6 x 1,00 kg = 6,00 kg (1,00 kg = 31 - 35 pièces)	80	10	8	+	+		1141	273	15	5,9	22	3,4	12	1,7	•													•	⊙		56
Formed Onion Rings	85 438 00	6 x 1,00 kg = 6,00 kg (1,00 kg = 58 - 64 pièces)	72	9	8	+			851	204	8,4	3,8	27	3,6	3,4	0,78	•													•	⊙		56
Vegan Triangle	84 618 20	2 x env. 50 pièces x env. 22 g = 2,20 kg	210	14	15	+		Ci, Mt	1034	247	12	1,1	24	3,3	9,1	1,9	•													•	⊙		57
Cauli Wings	85 300 00	6 x 1,00 kg = 6,00 kg	88	11	8	+			503	121	6,5	0,8	13	1,6	1,4	0,78	•													•	⊙		57
<b>FINGER FOOD</b> Chik'n® Wings & Fingers																																	
Buffalo Chik'n® Wings extra hot	84 762 00	4 x 2,50 kg = 10,00 kg (2,50 kg = 50 - 80 pièces)	54	6	9	+	+	Oe, So, Ci, Mt	728	175	11	3,0	2,9	0,7	16	1,2	•													•	⊙		59
Western Chik'n® Wings	84 776 00	10 x 1,00 kg = 10,00 kg (non calibré)	54	6	9	+	+	Oe, So, Ci, Mt	672	161	10	2,9	1,5	0	16	1,4	•													•	⊙		59
Virginia Chik'n® Wings BBQ	84 778 00	4 x 2,50 kg = 10,00 kg (2,50 kg = 50 - 80 pièces)	54	6	9	+	+	Oe, So, Ci, Mt	725	174	11	3,0	2,4	0,6	16	1,6	•													•	⊙		60
Crispy Chik'n® Wings Gourmet Style	84 779 00	4 x 2,50 kg = 10,00 kg (2,50 kg = 50 - 80 pièces)	54	6	9	+	+	Oe, So, Ci, Mt	867	208	13	3,3	7,7	0	15	1,1	•													•	⊙		60
Homestyle Chik'n® Fingers Buttermilk	85 088 00	5 x 1,00 kg = 5,00 kg (1,00 kg = 25 - 40 pièces)	72	9	8	+	+	Oe, So, Ci, Mt	943	224	9,7	0,8	18	1,6	16	1,3	•				•									•	⊙		62
Crispy Chik'n® Fingers	84 775 00	5 x 1,00 kg = 5,00 kg (1,00 kg = 22 - 32 pièces)	72	9	8	+	+	Oe, So, Ci, Mt	806	192	8,3	0,7	15	1,0	14	1,2	•													•	⊙		62
Chik'n® Fingers Coconut	84 769 00	5 x 1,00 kg = 5,00 kg (1,00 kg = 22 - 32 pièces)	72	9	8	+	+	Oe, So, Ci, Mt	842	201	9,6	2,1	14	1,2	14	1,1	•													•	⊙		63
Chik'n® Fingers Tikka	84 730 00	5 x 1,00 kg = 5,00 kg (1,00 kg = 25 - 40 pièces)	72	9	8	+	+	Oe, So, Ci, Mt	733	175	7,7	0,8	10	0,5	16	1,4	•													•	⊙		63
Fire Roasted Chik'n® Fingers	84 642 00	5 x 1,00 kg = 5,00 kg (1,00 kg = 22 - 32 pièces)	72	9	8	+	+	Oe, So, Ci, Mt	507	120	2,9	0,7	2,0	0,7	21	1,3	⊙				•									•	⊙		64
Homestyle Chik'n® Bites	85 445 00	6 x 1,00 kg = 6,00 kg (1,00 kg = 34 - 46 pièces)	72	9	8	+	+	Oe, So, Ci, Mt	958	228	10	1,1	21	1,1	13	1,5	•													•	⊙		65
Chik'n® Nuggets	70 295 00	2 x 1,00 kg = 2,00 kg	180	12	15	+	+	Oe, So, Ci, Mt	1020	244	14	2,6	19	1,0	10	1,2	•													•	⊙		65
Chik'n® Bacon Donuts	86 001 00	6 x 1,00 kg = 6,00 kg (1,00 kg = 16 - 20 pièces)	81	9	9	+			842	201	10	1,4	13	0,4	14	1,6	•													•	⊙		65
<b>FINGER FOOD</b> Asia & Sticks																																	
4 Asian Delights Selection	84 910 00	Carton: 4 x 1,60 kg = 6,40 kg Boîte: 4 x 20 pièces = 80 pièces	54	9	6	+		Por, So, Se	1031	246	13	5,0	26	3,6	6,1	1,1	•													•	⊙		67
Asia Cigar Thai Chik'n®	84 786 00	2 x 1,76 kg = 3,52 kg (1,76 kg = 78 - 82 pièces)	117	9	13	+		So, Se	1011	241	12	4,8	23	2,2	10	0,73	•													•	⊙		67
Chik'n® Double Stick Mediterranean	84 870 00	3 x 1,00 kg = 3,00 kg (1,00 kg = 26 - 30 pièces)	160	10	16			Oe	511	121	1,1	0,6	8,4	4,6	19	1,3	⊙	•			•									•	⊙		69
Chik'n® Double Stick Sweet Chili	84 871 00	3 x 1,00 kg = 3,00 kg (1,00 kg = 26 - 30 pièces)	160	10	16				550	130	1,0	0,6	12	8,0	18	1,6	⊙	•			•									•	⊙		69

— Nouveautés \* = contient des céréales à base de gluten / lait (dont du lactose) ⊙ = préparation recommandée

Oe = œuf / Ca = cacahuète / Po = poisson / Cr = crustacés / Lu = lupin / Se = sésame / FC = fruits à coque / Ci = céleri / Mt = moutarde / So = soja / Mo = mollusque























# LÉGENDE



## MISE EN ŒUVRE



À décongeler



Friteuse



Plancha / Grill



Four à convoyeur



Four mixte / four ventilé



Grill



Barbecue



Merrychef



Micro-ondes



Poêle

## MATIÈRES PREMIÈRES



Viande de poulet



Viande de dinde



Viande de dinde et de poulet



Viande de bœuf



Viande de boeuf et de porc



Viande de porc



Agneau



Poisson / Fruit de mer



Végétalien



Végétarien

## AUTRES INFORMATIONS



Suggestion de présentation et informations sur nos produits.



Code-QR à scanner pour plus d'informations.

## DONNÉES EN POUCES

Pour nos patties et nos buns, les tableaux présentent des recommandations d'association exprimées en pouces dont voici les correspondances en cm :

3,5 inch = 8,89 cm

4,0 inch = 10,16 cm

4,5 inch = 11,43 cm

5,0 inch = 12,70 cm

6,0 inch = 15,24 cm

## CONSEILS

Tous nos produits surgelés peuvent être utilisés individuellement.

Toutes les illustrations indiquent des suggestions de présentation.

## CASH & CARRY

Nos produits cash and carry C+C sont nos best-sellers pour la vente à emporter. Avec leurs unités d'emballage pratiques et leur aspect attrayant, ils sont le moteur du point de vente.

## NOS PRODUITS SONT DISPONIBLES

... sélectionnez vos produits favoris dans notre Webshop et faites-vous livrer par votre distributeur.

Si l'un des produits de ce catalogue n'est pas disponible auprès de votre distributeur, un simple appel ou un petit e-mail suffit : nous nous chargeons de le mettre à votre disposition ou vous conseillons un autre partenaire grossiste situé à proximité.

**SALOMON**  
FoodWorld

Impulses. Success. Emotions.

**NOUS SOMMES À VOTRE  
DISPOSITION POUR VOUS  
CONSEILLER !  
☎ 0 805 119 488**





**NOUVEAUTÉS DÈS À PRÉSENT  
DISPONIBLES DANS NOTRE  
GAMME :**

FVZ Convenience : des classiques  
modernes en plats principaux



Produit climatiquement  
neutre. Scanner pour en  
savoir plus.



Impulses. Success. Emotions.

**SALOMON FoodWorld® GmbH**

Nordring 13 · D-63762 Grossostheim-Ringheim

Tel. 0 805 119 488 · Fax +49 6026 506 233

salesofficeint@salomon-foodworld.com

**SALOMON-FOODWORLD.COM**

A Vion Company