

L'ESSENTIEL

Assortiment au 1^{er} novembre 2014

Restauration italienne

PIZZA - PASTA



**60 pages
de solutions concoctées
rien que pour vous !**



Catalogue consultable en ligne
sur www.transgourmet.fr
rubrique actualité/événements



TRANSGOURMET

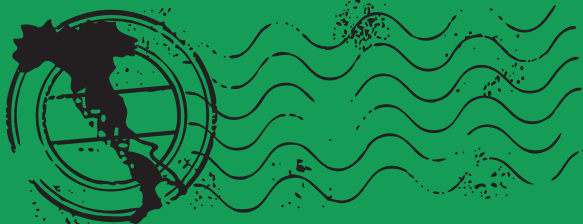
CIAO!
BENVENUTO!

TRANSGOURMET S'ENGAGE POUR RÉPONDRE AUX BESOINS ET EXIGENCES DE LA RESTAURATION ITALIENNE

+ de 4 000 produits spécifiques à la restauration italienne qui s'adaptent à vos contraintes budgétaires et à votre organisation.

- Des matières premières, des produits frais, bruts mais aussi des solutions.
- **Un partenariat avec un boucher**, une entreprise familiale perpétuant la tradition de la viande depuis 1860.
- **Une filière marée fraîche** intégrée à Transgourmet proposant chaque jour les meilleurs produits de pêche côtière venant de nos criées françaises.
- Des innovations régulières pour renouveler votre offre.
- Des mise en œuvres simples pour plus d'efficacité en cuisine
- **+ de 15 000 références de matériel MATFER** disponibles sous 3 jours ouvrés.
- **Une offre large de produits d'hygiène** en partenariat avec ECOLAB.

Une sélection de catalogues, «les essentiels» adaptés aux métiers de bouche, véritables guides d'aide au choix, de nombreuses solutions au service de votre rentabilité et de l'inspiration pour vos menus.



Transgourmet Opérations, SAS au capital de 15 000 000 € - Locataire gérant d'Aldis Sud EST 2 - Siège social : 17 rue de la ferme de la tour - 94460 VALENTON - France - Tel : +33 1 46 76 61 61 - RCS Créteil 433 927 332 - Assortiment au 1^{er} novembre 2014. Sous réserve d'erreurs typographiques. Dans la limite des stocks disponibles. Documents et photos non contractuels. Valable uniquement en France Métropolitaine. Offre réservée aux professionnels. Crédit photos : Studio 1+1, Studio D3, Studio Indigo, JM Péchart, Laurent Alvarez, Jérémie Dequiedt, Gutenberg networks, DR. Impression Gutenberg networks, Jean Chiscano. Gutenberg  Conception 

DES ÉQUIPES EXPERTES ENGAGÉES

- 360 commerciaux experts qui connaissent bien votre métier. En véritables partenaires, ils vous conseillent et vous proposent les produits les mieux adaptés à votre activité.
- 220 télévendeuses toujours à votre écoute qui répondent à vos questions et enregistrent vos commandes.



SOMMAIRE



SALADES À LA CARTE P. 5

Antipasti et pains	P. 6-7
Charcuterie italienne	P. 8-9
Salades composées	P. 10 à 12



PIZZA P. 13

4 recettes de Pizza par Thierry Graffagnino	P. 14-15
Pâtes à pizza et sauces blanches	P. 16-17
Sauces tomates	P. 18-19
Fromages	P. 20/22
Produits de la mer pour pizza	P. 23
Charcuterie pour pizza	P. 24-25
Légumes - condiments pour pizza	P.26-27
Le bon matériel	P. 28



PÂTES P. 29

Pâtes fraîches - sèches - surgelées	P. 30-31
Pâtes farcies	P. 32-33
Sauces pour pâtes	P. 34-35
4 recettes originales de pâtes	P.36-37
Lasagnes/gnocchis/risotto	P. 38
Aides culinaires	P. 39
Les huiles et vinaigres	P.40



À LA CARTE P. 41

Viandes	P. 42-45
Marée fraîche	P. 46
Poissons surgelés	P. 47
Coquillage - crustacés	P. 48
Légumes	P. 49
Fromages	P. 50
Produits pour desserts	P. 51
4 recettes originales de desserts italiens	P.52-53
Desserts	P. 54-55
Glaces	P.56
Café gourmand	P. 57
Vins italiens	P. 58

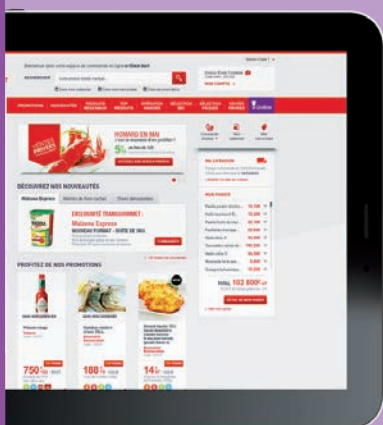


HYGIÈNE P. 59

UN OUTIL PERFORMANT : E-GOURMET



Pour vous faire gagner du temps, passez commande sur notre site internet www.transgourmet.fr, accessible 7j/7 et 24h/24 et faites des économies en bénéficiant d'une remise de 3% sur chacune de vos commandes.



UNE SEULE LIVRAISON POUR L'ENSEMBLE DE VOS COMMANDES

Nos 700 camions multitempératures vous livrent en même temps tous vos produits, ambiants, frais ou surgelés. Rien de plus simple :

- Un seul interlocuteur.
- Une seule commande.
- Une seule livraison.
- Une seule facture.



UNE DÉMARCHE LOCALE ET RESPONSABLE

Au total, plus de 2000 produits locaux (viandes de race, poissons de pêche côtière, volailles AOC, fromages de terroir sélectionnés par un MOF...)

Cette sélection produits nous permet de donner un sens à nos achats en participant aussi à la vitalité du tissu économique régional, en contribuant notamment à la conservation des emplois.



La solution e-Gourmet www.transgourmet.fr

Consacrez l'essentiel de votre activité à la cuisine, avec notre site e-Gourmet qui vous permet de passer vos commandes 24h/24 et 7j/7, avant, pendant ou après le service, c'est au choix ! La commande en ligne vous offre une grande souplesse d'utilisation et vous fait gagner un temps précieux !



e-GOURMET
COMMANDEZ 24H/24
www.transgourmet.fr

Grâce à ses nouvelles fonctionnalités, vous pouvez dorénavant :

- **Choisir plus facilement vos produits** : grandes photos, mini fiches, fiches détaillées, pictogrammes indiquant au premier coup d'œil s'il s'agit de top promo, vente privée, nouveauté, produit à points fidélité... Une aide au choix précieuse !
- **Simplifier votre commande** : recherche produits simplifiée parmi près de 12 000 références, résultats de recherche faciles à filtrer (par rayon, par marque, par prix...), commande express en saisissant un code produit ou en rappelant une commande antérieure... Tout pour vous faire gagner un temps considérable !
- **Bénéficier d'un site adapté à votre métier** (restauration collective, restauration commerciale, boulangerie-pâtisserie...). Retrouvez en permanence les produits dédiés à votre activité et recommandés (suggestions d'achats, promotions, nouveautés, top 10 mensuel...). Pour profiter des meilleures opportunités !

Et vous disposez toujours d'un espace personnalisé :

- **Votre planning de livraison** (vous connaissez immédiatement l'heure et la date limites à ne pas dépasser pour vos prises de commandes).
- **Votre cadencier** (liste de tous les produits commandés chez Transgourmet, classés par ordre de fréquence).
- **Vos tarifs.**
- **Tous vos historiques de commandes.**

Commander sur e-Transgourmet permet aussi de bénéficier d'une remise de 3 % à chaque commande sur l'intégralité de l'offre du catalogue. Pensez-y !

**VENTES
PRIVÉES**
TRANSGOURMET

A retrouver dans la rubrique
Ventes Privées sur e-Gourmet !



Commander sur e-Gourmet c'est aussi avoir un accès exclusif à des ventes promotionnelles exceptionnelles : Les Ventes Privées Transgourmet.

- Réservées aux clients dotés d'un compte internet.
- Des ventes flash, des stocks limités.
- De courtes sélections à ne pas manquer sur des produits à gros volumes, des produits de grandes marques, mais aussi des opportunités d'achat sur des produits pour vos plats du jour et menus !
- Des prix promotionnels très attractifs.
- 3% de remise qui s'applique en plus !

**Des produits déjà vendus
en Ventes Privées :**

- **Coca-Cola 33cl**
à -50%
- **Huile Frial Excellence 5L**
à -40%
- **Tête de Filet Mignon
de Porc sans queue 5kg**
à -40%
- **Bloc Foie Gras Rougié 1kg**
à -30%

(Pourcentage calculé en fonction du tarif national.
Offre soumise à conditions)



SALADES À LA CARTE

Des antipasti faciles à mettre en œuvre, les incontournables de la charcuterie italienne... En apéritif ou en plat complet, ils font un maximum d'effet ! A vous de jouer : exprimez votre créativité culinaire autour de toute la richesse du terroir italien.

Antipasti et pains	P.6-7
Charcuterie italienne	P.8-9
Salades composées	P.10 à 12



Une large gamme de produits à mettre à la carte pour des mises en bouche

01- POIVRONS FARCIS AU THON (833664)
LA MONEGASQUE
Barquette de 1 kg x 2

02- TOMATES MI-SÉCHÉES MARINÉES (212926)
SUD N SOL
Tomates fraîches mélangées à de l'huile végétale légèrement salée et à des herbes aromatiques. Idéal pour les apéritifs, salades, pâtes, pizza...
Barquette de 300 g x 4

03- AUBERGINES GRILLÉES (833630)
Barquette de 1 kg x 2

04- ARTICHAUT ALLA CONTADINA (833631)
Artichauts coupés en deux, conservés dans l'huile et assaisonnés
Barquette de 1 kg x 2

05- TARTINADE DE TOMATES (210957)
LA MONEGASQUE
Préparation culinaire à base de tomate mi-séchée pasteurisée
Barquette de 500 g x 8

06- TARTINADE D'AUBERGINE (210953)
LA MONEGASQUE
Préparation culinaire à base d'aubergine grillée pasteurisée
Barquette de 500 g x 8

07- POIVRONS GRILLÉS MI-SÉCHÉS (212919)
SUD N SOL
Poivrons rouges et jaunes coupés en lanières, grillés, mélangés à de l'huile végétale légèrement salée et à des herbes aromatiques
Barquette de 300 g x 4



01- TOMATES SÉCHÉES (833632)
Barquette de 1 kg x 2

02- TOMATES CERISES JAUNES MI-SÉCHÉES MARINÉES (212923)
SUD N SOL
Tomates cerises fraîches déshydratées mélangées à de l'huile végétale légèrement salée et à des épices. Idéal pour les salades, sandwichs, pâtes, pizza ou en condiment...
Barquette de 500 g x 2

03- TAPENADE NOIRE (210951)
LA MONEGASQUE
Barquette de 500 g x 8

04- CŒURS D'ARTICHAUT GRILLÉS (212930)
PRONTO FRESCO
Artichauts coupés en quartiers, grillés et assaisonnés d'huile et d'aromates.
Boîte 4/4 x 6

05- TARTARE DE TOMATE (212915)
SUD N SOL
Tomates fraîches puis concassées et mélangées à de l'huile végétale légèrement salée et à des herbes aromatiques. Idéal pour les bruschettas, salades, verrines...
Barquette de 900 g x 2



pour antipasti réussies



- 01- **TARTINADE ARTICHAUT TOMATE (210956)**
LA MONEGASQUE
Préparation culinaire à base d'artichauts et de tomates mi-séchées pasteurisées
Barquette de 500 g x 8
- 02- **TOMATES MI-SÉCHÉES MARINÉES (103861)**
SUD N SOL
Tomates fraîches mélangées à de l'huile végétale légèrement salée et à des herbes aromatiques. Idéal pour les apéritifs, salades, pâtes, pizza...
Barquette de 1 kg x 4
- 03- **MINI INVOLTINI DE CHÈVRE ET SPECK (212925)**
SUD N SOL
Mini roulades de chèvre frais enveloppées d'une fine tranche de jambon fumé italien « Speck » marinées dans de l'huile de colza
Barquette de 1 kg x 4
- 04- **POIVRONS GRILLÉS (833625)**
Barquette de 1 kg x 2



- 01- **TAPENADE DE POIVRONS ROUGES (212922)**
SUD N SOL
Barquette de 500 g x 6
- 02- **TAPENADE DE COURGETTES (212921)**
SUD N SOL
Barquette de 500 g x 6
- 03- **PETITS OIGNONS AU VINAIGRE BALSAMIQUE (212927)**
PRONTO FRESCO
Petits oignons Borretane de première qualité trempés dans du vinaigre balsamique de Modène IGP
Boîte 4/4 x 6
- 04- **AUBERGINES GRILLÉES SENTEUR D'ÉTÉ (212924)**
SUD N SOL
Préparation d'aubergines fraîches, découpées, grillées et mélangées à de l'huile végétale légèrement salée et à des herbes aromatiques.
Barquette de 1 kg x 2

N'oubliez pas



PANINI BLANC (99372)
BCS
Pièce de 120 g - l. 26 cm x 40



PAIN POUR MINI BRUSCHETTA (648774)
HARRY'S FOOD SERVICE
Paquet de 400 g (6 tranches) x 9



PAIN POUR BRUSCHETTA (255307)
HARRY'S FOOD SERVICE
Paquet de 400 g (4 tranches) x 8

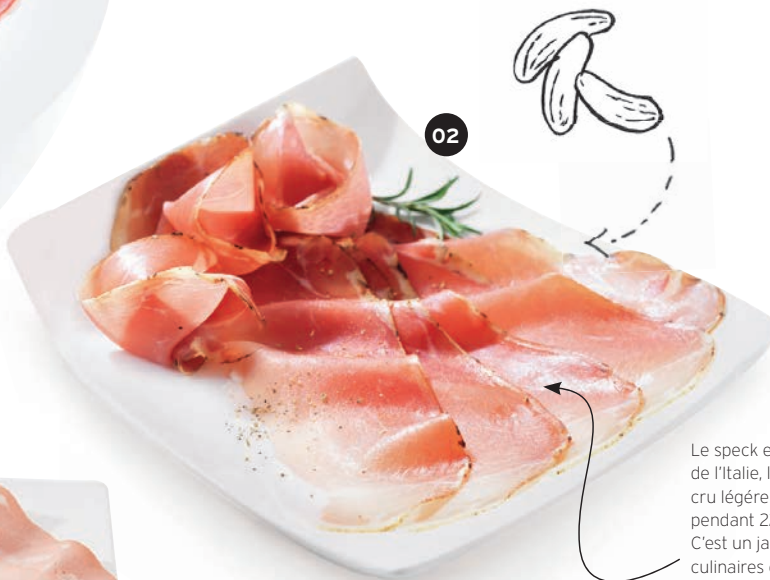
Une gamme de charcuterie

Les tranchés



01

La bressaola est produite à partir de viande de boeuf (gîte à la noix) dégraissée, salée, poivrée, épicée. Elle sèche pendant 1 à 3 mois. Elle se sert en tranches très fines, agrémentées d'huile d'olive, de copeaux de parmesan et de roquette. Présentation en tranches décalées pour faciliter la prise en main.



02

01- **BRESSAOLA TRANCHÉE (204566)**
FIORUCCI
Barquette de 250 g x 6

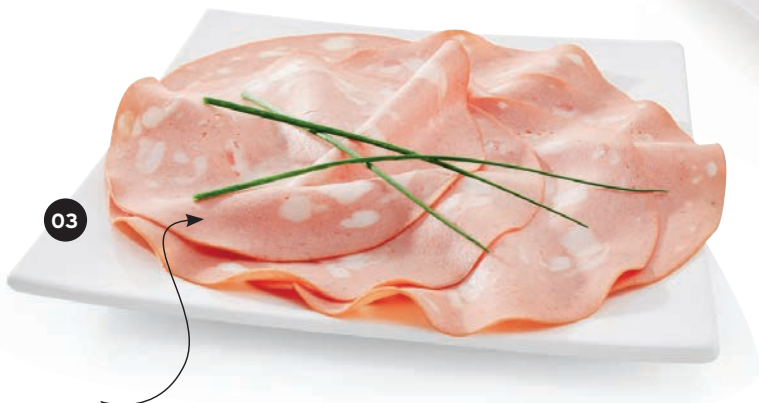
02- **SPECK TRANCHÉ (204567)**
FIORUCCI
Barquette de 250 g x 6

03- **MORTADELLE DE BOLOGNE (237819)**
FIORUCCI
Barquette de 250 g x 10



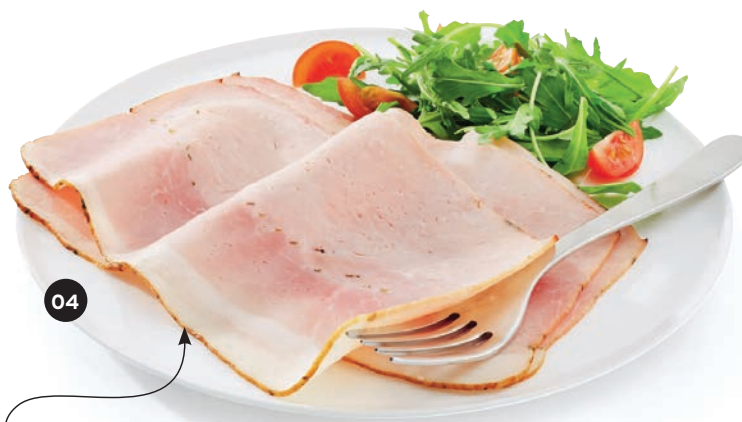
04- **JAMBON RÔTI AUX HERBES ROSTELLO (237822)**
FIORUCCI
Barquette de 140 g

Le speck est issu d'une région du nord de l'Italie, l'Alto Adige. C'est un jambon cru légèrement fumé et séché en altitude pendant 22 semaines minimum. C'est un jambon idéal pour les préparations culinaires car il résiste très bien à la cuisson. Goût boisé et fumé. Présentation en tranches décalées pour faciliter la prise en main.



03

Spécialité de charcuterie italienne typique, parfumée aux graines de poivre, aux olives fourrées, aux pistaches et à l'ail et parsemée de gras. Elle peut faire jusqu'à 40 cm de diamètre. Présentation en tranches décalées pour faciliter la prise en main.



04

La référence du jambon rôti, issu d'un process unique de double cuisson. Contrairement aux jambons classiques, qui sont cuits à la vapeur, il est rôti lentement pendant 8 heures. Il perd ainsi 30 à 40% de son poids à la cuisson, ce qui lui confère son aspect appétissant et son goût unique. Chaque Rostello est élaboré à partir d'un seul jambon et assaisonné avec 10 herbes aromatiques différentes. Une texture ferme et un goût délicieux de jambon rôti aux herbes.



05

05- **COPPA TRANCHÉE (358473)**
MADRANGE
Barquette de 25 tranches de 10 g x 12

06- **JAMBON DE PARME (453415)**
SELVA
Barquette de 16 tranches (240 g) x 5



06



de qualité 100% italienne

Les pièces entières

01- **SAN DANIELE**
(237820)
FIORUCCI
12 mois de sèche
Pièce de 6,5 kg



02- **JAMBON DE PARME AOC**
DÉSOSSÉ (453407)
GRECI
12 mois d'affinage
Pièce de 7 kg env. x 2

03- **JAMBON ITALIEN** (998657)
FORMAGGI DI MONDANI
12 mois de sèche
Pièce de 7 kg x 4

04- **SPECK ITALIEN** (855482)
FORMAGGI DI MONTANI
Pièce de 2,3 kg x 5

05- **JAMBON RÔTI AUX**
HERBES (869955)
Pièce de 9 kg

06- **DEMI MORTADELLE**
PISTACHÉE IGP (930900)
GRANDI SALUMIFICI
Pièce de 6,8 kg

07- **COPPA ITALIENNE**
DE PARME (800088)
Pièce de 1,2 kg x 10

08- **PANCETTA ITALIENNE**
DE PARME (800087)
Pièce de 1,2 / 1,8 kg x 8

09- **SALAME SPINATA**
ROMANA (237821)
FIORUCCI
Pièce de 2 kg x 6

Saucisson typique de la région du Latium confectionné avec de la viande de porc maigre finement émincée et de lardons en dés. Cette préparation est ensuite assaisonnée avec du vin, de l'ail, du sel et du poivre. Il est affiné pendant 2 ou 3 mois dans de petites cages métalliques qui lui confèrent la forme aplatie traditionnelle qui le caractérise.

Le San Daniele est élaboré à partir de cuisses de porc italiens de plus de 12 kg dont on conserve le pied pour étirer les muscles. Il est salé exclusivement au sel marin, mis au repos puis lavé, séché et affiné 12 mois et contrôlé en permanence jusqu'à certification. Il se reconnaît à son label apposé au fer chaud, représentant un jambon avec le signe San Daniele.



Des recettes originales de

-2,30€*

La salade de 250 g



Salade de légumes grillés



MESCLUN (233800)
BONDUELLE FOOD SERVICE
Sachet de 250 g x 8

+



**AUBERGINES GRILLÉES
SENTEUR D'ÉTÉ (212924)**
SUD N SOL
Barquette de 1 kg x 2

+



**TOMATES SÉCHÉES
(833632)**
Barquette de 1 kg x 2

+



**COURGETTES GRILLÉES
(833633)**
Barquette de 1 kg x 2

+



**POIVRONS ROUGES
& JAUNES GRILLÉS (195354)**
BONDUELLE FOOD SERVICE
Sachet de 1 kg x 7

+



**MINI BOULE DE
MOZZARELLA 14 % M.G.**
GALBANI
Seau de 1 kg x 4
• Boule de 8 g (653311)
• Boule de 5 g (653329)

+



PIGNONS DE PIN (212745)
LA PULPE
Sachet de 1 kg x 10

-2,50€*

La salade de 200 g

Salade fraîcheur



**JEUNES POUSSES
DE ROQUETTE (789511)**
BONDUELLE FOOD SERVICE
Sachet de 175 g x 6

+



**COPPA TRANCHÉE
(358473)**
MADRANGE
Barquette de 25 tranches de
10 g x 12

+



**CŒURS D'ARTICHAUTS
(300113)**
TRANSGOURMET ECONOMY
Calibre 40/50
Boîte 3/1 x 6

+



**TOMATES CERISES
JAUNES MI SÉCHÉES
MARINÉES (212923)**
SUD N SOL
Barquette de 500 g x 2

+



**GORGONZOLA CUBE
48 % M.G. (418574)**
BARUFFALDI
Barquette de 500 g x 4



salades gourmandes !



-2,80€*

La salade de 210 g

Salade de la mer



JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS (357277)
BONDUELLE FOOD SERVICE
Sachet de 250 g x 8

+



CREVETTES CORPS DÉCORTIQUÉS (206694)
EMBORG
Calibre 21/30
Boîte de 800 g x 6

+



POINTES D'ASPERGES VERTES (212972)
MAGDA
Sachet de 1 kg x 3

+



TOMATES MI SÉCHÉES MARINÉES (212926)
SUD N SOL
Barquette de 300 g x 4

+



COCKTAIL DE FRUITS DE MER (208694)
Précuits
Sachet de 1 kg x 5



Salade gourmande

-4€*

La salade de 360 g



JEUNES POUSSÉS TRIO CHAMPÊTRE (212967)
BONDUELLE FOOD SERVICE
Sachet de 250 g x 8

+



JAMBON DE PARME (453415)
SELVA
Barquette de 16 tranches (240 g) x 5

+



COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO 32% M.G. (638890)
DALTER
Sachet de 500 g x 6

+



MOZZARELLA DI BUFFALA DOP 52% M.G. (300157)
TRANSGOURMET QUALITY
Pièce de 150 g x 10

+



CIABATTA NATURE PRÉCUITE (998865)
BRIDOR
Pièce de 180 g x 36

+



TOMATES

+

TARTINABLE ARTICHAUT TOMATE (210956)
LA MONEGASQUE
Barquette de 500 g x 8



SALADE À LA CARTE

Ingrédients pour salades composées

*Pour une base de 80g - coût portion = coût matière

Commandez en ligne 24h/24 • www.transgourmet.fr

Tous les ingrédients

pour vos salades sont chez Transgourmet

Plus de choix en salade



LAITUE (174656)
BONDUELLE FOOD SERVICE
Sachet de 500 g x 6



MÂCHE (174730)
BONDUELLE FOOD SERVICE
Sachet de 250 g x 8



MÉLANGE GOURMAND (250357)
BONDUELLE FOOD SERVICE
Frisée, mâche, chioggia
Sachet de 500 g x 8



LAITUE ICEBERG COUPÉE (851006)
BONDUELLE FOOD SERVICE
Sachet de 500 g x 8

Plus de choix en ingrédients



CHÈVRE SPÉCIAL FOUR 19 % M.G. (691097)
RIANS RESTAURATION
Pièce de 35 g x 16



01- CREVETTES COCKTAIL (162420)
NAUTILUS
Boîte 4/4 x 6

02- PÉTALES DE JAMBON SEC (540000)
SALOIR DU PERIGORD
Barquette de 500 g x 10

04- BARATTE DE CHÈVRE LAIT CRU 30% M.G. (221278)
SELECTION MARIE QUATREHOMME
Pièce de 12.5 g
Barquette de 12 x 3

03- MOZZARELLA 19 % M.G. (204057)
GALBANI
Pièce de 125 g x 12

05- ALLUMETTES DE JAMBON CRU (276436)
AOSTE
Barquette de 500 g x 8

Nos vinaigrettes créatives

Basilic au miel d'acacia et sirop de gingembre (786806)

Agurmes aux zestes de citron et jus de mandarine (786780)



Balsamique fraise au vinaigre balsamique de Modène et jus de fraise (807867)

Cassis au jus de framboise et jus de cassis (786814)

SAUCE VINAIGRETTE MAILLE
Bouteille de 1 l x 6

SAUCE SALADE (300308)
TRANSGOURMET QUALITY
Bidon de 5 l x 4



N'oubliez pas



GAZPACHO AUX LÉGUMES (834440)
ALVALLE
Bouteille de 1 l x 6

PIZZA

De la plus classique à la plus originale, il faut satisfaire tous les goûts en matière de pizzas ! Inspirez-vous des recettes imaginées par le champion du monde de pizza et des ingrédients de qualité que nous mettons à votre disposition pour réaliser des pizzas bonnes comme là-bas !

4 recettes de Pizza par Thierry Graffagnino	P. 14-15
Pâtes à pizza, sauces blanches	P. 16-17
Sauces tomates	P. 18-19
Fromages	P. 20/22
Produits de la mer pour pizza	P. 23
Charcuterie pour pizza	P. 24-25
Légumes - Condiments pour pizza	P. 26-27
Le bon matériel	P. 28



4 tendances Pizza

vues par Thierry
Graffagnino,

pizzaiolo, champion du monde 2011, 2012, 2013



Hamburger à la romaine

Aujourd'hui le burger a pris une place de choix sur la carte de nombreux restaurants. J'ai donc imaginé un mariage américano - italien qui unit un osso buco délicatement mijoté dans une sauce tomate traditionnelle et agrémentée de burrata à un bun's préparé selon la plus pure tradition romaine.

Recette réalisée à partir de pâte à pizza romain

- TOMATES PELÉES (874675)

CIRIO

Boîte 3/1 x 6

- OSSO BUCCO (480301)

- BURRATA (950486)

- TOMATES

- BASILIC



Retrouvez la recette complète en flashant ce QR Code

Une belle pizza vue par le champion du monde

La taille idéale est de 33cm de diamètre pour un pàton de 286 g (la taille ne doit pas être inférieure à 28cm de diamètre). La pâte doit être fine au milieu (environ 2 mm au centre) et moelleuse sur la corniche (environ 1.5cm sur la corniche). Après cuisson elle doit être à la fois craquante, moelleuse et légère. Tout l'art est de savoir doser tous les ingrédients pour qu'en bouche tout s'harmonise.

Pizza pala

Cette pizza que l'on appelle aussi « pizza au mètre » en Italie peut mesurer plusieurs mètres dans certaines pizzeria du sud de l'Italie. Le pizzaiolo doit alors posséder une excellente dextérité pour l'enfourner. On peut aussi la proposer dans des longueurs plus raisonnables, souvent en 4 déclinaisons différentes.

Recette réalisée avec :

- SAUCE PIZZA

AROMATISÉE (950254)

CIRIO

Boîte 3/1 x 6

- COQUILLES ST JACQUES (101484)

- CREVETTES (818617)

- CHAMPIGNONS DE PARIS (300084)

- MOZZARELLA DI BUFFALA (300157)

- PARMESAN (300091)

- PIMENT D'ESPELETTE (950267)

- TOMATE CŒUR DE BŒUF



Retrouvez la recette complète en flashant ce QR Code





On dit de lui qu'il aurait de la sauce tomate qui coule dans les veines et s'il est certain que ses origines siciliennes ont largement favorisées son intérêt pour la cuisine italienne, **c'est surtout sa soif d'apprendre toujours d'avantage qui aura permis à Thierry Graffagnino d'être consacré à 3 reprises consécutives meilleur pizzaïolo du monde, à Rome.** Avant cela, pendant des années, il a parcouru les quatre coins de l'Italie pour travailler aux côtés des plus éminents spécialistes de la pizza ; des grands maîtres, comme Nonno Ciccillo ou Antonino Esposito qui ont su lui transmettre leur passion pour la «belle Italienne». Ils lui ont donné l'amour du travail réalisé dans les règles de l'art et dans **le respect des plus pures traditions italiennes.** 2012 sera l'année de la reconnaissance car il recevra la «Cornicione d'oro», distinction accordée jusqu'alors à seulement 39 maîtres instructeurs italiens.

Il confirmera son talent par 3 fois en remportant consécutivement les coupes du monde 2011, 2012 et 2013.



Pizza teglia

Connaissez-vous l'authentique pizza romaine ? Elle est depuis longtemps la reine du street food dans la capitale italienne, on la déguste d'abord pour le plaisir, à n'importe quelle heure de la journée. La vraie teglia se reconnaît à sa pâte à la fois épaisse, légère, craquante et moelleuse, elle se conserve longtemps et lorsqu'on la réchauffe, elle est encore meilleure... Avec une pizza de cette taille, le pizzaïolo est un peu comme un peintre devant sa toile, il peut totalement exprimer son côté artistique. C'est le célèbre dessin animé Ratatouille qui m'a inspiré pour cette recette avec toutes ces couleurs et ces légumes parfaitement calibrés.

Recette réalisée avec :

- TOMATES CONCASSÉES EN CUBES (874676)
CIRIO
Boîte 3/1 x 6
- MOZZARELLA COSSETTE (300522)
- AUBERGINES GRILLÉES (833630)
- COURGETTES GRILLÉES (833633)
- POIVRONS GRILLÉS (833625)



Retrouvez la recette complète en flashant ce QR Code

Pizza ronde classique sans gluten

On décèle de plus en plus de personnes allergiques ou intolérantes au gluten. J'ai donc pensé à eux en créant cette recette présentée avec succès en finale du championnat du monde de pizza saine, à Milan. En disposant une verrine intégrée à la pizza, on propose au client une pizza très originale qu'il accompagnera à sa convenance de la sauce froide qui rehaussera de belle manière le goût du turbot.

Recette réalisée à partir d'une farine sans gluten

- PULPE DE TOMATE (101334)
CIRIO
Poche de 5 kg x 2
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE (300023)
- TURBOT (231814)



Retrouvez la recette complète en flashant ce QR Code



Des pâtes à pizza

prêtes à être utilisées ou à faire vous même !

Faites votre pâte vous même

Ajouter uniquement de l'eau et de la levure.
Pétrissage : 6 mn en 1^{ère} et 2 mn en 2^{ème}



PRÉPARATION POUR PIZZA (265769)
COMPLET
Sac de 10 kg



01- FARINE SPÉCIAL PIZZA TOO (300034)
TRANSGOURMET ECONOMY
Paquet de 1 kg x 10

02- LEVURE L'HIRONDELLE
Colis de 20
• Pain de 500 g (356998)
• Cube de 42 g x12 (473165)

Les fonds seuls

de **2€** le kg



à **6€** le kg

Sortir les boules pizza la veille. Les laisser décongeler à 4 °C. Puis les utiliser comme une pâte fraîche

BOULE À PIZZA CRUE
3 ABERS
• Pièce de 180 g x 80 (668855)
• Pièce de 900 g x 14 (920826)

Mise en œuvre
Avec étuvage : Placer le disque sur grille, puis le mettre en chambre de pousse (28°C, 70% d'hygrométrie) pendant 30 minutes environ. Garnir selon votre propre recette. Préchauffer le four à 200°C. Cuire pendant 10 minutes env.
Sans étuvage : laisser décongeler le disque pizza à 4°C pendant 12 heures environ, puis garnir selon votre propre recette. Préchauffer le four à 200°C. Cuire pendant 10 minutes environ.

DISQUE PIZZA PÂTE FINE (645069)
3 ABERS
Pièce de 150 g - ø 21cm x 90

Plaque avec de l'huile d'olive vierge extra (1%), prêt à cuire.
Mise en œuvre rapide, produit prêt à l'emploi. Dimensions adaptées aux fours gastronomes.

GASTROPLAQUE À PIZZA (355008)
BANQUET D'OR
Plaque de 650 g x 12

Les fonds garnis

de **4€** le kg



à **4,80€** le kg

Pâte à pizza au levain très fine à l'aspect «fait maison», cuite sur pierre.
Sans décongélation : disposer les ingrédients et laissez cuire 7 mn à 200°C.

FOND DE PIZZA SAUCE TOMATÉE, CUISINÉE
MARIE RESTAURATION
• Pièce de 260 g x 8 (ø 26 cm) (372227)
• Pièce de 310 g x 16 (ø 30 cm) (459149)

Idéal pizza au mètre

Sans décongélation : cuisson 8 mn à 200°
Avec décongélation : cuisson 6 mn à 200°

FOND DE PIZZA GASTRONORME À LA SAUCE TOMATE CUISINÉE (490482)
MARIE RESTAURATION
Pièce de 830 g x 8



Toutes les crèmes fraîches...

pour vos bases de pizza blanches



Les crèmes épaisses



Idéal en préparation chaude.
Ne tranche pas en présence
d'alcool ou d'ingrédients acides
à chaud comme à froid



CRÈME ÉPAISSE
LÉGÈRE SAUCE ET
CUISSON 15 %M.G.
(120279)
PRESIDENT PROFESSIONNEL
Seau de 1 l x 5



Crème avec une maturation
lente à l'ancienne qui développe
son arôme
Texture lisse et homogène

CRÈME FRAÎCHE AOP
ISIGNY 35 % M.G. (377572)
Seau de 5 l



Idéal pour les pizzas
et tartes chaudes
Texture homogène
(pas de déphasage)

CRÈME ÉPAISSE
CUISSON/PIZZA 6 % M. G.
(826610)
FLORY
Seau de 5 l



Fort pouvoir nappant.
Ne tranche pas à la cuisson
Excellent goût de crème fraîche
d'antan finement acidulée
Résistance parfaite à l'ajout
d'ingrédients acides et d'alcool

CRÈME FRAÎCHE
ÉPAISSE 35 % M.G.
(155424)
ELLE & VIRE
Seau de 5 l

Alternative à la crème



+

01- CRÈME FLUIDE 30% M.G.
(123547)
FLORY
Brick UHT de 11 x 6

02- RICOTTA 11 % M.G.
(652966)
SANTA LUCIA
Pot de 450 g x 8



Les sauces aromatisées

toutes faites, elles donnent du goût à vos pizzas



NAPOPIZZA AROMATISÉE (9191)
J RAYNAUD DE PERNES
Boîte 5/1 x 3

87% de légumes frais (pulpe de tomates fraîches avec morceaux, purée de tomates fraîches, oignons frais)



SAUCE PIZZA CUISINÉE AUX LÉGUMES FRAIS (18580)
PANZANI
Boîte 5/1 x 3

10/12 brix. Purée de tomates 96%, sel, amidon transformé de maïs, huile de tournesol, sucre, origan



SAUCE PIZZA AROMATISÉE AUX TOMATES FRAICHES (300095)
TRANSGOURMET QUALITY
Boîte 5/1 x 3

98,4% de tomates fraîches, sel, oignons, basilic, origan



SAUCE PIZZA AROMATISÉE AVEC MORCEAUX (950254)
CIRIO
Boîte 3/1 x 6

Concentré de tomates, basilic, origan, oignons, sel et arômes naturels



SAUCE PIZZA AROMATISÉE (451187)
MUTTI
Boîte 5/1 x 3

10 brix minimum. 91% de pulpe et de purée de tomates fraîches, huile de tournesol, oignons, sel, amidon de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, sucre, basilic et origan



GARNITURE POUR PIZZA (300096)
TRANSGOURMET QUALITY
Boîte 5/1 x 3



Une bonne sauce tomate vue par Thierry Graffagnino triple champion du monde de pizza.

Une bonne sauce doit vraiment faire ressortir le goût de la tomate. Il faut le moins d'ajout d'ingrédients possible. Une bonne sauce = des tomates cueillies à maturité + du basilique + sel et poivre.



Toutes les sauces tomates

pour créer vos propres sauces aromatisées



Tomate en cubes en jus de tomate obtenu par des tomates rouges, transformées dans les 24h

Tomate 100% italienne 16 x 16 mm, jus de tomate, correcteur d'acidité.



TOMATES PELÉES CONCASSÉES EN CUBES (22897)
VICTORIA
Boîte 5/1 x 3



Tomates fraîches récoltées à pleine maturité puis coupées en grands cubes (19 x 19mm) 7 brix.



TOMATES CONCASSÉES EN CUBES (874676)
CIRIO
Boîte 3/1 x 6



Tomates cueillies au juste degré de maturation, ayant une teneur en pectine élevée, une faible présence de pépins et travaillées dans des délais très courts pour garantir une meilleure stabilité au produit fini.



TOMATES PELÉES CONCASSÉES EN MORCEAUX (472696)
MUTTI
Boîte 5/1 x 3



70% de tomates écrasées et 30% de sauce tomate.



TOMATES CONCASSÉES FINE PULPE (380022)
MUTTI
Boîte 3/1 x 6



PULPE DE TOMATES SPÉCIAL PIZZA (675637)
LES 2 FAISANS
Boîte 5/1 x 3



PIZZA

Les fromages

De qualité, rapés,

Les mozzarella



Fond rapidement, de manière homogène et sa texture moelleuse à chaud assure un bon étalement.

La mozzarella cossette est idéale pour réaliser vos pizzas : facile à saisir elle s'égraine parfaitement et vous garantit une répartition régulière.

A la cuisson, elle acquiert un bel aspect avec quelques points dorés et filants.

Mozzarella râpée de type «gros grains» avec un fort pouvoir couvrant qui permet un important gain de matière (environ 20% d'économie matière).

Une texture plus fondante avec plus de filant qu'une mozzarella râpée classique.

Un aspect artisanal pour des pizzas authentiques.

Une fonte lente grâce à une mozzarella gros brins un filant et un couvrant exceptionnel jusqu'à 20% de mozzarella en moins pour un même pouvoir couvrant un bac protecteur qui évite le tassement.

Toutes les fonctionnalités de la mozzarella, le goût en plus avec un emmental fondu issu d'une sélection d'emmental affiné un couvrant et un filant extrême.

60% de mozzarella, 40% d'emmental. Fort pouvoir filant à la fonte.

Une forme allongée, idéale pour réaliser des tranches fines et régulières, pas de perte liées aux entames.



01- MOZZARELLA RÂPÉE
20 % M.G. (300489)
TRANSGOURMET QUALITY
Sachet de 2.5 kg x 4



04- MOZZARELLA PERFETTA
(216979)
GALBANI
Bac de 2,5 kg x 4



07- MOZZARELLA BUFFALA DOP 52 %
M.G. (300157)
TRANSGOURMET QUALITY
Pièce de 150 g x 10



02- MOZZARELLA COSSETTES
20 % M.G. (300522)
TRANSGOURMET QUALITY
Sachet de 2.5 kg x 5



05- ESTREMO 22 % M. G. (849836)
GALBANI
Mélange d'emmental fondu et de mozzarella
(50% d'emmental, 50% de mozzarella)
Bac de 2 kg x 4



08- MOZZARELLA SOUPLE
45 % M.G. (300494)
TRANSGOURMET QUALITY
Pièce de 1 kg x 8



03- MOZZARELLA RÂPÉE
OPTIMA 25 % M. G.
(792184)
GALBANI
Bac de 2 kg x 4

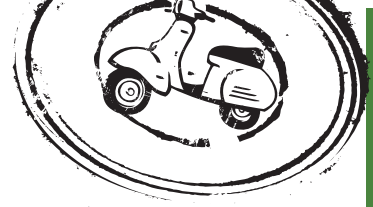


06- RÂPÉ MOZZARELLA
EMMENTAL 23% M.G.
(225263)
DAVOINE
Sachet de 1 kg x 10



09- MOZZARELLA CYLINDRE
19 % M.G. (470237)
GALBANI
Sachet de 250 g x 8





onctueux pour pizza

en cossettes, tranchés ou entiers !

Les fromages prétranchés ou râpés



01- 🌿 **CHÈVRE AFFINÉ EN TRANCHES IQF**
SOIGNON
Barquette de 500 x 8
• Tranche de 20 g (200078)
• Tranche de 7 g (645903)

02- 🌿 **CHEDDAR FONDU EN TRANCHES**
27 % M.G. (217047)
HOCHLAND
Paquet de 84 tranches de 12,3 g x 8

03- 🌿 **PÉTALES DE PARMIGGIANO REGGIANO (483784)**
DALTER
Barquette de 500 g x 6

04- 🌿 **RACLETTE EN TRANCHES**
25,5 % M. G. IQF (300114)
TRANSGOURMET QUALITY
Sachet de 400 g (18 tranches) x 12

05- 🌿 **REBLOCHON EN TRANCHES IQF (300572)**
TRANSGOURMET QUALITY
Barquette de 500 g x 4

06- 🌿 **MAROILLES EN TRANCHES IQF (300574)**
TRANSGOURMET QUALITY
Barquette de 500 g x 4

07- 🌿 **BLEU EN TRANCHE IQF (300573)**
TRANSGOURMET QUALITY
Barquette de 500 g x 4

08- 🌿 **BRIE EN TRANCHE IQF (300601)**
TRANSGOURMET QUALITY
Barquette de 500 g x 3

09- 🌿 **PARMIGGIANO REGGIANO DOP RAPÉ 28,4% M.G. (300092)**
TRANSGOURMET QUALITY
Sachet de 500 g x 10

10- 🌿 **EMMENTAL RÂPÉ 28 % M.G. (300118)**
TRANSGOURMET ECONOMY
Sachet de 1 kg x 10

Les fromages de caractère

Osez des recettes de pizzas plus typées avec nos fromages terroir

Pizza Ste Maure



STE MAURE AOP 45 % M.G. (162693)
COUTURIER
Pièce de 250 g x 6

- + SAUCE PIZZA AROMATISÉE (451187) - MOZZARELLA RÂPÉE (792184)
- + LARDONS (980180) - CERNEAUX DE NOIX (148981)
- ASPERGES BLANCHES (101412) - POINTES D'ASPERGES VERTES (212972)

Pizza Gorgonzola



GORGONZOLA
48 % M.G. (629949)
BARUFFALDI
Pièce de 1.5 kg (1/8 de meule) x 4

- + VIANDE GRISONS (870086)
- + SAUCE PIZZA (300095)
- + BROCOLIS (300325)
- OLIVES NOIRES (300124)

Pizza Maroilles



MAROILLES EN TRANCHES IQF (300574)
TRANSGOURMET QUALITY
Barquette de 500 g x 4

- + MOZZARELLA RÂPÉE (792184) - CRÈME ÉPAISSE (826610)
- POÛLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS (646430) - FILET MIGNON DE VEAU (480228)

Pizza Taleggio



TALEGGIO DOP
25% M.G. (233725)
AMBROSI
Pièce de 2 kg x 2

- + CRÈME ÉPAISSE (826610)
- + CŒUR ARTICHAUT (300113)
- TOMATES SÉCHÉES (212926)
- OLIVES VERTES (300130)



Les garnitures de la mer

Une gamme de produits de qualité adaptée à votre budget



Moins de
0,60€*



Moins de
1€*



Moins de 0,60€

- 01- THON LISTAO NATURE**
TRANSGOURMET ECONOMY
• Boîte 3/1 x 3 (300402)
• Boîte 4/4 x 6 (300403)
- 02- COCKTAIL DE FRUITS DE MER**
(208694)
Précuits
Sachet de 1 kg x 5
- 03- MOULES DÉCOQUILLÉES CUITES**
(835389)
Calibre 300/500 g
Sachet de 1 kg x 10
- 04- ANNEAUX D'ENCORNETS BLANCS**
(369009)
Calibre 60/80
Sachet de 1 kg x 5

Moins de 1€

- 05- CREVETTES DÉCORTIQUÉES CUITES**
(43927)
300/500 pièces/livre
Sachet de 500 g net x 20
- 06- NOIX DE ST JACQUES SANS CORAIL**
(873249)
Chlamys opercularis
Calibre 120/140
Sachet de 1 kg x 5
Pêchées en FAO 27
- 07- FILETS D'ANCHOIS ALLONGÉS À L'HUILE VÉGÉTALE**
(902585)
TRANSGOURMET
Seau de 800 g x 4
- 08- NOIX DE ST JACQUES SANS CORAIL**
(811576)
Argopecten purpuratus
Calibre 40/80
Sachet de 1 kg x 10
Élevées au Pérou
- 09- PAVÉ DE SAUMON**
(135962)
Salmo salar
Sans peau, sans arête, congelé individuellement sous vide
Pièce de 150 g +/- 10 g x 5 kg
Élevé en Norvège/Royaume Uni
- 10- SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE**
(300365)
TRANSGOURMET QUALITY
Salmo salar
Plaque avec intercalaires de 0.9/1.3 kg x 5

Une gamme étendue

01- COPPA TRANCHÉE (358473)

MADRANGE
Barquette de 25 tranches de 10 g x 12

**02- GÉSÍERS DE DINDE ÉMINCÉS
CUITS À LA GRAISSE DE CANARD
(859504)**

TERROIR DU LANGUEDOC
Boîte 5/1 x 3

**03- BRESSAOLA
(204566)**

FIORUCCI
Barquette de 250 g x 6

**04- ÉPAULE CUITE STANDARD DD
(870093)**

Barquette de 20 tranches de 45 g x 6

05- BŒUF HACHÉ ÉGRÉNÉ

POUJOL
Sachet de 1 kg x 6
• 20% m.g. (147955)/(217118)*
• 15% m.g. (804609)/(213094)*

**06- LAMELLES DE KEBAB
DE VOLAILLE CUITES
(217164)**

Sachet de 1 kg x 4

07- CHORIZO PORC ET BŒUF

BERNI
Pièce de 250 g x 20
• Fort (910719)
• Doux (910720)

**08- LANIÈRES DE JAMBON CUIT
(204596)**

Choix découenne dégraissé
Barquette de 500 g x 8

**09- MERGUEZ CUITE
TRANCHÉE (200265)**

Sachet de 1 kg x 5

**10- CHORIZO PUR PORC
TRANCHÉ (484527)**

LES TREFINES
Lot de 2 barquettes de 500 g x 6

11- CHORIZO CULAR

NOEL
Pièce de 1.5 kg env. x 4
• Doux (136481)
• Fort (264796)

**12- DÉS DE JAMBON
(278986)**

JEAN CABY
Barquette de 1 kg x 6

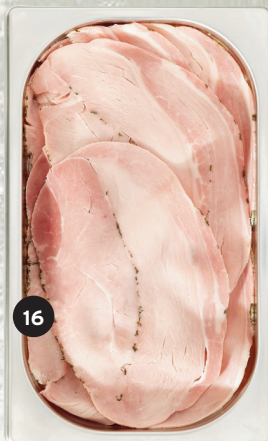
**13- DÉS D'ÉPAULE
(278978)**

JEAN CABY
Barquette de 1 kg x 6



*Codes selon région.

de charcuterie



14- **PANCETTA AU SEL SEC (46466)**
BERNI
Pièce sous vide de 1.5 kg x 6

15- **JAMBON SEC SUPÉRIEUR (300535)**
TRANSGOURMET QUALITY
Barquette 500 g (25 tranches) x 4

16- **JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AUX HERBES (300571)**
ST ANDRE
Barquette de 300 g (10 tranches de 30 g)

17- **ÉMINCÉ DE HAUT DE CUISSE DE POULET CUIT RÔTI (475806)**
JEAN ROUTHIAU
Barquette de 500 g x 4

18- **MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ (212765)**
SARRADE
Barquette s/atmosphère de 250 g (70 tranches env) x 10

19- **SPECK (204567)**
FIORUCCI
Barquette de 250 g x 6

20- **POITRINE DE PORC FUMÉE EN TRANCHES FINES (300093)**
TRANSGOURMET QUALITY
Sachet de 400 g x 12

21- **JAMBON DE PARME (453415)**
SELVA
Barquette de 16 tranches (240 g) x 5

22- **JAMBON CUIT TRANCHETTE (458851)**
MADRANGE
Sachet de 1 kg x 4

23- **LARDONS CRUS FUMÉS N° 1 (980180)**
TRANSGOURMET
Barquette de 1 kg x 6

24- **BACON TRANCHÉ (835017)**
BERNI
Barquette de 500 g (50 tranches de 10 g) x 10

25- **PEPERONI TRANCHÉ (484501)**
LES TREFINES
Barquette de 500 g x 10



Les légumes pour pizza

De la fraîcheur, de la variété et du goût !



Moins de
0,10€*

01



03



02



Tomates cerise dans un jus de tomate partiellement évaporé et obtenu à partir de tomates fraîches, sélectionnées lorsqu'elles sont mûres et préparées rapidement pour garantir une meilleure stabilité au produit fini

08



09



Moins de
0,35€*



10

04



06



05



07



11



Moins de
0,70€*

12



13



Moins de 0,10€*

- 01- ❄️ **CHAMPIGNONS DE PARIS ÉMINCÉS (300084)**
TRANSFOOD ECONOMY
Sachet de 2.5 kg x 4
- 02- **TOMATES CERISE POMODORINI (930279)**
MUTTI
Boîte 3/1 x 6
- 03- **POMMES DE TERRE EN LAMELLES (281)**
LUNOR
Sachet sous vide de 2 kg x 5

Moins de 0,25€*

- 04- **CHAMPIGNONS DE PARIS (300270)**
TRANSFOOD ECONOMY
Pieds et morceaux
Boîte 5/1 x 3
- 05- **CŒURS D'ARTICHAUTS EN QUARTIER (300098)**
TRANSFOOD ECONOMY
Boîte 3/1 x 6
- 06- ❄️ **FONDS D'ARTICHAUTS 5/7 (208572)**
MAGDA
Sachet de 1 kg x 5
- 07- ❄️ **MÉLI-MÉLO DE POIVRONS ROUGES ET VERTS (481515)**
D'AUCY
Sachet de 2.5 kg x 4

Moins de 0,35€*

- 08- ❄️ **MÉLANGE DE LÉGUMES GRILLÉS (667709)**
D'AUCY
Sachet de 2,5 kg x 4
- 09- ❄️ **DEMI-COURGETTES GRILLÉES (668582)**
BONDUELLE FOOD SERVICE
Sachet de 1 kg x 6
- 10- ❄️ **AUBERGINES GRILLÉES (800561)**
MAGDA
Sachet de 1 kg x 5

Moins de 0,70€*

- 11- ❄️ **CÈPES BOUCHON (940391)**
MAGDA
Sachet de 1 kg x 5
- 12- ❄️ **CÈPES EN MORCEAUX (424664)**
MAGDA
Sachet de 1 kg x 5
- 13- 🌞 **TOMATES SÉCHÉES (833632)**
Barquette de 1 kg x 2



Les condiments et assaisonnements

Une offre complète pour réaliser vos pizzas



BRISURE DE TRUFFE (126748)
DOMAINE D'ARGENS
Boîte 1/8



OLIVES NOIRES CONFITES DÉNOYAUTÉES
TRANSGOURMET QUALITY
• Calibre 26/29 (boîte 4/4) X6 (300127)
• Calibre 30/33 (boîte 5/1) x 3 (300128)



OLIVES NOIRES EN RONDELLES CONFITES (300124)
TRANSGOURMET ECONOMY
Boîte 3/1 x 6



CÂPRES FINES (300154)
TRANSGOURMET ECONOMY
Boîte 4/4 x 6



01- OIGNONS ÉMINCÉS 6-8 MM (300412)
TRANSGOURMET ECONOMY
Sachet de 2.5 kg x 4

03- BASILIC (446849)
DAREGAL
Sachet de 250 g x 8

05- HUILE PIMENTÉE (300310)
TRANSGOURMET QUALITY
Stick de 4 ml x 1000

02- ORIGAN PIZZA (300510)
TRANSGOURMET ECONOMY
Sachet de 1 kg x 8

04- HUILE D'OLIVE VERGE EXTRA EXTRA
TRANSGOURMET ECONOMY
• Bouteille de 1 l x 15 (300023)
• Bidon de 5 l x 4 (300024)

06- ŒUFS FRAIS MOYEN (222299)
OVOLAND
Colis de 180



PIZZA



Le bon matériel

01- BAC ALIMENTAIRE RECTANGULAIRE À PÂTONS

- MATFER
 • Contenance 10 l (226049)
 • Contenance 20 l (576595)

02- COUVERCLE POUR BAC À PÂTON (820662)

- MATFER
 En polycarbonate transparent

03- ROULETTE À PIZZA INOX (711234)

- MATFER
 Ø 100 mm

04- BROSSE GRATTOIR POUR FOUR (707091)

- MATFER
 L. avec manche : 1030 mm

05- CONDIBOX CRISTAL (960871)

- MATFER
 Avec 5 bacs GN1/9

06- RACLETTE COUPE PÂTE RIGIDE (799155)

- MATFER
 Longueur 110 mm

07- LOUCHE À PIZZA À FOND PLAT (706663)

- MATFER
 Contenance : 23 cl

08- RÂPE PREMIUM DOUBLE TRANCHANT (795246)

- MATFER
 Lame : 200 mm

09- PELLE À PIZZA EN BOIS RONDE AVEC MANCHE (706648)

- MATFER
 Ø 350 mm
 longueur : 3 m

10- PELLE À PIZZA EN ALUMINIUM (960057)

- MATFER
 Manche en bois
 L. 350 mm x l. 300 mm
 L. totale de la pelle : 1325 mm

11- GRILLE DE CUISSON PIZZA EN ALUMINIUM (774786)

- MATFER
 Ø 330 mm

En acier inoxydable
 Permet de verser puis d'étaler la sauce sur la pâte en effectuant un mouvement rotatif avec le fond de la louche



Pour le récurage des dépôts de carbone des aliments calcinés. Côté brosse en fils de laiton et côté grattoir en acier inoxydable. Montage sur tête en bois, très robuste

Maintient les ingrédients au frais pendant toute la durée du service s'utilise avec des plaques eutectiques congelées disposées au fond du caisson



idéal pour les fromages



PÂTES

Toute la saveur typique de l'Italie se dévoile dans notre gamme de pâtes prêtes à l'emploi ou à cuisiner... Pour vous assurer les succès, pensez aussi à nos risottos, lasagnes, gnocchis et aux aides culinaires pour relever la saveur de votre carte.

Pâtes fraîches/sèches/surgelées	P. 30-31
Pâtes farcies	P. 32-33
Sauces pour pâtes	P. 34-35
6 recettes originales de pâtes	P.36-37
Lasagnes/gnocchis/risotto	P.38
Aides culinaires	P. 39
Les huiles et vinaigres	P.40



Goût, savoir-faire, texture,

Les marques référentes mondiales sont les

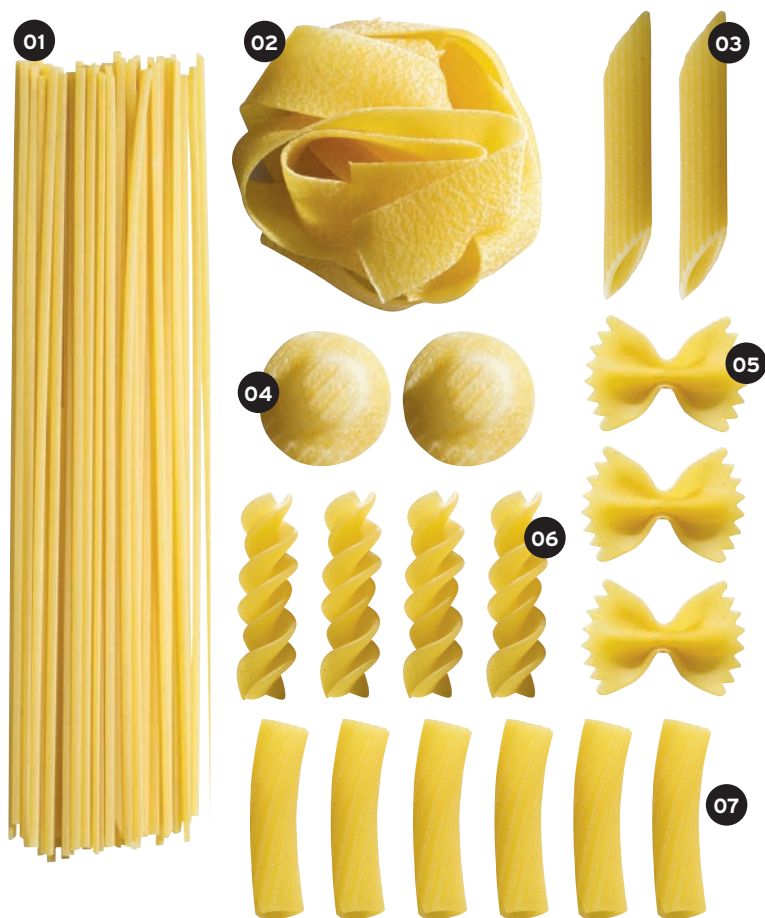
Pâtes sèches



Pâtes De Cecco

Depuis 1886, De cecco ne choisit que les meilleures variétés de blé dur. Les experts De Cecco ne sélectionnent que les blés de couleur pâle. Les grains sont soigneusement nettoyés et passent à la mouture effectuée depuis toujours dans le moulin Fara San martino qui appartient encore à De Cecco. Le pétrissage est effectué avec de l'eau de source de montagne située tout près de la fabrique. Une température aussi basse est indispensable pour créer des pâtes avec une consistance élevée et une parfaite capacité de cuisson. Le tréfilage est effectué dans des matrices en bronze.

C'est avec ce procédé spécial que les pâtes acquièrent leur forme et leur confère cette porosité unique qui leur permet de «capturer» les sauces et les assaisonnements. La dernière étape est le séchage : lent à basse température afin que les pâtes maintiennent la couleur jaune pâle du blé.



- 01- **LINGUINE (980406)**
DE CECCO
Sac de 3 kg x 4
- 02- **PARPADELLE (103767)**
DE CECCO
Sac de 500 g x 10
- 03- **PENNE RIGATE (980402)**
DE CECCO
Sac de 3 kg x 4
- 04- **ORECCHIETTE (980404)**
DE CECCO
Sac de 3 kg x 4
- 05- **FARFALLE (980405)**
DE CECCO
Sac de 3 kg x 4
- 06- **FUSILLI (980407)**
DE CECCO
Sac de 3 kg x 4
- 07- **TORTIGLIONI (980403)**
DE CECCO
Sac de 3 kg x 4



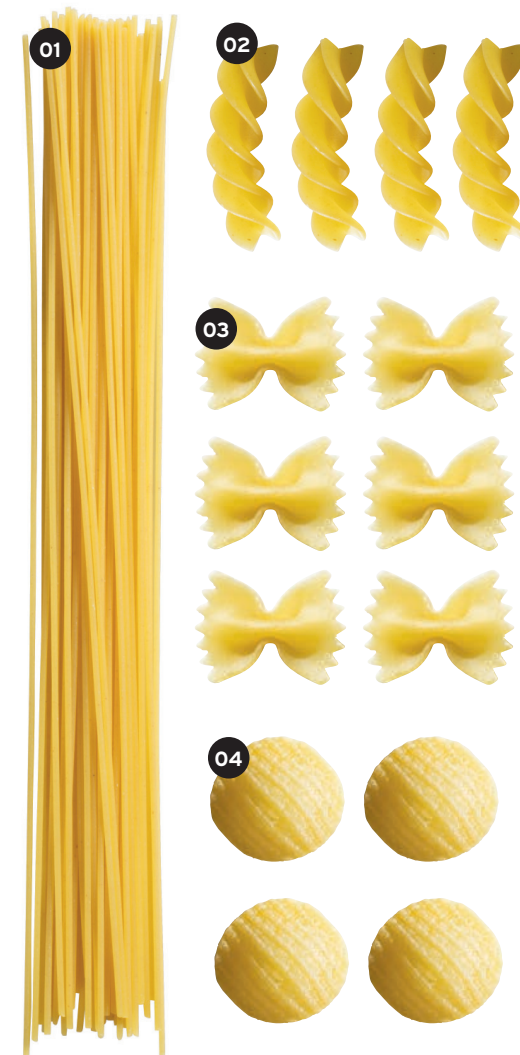
Pâtes Barilla

La selezione oro chef : les pâtes double cuisson :

- un gain de temps de 40% : **elles cuisent en 4 à 7 mn** contre 12 mn pour les pâtes classiques.

- **Une cuisson en 2 temps :** pour un service à l'heure du déjeuner, cuire les pâtes le matin la moitié du temps préconisé. Egouttées, elles peuvent être choquées à l'eau froide ou refroidies à l'air ambiant, avec addition d'un corps gras, avant d'être placées dans un bac gastronorme filmé. Il suffit ensuite de placer celui-ci 45s dans l'eau bouillante pour répondre à la demande.

Précuites, elles peuvent être stockées au réfrigérateur jusqu'à 36h.



- 01- **SPAGHETTI SELEZIONE ORO CHEF (859349)**
BARILLA
Sac de 3 kg x 4
- 02- **FUSILLI SELEZIONE ORO CHEF (859330)**
BARILLA
Sac de 3 kg x 3
- 03- **FARFALLES SELEZIONE ORO CHEF (251314)**
BARILLA
Paquet de 1 kg x 9
- 04- **ORECCHIETTE SELEZIONE ORO CHEF (279448)**
BARILLA
Paquet de 1 kg x 9

Pâtes fraîches

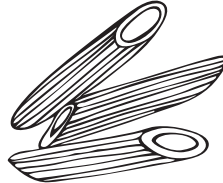
La Trattoria



8 **TAGLIATELLES AUX ŒUFS (950195)**
LA TRATTORIA
Sachet de 1 kg x 7



tenue parfaite...



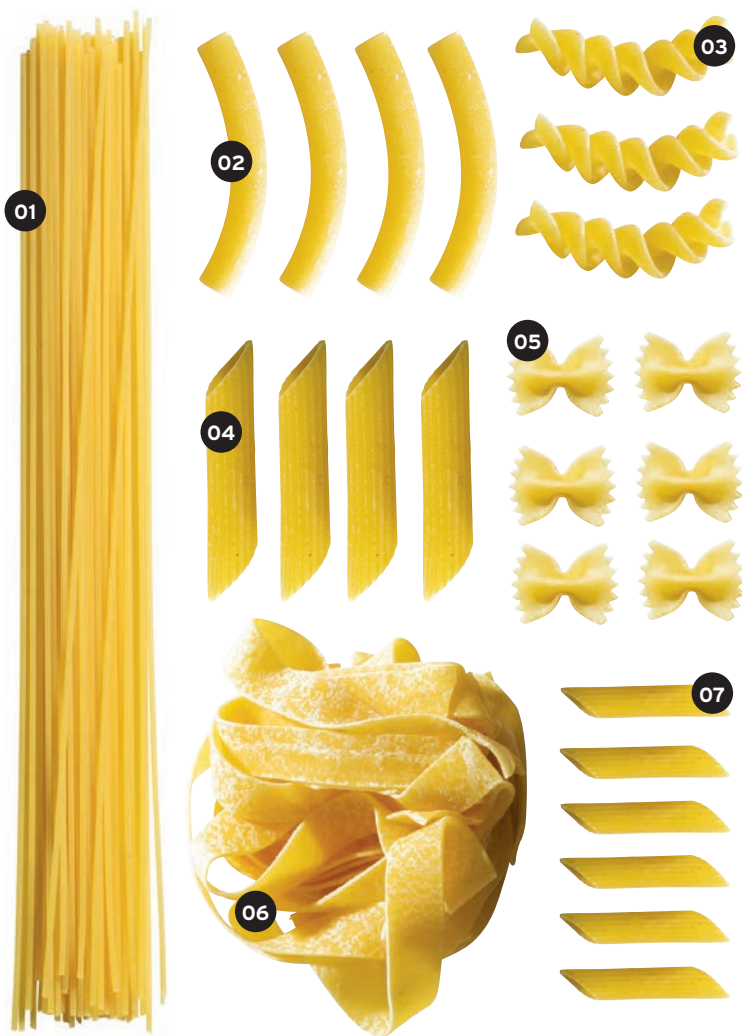
meilleures partenaires de votre réussite



Pâtes Panzani

Panzani apporte une attention particulière au choix des blés durs mis en œuvre pour la fabrication des pâtes :

- **sélection exclusive des blés durs**, choisis pour leur haute valeur technologique qui permettra d'obtenir une belle **couleur de pâtes et une tenue parfaite à la cuisson**.
- un approvisionnement des usines majoritairement réalisé à partir des zones de **production française (sud et centre de la France)**.



01- SPAGHETTI AUX ŒUFS (13078)

PANZANI
Sac de 5 kg

02- MACARONI AUX ŒUFS (24125)

PANZANI
Sac de 5 kg

03- TORTI AUX ŒUFS (27177)

PANZANI
Sac de 5 kg

04- PENNE RIGATE AUX ŒUFS (474064)

PANZANI
Sac de 5 kg

05- MINI FARFALLE (202502)

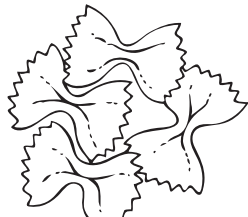
PANZANI
Qualité supérieure
Sac de 5 kg

06- TAGLIATELLE AUX ŒUFS (115642)

PANZANI
Sac de 5 kg

07- MINI PENNE RIGATE (202503)

PANZANI
Qualité supérieure
Sac de 5 kg



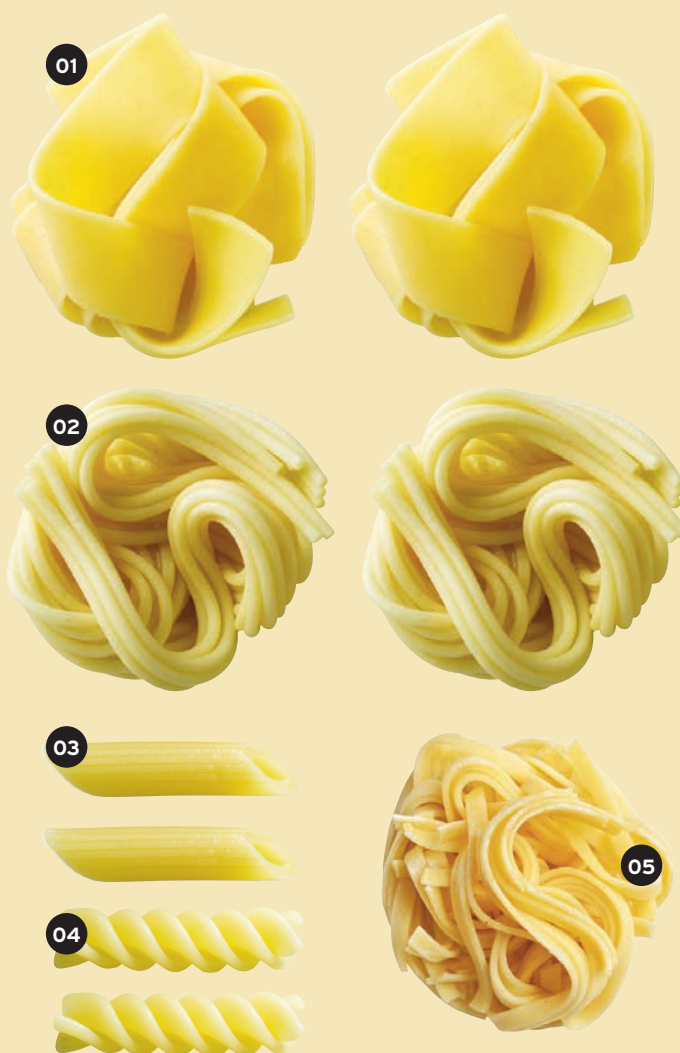
Pâtes surgelées



Pâtes Hilcona

SPECIAL GAIN DE TEMPS

- **pâtes surgelées précuites à l'eau**, sans sel, les pâtes sont refroidies, égouttées en soufflerie, pasteurisées et surgelées.
- **la qualité du frais avec les avantages du surgelé** : sorties du congélateur, elles se conservent 3 jours au réfrigérateur : une solution très pratique pour les petites structures disposant d'un faible volume de stockage des produits congelés.
- **une remise en œuvre éclair** : ne nécessite ni précuisson ni recuisson : elles se plongent directement dans l'eau bouillante et cuisent une trentaine de secondes. Elles peuvent également être remise en œuvre au micron ondes ou à la poêle.
- **un portionnement facile** : ne sont pas congelées en bloc ce qui facilite le portionnement.



01- PAPPARDELLE GRANDE PRÉCUITES (102015)

HILCONA
Colis de 4 kg

04- FUSILLI PRÉCUITES (669309)

HILCONA
Colis de 5 kg

02- NID DE SPAGHETTI PRÉCUIT (940146)

HILCONA
Pièce de 50 g
Colis de 5 kg

05- NID DE TAGLIATELLE PRÉCUIT (940145)

HILCONA
Pièce de 50 g
Colis de 5 kg

03- PENNE PRÉCUITES IQF (668988)

HILCONA
Colis de 5 kg

Toute une gamme généreuse de pour surprendre avec de nouvelles recettes


Selezione Italia

Ces pâtes sont produites en Italie dans la région de l'Emilie-Romagne, la région d'origine des pâtes farcies. Elles sont formées à la main et déposées dans des matrices en bronze pour une structure et un aspect artisanal.


La pâte ainsi moulée se réhydrate plus vite et accroche mieux la sauce.

Les pâtes fraîchement confectionnées sont directement congelées sans cuisson, ce qui offre l'avantage d'avoir un rendement après cuisson de 20 à 30%.



 **TORSELLONI GIGANTI RICOTTA E SPINACI (100173)**
HILCONA
Farce à la ricotta et aux épinards
Sachet de 1 kg x 4




 **CARAMELLE AL SALMONE (100176)**
HILCONA
Farce à la ricotta et au saumon fumé
Sachet de 1 kg x 4



 **SACOTTI AI FUNGHI PORCINI (100174)**
HILCONA
Farce à la ricotta et aux bolets
Sachet de 1 kg x 4



 **PANZEROTTI AL PROSCIUTTO (100175)**
HILCONA
Farce à la ricotta et au jambon cru
Sachet de 1 kg x 4




Gamme classique

Des variétés populaires aux farces délicieuses pour avoir la certitude de réussir son plat. Les pasta classic farcies sont un très bon choix lorsque que l'on recherche un excellent rapport qualité -prix

- Des farces classiques et des formes réputées
- Une préparation simple et rapide
- Grande stabilité au bain marie
- Toujours parfaitement al dente



 **TORSELLONI CARNE 100% VIANDE DE BŒUF (406215)**
HILCONA
Farce à la viande de bœuf
Sachet de 2 kg x 2



 **TORSELLONI RICOTTA E SPINACI (202127)**
HILCONA
Farce à la ricotta et aux épinards
Sachet de 2 kg x 2



 **CAPPELLETTI SALMONE (203117)**
HILCONA
Farce à base de poisson fumé (saumon salmo salar), saumon du pacifique, ricotta, raifort et jus de citron concentré
Sachet de 2 kg x 2

 **TORSELLONI TRICOLORE FROMAGGIO (553078)**
HILCONA
Torbelloni à la semoule de blé dur, épinards, carottes et paprika avec farce au fromage
Sachet de 2 kg x 2



pâtes savoureuses et farcies

et étoffer votre offre

Gamme Fina

Précuites durant 3 à 4 mn avant surgélation, ces pâtes intègrent 50% de farce et présentent l'avantage de ne nécessiter que 2 à 3 mn de remise en œuvre dans l'eau bouillante. Leur rendement est en moyenne de 5% à 6%



❄️ RAVIOLO 5 FROMAGGI (202432)

HILCONA
Fromage à pâte extradure, mozzarella,
fromage à pâte dure, fromage
à pâte mi-dure, gorgonzola et ricotta
Sachet de 2 kg x 2



❄️ AGNOLOTTI
À LA TRUFFE (874493)
HILCONA
Sachet de 2 kg x 2



❄️ TORTELLONI GRUYÈRE AOC (961241)

HILCONA
Sachet de 2 kg x 2



❄️ TORTELLI TOMATE ET MOZZARELLA (202937)

HILCONA
Farce à la mozzarella, jus de tomate
concentrées et tomates séchées
Sachet de 2 kg x 2



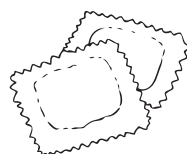
❄️ TORTELLI BOLET (874494)

HILCONA
Sachet de 2 kg x 2



❄️ TORTELLI ASPERGES (961242)

HILCONA
Sachet de 2 kg x 2



❄️ TORTELLI POULET ET ROMARIN (822793)

HILCONA
Sachet de 2 kg x 2

Les ravioles du Dauphiné

La raviole du Dauphiné se présente sous la forme de petits carrés bombés, composés d'une pâte fine de farine de blé tendre farcie aux fromages frais, au comté AOP et/ou emmental français Est-Central IGP et au persil revenu au beurre.

Elles sont présentées sous forme surgelée en plaques de 48 carrés.

❄️ RAVIOLES DU DAUPHINE (788190)

ROYANS
Label rouge
Sachet de 1 kg x 5



4 recettes de sauces pour des pâtes

Sauce pesto tomatée

Sauce tomate, ricotta, roquette



+

+

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA (300023)
PIGNONS DE PIN (212745)

SAUCE NAPOLETANA (961556)
KNORR
Poche de 3 kg x 4

MISE EN PLACE BASILIC (416255)
KNORR
Pot de 340 g x 2
Existe aussi en Pesto vert (70763),
Pesto rouge (474437) et thai
(807446)

Recette réalisée avec :



LINGUINE (980406)
DE CECCO



+

+

JEUNES POUSSÉS DE ROQUETTE (789511)
ORIGAN (300510)

SAUCE TOMATES OIGNONS (495754)
D'AUCY
Boîte 3/1 x 3

RICOTTA SANTA LUCIA 11 % M.G. (652966)
GALBANI
Pot de 450 g x 8

Recette réalisée avec :



MINI FARFALLE (202502)
PANZANI

Une gamme de sauces prêtes à l'emploi



SAUCE BOLOGNAISE (2873)
BASSO
Boîte 3/1 x 6



SAUCE BOLOGNAISE 30 % BŒUF (300000)
TRANSGOURMET QUALITY
Boîte de 2.5 l x 3



SAUCE POMODORO BASILICO (477190)
BARILLA
Brick de 2 kg x 4



SAUCE PESTO VERT (806711)
PANZANI PLUS
Poche de 1 kg x 6



typiquement italiennes !

Sauce morilles

Sauce arrabiata aux noix de cajoux



JUS DE VEAU LIÉ (26526)
KNORR
Boîte de 750 g (pour 15/30 l) x 6

CRÈME LIQUIDE UHT 35 % M.G (300050)
TRANSGOURMET QUALITY
Brick de 1 l x 6

+

+

Recette réalisée avec :



TAGLIATELLE AUX ŒUFS (115642)
PANZANI



SAUCE ARRABIATA (906695)
PANZANI PLUS
Brick de 2 kg x 6

+

Recette réalisée avec :



PENNE PRÉCUITE IQF (668988)
HILCONA



SAUCE CHAMPIGNON (683904)
KNORR
Brick de 1 l x 6



SAUCE PESTO ALLA GENOVESE (970268)
BARILLA
Poche de 500 g x 6



SAUCE ROQUEFORT (463141)
NESTLE
Brick de 1 l x 6



SAUCE CARBONARA (484238)
EPC
Poche de 2kg



4 recettes originales de

Tagliatelles aromatisées à l'huile de truffe et filets de sardines marinés



TAGLIATELLES AUX ŒUFS (950195)
LA TRATTORIA
Sachet de 1 kg x 7

+



FILET DE SARDINE AVEC PEAU (239971)
TRANSGOURMET SEA FOOD
Sardina pilchardus
Pièce de 40/60 g x 3 kg

+



JUS DE TRUFFE (126763)
DOMAINE D'ARGENS
Boîte de 195 ml

+



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA (300023)
TRANSGOURMET ECONOMY
Bouteille de 1 l x 15

+



POIVRONS ROUGES ET VERTS EN LANIÈRE (444240)
BONDUELLE FOOD SERVICE
Sachet de 2.5 kg x 4

+



OIGNONS ÉMINCÉS 6-8 MM (300412)
TRANSGOURMET ECONOMY
Sachet de 2.5 kg x 4

Timbale de penne à l'émincé de veau et aux morilles



PENNE RIGATE AUX ŒUFS (474064)
PANZANI
Sac de 5 kg

+



EMINCÉ DE VEAU ÉPAULE BAS CARRÉ (920548)
BEAUVALLÉ RESTAURATION
Pièce de 2 kg

+



MORILLES EXTRA SÈCHES (300237)
TRANSGOURMET QUALITY
Tubo de 250 g x 6

+



CHAPELURE PRÊT À L'EMPLOI (595135)
TIPIAK
Paquet de 500 g x 6



pâtes gourmandes !

Linguine à l'origan et seiche à la plancha



LINGUINE (980406)
DE CECCO
Sac de 3 kg x 4



PETITES SEICHES NETTOYÉES ENTIÈRES (669382)
Sepia spp
Calibre 60+
Sachet de 1 kg x 10



PARMIGIANO REGGIANO DOP 28 % M.G. (300091)
TRANSGOURMET PREMIUM
24 mois de sèche
Pièce de 1 kg x 10



ORIGAN (300510)
TRANSGOURMET ECONOMY
Sachet de 1 kg x 8



TOMATES

Lasagnes roulées aux artichauts



PLAQUES À LASAGNES (359687)
PANZANI
Format 1/2 gastronome



ARTICHAUTS ALLA CONTADINA (833631)
Barquette de 1 kg x 2



PURÉE D'ARTICHAUTS CUISINÉE (998451)
D'AUCY
Sachet de 2,5 kg x 4



TOMATES MI SÉCHÉES MARINÉES (212926)
SUD'N'SOL
Barquette de 300 g x 4



PARMIGIANO REGGIANO RÂPÉ (300092)
TRANSGOURMET QUALITY
Sachet de 500 g x 10



CRÈME LIQUIDE 35 % (300050)
TRANSGOURMET QUALITY
Brick UHT de 1 l x 6



Les incontournables de la restauration italienne

Les lasagnes au bœuf



LASAGNES À LA BOLOGNAISE VBF (300256)
TRANSGOURMET QUALITY
Barquette de 2 kg x 6



PLAQUES À LASAGNES QUALITÉ SUPÉRIEURE
PANZANI
• Format 1/2 gastronomique (359687)
• Format 1/4 gastronomique (359695)



LASAGNE BOLOGNAISE VBF (200389)
STEFANO TOSELLI
Barquette sous vide de 3 kg

Elargissez votre offre de lasagne



LASAGNES SAUMON ET ÉPINARDS (436616)
MARIE RESTAURATION
Couches de pâtes aux œufs frais, de saumon et d'épinards cuisinés avec de la crème fraîche.
Barquette de 1 kg x 6



LASAGNE RICOTTA ÉPINARD/CHÈVRE (866939)
MARIE RESTAURATION
Barquette de 2 kg x 3



LASAGNES AU SAUMON (277095)
STEFANO TOSELLI
Barquette de 3 kg

Les cannelloni à farcir



CANNELLONI ROND (112455)
PANZANI
Étui de 250 g x 18

Les classiques italiens à mettre aussi à la carte



GNOCCHI NATURE (536267)
HILCONA
Sachet de 2.5 kg x 2



GNOCCHI À LA SEMOULE DE BLÉ DUR (961326)
LA TRATTORIA
De blé dur
Sachet de 1 kg x 10

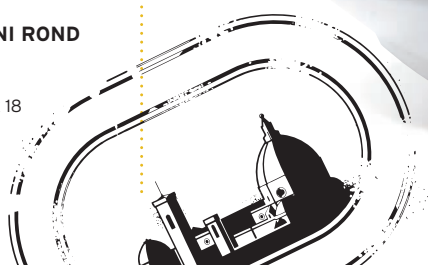


RISOTTO (641472)
HILCONA
Sachet de 2.5 kg x 2



RIZ SPÉCIAL RISOTTO (206683)
PANZANI PLUS
Qualité supérieur
Sac de 5 kg

RIZ RISOTTO CARNAROLI (497735)
UNCLE BEN'S
Sac de 2.5 kg x 3



Les aides culinaires

Assaisonnez et relevez la saveur de vos plats !

Les herbes, la touche aromatique indispensable !



PÂTES



Un poivre fermenté fortement aromatique et juteux issu de la jungle du Sri Lanka. Une innovation unique sur le marché européen avec une formulation inégalée du produit qui révèle toute la richesse du poivre. Idéal pour relever les viandes grillées.

- 01- LAURIER FEUILLE TRIÉ MAIN (455493)**
DUCROS
Sachet de 500 g x 10
- 02- PERSIL FRISÉ ÉMINCÉ (200418)**
DAREGAL
Sachet de 500 g x 6
- 03- BASILIC (446849)**
DAREGAL
Sachet de 250 g x 8
- 04- MENTHE DOUCE (998478)**
DAREGAL
Sachet de 250 g x 8
- 05- ORIGAN ENTIER (300510)**
TRANSGOURMET ECONOMY
Sachet de 1 kg x 8
- 06- SAFRAN EN FILAMENT (129098)**
DUCROS
Boîte de 10 g x 6
- 07- THYM ENTIER (252346)**
DUCROS
Boîte de 165 g x 6
- 08- POIVRE NOIR FERMENTÉ (300523)**
TRANSGOURMET PREMIUM
Pot de 100 g x 12



- 04- CHAPELURE BRUNE (51508)**
VIVIEN PAILLE
Sachet de 1 kg x 10
- 05- CHAPELURE PRÊTE À L'EMPLOI (595135)**
TIPIAK RESTAURATION
Boîte de 500 g x 6
- 06- PIGNONS DE PIN (212745)**
LA PULPE
Sachet de 1 kg x 10

Le jus de truffe, un arôme naturel pour une touche d'élégance dans vos plats

- 01- PURÉE D'AIL (980436)**
KNORR
Pot de 750 g x 2
- 02- AIL HACHÉ (445866)**
DAREGAL
Sachet de 250 g x 10
- 03- AIL PELÉ (910511)**
JARDIN DU MIDI
Bocal de 1 kg x 12



- JUS À LA TRUFFE (126763)**
DOMAINE D'ARGENS
Boîte 1/4 (195 g - pour 2.5 l)

Lasagnes/Gnocchi/Risotto - Aides culinaires

Les huiles et vinaigres

une large gamme pour toutes les utilisations

01- HUILE TRADITION (298737)

BORGES
Friture et assaisonnement
Bidon de 10 l

02- HUILE EXCELLENCE (298729)

BORGES
Spéciale friture
Bidon de 10 l



N'oubliez pas

COGNAC MODIFIÉ 40 % (300397)
TRANSGOURMET QUALITY
Bouteille de 2 l x 6



PORTO MODIFIÉ 19 % (300400)
TRANSGOURMET QUALITY
Bouteille de 2 l x 6



03- HUILE D'OLIVE EXTRA VERGE (300024)

TRANSGOURMET ECONOMY
Bidon de 5 l x 4

04- HUILE D'OLIVE VERGE EXTRA (300023)

TRANSGOURMET ECONOMY
Bouteille PET de 1 l x 15

05- VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC (644203)

BORGES
Bouteille de 1 l x 15

06- VINAIGRE BALSAMIQUE IGP MODÈNE (873244)

BORGES
Bouteille PET de 2 l x 6

07- CRÈME BALSAMIQUE

BORGES
Bouteille de 40 cl x 6
• De modène (668087)
• De framboise (668079)
• De pomme (873550)
• De mangue (920552)



À LA CARTE

Des viandes, poissons et accompagnements pour diversifier votre offre. Et pour soigner aussi votre carte de douceurs, des desserts portionnables et individuels ainsi que des recettes exclusives de café créées par Lucas Casadei, champion de France Barista 2013 et 2014

Viandes	P. 42-45
Marée fraîche	P. 46
Poissons surgelés	P. 47
Coquillage - Crustacés	P. 48
Légumes	P. 49
Fromages	P. 50
Produits pour desserts	P. 51
4 recettes originales de desserts italiens	P.52-53
Desserts	P. 54-55
Glaces	P.56
Café gourmand	P. 57
Vins italiens	P. 58



Une sélection de viandes

pour laisser parler votre savoir-faire et créer

Le veau



RONDE DE SOUS NOIX DE VEAU V PAD (844850)
BEAUVALLET RESTAURATION
Pièce s/vide de 1.3 kg
Origine UE



EPAULE DE VEAU DÉOSSÉE (873469)
Pièce de 4/11 kg
Origine UE



NOIX PÂTISSIÈRE DE VEAU (873559)
Pièce s/vide de 3/5 kg
Origine UE



ESCALOPE DE SOUS NOIX DE VEAU V
BEAUVALLET RESTAURATION
Sachet sous vide de 10
Origine UE
• Pièce de 140 g (**625285**)
• Pièce de 160 g (**480368**)



JARRET DE VEAU V OSSO BUCO (480301)
BEAUVALLET RESTAURATION
Décongelé
Pièce de 250 g
Sachet s/vide de 5
Origine UE



NOIX DE VEAU V PAD (961649)
BEAUVALLET RESTAURATION
Sachet sous vide de 3.5 kg
Origine UE



ONGLET DE VEAU V (658591)
BEAUVALLET RESTAURATION
Pièce de 190 g x 10
Origine UE

Idée recette
Escalope de veau panée



de veau et de bœuf

les recettes phares de votre carte !



À LA CARTE

Le bœuf



HACHÉ DE BŒUF GRAND CRU TRADITION VBF (180067)

CHARAL
Sachet de 1 kg x 6
Origine FRANCE



VIANDE HACHÉE 20 % M.G. (816587)

BEAUVALLLET RESTAURATION
Pour préparation bolognaise
Sachet de 1.5 kg x 3
Origine FRANCE



TARTARE CRUDO 5 % M.G. (816603)

BEAUVALLLET RESTAURATION
Pièce de 180 g
Sachet sous atmosphère de 16
Origine FRANCE



Ce carpaccio est déjà disposé en rosaces.
Il suffit de transférer les rosaces sur assiette.
Laisser décongeler 15 mn puis assaisonnez.



CARPACCIO TRANCHÉ IQF (624841)

BEAUVALLLET RESTAURATION
Pièce de 80 g (8 tranches de 10 g)
Sachet de 10 assiettes x 3



ENTRECÔTE (970551)

BEAUVALLLET RESTAURATION
Pièce de 250 g
Sachet sous vide de 6



ENTRECÔTE SEMI-PARÉE (940570)

Pièce sous vide de 3 kg + x 2
Origine UE



CÔTE DE BŒUF DÉVERTÉBRÉE (479691)

BEAUVALLLET RESTAURATION
Pièce de 350 g x 4



PAVÉ DE RUMSTEAK ITALIE (196657)

BEAUVALLLET RESTAURATION
Pièce sous vide de 180 g
Sachet de 2
Origine UE

Viandes

Une sélection de volaille, des pièces indispensables pour des

La volaille



EMINCÉ DE CUISSE DE POULET (900602)
LE GAULOIS PROFESSIONNEL
Sans os - sans peau
Sachet s/vide de 1 kg x 5
Origine FRANCE

FILET DE DINDE SANS PEAU (225092)
LE GAULOIS PROFESSIONNEL
Emballage s/vide
Pièce de 1.2/1.6 kg x 4

FILET DE POULET SANS PEAU, NU (818294)
LE GAULOIS PROFESSIONNEL
Colis vrac de 40
Origine FRANCE

ESCALOPE DE POULET IQF (667212)
Pièce de 130/150 g x 5 kg
Origine UE



SOT L'Y LAISSE DE DINDE (694380)
LE GAULOIS PROFESSIONNEL
Sachet s/vide de 2.5 kg x 2
Origine FRANCE

SOT L'Y LAISSE DE POULET (299552)
Pièce de 10/20 g
Sachet de 500 g x 10

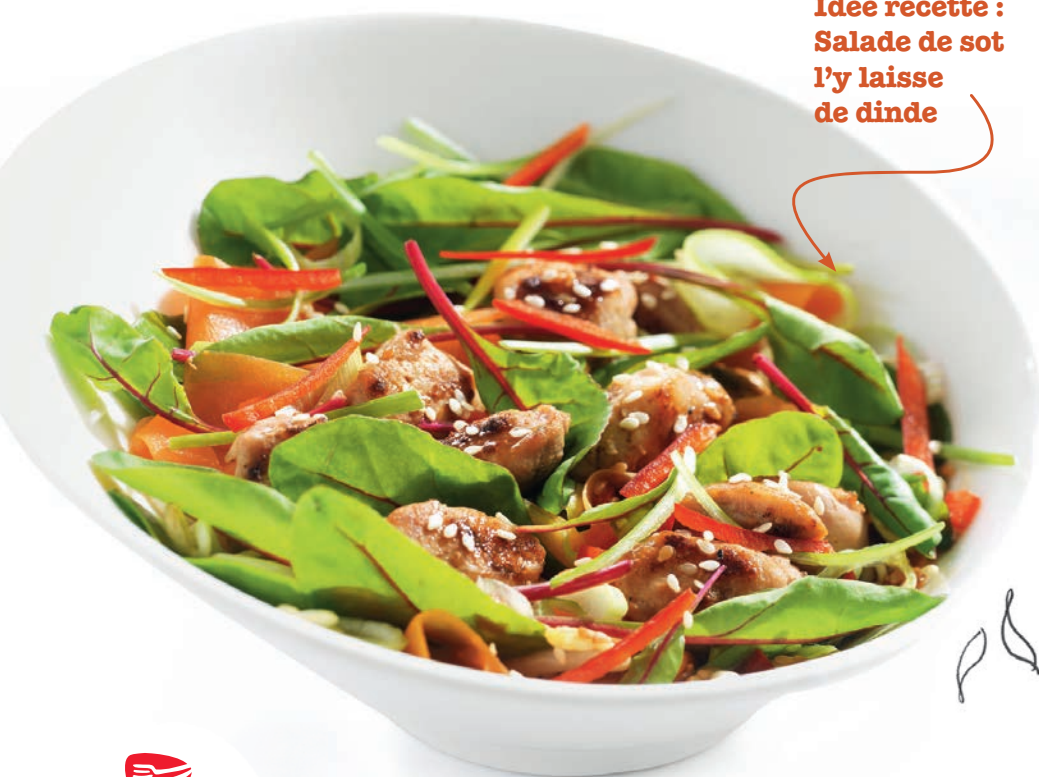
TRANCHE DE FILET DE POULET RÔTI (208570)
Congelé individuellement
Sachet de 1 kg x 6

ESCALOPE DE DINDE PANÉE À L'ITALIENNE (938647)
PERE DODU
Pièce de 150 g x 5 kg

AIGUILLETES DE POULET PANÉES CROUSTILLANTES (202475)
PERE DODU
Pièce de 50/70 g x 5 kg

PANÉ DE FROMAGE AVEC DÉS DE DINDE CUIT (247620)
PERE DODU
Pièce de 100 g x 5 kg

**Idée recette :
Salade de sot l'y laisse de dinde**



agneau, canard et porc

idées de plats du jour!

L'agneau



SOURIS D'AGNEAU CUITE (822645)

Pièce sous vide de 300 g x 18
Origine UE



CÔTE D'AGNEAU 1ÈRE ET FILET (872841)

Pièce s/vide de 70/90 g x 5 kg
Origine NOUVELLE ZELANDE



JARRET D'AGNEAU ÉPAULE (193136)

Pièce de 260 / 400 g
Colis de 5 kg env.
Origine NOUVELLE ZELANDE



CÔTE D'AGNEAU DÉCOUVERTE (950280)

BEAUVALLLET RESTAURATION
Décongelée
Pièce de 80 g
Sachet s/vide de 10

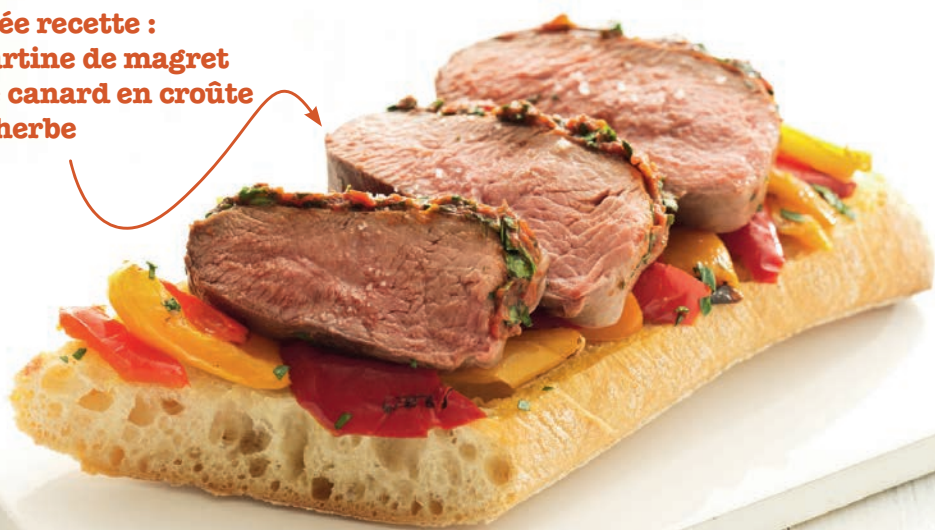
Le canard



MAGRET DE CANARD SOUS VIDE (206724)

PROFUMA
Pièce sous vide de 300/450 g x 5 kg

Idée recette :
Tartine de magret de canard en croûte d'herbe



Le porc



FILET MIGNON DE PORC (480830)

BEAUVALLLET RESTAURATION
Pièce de 525 g env.
Sachet s/vide de 4
Origine U.E.



MINI RÔTI D'ÉCHINE DE PORC (950561)

BEAUVALLLET RESTAURATION
Pièce de 180 g
Poche s/vide de 2 x 5
Origine U.E.



DEMI CARRÉ DE PORCELET AVEC OS (920587)

BEAUVALLLET RESTAURATION
Pièce de 1.9 kg
Origine U.E.

Marée fraîche

Transgourmet Seafood allie savoir-faire artisanal et outil à la pointe de la technologie.



DORADE ROYALE VIDÉE AVEC PEAU NON ÉCAILLÉE (980901)

Sparus auratus
Pièce de 300/400 g
Barquette sous atmosphère de 5 pièces
Élevé en Grèce / Turquie



BAR ENTIER VIDÉ AVEC PEAU (980894)

Dicentrarchus labrax
Pièce de 300/400 g
Barquette sous atmosphère de 5 pièces
Élevé en Turquie / Grèce



FILET DE BAR D'ÉLEVAGE ÉCAILLÉ AVEC PEAU

Barquette sous atmosphère protectrice de 10
Élevé en Grèce / Turquie
• Pièce de 140/160 g (980887)
• Pièce de 180/200 g (980890)



PAVÉ DE LIEU NOIR SANS PEAU (980916)

Pollachius virens
Pièce de 180/200 g
Barquette sous atmosphère de 10 pièces
Pêché en Atlantique Nord Est



FILET DE SAUMON SUPÉRIEUR

Salmo salar
• Pièce de 1,2/1,5 kg - Ecosse (980921)
• Pièce de 2 kg + - Norvège (101483)



TRANSGOURMET
seafood

Une filière maîtrisée par
Transgourmet Seafood
de A à Z

- Des achats quotidiens dans les meilleures criées françaises pour vous garantir des produits de qualité.
- Préparation (écaillage, découpage, filetage ou portionnés à façon).
- Une sécurité alimentaire renforcée (maîtrise de la chaîne du froid, hygiène irréprochable, traçabilité totale).
- + de 150 références à la gamme.

Le conditionnement

sous atmosphère protectrice présente plusieurs avantages :

- DLC garantie de 7 jours, garantie sanitaire et étiquette de traçabilité.
- Grammage précis et nombre de pièces identique par barquette.
- Barquette hermétique qui évite les coulures.
- Évite le taux de perte inhérent à la découpe du poisson entier.



Nos poissons surgelés :

tenue parfaite à la cuisson et gain de temps précieux !

Dos



❄️ DOS DE CABILLAUD (449215)

Gadus macrocephalus
Sans peau, sans arête, IQF
Pièce de 140/160 g x 5 kg
Pêché en FAO 67

Filets



❄️ FILET DE DORADE SÉBASTE IQF (844843)

Sebaste spp
Pièce de 50/120 g x 5 kg
Pêché en FAO 27/ 61/67



❄️ FILET DE SARDINE PAPILLON (202508)

PECHEURS BRETONS
Sardina pilchardus
Avec peau, congelé individuellement
Pièce de 20/70 g x 3 kg
Pêché en FAO 27



❄️ MORUE DESSALÉE AVEC PEAU (460543)

Gadus morhua
Sachet de 1 kg x 10
Pêchée en FAO 27



❄️ FILET DE ROUGET BARBET (208549)

Parupeneus heptacanthus
Avec peau sans arête
Pièce de 40/80 g
Sachet de 1 kg x 5
Origine Thaïlande



❄️ PAVÉ DE SAUMON (135962)

Salmo salar
Sans peau, sans arête, congelé individuellement sous vide
Pièce de 150 g +/- 10 g x 5 kg
Élevé en Norvège/Royaume Uni



❄️ PAVÉ DE SAUMON (186411)

Salmo salar
Avec peau, sans arête, congelé individuellement sous vide
Pièce de 190 g +/- 10 g x 5 kg
Élevé en Norvège/Royaume-Uni



❄️ FILET DE SAUMON (489849)

Salmo salar
Avec peau, sans arête, IQF
Pièce de 0.8/1.2 kg x 5 kg
Élevé en Norvège/Royaume Uni



❄️ FILET DE SANDRE ÉCAILLÉ, AVEC PEAU (869193)

Stizostedion lucioperca
Pièce de 170/230 g IQF
«glazing compensé» x 5 kg
Pêché en eau douce Kazakhstan/Russie

Les coquillages et crustacés

Pour une carte riche et variée



01- **PRÉPARATION DE NOIX ST JACQUES SANS CORAIL (101484)**
Patinopecten magellanicus
Calibre 10/20
Seau de 1 kg
Pêchées en FAO 27

02- **NOIX DE ST JACQUES AVEC CORAIL (470641)**
Patinopecten yessoensis
10/20 pièces à la livre
Sachet de 1 kg x 10
Élevée au Japon

03- **MOULES ENTIÈRES CUITES DE PLEINE EAU (819029)**
LE MOULIER
Mytilus chilensis
60/80 pièces au kg
Sachet sous vide de 1 kg x 5
Élevées au Chili

04- **QUEUES D'ÉCREVISSE DÉCORTIQUÉE CUITES (225296)**
Procambarus clarkii
Sachet de 800 g (100/200 pièces) x 12

05- **NOIX DE ST JACQUES AVEC CORAIL (237123)**
Argopecten purpuratus
Congelées individuellement
20/40 pièces à la livre
Sachet de 1 kg x 10
Élevées au Pérou

06- **NOIX DE SAINT JACQUES SANS CORAIL (873249)**
Chlamys Opercularis
120/140 pièces à la livre
Sachet de 1 kg x 5
Pêchées en FAO 27

07- **PETITES SEICHES ENTIÈRES NETTOYÉES (SUPIONS) (669382)**
Sepia spp
60 pièces et + au kg, IQF
Sachet de 1 kg x 10
Pêché en FAO 34/57/71

08- **TUBES D'ENCORNETS (460147)**
Todarodes pacificus
Calibre 8/12
Sachet de 1 kg
Pêché en FAO 67 x 5

09- **CREVETTES ENTIÈRES CRUES**
Penaeus spp
Boîte de 800 g x 6
Élevées au Bangladesh
• Calibre 16/20 (970541)
• Calibre 21/30 (818617)

Salade de poulpes



PETIT POULPE ENTIER NETTOYÉ (204500)
Calibre 10/20
Sachet de 800 g x 10

CÂPRES SURFINES (300155)
CÉLÉRI BRANCHE (P1)
POMMES DE TERRE RONDES (299)
OLIVES VERTES (300130)
PERSIL (200418)
HUILE D'OLIVE (300023)
MENTHE HACHÉE (998478)
AIL (910511)
SEL, POIVRE



Pour des plats équilibrés

Misez sur notre large gamme d'accompagnements

À LA CARTE



FRITE PRÉFRITE BI TEMPÉRATURE (300387)
TRANSGOURMET ECONOMY
Coupe 9/9
Sachet de 2.5 kg x 4



EPINARDS EN BRANCHES CULTIVÉS 100% EN FRANCE (446963)
D'AUCY
En galets, précuits
Galets de 60 g
Sachet de 2.5 kg x 4



HARICOTS VERTS EXTRA FINS (196526)
PRIMANCE
Sachet de 2.5 kg x 4

ASPERGES VERTES (101429)
MAGDA
Sachet de 1 kg x 5



POÊLÉE GOURMANDE AUX LÉGUMES GRILLÉS (646430)
BONDUELLE FOOD SERVICE
Sachet de 1 kg x 6



POÊLÉE MÉRIDIONALE (447706)
D'AUCY
Sachet 2.5 kg x 4



RIZ LONG ÉTUVÉ INDICA (300060)
TRANSGOURMET ECONOMY
Qualité supérieure
Sac de 10 kg



POLENTA EXPRESS (673335)
TIPIAK RESTAURATION
Boîte de 1 kg x 6

Les champignons



MÉLANGE FORESTIER (788208)
MAGDA
Sachet de 1 kg x 5



CÈPES EN MORCEAUX (424664)
MAGDA
Sachet de 1 kg x 5




GIROLLES (424662)
MAGDA
Sachet de 1 kg x 5

Coquillages - Crustacés - Légumes


À LA CARTE

Offrez à votre carte un plateau différenciant !

Avec notre sélection de fromages italiens




GRANA PADANO AOC
32 % M.G. (285775)
AMBROSI
16/18 mois
Pièce de 1 kg x 10




GORGONZOLA 48 % M.G.
(629949)
BARUFFALDI
Pièce de 1.5 kg (1/8 de meule) x 4




PARMIGIANO REGGIANO
DOP 28,4% M.G. (300091)
TRANSGOURMET PREMIUM
24 mois d'affinage
Sachet 1 kg x 10




PROVOLONE DOUX
29% M.G. (233726)
AMBROSI
Pièce de 250 g x 10



TALLEGIO DOP 25% M.G.
(233725)
AMBROSI
Pièce de 2 kg x 2



PECORINO PEPATO 11.5%
M.G. (233727)
AMBROSI
Pièce de 1.5 kg x 8



BURRATA 19 % M.G.
(970497)
AMBROSI
Pot de 200 g x 8



Chocolaté, fruité, miellé...

donnez encore plus de goût à vos desserts !



AMARENA GRIOTTES (351452)
TOSCHI
Boîte 3/1 x 6



RIZ ROND BLANC
TRANSGOURMET ECONOMY
• Sac de 5 kg (300062)
• Sac de 10 kg (901876)



OREILLONS D'ABRICOTS (295758)
LEGAVE
Sachet de 1 kg x 5



BOUDOIRS AUX ŒUFS (76232)
DELOS
28 plaques de 10 biscuits

01- SAUCE AUX FRUITS ROUGES (127829)
NESTLE DOCELLO
Flacon de 1 kg x 6



02- SAUCE DESSERT
ALSA
Flacon de 1 kg x 6
• Fraise (217149)
• Framboise (217169)



03- TOPPING CARAMEL AU BEURRE SALÉ (998873)
IMPERIAL
Flacon de 1 l x 6



04- CONFITURE DE LAIT FLUIDE (358598)
RIANS RESTAURATION
Bouteille de 1 l x 3



05- SAUCE AU CHOCOLAT POUR PROFITEROLES (131169)
YABON
Boîte 3/1 x 3



06- MASACARPONE 41,5 % M.G. (162768)
GALBANI
Pot de 500 g x 8



07- MIEL MILLE FLEURS LIQUIDE (21030)
EUROMIEL
Bocal de 1 kg x 6



08- GANACHE CHOCOLAT 50 % CACAO (120469)
LEGAVE
Boîte de 5 kg (palets)

*Idée recette :
tiramisu aux fruits rouges*



4 recettes originales de

Tartelette sablée panna cotta et noisettes grillées caramélisées



PRÉPARATION POUR PANNA COTTA (811523)

DEBIC
Bouteille de 1 l x 6



FARINE DE BLÉ (300036)

TRANSGOURMET ECONOMY
Paquet de 1 kg x 10



JAUNE D'ŒUF LIQUIDE (950229)

SERVIS ŒUF
Brick de 1 l x 8



BEURRE DOUX (196574)

PRESIDENT PROFESSIONNEL
Plaquette de 500 g x 20



SUCRE EN POUDRE (822483)

Paquet de 1 kg x 5



CARAMEL LIQUIDE (215007)

ALSA
Bouteille de 1 l x 6



NOISSETTES DÉCORTIQUÉES (199497)

DAURCE
Sac de 5 kg

Tiramisu au prosecco, à la pistache et à la poire



PÂTE AROMATIQUE DE PISTACHE (970137)

CRESCO
Seau de 3 kg



POIRES WILLIAM AU SIROP LÉGER (76109)

LEGAVE
1/2 fruits
Boîte 3/1 x 6



BOUDOIRS AUX ŒUFS (76232)

DELOS
28 plaques de 10 biscuits



PROSECCO BLANC (213007)

MAURIZIO MARTINO
Bouteille de 75 cl x 6



desserts italiens !



Biscuits au bardolino et glace café



FARINE DE BLÉ (300036)
TRANSGOURMET ECONOMY
Paquet de 1 kg x 10

+



CASSONADE (685966)
Paquet de 1 kg x 5

+



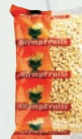
BARDOLINO CLASSICO (213011)
CESARI
Bouteille de 75 cl x 6

+



LEVURE CHIMIQUE (803676)
VAHINE
Paquet de 11 g x 5 x 32

+



PIGNONS DE PIN (212745)
LA PULPE
Paquet de 1 kg x 10

Soufflé au ricotta et au cacao



MAÏZENA (11692)
Paquet de 700 g x 12

+



JAUNE D'ŒUF LIQUIDE (950229)
SERVIS ŒUF
Brick de 11 x 8

+



BLANC D'ŒUF LIQUIDE (950227)
SERVIS ŒUF
Brick de 11 x 8

+



LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ (495176)
Brick UHT de 11 x 6

+



RICOTTA 11 % M.G. (652966)
SANTA LUCIA
Pot de 450 g x 8

+



CACAO EN POUDRE (961356)
LEGAVE
Paquet de 1 kg x 9

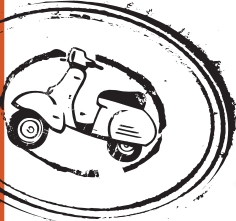


Mettez à la carte une offre avec nos gateaux et spécialités glacées les

Découvrez trois façons de mettre à la carte le tiramisu

La préparation pour tiramisu

APPAREIL POUR TIRAMISU (998263)
DEBIC
Bouteille de 1 l x 6



Le tiramisu à partager

TIRAMISU (616987)
GILLES PATISSIER
Bande de 850 g x 2



Le tiramisu individuel

TIRAMISU CAFÉ (233777)
TRAITEUR DE PARIS
Pièce de 80 g x 16



Desserts portionnables



01- ENTREMETS OPÉRA (300330)
TRANSGOURMET QUALITY
Bande de 700 g x 4

02- ENTREMETS CRAQUANTS TOUT CHOCOLAT (300328)
TRANSGOURMET QUALITY
Pièce de 650 g x 4

03- TARTE CITRON MERINGUÉE (300241)
TRANSGOURMET QUALITY
Pièce de 1 kg (ø 26 cm) x 2

Desserts individuels

CŒUR COULANT CHOCOLAT (300043)
TRANSGOURMET QUALITY
Pièce de 110 g x 27



TARTELETTE FINE AUX POMMES (300085)
TRANSGOURMET QUALITY
Pièce de 110 g x 16



de desserts plus large

plus plébiscités !



Les desserts fraîcheur



03 **SALADE 7 FRUITS RAINBOW (172379)**
MON VERGER
Pommes, oranges, ananas, raisins + 3 fruits variables selon saison
Seau de 3 l

Pensez-y pour une salade de fruits autrement



02 **APPAREIL POUR GRATIN DE FRUITS (187468)**
ELLE & VIRE
Brick UHT de 1 l x 6



01- ❄️ VACHERIN SAVEUR VANILLE / FRUITS ROUGES (101426)
Pièce de 165 ml
Boîte de 8

02- ❄️ NOUGAT GLACÉ (101424)
Pièce de 145 ml
Boîte de 8

03- 🍷 PANNA COTTA (811523)
DEBIC
Bouteille de 1 l x 6

La pizza à la carte des desserts : Pizza ananas spéculoos !



🍷 MASACARPONE 41,5 % M.G. (162768)
GALBANI
Pot de 500 g x 8

+



CARPACCIO D'ANANAS VICTORIA (195141)
APIFRUIT
Sachet de 2.5 kg x 4

+



CASSONADE (685966)
Paquet de 1 kg x 5

+



SPÉCULOOS CONCASSÉS (804781)
LOTUS
Paquet de 750 g x 8



Toutes les saveurs de l'Italie

parmi une sélection de plus de 20 parfums !

Les glaces artisanales et sorbets plein fruit glaces de lyon

Des recettes **développées par un artisan glacier avec une sélection des meilleurs ingrédients** : beurre frais, chocolat pur origine Tanzanie, Nougat Chabert et Guillot, ananas du Costa Rica, mirabelles de Lorraine, cassis de Bourgogne...

Des sorbets plein fruits avec une teneur élevée en fruits supérieure à 50 % pour certains parfums par rapport aux sorbets industriels.

Des arômes 100 % naturels, pas d'exhausteur de goût ni de colorant. Une glace peu foisonnée pour éveiller l'intensité des arômes et apporter une texture gourmande et onctueuse.

Des bacs remplis et spatulés à la main pour une présentation soignée.

Les sorbets plein fruit : 22 parfums en bac de 2.5 l.
Les crèmes glacées : 17 parfums en bac de 2.5 l.

❄️ CRÈME GLACÉE ARTISANALE

Bac de 2.5 l x 8



- Pistache (101517)
- Rhum raisin (101523)
- Tiramisu (101525)
- Pâte à tartiner saveur noisette (200156)
- Straciatella (200784)
- Griotte (200789)
- Noisette (229507)
- Café (101547)

Les crèmes glacées Transgourmet

Valeurs sûres ou originales, la gamme de crèmes glacées et sorbets Transgourmet c'est **plus de 30 parfums** pour répondre à vos envies et besoins.

Les crèmes glacées : riches en parfums et en couleurs, composées de lait et de crème pour une texture onctueuse et facile à travailler. 17 parfums en bac de 2.5 l et 4 parfums en bac de 5 l.

Les sorbets : riches en fruits, au goût intense pour une fraîcheur maximum. 12 parfums en bac de 2.5 l.

❄️ CRÈME GLACÉE TRANSGOURMET QUALITY

Bac de 2.5 l x 4



- Amarena avec sauce cerise et morceaux de cerises (300381)
- Savour straciatella avec sauce chocolat et inclusion de copeaux de chocolat noir (300382)
- Pistache avec morceaux de pistache (300132)
- Rhum raisin avec raisins macérés (300131)
- Vanille bourbon (300105)
- Façon cappuccino (300137)
- Café (300159)

Les préparations pour glace italienne

Préparation liquide stérilisée UHT pour glaces à l'italienne. 1l de préparation permet d'obtenir environ 1.7l de glace «soft».

La préparation pour glace est prête à l'emploi : il suffit de bien l'agiter avant emploi et de la verser dans le bac de la machine.

Attendre que la préparation soit bien refroidie avant de réaliser les premières glaces.

Cette préparation convient à tous types de machines de glace «soft» à l'italienne.

🌡️ MIX GLACE POUR PRÉPARATION GLACES À L'ITALIENNE

MONTAIGU
Colis de 5.5 kg



Passion (469833)



Citron (469841)



Chocolat (677898)



Fraise (677906)



Vanille (677914)



Framboise (679746)



Caramel (679761)



Pistache (679779)



3 recettes de café par Lucas Casadei

Champion de France Barista 2013 et 2014 !



Recette Nutellino

Recette réalisée avec

- Café moulu Emozioni 100% arabica (161414) - Paquet de 1 kg x 6
- Lait entier (229525)
- Nutella (900083)

Tapissez les parois du café avec du Nutella, faites couler l'espresso et ajoutez la mousse de lait préalablement préparée.



Recette latte Macchiato

Recette réalisée avec

- Café grain Emozioni 100% arabica (161794) - Paquet de 1 kg x 6
- Lait entier (229525)

Préparez la mousse de lait et versez-la dans le verre. Faites couler l'espresso dans un petit pot à lait puis versez doucement l'espresso dans le verre.

Lucas Casadei, formateur et animateur du Training center de Segafredo Zanetti est champion de France Barista 2013 et 2014.

Il partage sa vie entre l'Italie et la France et cultive une vraie passion pour le café depuis son enfance. Il en a donc fait son métier ! Son désir de progresser dans la maîtrise du métier de barista s'est traduit par sa certification de Barista Trainer / SCAE et sa présence dans les championnats de France avec un travail de recherche d'excellence en matière de café vert au plus près des producteurs pour comprendre l'influence des méthodes de culture sur les qualités organoleptiques du café et celles de torréfaction sur le développement des arômes. Depuis octobre 2010 il a rejoint la société Segafredo Zanetti pour ses valeurs et son savoir-faire. Il combine ainsi pleinement passion et travail auprès des clients de la restauration professionnelle, des franchisés Coffe shop et des équipes de vente et marketing de la société. Il développe ainsi des supports de formation, anime des opérations de relation publique et crée de nouvelles recettes de boissons chaudes. Tout un programme qui n'a jamais fini de surprendre !



Recette croccante Al caffè

Recette réalisée avec

- Café de paris moulu 100% arabica (18366) - Paquet de 1 kg x 6
- Crème sucrée vanillée (110858)
- Topping caramel (73486)
- Speculoos (300094)

Faites couler un trait de caramel dans le verre, ajoutez un double espresso allongé et un peu de crème sucrée vanillée. Ajoutez la moitié du spéculoos émietté puis couvrez de crème sucrée vanillée. Terminez avec un trait de caramel et le reste du spéculoos.



Une petite douceur à offrir avec le café ou le thé seul



NAPOLITAIN NOIR AUX CÉRÉALES (300102)
TRANSGOURMET QUALITY
Pièce de 4 g
Boîte de 400 g x 5

AMANDE CACAOTÉE (300104)
TRANSGOURMET QUALITY
Pièce de 3 g x 400

MINI FINANCIER (233613)
KREMER
Pièce de 10 g x 84

MINI CŒUR COULANT AU CHOCOLAT (461228)
POMONE
Pièce de 30 g x 36

MINI MADELEINE (233614)
KREMER
Pièce de 10 g x 78



Notre sélection de vins italiens à servir de l'entrée au dessert !



01- Couleur rosé, brillant avec un goût sec et bien équilibré. Idéal pour les hors d'oeuvre, poissons et viandes blanches.



SANGIOVESE ROSÉ (213021)
ZANZI

Bouteille de 2 l x 6

02- Vendanges réalisées à la main. Couleur jaune paille. Parfum intense et aromatique aux senteurs de pomme et fleurs de pêcher. Goût moelleux, velouté avec une fin de bouche harmonieuse et aromatique. Idéal en apéritif, avec les antipasti ou les plats à base de poissons.



PROSECCO BLANC (213007)
MAURIZIO MARTINO

Vin mousseux
Bouteille de 75 cl x 6

03- Couleur jaune paille clair, saveur vineuse, goût sec et équilibré. Idéal avec les hors d'oeuvre et les viandes blanches.



TREBBIANO RUBICONE BLANC (213019)
ZANZI

Bouteille de 2 l x 6

04- Couleur rouge rubis vive. Parfum fruité avec une note légèrement épicée provenant du bois de conservation. Savoureux et bonne structure en bouche, avec une bonne persistance aromatique. Idéal avec les pâtes et préparations à base de viande blanche et rouge.



CHIANTI CLASSICO ROUGE
ROCCA DELLE MACIE

• Bouteille de 37,5 cl x 6 (213018)
• Bouteille de 75 cl x 6 (213017)

05- Couleur rouge rubis aux reflets pourpres. Parfum net avec des senteurs de fruits rouges, agréablement vineux. Frais en bouche et agréablement savoureux avec une bonne structure et douceur. Idéal avec les pâtes et les viandes blanches.



CHIANTI STRACCALI

• Bouteille de 37,5 cl x 6 (213016)
• Bouteille de 75 cl x 6 (213015)

06- Vin sec avec une belle couleur rubis clair, au corps équilibré avec une mousse à peine rosée et très fine grâce à la fermentation naturelle très longue. Idéal avec les pâtes, les viandes bouillies et les fromages.



LAMBRUSCO DI SORBARA ROUGE (213014)

Bouteille de 75 cl x 6

07- Vin doux de couleur rouge rubis intense, vineux au parfum fruité. Mousse vive, évanescence et à la couleur rose foncée. Idéal avec les plats typiques de la cuisine émilienne et avec les desserts.



LAMBRUSCO (213013)
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

Bouteille de 75 cl x 6

08- Couleur rouge rubis aux reflets grenat. Parfum net et intense aux senteurs de vanille, d'épices, de roses flétries et de sous bois.



En bouche : sec, moelleux, velouté, harmonieux et longuement persistant en bouche. Idéal en accompagnement de viandes rouges et de fromages de moyen et long affinage.

BAROLO SERRALUNGA D'ALBA (213008)

FONTANAFREDDA
Bouteille de 75 cl x 6

09- De couleur rubis intense, saveur vineuse et délicate qui rappelle la violette. Goût sec et bien équilibré. idéal pour les gibiers et les fromages de caractère.



SANGIOVESE RUBICONE (213020)

ZANZI
Bouteille de 2 l x 6

10- Couleur rouge rubis clair, goût fruité avec des senteurs de violette, rond et fruité, sec et harmonieux. Idéal en entrée, avec des viandes blanches et des fromages frais.



BARDOLINO CLASSICO
CESARI

• Bouteille de 37,5 cl x 6 (213012)
• Bouteille de 75 cl x 6 (213011)

11- Couleur rose intense, fin, intense avec des senteurs florales et fruitées. goût sec, frais et velouté. Idéal avec les plats de poissons et les viandes blanches.



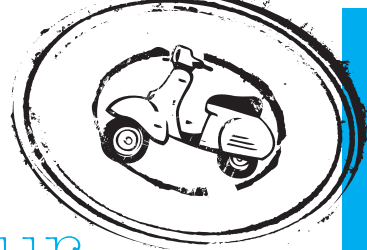
BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO
CESARI

• Bouteille de 37,5 cl x 6 (213010)
• Bouteille de 75 cl x 6 (213009)



Hygiène et entretien

Une gamme nette et efficace pour la propreté de votre restaurant



Nettoie, désinfecte et désodorise en une seule opération

- Activité bactéricide testée selon les normes NF EN 1040, NF EN 1276 (en conditions de propreté), NF EN 1276 (en conditions de saleté).
- Parfum : fraîcheur pin.



01

Nettoie et dégraisse efficacement et rapidement.

- Assure une brillance parfaite.
- Sèche immédiatement sans laisser de traces.
- Grâce à son pistolet double position (mousse/ jet), permet une action de nettoyage optimale sur les surfaces verticales.

02

Destiné au lavage écologique de toutes vos surfaces vitrées et modernes.



03

01- JAVEL NET IMI CHLOR (196796)

ECOLAB
Détergent javellisé multi-surfaces
Bidon de 5 l x 2

02- PER VETRO (512139)

ECOLAB
Nettoyant vitres et surfaces modernes
Bidon de 5 kg x 2

03- SPRAY VITRES (300020)

TRANSFOURMET QUALITY
Flacon de 750 ml x 12

04- ECOBAC FOAM PLUS (868751)

Détergent désinfectant moussant chloré pour surfaces alimentaires. Bactéricide et fongicide.
Bidon de 5 l x 2

Désinfectant puissant pour le nettoyage et la désinfection de tous types de surfaces en contact avec les aliments dans les cuisines professionnelles.

Bactéricide selon la norme EN 1276 et fongicide selon la norme EN 1650. Efficace sur Salmonella et Listeria.

04

05- GREASECUTTER PLUS (970672)

ECOLAB
Nettoyant des surfaces très grasses (fours, grills...)
Bidon de 5 l x 4

- Des résultats parfaits sur les fours, les grills, les hottes et toute surface présentant des salissures grasses sèches ou cuites.

- Utilisation sans équipement de protection, sans odeur nocive, sans risque d'altération des métaux fragiles (aluminium).

- Pénètre rapidement les graisses, idéal pour un nettoyage quotidien ou curatif.



05

Dissout instantanément les dépôts graisseux : alcalin très puissant, solvant inodore : action immédiate.

- Dégraissage facile
- Une utilisation simple et économique
- Polyvalent : utilisation d'un produit unique pour le dégraissage de nombreuses surfaces

06- BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL (802237)

2 plis, 450 formats
Dim. 20 x 30 cm x 6



06

07- GREASELIFT (237855)

ECOLAB
Nettoyant dégraissant fours et grills non caustiques
Flacon de 750 ml x 6



07

Nettoie rapidement toutes les surfaces supportant d'être mouillées.

- Rinçage facile.
- Le taux élevé de tensio-actifs permet d'émulsionner rapidement toutes les salissures grasses.
- L'absence d'alcalins dans le produit pur permet d'être utilisé sur tous les types de surfaces sans risques pour celles-ci et facilite le rinçage.
- Respecte l'épiderme.

08- EPICARE 5B (910616)

Lotion de lavage des mains désinfectante.
Cartouche de 500 ml. x 6



08

09- CLICK DÉTERGENT (980693)

ECOLAB
Détergent multi-usages et plonge manuelle.
Bidon de 5 l x 4



09

10- ECOCLIN TABS 88 (970673)

ECOLAB
Tablettes de lavage pour machines à laver la vaisselle.
Boîte de 4 kg (200 tablettes).



10

Protège les verres contre la corrosion et le calcaire.

- Efficace contre l'accumulation de protéines et d'amidon.
- Efficace contre les taches de café et de thé.

Lotion antiseptique hypoallergénique pour le lavage et la désinfection des mains. Sans parfum ni colorant.

Maintient le taux d'humidité, la couche protectrice et le pH naturel de la peau. Bactéricide selon les normes EN 1040, EN 1276, EN 1499, Pr EN 13727 en 30 secondes. Levuricide selon les normes EN 1275 et EN 1650.



16°, 2° et -18° !

PRENEZ LES 3 !
ambient, frais, surgelé
DANS UN MÊME CAMION
SANS VOUS DÉPLACER

Une seule commande, une seule facturation, une seule livraison
Par un seul et même fournisseur



TRANSFOURMET

N° Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL

www.transgourmet.fr