



TENDANCE

SNACKING



NOUS REMERCIONS **TOUS NOS PARTENAIRES** POUR LEUR PARTICIPATION À CETTE **ÉDITION 2021**



Les poids, tailles et conditionnements présentés dans notre catalogue sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de nos fournisseurs.
Ce catalogue est une sélection de produits, pour connaître l'ensemble de notre offre, consultez votre distributeur UNL.

Pour + d'informations sur l'ensemble de notre offre, consultez votre distributeur

SOMMAIRE

<i>Pains</i> p.02	<i>Poissons</i> p.31
RECETTE LE VEGGIE FROMAGE	<i>Légumes</i> p.32
RECETTE LE BUN'S BRETZEL	RECETTE TARTE RUSTIQUE Aux artichauts
RECETTE PANINI PARMOPESTO	
<i>Produits frais</i> p.07	<i>Frites</i> p.35
RECETTE TARTE FINE A l'omelette parmentière, thon et tomates	<i>Condiments</i> p.36
RECETTE ASPERGES À LA FLAMANDE	<i>Sauces</i> p.37
<i>Fromages</i> p.10	RECETTE WRAP DE POULET Au curry et à la mangue
RECETTE PIZZA LÉGUMES ET CHÈVRE	RECETTE LE ANNETTE BURGER
RECETTE BOWL D'INSPIRATION GRECQUE Avec feta et poulet grillé	<i>Prêt à garnir</i> p.40
RECETTE LE FRANCO-AMERICAIN	RECETTE TARTELETTES Framboise pistache
<i>Tartinables</i> p.14	RECETTE TARTELETTES PIGNONS
RECETTE BAGEL POULET CURRY	<i>Sur le pouce</i> p.43
RECETTE BURGER FAÇON THAÏ	<i>Sucrée</i> p.45
RECETTE BAGEL POULET HOUMOUS	RECETTE BARRE CHOCO-BROWNIES
<i>Charcuterie</i> p.17	RECETTE MADELEINES AUX FRUITS
RECETTE KEBAB HEALTHY	RECETTE MUFFIN CHOCOLAT MYRTILLES
RECETTE SALADE VOSGIENNE	
RECETTE PIZZA AU SERRANO	<i>Emballages, hygiène et matériel</i> p.49
RECETTE BOCADILLO AU CHORIZO	
RECETTE SANDWICH Au jambon, pesto, tomates séchées & parmesan	
RECETTE SANDWICH Jambon cuit, courgettes, pesto	
RECETTE SANDWICH SUEDOIS Jambon sec, concombre & fromage frais	
RECETTE LA TARTINE ESTIVALE	
RECETTE HOT-DOG PARISEN	
<i>Viandes</i> p.28	
RECETTE LE CATALAN	
RECETTE L'ORIENTAL Flûte, émincés de poulet rôti, fromage frais au curry	



Légendes

RECETTES

CC : cuillère à café

CS : cuillère à soupe

QS : quantité souhaitée

TENDANCE

Pains



Bun'n Roll ❄️
beurre (avec moule) - 85g



Ciabatta ❄️
nature - 180g



Pain Bagnat ❄️
90g ou 160g



Panini ❄️
110g, 120g ou 140g

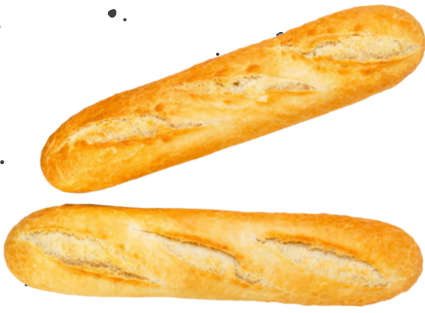


Pains Nordiques ❄️
Ø16,5 cm - 55g



Wraps ❄️
nature - Ø 30cm - 1650g

❄️ Produits surgelés



Demi Flûte ❄️

3 coupes de lame
27/30 cm - 140g



Petit pain ❄️

Carré, losange ou rectangle
40g, 55g ou 60g



Baguettine sandwich ❄️

« Essentielle » - 140g



NOUVEAU

Pain burger tigré ❄️

70g



NOUVEAU

Pain Kebab ❄️

110g



NOUVEAU

Focaccino sandwich ❄️

Nature - 110g



NOUVEAU

Mini Bun ❄️

25g



❄️ Produits surgelés

LE VEGGIE FROMAGE

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 1 baguettine nature 140g
- QS de fromage à la crème
- 1 tranche d'Emmental
- 3 lanières de Roquefort
- Carottes râpées
- 1 petite branche de céleri

Baguettine 
sandwich

« Essentielle »
Précuite – Nature 140g



PRÉPARATION

Décongeler le **pain** environ 10 minutes à température ambiante, puis cuire 10 - 12 minutes à 190-200°C.

Couper la tranche d'Emmental en deux demi-tranches. Couper 3 lanières de Roquefort. Couper le céleri en rondelles.

Découper le **pain** sans séparer les deux parties.

Tartiner le fond du **pain** avec du fromage à la crème, puis y poser les 2 demi-tranches d'Emmental, les carottes râpées, les 3 lanières de Roquefort et quelques rondelles de céleri.

Refermer le sandwich.





LE BUN'S BRETZEL

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- Fleurilège Crackers 3 Graines
- 1kg de farine T55
- 500g de lait
- 100g d'œuf
- 20g de sel
- 40g de levure pressée
- 100g de beurre
- 5g d'améliorant volume & tolérance
- 25g de sucre

*Fleurilège
Crackers
3 Graines*

Seau 5,5kg



PRÉPARATION

Pétrir le tout 3 minutes en 1^{ère} vitesse
+ 8 minutes en 2^{ème} vitesse.

Tempérer la pâte à 24°C. Pointage 5
minutes à température ambiante.

Façonner en boule. Détendre 45 minutes à
température ambiante (sous plastique).

Aprêt 45 minutes à 4°C (sous
plastique).

Finir par tremper les pâtons dans de la
soude alimentaire, puis déposer **Fleurilège
Crackers 3 Graines** avant de lamer.

Cuire 10 minutes à 240°C.



PANINI PARMOPESTO

« Moelleux et gourmands, nos paninis sont parfaits pour les sandwichs chauds ! »

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 4 paninis
- Tapenade
- Pesto rouge
- 4 tranches de jambon de parme
- Tomates cerises
- Feuilles de basilic
- 4 lamelles de Mozzarella
- Moutarde à l'ancienne
- Parmesan râpé

Le panini

Précuit - 120g

Une farine issue de nos filières : **filière Responsable**.

Des paninis moelleux grâce à l'**huile** qu'ils contiennent.



PRÉPARATION

Laisser le produit décongeler à température ambiante pendant 10 minutes pour développer les arômes.

Badigeonnez le **panini** avec le pesto rouge.

Coupez les tomates cerises en rondelles.

Déposer dans le **panini** une tranche de jambon de Parme, un peu de moutarde à l'ancienne, une lamelle de Mozzarella, les tomates cerises et saupoudrer pour terminer avec le parmesan.

Toaster le **panini** selon les recommandations de votre appareil.



TENDANCE

Produits frais



Margarine
barquette



Beurre tartinable
1/2 sel, doux ou léger
(plaquette ou barquette)



Oeufs durs
écalés (poche ou seu)
Existe en barre ❄️



Oeufs coquilles
colis de 60 à 360 (selon calibre)



Yaourts
natures ou aromatisés



Lait
1/2 écrémé
entier - brique 1l



Crème fluide
Pâtisserie
30% MG - brique 1l



Crème fluide
Fouissement
35% MG - brique 1l



Crème Légère
Cuisson & Liaison
20% MG - brique 1l



Omelette ❄️
40g



Oeuf cuit en barre ❄️
300g

❄️ Produits surgelés

TARTE FINE

À L'OMELETTE PARMENTIERE, THON ET TOMATES

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 100 Œufs **Snack'Omelette**
- 1 boîte de pousses de haricots mungo 3/1
- 1 boîte de sauce italienne aux olives vertes 3/1
- 1 boîte de choux rouge émincés 5/1
- 2kg de pâte feuilletée
- 1kg de thon cuit
- 300g d'huile de noisette
- 17g de vinaigre de vin
- 30g de cerfeuil

*Snack'
Omelette* 

Ø75mm - 40g



PRÉPARATION

Découper 4 disques de feuilletages et les cuire à blanc.

Rincer et mélanger le chou rouge et les pousses de haricots mungo puis les assaisonner avec une vinaigrette à l'huile de noisette.

Remettre en température les **Snack'Omelettes** et la sauce italienne.

Mettre sur le feuilletage la sauce italienne et répartir sur le dessus le thon émietté.

Placer au-dessus la **Snack'Omelette** et poursuivre les étapes choux rouges et haricots mungo. Agrémenter d'une branche de cerfeuil.



ASTUCE DU CHEF

Pour varier les présentations, cette tarte peut également être réalisée en utilisant une plaque feuilletée gastronomique et une découpe rectangle.



ASPERGES

À LA FLAMANDE

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 2 oeufs cuits et écalés
- ¼ de bouquet de persil frisé
- 75g de beurre
- 7 asperges belges
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

*Oeufs durs
écalés*



PRÉPARATION

Mettre de l'eau froide dans une grande casserole, ajouter une pincée de sel. Éplucher les asperges à l'aide d'un économètre, les placer dans l'eau froide. Faire chauffer la casserole à feu moyen. Porter l'eau à ébullition, retirer la casserole du feu mais laisser les asperges encore quelques minutes dans l'eau bouillante.

Mettre le beurre dans une casserole, faire fondre à feu doux. Lorsque le beurre est clarifié, le verser dans une autre casserole.

Le maintenir chaud à feu très doux.

Écraser les **oeufs cuits et écalés**, mais pas trop pour avoir encore des petits morceaux. Rincer le persil, retirer les tiges et hacher finement les feuilles. Mélanger le persil aux oeufs et assaisonner avec de la noix de muscade, du sel et du poivre.

Verser le beurre clarifié sur les oeufs, bien mélanger. Disposer les asperges sur une assiette et verser le mélange sur les asperges.



TENDANCE

Fromages



Chèvre

bûches, tranches ou dés
Existe aussi en ❄️



Bleu

bloc, brique,
tranches ou cubes
Existe aussi en ❄️



Roquefort

1/2 pain, portions ou dés
Existe aussi en ❄️



Raclette

entière ou tranches
Existe aussi en ❄️



Mozzarella

bloc, billes ou tranches
Existe aussi en ❄️



Brebis

cubes
Existe aussi en ❄️



Emmental

bloc, tranches,
dés ou râpé



Reblochon

entier ou tranches
Existe aussi en ❄️



Camembert

entier, portions
ou tranches
Existe aussi en ❄️



Fromage fondu

Cheddar, Emmental,
Mozzarella, Raclette



Comté

meule, tranches
ou râpé



Cantal

tranches, dés,
portions ou râpé

❄️ Produits surgelés

PIZZA

LÉGUMES ET CHÈVRE

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 100g de Mini bâchettes de Chèvre
- 50g de Mozzarella 45% MG Cantadora
- 1 pâton à pizza
- 50g de concassé de tomates
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 1 tomate
- 1 oignon rouge
- 1 botte de basilic
- Sel
- Poivre

Mini bâchettes
de Chèvre

2g
Doy pack 300g



PRÉPARATION

Étaler la pâte à pizza.

Recouvrir de sauce tomate et de Mozzarella.

Ajouter les courgettes et l'oignon coupé en rondelles ainsi que la julienne de poivrons.

Enfourner à 320°C et cuire selon le four.

À la sortie du four, ajouter **les Mini bâchettes de Chèvre**.



ASTUCE DU CHEF

Parsemer de quelques feuilles de basilic avant de servir.





BOWL D'INSPIRATION GRECQUE

AVEC FETA & POULET GRILLÉ

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 100g de cubes de Feta grecque AOP
- 150g de boulgour et quinoa rouge
- 250g de blanc de poulet
- 1 concombre
- 20 tomates cerises
- 12 olives
- 20g de graines de courge
- Basilic frais
- Huile d'olive
- 1 citron jaune non traité



Feta grecque
AOP

EXISTE EN
BARQUETTE
900G

Cubes
Barquette 500g

- 1 cc de sel marin
- 1 cc de poivre noir fraîchement moulu
- 1 branche de thym frais

PRÉPARATION

Faire cuire le mélange boulgour et quinoa rouge pendant 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante. Égoutter et réserver.

Dans une poêle chaude, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faire dorer les blancs de poulet environ 5 minutes sur chaque face. Les couper ensuite en tranches et réserver.

Couper les tomates cerises en deux et le concombre en petit morceaux. Dans un bol, disposer le boulgour et le quinoa, et par-dessus : le poulet, les tomates cerises, les **cubes de Feta**, les olives et

les morceaux de concombre.

Pour la vinaigrette, couper en deux le citron jaune et le presser afin de récupérer son jus. Mélanger 5 cuillères à soupe d'huile d'olive et le jus de citron dans un bol. Ajouter le sel marin et le poivre noir puis bien mélanger. Ajouter enfin la branche de thym. Laisser infuser quelques minutes au frais puis la verser sur les préparations.

Terminer le dressage par quelques graines de courge et de belles feuilles de basilic.

LE FRANCO - AMERICAIN

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 25g de tranches de Comté Spécial Sandwich
- 1 pain de 150g
- 20g de salade
- 50g de poulet
- 20g de tomates

Beurre composé :

- 23g de Beurre doux léger tartinable
- 7g de sauce Ketchup ou barbecue



*Beurre Doux
léger tartinable
40% MG*

Spécial sandwich
Barquette 1kg

*Tranches
de Comté*

Spécial sandwich
Flowpack 480g



PRÉPARATION

Mélanger le **Beurre doux léger tartinable** et la sauce.

Couper le sandwich en biais.

Tartinier de beurre composé.

Disposer la salade, puis alterner le poulet et les rondelles de tomate.

Terminer par les **Tranches de Comté Spécial Sandwich**.



ASTUCE DU CHEF

La coupe en biais du sandwich permet une meilleure présentation et évite la perte de la garniture en vitrine.

Le beurre composé évite que le pain se détrempe.

Varié les sandwiches chaque semaine en changeant de sauce pour le beurre composé (ketchup, barbecue, worcestershire, paprika, provençal...).



TENDANCE

Tartinables



Préparations
pour sandwiches
poulet, thon, surimi, légumes...



Spécialités à tartiner
caviar d'aubergine, confit de tomates
ou tapenade



Fromages à tartiner
natures ou parfumés

 Pour 1 bagel

BAGEL POULET CURRY

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- Tartinable de Poulet Curry
- Pommes
- Raisins secs
- Cannelle
- 1 pain bagel
- Mâche

PRÉPARATION

Mélanger le **tartinable de poulet curry** avec des cubes de pommes, des raisins secs et une pincée de cannelle.

Disposer de la mâche et le tartinable sur le bagel.

Tartinable
Poulet Curry

Barquette 1kg



BURGER FACON THAI

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 120g de Tartimalin fromage à la crème
- 4 pains burger
- 240g de filet de poulet
- 1 petit morceau de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 6 cs de sauce soja
- 3 cs de sucre de canne
- 1 oignon
- 1 cs d'huile
- Quelques feuilles de laitue
- 1 mangue
- 1 cs de piment

*Tartimalin
fromage à la
crème*

Barquette 1kg



PRÉPARATION

Émincer le poulet en fines lamelles puis le réserver au frais. Éplucher, dégermer et hacher l'ail. Dans un ramequin, mélanger la sauce soja et le sucre de canne. Verser cette préparation sur le poulet émincé. Filmer et laisser mariner 1 heure au frais.

Éplucher et râper le gingembre. Mélanger le **Tartimalin fromage à la crème** et le gingembre. Réserver au frais. Éplucher et couper la mangue en fines lamelles. Éplucher et émincer l'oignon.

Dans une poêle, verser 1 filet d'huile. Y faire sauter le poulet mariné pendant 2 minutes. Rectifier l'assaisonnement avec le piment.

Ouvrir les pains à burger, les passer légèrement au grill. Tartiner de **Tartimalin fromage à la crème** au gingembre. Ajouter les feuilles de laitue, l'émincé de poulet mariné, les lanières de mangue puis les rondelles d'oignon. Refermer les burgers.



BAGEL POULET HOUMOUS

INGRÉDIENTS

 CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

Pain bagel noir

- 150g de pâte crue par bagel
- 1 à 2% de charbon actif

Houmous à tartiner

- 300g de Cream Cheese Elle & Vire
- 220g de pois chiches
- 60g d'huile d'olive
- 70g de pâte de sésame
- 5g d'ail
- QS de sel et poivre

Dressage

- 300g de courgettes crues

Cream Cheese



Barquette 1kg

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

Poulet au sésame

- 5 pièces de blancs de poulets
- 25g de blancs d'œufs
- 50g de sésame
- 50g de Beurre doux de Condé-sur-Vire
- QS de sel et poivre

PRÉPARATION

Houmous à tartiner

Mélanger les ingrédients.

Poulet au sésame

Salier et poivrer les poulets. Les passer dans les blancs d'œufs, les rouler dans le sésame puis cuire au beurre noisette tout doucement. Réserver au froid 2 heures. Émincer le poulet.

Dressage

Laver et émincer les courgettes. Ouvrir les bagels en deux, garnir de 60g de houmous, ajouter le poulet et 4-5 rondelles de courgettes. Étaler une fine couche de houmous sur le couvercle et refermer.



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD
SERVICE

TENDANCE

Charcuterie



Jambon Serrano
entier, tranches ou allumettes



Jambon sec
entier, tranches ou allumettes



Chorizo
entier, tranches ou allumettes
Existe aussi en ❄️



Coppa
tranches



Pepperoni
tranches



Salami
entier ou tranches



Saucisson sec

❄️ Produits surgelés

TENDANCE

Charcuterie



Lardons

crus ou cuits
Existent aussi en ❄️



Epaule ou jambon DD

entier, tranches ou dés
Existe aussi en ❄️



Merguez

entières ou morceaux
Existe aussi en ❄️



Knacks

(existent aussi en cocktail)



Saucisses

Francfort, Morteau ou Strasbourg



Terrines

de campagne, de sanglier, de lapin...



Jambon supérieur

Découenné - dégraissé
barquette 720g



Rillettes

du Mans, d'oie, de thon
ou de saumon

❄️ Produits surgelés

KEBAB HEALTHY

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 200g d'émincé de Kebab
- 2 pains Banh Mi ou 2 demies baguettes tradition
- 1 concombre
- 2 carottes
- 1 radis noir ou 1 céleri
- 1 oignon rouge
- 1 échalote
- 1 citron vert
- 100g de fromage blanc 0%
- 10cl de crème semi-épaisse
- 1 cc d'ail en poudre
- QS d'herbes aromatiques (ciboulette, coriandre...)
- QS d'huile d'olive
- QS de sel et poivre

Emincé de Kebab

Barquette 800g



PRÉPARATION

Sauce blanche

Dans un bol, mélanger le fromage blanc, la crème fraîche, l'échalote taillée très finement, la ciboulette ciselée, le jus d'un citron, l'ail en poudre, du sel et du poivre. Réserver au frais.

Légumes

Éplucher et laver les légumes.

Tailler les carottes et le céleri ou radis en petits bâtonnets. Emincer finement l'oignon rouge. A l'aide d'un économe, réaliser de fines lamelles de concombre.

Utiliser crus ou faire sauter 2 minutes dans un Wok avec un filet d'huile d'olive.

Dressage

Faire revenir la **viande** dans un peu d'huile d'olive.

Dans le pain coupé en deux, disposer la sauce blanche sur chaque face. Alterner **viande** et légumes lors du dressage.

Terminer avec quelques feuilles de coriandre.



SALADE VOSGIENNE

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 1 sachet de lardons 5x5x25mm
- 1 salade
- 4 pommes de terre
- 1 sachet de croutons natures
- 12 tomates cerises
- 2 oeufs
- 1 pot de crème fraîche épaisse
- Vinaigre balsamique

*Lardons crus
fumés**

Dés 5x5x25mm
Sachet 2kg



PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Pendant ce temps, trier, laver et essorer la salade.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, faire revenir les **lardons**. Réserver.

Garder le gras que ces derniers auront rendu dans la poêle puis y mélanger du vinaigre balsamique et ajouter de la crème fraîche (à convenance).

Ensuite, faire cuire 2 oeufs au plat.

Pour servir, dans une assiette ou un gros bol, mettre d'abord la salade, puis les pommes de terre coupées en dés, les **lardons** et les croutons.

Disposer ensuite les tomates cerises au-dessus et un oeuf au plat.

Arroser de sauce au vinaigre balsamique et à la crème fraîche concoctée au préalable.



PIZZA AU SERRANO

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 5 fines tranches de jambon SERRANO CAULA
- 1 Pâte à pizza
- 500g de tomates cerises
- 150g de roquette
- 100g de crème épaisse
- 1 cc d'origan
- 2 cs de ricotta
- QS d'huile d'olive
- QS de vinaigre balsamique
- QS de sel et poivre

Jambon
Serrano

Barquette 500g



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 230°C.

Mélanger la crème, la ricotta, l'origan, le sel et le poivre.

Étaler la pâte à pizza sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Piquer le fond à la fourchette. Repartir sur le fond la crème.

Laver et égoutter les tomates cerises. Les couper en deux. Les repartir sur la crème.

Enfourner pour 15 - 20 minutes.

À la sortie du four, laisser légèrement tiédir.

Dans un saladier mélanger un filet d'huile d'olive et le vinaigre balsamique, y ajouter la roquette et mélanger.

Ajouter sur la pizza un peu de roquette et de **jambon Serrano CAULA**.



BOCADILLO AU CHORIZO

Retrouver les saveurs espagnoles avec le fameux «bocadillo» au chorizo revisité

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- Chorizo à griller EMBUTIDOS GAMBOA
- Mini pain individuel (nature, aux herbes ou aux graines au choix)

Chorizo à griller

Poche s/v 1kg environ



Sauce

- Oignon
- Ail
- Persil
- Origan
- Huile d'olive
- Vinaigre de vin
- Sel et poivre
- Piment de cayenne

PRÉPARATION

Faire cuire le **chorizo** à la plancha.

Pendant ce temps préparer la sauce en mixant l'ensemble des ingrédients.

Entailler le mini pain dans le sens de

la longueur et badigeonner de sauce l'intérieur du pain.

Une fois le **chorizo** cuit, le mettre dans le pain (idéalement coupé en deux) et servir immédiatement.



SANDWICH

AU JAMBON, PESTO, TOMATES SÉCHÉES & PARMESAN

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 4 tranches de jambon cuit Label Rouge
- 8 tomates séchées
- QS de Pesto
- 1 poignée de copeaux de Parmesan
- 1 baguette

*Jambon cuit
Label Rouge*

Tranches 45g
Barquette 20 tranches



PRÉPARATION

Couper la baguette en deux et tartiner de pesto.

Couper les tomates séchées et les disposer dans les sandwichs.

Ajouter les **tranches de jambon** et les copeaux de parmesan par-dessus.

Refermer le sandwich et déguster.



SANDWICH

JAMBON CUIT, COURGETTES, PESTO

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 8 tranches de jambon supérieur Label Rouge
- 4 demi-baguettes aux céréales
- 60g de tomates confites
- 80g de pesto
- 1 courgette
- 60g d'olives dénoyautées
- 10g de basilic

*Jambon
supérieur*

Dégustation
Découenné dégraissé
Barquette 400g



PRÉPARATION

Tailler la courgette dans la longueur à l'aide d'une mandoline afin d'obtenir de fines lamelles.

Couper les olives en rondelles.

Ouvrir les baguettes en deux.

Étaler le pesto sur les faces intérieures, déposer les lamelles de courgette.

Mettre les tranches de **jambon supérieur** dessus avec les tomates confites, les rondelles d'olives et les feuilles de basilic.

Refermer les pains.

SANDWICH SUEDOIS

JAMBON SEC, CONCOMBRE & FROMAGE FRAIS

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 16 tranches de jambon sel sec dégustation
- 4 pains suédois
- 1 concombre
- 160g de fromage blanc
- 10g d'aneth
- QS de pâte de wasabi
- 1 citron vert
- 5g de lamelles de citron confits
- 20g de roquette



Jambon Sel Sec

6 mois
Barquette 500g

PRÉPARATION

Éplucher et évider le concombre puis émincer finement.

Hacher l'aneth, mélanger avec le fromage blanc, le wasabi et le jus de citron vert.

Couper les pains suédois en deux.

Tartiner les pains suédois de fromage blanc à l'aneth et déposer dessus les tranches de concombre.

Mettre **4 tranches de jambon sec** sur chaque pain suédois.

Placer quelques feuilles de roquette et lamelles de citron confit.

Zester le citron vert sur le sandwich avant de servir.




MONTAGNE
NOIRE

RESTAURATION

LA TARTINE ESTIVALE

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 4 tranches de jambon Sec
- 2 tranches de pain de campagne
- 2 oignons
- 8 tomates
- 1 poivron vert
- QS de fromage de Brebis
- 1 pincée de piment d'Espelette
- QS de roquette
- QS d'huile d'olive

Jambon sec

Sans Conservateur
(sans nitrate ajouté
et sans nitrite)

Barquette 500g



PRÉPARATION

Peler les tomates et les couper en petits cubes, émincer les oignons et couper le poivron finement en lamelles.

Faire cuire doucement le poivron avec les oignons avec un filet d'huile d'olive, pendant 5 bonnes minutes en couvrant pour cuire à l'étouffée. Ajouter les tomates, et laisser cuire pendant une trentaine de minutes sans le couvercle.

Prendre les tranches de pain de campagne, les napper d'un filet d'huile d'olive et les mettre à griller sous le grill.

Poser la compotée de légumes sur la tartine, ajouter le **jambon Sec** sur le dessus, mettre de larges copaux de fromage de Brebis et finir par quelques feuilles de roquette.



HOT-DOG PARISIEN

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 1 saucisse de Strasbourg « Hot-Dog géant »
- Fromage râpé (Gruyère, Emmental ou Comté)
- Lait
- 1 déjeunette
- Sauce moutarde, ketchup et/ou mayonnaise

Saucisse de
Strasbourg

« Hot-Dog géant »

Env. 75g

s/v 1400g



PRÉPARATION

Mettre du fromage râpé dans un récipient et le recouvrir de lait. Réserver et reposer pendant 1 heure.

Prendre une déjeunette de pain et la trancher dans la longueur.

Tartinier cette dernière de sauce.

Déposer la saucisse de Strasbourg « Hot-Dog géant » sur la déjeunette et recouvrir de fromage râpé.

Passer le tout au grill.



ASTUCE DU CHEF

A servir
avec une petite salade !



TENDANCE

Viandes



Viande hachée ❄️



Steacks hachés ❄️
crus ou cuits



Filets de poulet ❄️
crus ou cuits



Emincés de poulet ❄️
nature, Tex Mex, kebab, curry ou Tikka



Emincés Kebab ❄️



Aiguillettes de poulet panées ❄️
multicéreuse ou nature



Carpaccio de Boeuf ❄️



❄️ Produits surgelés

LE CATALAN

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 1 haché moelleux spécial burger 150g
- 1 pain à burger façon ciabatta
- 1 tranche de mimolette
- 3 rondelles de chorizo espagnol
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 pincée d'herbes de Provence
- QS de sel et poivre
- 1 pincée de sucre

Moelleux*
spécial burger

150g



PRÉPARATION

Laver et tailler les poivrons en fines lamelles, puis les laisser compoter dans l'huile d'olive avec les herbes de Provence et une pincée de sucre à feu doux pendant 45 minutes.

Cuire et assaisonner le **haché** selon la demande du client.

Sécher au four le chorizo 5 minutes à 160°C.

Garnir le pain avec 8 lamelles de poivrons confits, le **haché** cuit, le fromage et les rondelles de chorizo.

Passer le burger 5 minutes au four à 160°C.





L'ORIENTAL

FLÛTE, ÉMINCÉS DE POULET RÔTI, FROMAGE FRAIS AU CURRY

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 1kg d'émincés de poulet nature
Gastronome Professionnels Origine
France
- 25 flûtes nature
- 500g de fromage frais
- 1 cc de curry
- 1 oignon rouge
- QS de mélange de crudités émincé
(ex : carotte, choux rouges et choux)
- QS de pousses d'épinard

Emincés
de filet
de poulet rôti*

Volaille française
Cuit – sachet 1kg



PRÉPARATION

Mélanger les crudités émincées.

Mélanger le fromage frais avec la cuillère de curry.

Couper les flûtes en deux dans le sens de la longueur, étaler le fromage frais des deux côtés du pain et garnir de 40g d'**émincés de poulet rôti**.

Ajouter les crudités et les pousses d'épinard.

Refermer et réserver au frais.



TENDANCE

Poissons



Saumon fumé ❄️
nature
tranches, tranchettes,
ou chutes



Saumon au naturel
poche



Thon au naturel
boîte ou poche



Maquereaux
mariné, tomate, moutarde
ou escabèche



Anchois
à l'huile



Sardines
tomate ou à l'huile



Spécialités de la mer
à tartiner

❄️ Produits surgelés

TENDANCE

Légumes



Aubergines

lamelles grillées
(boîte ou sachet)

Existent aussi en ❄️



Artichauts

cœurs entiers, quartiers
ou fonds (boîte)



Avocats ❄️

cubes 10x10 mm
(sachet)



Carottes

rondelles (sachet)



Champignons

coupés (boîte ou sachet)

Existent aussi en ❄️



Courgettes

rondelles ou tranches
grillées (boîte ou sachet)

Existent aussi en ❄️



Epinards ❄️

branches ou hachés
(sachet)

❄️ Produits surgelés



Haricots verts ❄️

(sachet)



Poireaux coupés ❄️

50% blancs/50% verts
(sachet)



Poivrons

rouges, verts ou jaunes
lanières, gouttes, quartiers ou purées
(boîte ou sachet)
Existents aussi en ❄️



Julienne ❄️

classique
(sachet)



Macédoine ❄️

de légumes (sachet)



Poêlée ❄️

champêtre ou forestière
(sachet)



Ratatouille ❄️

(sachet)



Ail ❄️

dés (sachet)



Basilic ❄️

(sachet)



Oignons

émincés, cubes ou grelots
(boîte ou sachet)

Existents aussi en ❄️



Persil ❄️

(sachet)

❄️ Produits surgelés

TARTE RUSTIQUE

AUX ARTICHAUTS

INGRÉDIENTS

 CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

Pâte brisée

- 300g de farine type 45
- 150g de beurre
- 8cl d'eau
- 1 pincé de sel

Garniture

- 300g d'oignons préfaits
- 800g de cœurs d'artichauts
- 50g de cubes de tomates séchées
- 20g de mini gouttes de poivrons jaunes
- QS de pousses d'herbes
- QS de feta
- QS de jambon du pays



Oignons préfaits



Gouttes de poivrons

Doux - Jaunes



Cubes de tomates séchées

A l'huile



Cœurs d'artichauts

A l'huile

PRÉPARATION

Pâte brisée

Pétrir dans la cuve du batteur la farine, le beurre, l'eau et le sel de façon à obtenir une pâte bien lisse. Cuire le fond de tarte à blanc avec des billes de cuisson à 170°C pendant 25 minutes.

Cuisson des oignons

Égoutter les **oignons** et les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, herbes de Provence et thym. Ajouter un peu de sucre pour finir de les caraméliser. Débarrasser et mettre au réfrigérateur.

Cuisson des artichauts

Égoutter les **artichauts** et dorer les faces à la poêle pendant 5 à 10 minutes afin d'obtenir une belle coloration.

Montage

Déposer les **oignons** dans le fond de tarte avec les **artichauts** positionnés tête vers le haut. Disposer ensuite les **gouttes de poivrons**, les dés de **tomates séchées**, le jambon et la feta. Réchauffer avant de servir et parsemer le tout de quelques pousses d'herbes avant de déguster.

TENDANCE

Frites



Frites ❄️



Frites allumettes ❄️



Frites Steakhouse ❄️



Pommes sautées ❄️



Huile Cuisinor

Mélange de 4 huiles pour friture



HUILERIE GID
LE SERVICE DES METIERS DE BOUCHE DEPUIS 1948

Pour une frite bien croquante et brillante

Peler les pommes de terre.
Les détailler ensuite en tranches puis en frites.
Ensuite, les laver et bien les éponger dans un torchon propre pour les sécher (l'eau fait mousser l'huile chaude).

Plonger les frites dans un premier bain de friture une fois l'huile CUISINOR portée entre 140°C et 160°C. Les frites doivent alors commencer à cuire, mais pas à dorer. Ne pas trop remplir le panier à frites pour éviter qu'elles ne collent entre elles.

Les plonger dans un deuxième bain d'huile CUISINOR à 180°C maximum cette fois. Les frites doivent dorer, les laisser dans l'huile CUISINOR le temps qu'elles colorent.

Une fois cuites bien égoutter les frites.
Enfin, saler au sel fin ou la fleur de sel pour donner du croquant sous la dent.

Peut être réalisé avec des frites surgelées

❄️ Produits surgelés

TENDANCE

Condiments



Sauce tomate

boîte 5/1



Garniture pizza

(boîte)



Tomates

confites (boîte)
pelées concassées
(boîte ou BIB)



Maïs doux

(boîte)



Cornichons

émincés, tranches ou rondelles
(boîte ou bocal plastique)



Olives

vertes ou noires
entières ou dénoyautées
(boîte ou seau)



Câpres

(boîte ou pot)

Cornichons



En rondelles
boîte 5/1



80/120
boîte 5/1

Antipasti



Quartiers de tomates confites
A l'huile - Poche 520g



Morceaux de poivrons rouges et jaunes grillés
A l'huile - Poche 520g



Vertes en rondelles
boîte 3/1



Au naturel
poche 950g

Thon



TENDANCE

Sauces



Huiles

tournesol, olive, colza, arachide...
(bouteille ou bidon)



Ketchup, moutarde
ou mayonnaise
(seau, bidon, stickers ou flacon)



Idéal
by unil

Mayonnaise
onctueuse
seau 4,7kg



Sauce salade

nature ou légère
(bidon, stickers ou flacon)



Sauces

algérienne, barbecue, curry, samouraï...
(stickers ou flacon)



Epices

safran, poivre, paprika, sel & poivre
(pot ou sachet)

WRAP DE POULET

AU CURRY ET À LA MANGUE

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 1 squeeze de sauce curry Gyma
- 8 tortillas (wraps)
- 400g d'émincés de blanc de poulet rôti
- 1 mangue
- 2 branches de menthe fraîche
- 80g de mâche
- 12 tomates cerises



Curry Gyma

PRÉPARATION

Laver les légumes et la menthe.

Conserver quelques feuilles de menthe entières pour la décoration et ciseler le reste.

Eplucher la mangue et la détailler en petits cubes.

Préparer une marinade pour le poulet avec de la sauce **Curry Gyma**, la mangue, et la menthe ciselée.

Laisser mariner le poulet dans cette préparation 2 heures au frais.

Au bout de 2 heures dresser dans cet ordre : tortilla, mâche, tomates cerises coupées en deux, préparation au poulet.

Replier le wrap.



ASTUCE DU CHEF

Pour une option veggie tout aussi gourmande, remplacer le poulet par des falafels.



LE ANNETTE BURGER

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

Steak

- QS de matière grasse végétale pour cuire **RISSO EVOLUTION**
- 1 œuf
- 20g de chapelure
- 100g de viande blanche ou de poisson

Garniture

- QS de sauce snacking Hannibal Risso
- 1 petit pain burger
- QS de mélange de salades de saison
- QS de rondelles d'oignon
- QS de rondelles de tomate
- QS d'herbes aromatiques (Aneth, basilique...)
- QS de sel et poivre



Sauce snack
Hannibal

Squeeze 1L

Risso Evolution

Squeeze 900ml



PRÉPARATION

Casser les œufs dans une assiette creuse et les fouetter. Verser la chapelure dans une assiette ainsi que la farine dans une autre.

Prendre les 100g de viande blanche ou poisson. Les tremper dans la farine, dans les œufs puis dans la chapelure.

Dorer 4 à 5 minutes de chaque côté dans une poêle chaude avec de la matière grasse végétale pour cuire **RISSO Evolution**. Saler et poivrer.

Pendant ce temps, faire griller légèrement les pains à burger.

Tartinier les pains à burger (partie haute et basse) de sauce snacking **Hannibal RISSO**. Ajouter le mélange de salade de saison, la viande blanche ou le poisson pané, les oignons, les rondelles de tomate et les herbes aromatiques.

Refermer le burger et le tour est joué !



TENDANCE

Prêt à garnir



Pâte feuilletée ❄️
disques ou plaques



Pâte pizza ❄️
disques, plaques ou boules



Pâte brisée ❄️
beurre ou margarine
fonds de tarte et de tartelette
bords droits ou cannelés



Pâte sucrée ❄️
fonds de tarte et de tartelette
bords droits ou cannelés



Pâte à choux ❄️
vol au vent, éclair, choux, choux lunch

Idéal'
by uni

Eclair



Baba Savarin



Chou lunch



Mini tartelette sucrée



Bouchee Hotelière

❄️ Produits surgelés

TARTELETTES

FRAMBOISE PISTACHE

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 12 tartelettes rondes bords droits sucrées beurre

Confit framboise

- 100g de framboises
- 100g de pulpe framboise
- 30g de sucre
- 4g de gélatine
- 20g d'eau

Ganache montée pistache

- 210g de crème
- 30g de sucre inverti
- 30g de glucose
- 110g de chocolat blanc
- 40g de beurre de cacao
- 30g de pâte de pistache
- 480g de crème

PRÉPARATION

Ganache montée pistache

Réaliser à l'avance une ganache avec la crème, le sucre inverti, le glucose et le chocolat blanc.

Mixer le tout 3 minutes puis ajouter le reste des ingrédients.

Mettre à 4°C pendant 12 heures puis monter comme une chantilly.

Confit framboise

Porter à ébullition les framboises avec la pulpe et le sucre.

Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Bien mélanger.

Montage

Mettre un fond de confit de framboise dans les **tartelettes**, remplir à ras de ganache montée pistache, disposer les framboises puis finir en dressant la ganache montée pistache. Décorer.

*Tartelette
ronde sucrée*

Bords droits – Pur beurre

Ø80mm - H18mm

35g



TARTELETTES PIGNONS

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 6 fonds de tartelettes frangipane Ø100mm
- 180g de pignons de pin
- QS de nappage jaune

Tartelette 
sucrée
frangipane

Crue – Pur beurre
Ø100 mm - H20mm
82g



PRÉPARATION

Sortir les **fonds de tartelettes** 5 minutes au préalable.

Répartir les pignons dans les **fonds de tartelettes** et tasser légèrement.

Enfourner 25 minutes à 180°C.

Laisser refroidir puis napper les **tartelettes**.



ASTUCE DU CHEF

Réaliser une tartelette mêlant le bon goût de l'amande et son croustillant en remplaçant les pignons par des amandes effilées.



TENDANCE

Sur le pouce



Quiche Lorraine ❄️
200g



Quiche 3 fromages ❄️
200g



Quiche Chèvre ❄️
Epinard
200g



Quiche Saumon ❄️
Brocolis
200g



Gourmande Chèvre ❄️
310g



Gourmande Lardons ❄️
310g

❄️ Produits surgelés



Croque - Monsieur ❄️
200g



Croque ❄️
Pomme de terre Lardons
220g



Feuilleté Hot Dog ❄️
150g



Feuilleté Porc ❄️
110g ou 200g



Feuilleté Comté ❄️
110g ou 200g



Feuilleté ❄️
Volaille et légumes
175g

❄️ Produits surgelés

TENDANCE

Sucrée



Beignets ❄️
(existent en mascottes et mini)



Muffins ❄️



Gaufres ❄️



Eclairs ❄️
chocolat, café ou vanille



Cookies ❄️



Donuts ❄️



Madeleines ❄️
nature, chocolat noisette, fraise



Mini viennoiseries ❄️



Mille-feuille ❄️



Cornets à glaces



Brownie ❄️

❄️ Produits surgelés



BARRE CHOCO-BROWNIES

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 10g de poudre de cacao Extra Brute
- 100g de chocolat de couverture noir Mexique 66%
- 180g de beurre frais
- 200g de cassonade
- 200g d'œufs
- 80g de farine T55



Mexique 66%.
Chocolat de couverture noir



Poudre de cacao
Extra Brute



Moule barres
snacking
10 empreintes



Extra-Bitter
Guayaquil 64%.
Chocolat de couverture noir

PRÉPARATION

Faire fondre le beurre frais et le **chocolat de couverture noir Mexique 66%**.

Mélanger la cassonade et les œufs.

Ajouter la farine et la **poudre de cacao Extra Brute**.

Cuire le brownie dans un cadre carré de 16x16cm à 180°C durant 10 minutes.

Laisser refroidir, puis détailler en bandes de 1,5cm de large sur 11,5cm de long.

Réserver pour la finition.

FINITIONS

Cristalliser le **Chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64%**.

Déposer dans le **moule Barre snacking** rectangulaire, les barres de brownies préalablement découpées.

À l'aide d'une poche, mouler en chocolat noir cristallisé, en prenant le soin d'éviter toute bulle d'air.

Laisser cristalliser à 5°C 15 minutes puis démouler.



Déclinable en barres
choco-cookies



◀ Pour plus d'idées recettes, scannez ce QR Code

<http://bit.ly/CarnetChocolaterieUNL>



MADELEINE AUX FRUITS

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 10 madeleines natures pur beurre 45g
- 200g de crème mousseline
- 500g de fruits rouges
- 1 citron
- 10 piques de bambou

Madeleine*
pur beurre

45g



PRÉPARATION

Déposer les **madeleines** surgelées sur grilles et les cuire environ 6 minutes à 190°C dans un four ventilé.

Stopper la cuisson à l'appoint de cuisson souhaité.

Réserver les **madeleines** sur grille à température ambiante pour les faire refroidir.

Couper le chapeau de **madeleines** et creuser légèrement l'intérieur à l'aide d'une cuillère parisienne.

Zester finement le citron afin de parfumer la mousseline.

Réserver la crème en poche pâtissière munie d'une douille cannelée.

Garnir généreusement les **madeleines** de crème et de fruits rouges (il est éventuellement possible de passer un léger coup de nappage blond au pistolet).

Replacer le chapeau et le pique à l'aide du pique bambou.

Déposer sur de beaux supports cartonnés et disposer en vitrine pour la vente.



ASTUCE DU CHEF

Il est possible de traiter la madeleine comme un savarin en la punchant dans un sirop chaud parfumé avant de la garnir.



MUFFIN

CHOCOLAT MYRTILLES

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

Muffin aux myrtilles

- 1000g de Muffin 100
- 400g d'eau
- 400g d'huile
- 200g de FRUITFULL Myrtilles

Mousse chocolat noir

- 500g de RAP Prestige
- 500g de chocolat de couverture 70%
- 1000g de crème fouettée

PRÉPARATION

Muffin aux myrtilles

Mélanger tous les ingrédients sauf le FRUITFULL Myrtilles en première vitesse pendant 5 minutes puis ajouter délicatement le fourrage FRUITFULL Myrtilles.

Cuire 32 minutes au four rotatif à 150°C ou 25 minutes au four à Sole à 180°C.

Mousse chocolat noir

Préparer la crème pâtissière avec RAP Prestige.

Faire fondre le chocolat et le mélanger

avec la moitié de la crème fouettée.

Puis ajouter la crème pâtissière et le reste de la crème fouettée.

Dressage

Disposer un cercle de la mousse au chocolat noir sur le muffin.

Placer un œuf dans l'eau chaude et positionner le dans la mousse pour faire un trou.

Remplir le trou avec FRUITFULL Myrtilles et décorer avec quelques éclats de fruits secs (pistaches, noisettes...).

Muffin 100



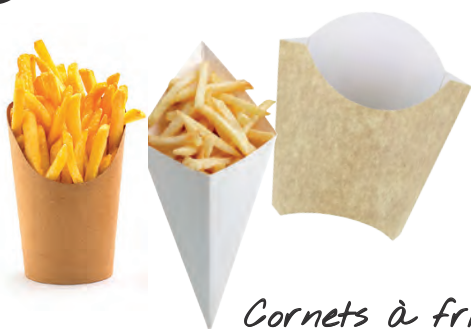
Sac 15kg

TENDANCE

Emballages



Barquettes jetables



Cornets à frites



Boîtes burgers



Boîtes salades



Pots à sauces



Gobelets



Couverts, vaisselles
et serviettes jetables



Supports parts
triangle ou rectangle



Boîtes
à pizzas



Pailles en carton



Sacs cabas papier

Sacs bretelles



Hygiène



Essuie mains



Gants



Torchons de cuisine



Plonge manuelle
bidon 5l

Pro'sols
bidon 5l



Sacs poubelle

Matériel



Grill panini

Micro-onde



Friteuse

Film Aluminium



Poches
patisseries



Film étirable



Plonge manuelle

Pno'Sol



NOUVEAU

Papier cuisson
boîte 500 feuilles



Boîte burger



Saladier



Kit couverts bois



Serviettes Quatées
blanches



Kit couverts
blanc



Gobelet
coffee
chic



MERINGUE AU SUCRE CUIT

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- Poche pâtissière jetable
- 200g de blancs d'œufs
- 75g de sucre en poudre

Sucre cuit

- 300g de sucre en poudre
- 80g d'eau

Poches pâtissières jetables

Rouleau
Souples, ultra résistantes,
thermocellables

Liasse – 30x54cm



PRÉPARATION

Cuire 300g de sucre en poudre avec de l'eau. Il faut atteindre la température de 115°C (l'utilisation d'un thermomètre à sonde électronique est possible).

Dans le même temps, monter les blancs en neige au batteur électrique et les serrer en intégrant 75g de sucre en poudre.

Lorsque le sucre atteint 115°C, le verser à petite vitesse sur les blancs d'œufs

montés en neige fermes, puis battre le tout à grande vitesse jusqu'au refroidissement complet de la préparation.

Dresser à la **poche pâtissière jetable** la préparation sur une pâte sucrée, ou dresser en l'état et mettre au réfrigérateur.



ASTUCE DU CHEF

Elle est idéale pour sublimer une tarte, une omelette norvégienne ou encore des macarons.

Nouveau
Solutions 100% écologiques
Zéro plastique

*Couverts papier
 blanc ou brun estampilles
 « Naturessa »*



*Couverts
 en bois 4/1*

Bois de bouleau
 Garantie FSC
 Sous sachet kraft



Bols ronds Nature

Bol design en pulpe de canne
 Système de fermeture exclusif à ailettes
 Étanchéité adaptée au transport et à la
 livraison
 Zéro plastique



Couvercles ronds Nature

Avec ailettes
 En pulpe de canne



*Moules de cuisson
 EASY BAKE*



Moule spécial Traiteur et vente à emporter.

Moules en carton convient pour la cuisson, le réchauffage micro-ondes ou four traditionnel, la présentation et la dégustation à table ou nomade en plats cuisinés.

*Moule de cuisson
 BUNDT CAKE*



De nouvelles idées de gâteaux pour réinventer les desserts de vente à emporter.

Moule en papier ingraissable facilitant le démoulage, facile à doser, le moule tient seul (sans plaque dédiée). Passage au four traditionnel, au micro-ondes et en surgélation.

*Barquettes
 FOOD TRAITEUR*

A utiliser en traiteur, en vente à emporter, en livraison de repas à domicile : de plats chauds, de plats froids à réchauffer, de salades,...

Barquettes micro-ondable en carton.
 Étanchéité assurée pour les plats en sauce.
 3 tailles de barquettes pour une seule taille de couvercle, permettant une grande facilité de stockage et d'utilisation.



good
lunch

Pot en verre Weck® «Good Lunch»

Rapide, économique, écologique, le bocal en verre est idéal pour transporter son repas !

- Pot en verre résistant aux chocs et aux lavages intensifs.
- Garanti sans bisphénol, sans phtalate, sans plomb et sans PET.
- Le pot WECK® résiste jusqu'à 250°C, il est compatible avec la cuisson au four classique et au four micro-ondes.



Bol et Boîte «Good Lunch»

Ces contenants en cellulose fabriqués en France apportent une réponse durable et innovante aux nouveaux usages et enjeux liés à l'interdiction de la vaisselle plastique à usage unique.

- Résistance -18°C à +120°C. Les contenants peuvent passer au micro-ondes.
- Fabriqués en France à partir de matériaux renouvelables.
- Recyclables.

mbpack

KITPACK decor prestige

La vente à emporter n'est plus une option mais une offre qui mérite une attention toute particulière.

La boîte de livraison «Prestige», une solution de qualité pour développer son offre en toute sécurité



PACKIPACK

Boîtes blanches et kraft



PACKIPACK VISION KIT

Boîte gratin



LUNCHIPACK

Salade



LUXIFOOD

décor Garden



LUNCHIPACK

Boîtes snacking



PACKIPACK

Boîte éclair

THIOLAT
BY GUILIN



GASPACHO

INGRÉDIENTS

- 18 tomates
- 3 poivrons rouges
- 3 poivrons verts
- 3 concombres
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 cs de vinaigre de Xérès
- 3 tranches de pain de mie
- 3 œufs durs
- 5 cs d'huile d'olive
- Basilic frais

Pots à soupe

Carton kraft brun
Couvercles séparés

8 OZ - 24cl / 12 OZ - 36cl
16 OZ - 48cl / 26 OZ - 78cl



PRÉPARATION

Couper les 15 tomates, 2 poivrons verts, 2 poivrons rouges, 2 concombres, l'oignon et l'ail. Passer le tout au mixeur.

Ajouter le pain de mie, mixer une nouvelle fois.

Assaisonner avec du sel, du poivre, mettre environ 5 cuillères à soupe d'huile d'olive et 3 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès.

Mettre le tout au frigo.

Détailler en petits dés les 3 tomates, le

poivron vert, le poivron rouge, le concombre restant, ainsi que les oignons. Écraser les œufs durs à la fourchette. Parsemer la soupe de basilic ciselé et les œufs durs.

Disposer les garnitures dans les **pots à soupe** taille PSOUPK8. Découper en petit dés le reste des concombres, et des tomates puis les incorporer à la soupe et couvrir avec le **couvercle** COUVSOUPPPM.





CANNELES

INGRÉDIENTS

CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

- 1 plaque de moules à cannelés moyens Exoglass
- 70g de blanc d'œuf
- 80g de jaune d'œuf
- 50cl de lait
- 220g de sucre
- 50g de beurre
- 120g de farine T45
- 1 gousse de vanille
- 5cl de rhum
- Beurre pour les moules de cuisson

Moules à cannelés Exoglass

Plaque de 25 moules



PRÉPARATION

Mettre le lait à chauffer dans une casserole avec le sucre et la gousse de vanille fendue.

Ajouter le beurre et laisser mijoter jusqu'à ce que le sucre et le beurre aient fondu.

Mélanger la farine avec les blancs et les jaunes d'œuf.

Ajouter le lait sucré chaud et mélanger le rhum dans la pâte.

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 12 heures.

Beurrer les moules Exoglass avec un pinceau.

Remuer la pâte froide et remplir les moules au 2/3 (pas plus) avec un entonnoir à piston.

Cuire 10 minutes à 220°C puis 50 - 55 minutes à 180°C.



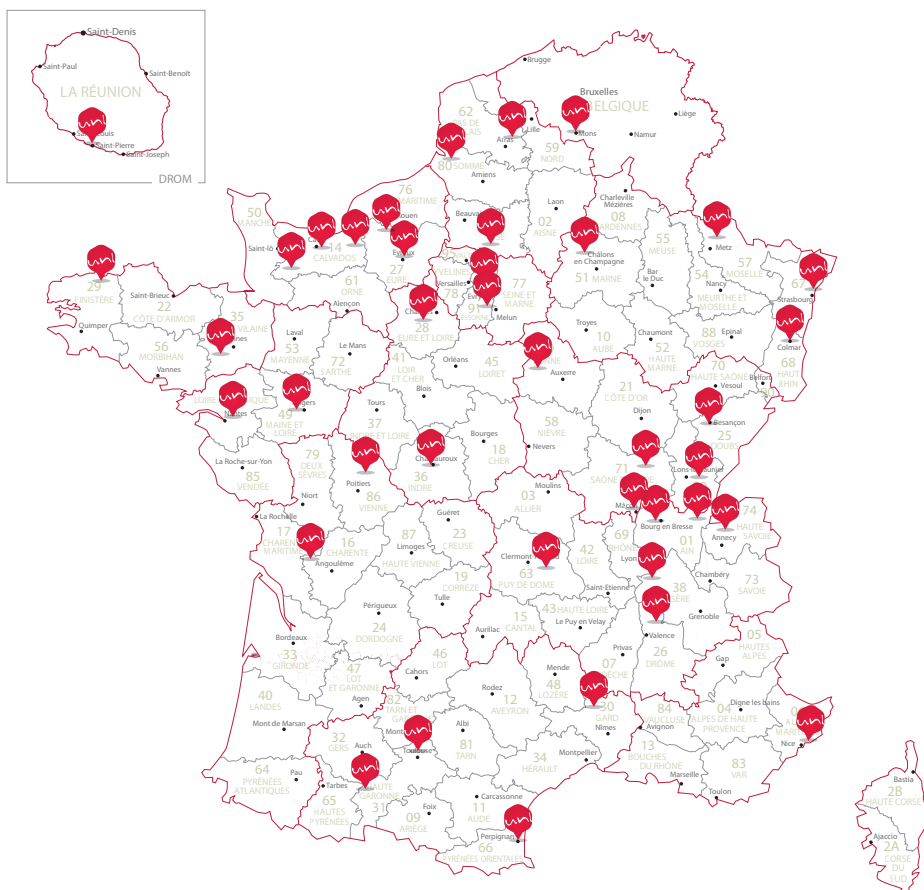
ASTUCE DU CHEF

Lorsqu'ils sont cuits, les cannelés peuvent être démoulés rapidement, car les moules de cuisson Exoglass refroidissent très rapidement.

La plaque de moules peut être lavée sans avoir à démonter les moules.

LA FORCE D'UN RÉSEAU

Les adhérents dans votre région



Le groupement UNL représente aujourd'hui une quarantaine d'entreprises indépendantes réparties sur l'ensemble du territoire national.

RETROUVEZ LEURS COORDONNÉES COMPLÈTES SUR WWW.UNL-SAS.FR

Engagement qualité

Pour garantir à ses adhérents le meilleur de ses produits, UNL a mis en place une démarche qualité concrète, fondée sur plusieurs étapes tels que l'établissement d'un cahier des charges et le contrôle des processus qualité chez ses fournisseurs partenaires à travers des audits planifiés.

Dans ce cadre, le groupement s'appuie sur un service qualité et sur les compétences d'un laboratoire externe pour l'analyse de ses produits.



LA
FORCE
D'UN RÉSEAU

www.unl-sas.fr