



food passion



demetrafood.it

Tutti i migliori ingredienti più uno...
la nostra autentica passione

CATALOGUE GÉNÉRAL

SOMMAIRE

LES CHAMPIGNONS P. 4

LES CHAMPIGNONS ANTIPASTO	P. 5/9
LES CHAMPIGNONS SAUTÉS	P. 10/21
LES CHAMPIGNONS AU NATUREL	P. 22/24
LES CHAMPIGNONS SÉCHÉS	P. 25

LES ARTICHAUTS P. 26

LES ARTICHAUTS CUISINÉS	P. 27/31
LES ARTICHAUTS AU NATUREL	P. 32/33

LES LÉGUMES P. 34

LES LÉGUMES CUISINÉS	P. 35/47
LES LÉGUMES AU NATUREL	P. 48/53

LES ASSAISONNEMENTS P. 54

LES TOMATES	P. 55/60
LES SAUCES ET LES RAGOÛTS	P. 61/67
LES CRÈMES	P. 68/82
LES BOUILLONS ET FONDS	P. 83
LES ASSAISONNEMENTS	P. 84/85

LES PRÊTS À L'EMPLOI P. 86/93

LES FRUITS DE LA MER P. 94/97

LES FRUITS ET LES FRUITS DES BOIS P. 98/103

LES DESSERTS P. 104/111

WIBERG | OFFICIAL
DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN



Produits végétaliens

SG = Sans Gluten

NSG = Naturellement Sans Gluten



Système de cuisson
à la vapeur à basse
température



DEMETRA: UNE ENTREPRISE PROSPÈRE ATTACHÉE À LA QUALITÉ.

01 | QUALITÉ

DEPUIS 1987, NOUS UTILISONS UNIQUEMENT DES MATIÈRES PREMIÈRES SÉLECTIONNÉES PROVENANT DES MEILLEURS PRODUCTEURS.

La sélection des matières premières fraîches, les nombreux inspections effectués tant sur les sites de récolte que sur l'ensemble du cycle de production ne sont que quelques-uns des aspects que Demetra met en œuvre pour garantir la qualité de ses produits au client final. Demetra est certifiée ISO 9001:2015 - FSSC 22000.



 FSSC 22000

02 | INSPECTIONS

CONTRÔLES STRICTS ET DERNIÈRES TECHNOLOGIES POUR GARANTIR SÉCURITÉ ET QUALITÉ.

Demetra peut se vanter d'avoir un laboratoire de contrôle qualité interne, géré par un personnel hautement qualifié. Le laboratoire et l'ensemble de la ligne de production Demetra sont également soutenus par l'utilisation de machines à la pointe de la technologie. Demetra effectue des contrôles sur toute la chaîne de production et offre un système performant de traçabilité des ingrédients jusqu'au produit fini. Tous nos emballages sont en BPA-NIA et tous nos produits sont sans addition de glutamate de monosodium.





03 | CRÉATIVITÉ

NOUS OFFRONS LE MEILLEUR
DE LA RESTAURATION MODERNE
EN PUISANT SUR L'ENTHOUSIASME
D'UNE ÉQUIPE DE CHEFS
PROFESSIONNELS.

Chez Demetra nous sommes toujours à la recherche de nouvelles idées et de nouveaux produits afin de satisfaire l'ensemble des besoins variés des professionnels de la restauration.

Pour nous, l'innovation n'est pas seulement une question de nouvelles recettes et de suivre les changements des exigences du consommateur (demandes de produits exempts de gluten, de conservateurs et/ou de colorants alimentaires, par exemple). L'innovation comprend également les nouveaux types d'emballage, tels que des sachets flexibles, conçus pour protéger les propriétés organoleptiques de nos produits, réduire l'impact environnemental des récipients jetés et occuper moins d'espace de stockage.

04 | ASSISTANCE CLIENT

DISTRIBUTEURS
ET AGENCES DE VENTE
DIRECTE SPÉCIALISÉS
TOUJOURS DISPONIBLES
POUR SERVIR NOS CLIENTS.

Nos produits sont distribués par un vaste réseau de distributeurs et d'agents de vente directe spécialisés, qui peuvent fournir une assistance et des consommables en un court délai.

Nos activités de commercialisation sont appuyées par des brochures et des catalogues de recettes, en particulier notre magazine « La Voce di Demetra », envoyés chaque trimestre à plus de 10 000 opérateurs.

Les méthodes traditionnelles sont complétées par de nouveaux outils de marketing, en particulier notre site web constamment mis à jour, présentant une base de données complète de l'ensemble des produits Demetra, à partir de laquelle vous pouvez télécharger des fiches de données techniques ainsi que des photos.



DEMETRA
FOOD ACADEMY

PLACE À L'EXCELLENCE

La nouvelle Demetra Food Academy est une structure de 300 m² avec 2 espaces d'activités distincts pour la formation et la dégustation, séparés par une cuisine high-tech. Dotée d'une entrée indépendante de l'édifice des bureaux et pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes, inaugurée début 2024, le nouvel emplacement est l'espace idéal pour la formation aux vendeurs et aux clients.

**INSIDE
THE ACADEMY**

Visiter Demetra aujourd'hui signifie vivre une expérience immersive totale et intense. Le nouveau plan de formation 2026 propose un voyage au cœur des valeurs qui caractérisent la personnalité de tous les ingrédients Demetra et Wiberg.



REGARDEZ LA VIDÉO

NOTRE PHILOSOPHIE

Formation
expérientielle!



LA PREUVE DÉFINITIVE

Le moment
de la dégustation!



NOS VALEURS

Découvrez
le système DIVA!



DIVA
System
Direct Injection
Vacuum cooling
All in One

NOUVEAUX PRODUITS 2026

Demetra propose dans ces pages les nouveaux produits 2026, la gamme s'élargit pour offrir aux professionnels de la restauration toujours plus de nouvelles idées et tendances pour leurs menus.



CATÉGORIE LES CRÈMES P. 68



CARBONARA

Sauce à base de Pecorino Romano, de jaunes d'œufs et de poivre noir. Idéale pour garnir pizzas, sandwiches, tartines et pour préparer des pâtes carbonara classiques.

CRÈME AU THON

Crème à base de thon, d'anchois, de câpres, d'huile de tournesol et d'aromates naturels. Idéale pour préparer un vitello tonnato classique, des tartines et de délicieux amuse-bouche ou entrées. Peut être complétée par de la mayonnaise.

CODE	PRODUIT	FORMAT	POIDS NET	
04209	Carbonara	PAD	600g	SG
04208	Thon	PAD	600g	SG

CATÉGORIE LES CRÈMES P. 68

PESTO AVEC "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE AOP"

Pesto avec "pistacchio verde di Bronte AOP", préparé avec de l'huile de tournesol, du Grana Padano et du sel. Idéal pour assaisonner les pâtes, réaliser de délicieuses tartines, sublimer les plats de poisson et garnir les pizzas gourmandes.



CODE	FORMAT	POIDS NET	
00158	Verre 370ml	330g	SG

CATÉGORIE CHAMPIGNONS P. 10



PÉTALES DE TRUFFE À L'HUILE DE TOURNESOL

Truffe d'été en carpaccio, conservée dans de l'huile de tournesol. Prête à l'emploi, l'huile en bocal est aromatique et peut être utilisée comme condiment. Idéale pour sublimer les pâtes en fin de cuisson, le produit est également excellent pour le carpaccio de viande, les œufs au plat, le tartare de saumon ou pour sublimer les tartines et les pizzas gourmandes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00157	Verre 370ml	320g	SG

NOUVEAUX PRODUITS

CATÉGORIE LES SAUCES ET LES RAGOÛTS P. 61



SAUCE TOMATE "ALLA MARINARA"

Sauce prête à l'emploi à base de tomates, d'anchois, de câpres, de jus d'anchois, d'ail et d'huile d'olive. Ce produit polyvalent est idéal pour les plats nécessitant une touche iodée et savoureuse, typiquement méditerranéenne. Il peut être utilisé comme condiment pour les pâtes, comme garniture pour les pizzas et les tartines, ou comme base pour les ragoûts de poisson.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
05007	Poche	1000g	SG



CATÉGORIE LES SAUCES ET LES RAGOÛTS P. 61

RAGOÛT DE LÉGUMES

Sauce prête à l'emploi à base de tomates, d'aubergines, de courgettes, d'oignons, de carottes, de poivrons rouges et jaunes, de haricots verts et d'huile d'olive. Grâce à sa richesse en ingrédients et à sa consistance épaisse, c'est un ingrédient polyvalent en cuisine: un condiment pour les pâtes ou les entrées à base de riz, une garniture pour les pizzas et les focaccias, les tartines, ou même une base pour les boulettes de viande ou de pain pour une version végétarienne.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
05008	Poche	1000g	SG



CATÉGORIE LES TOMATES P. 55

TOMATES CERISES ROUGES COUPÉES EN DEUX SEMI-SÉCHÉES

Tomates cerises rouges semi-séchées, coupées en deux et conservées dans de l'huile de tournesol, avec du basilic et de l'ail. Leur saveur délicate les rend idéales pour les amuse-bouche, les entrées et comme garniture pour les pizzas gourmandes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01469	Boite 4/4	750g	NSG





SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

Salade de fruits exotiques: ananas, papaye rouge, goyave et papaye jaune conservés dans de l'eau, du jus d'ananas et du jus de fruit de la passion.

CODE	FORMAT	POIDS NET
00965	Boîte 4/4	820g

SAUCE TOMATE "ALL'AMATRICIANA"

Sauce prête à l'emploi à base de tomates, de joue de porc, d'herbes aromatiques et d'huile d'olive.

Cette sauce, réputée pour sa saveur intense et sa consistance épaisse, fruit de l'association de quelques ingrédients essentiels, est idéale pour assaisonner les pâtes mais peut également être utilisée pour préparer des escalopes, de savoureuses tartines et des pizzas Teglia.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
05010	Poche	1000g	SG

SAUCE TOMATE "DEL BOSCAIOLO"

Sauce prête à l'emploi à base de tomates, cèpes, champignons de Paris, petits pois, speck, huile d'olive et oignon. Sa consistance

est idéale pour mélanger et lier différents types de pâtes, courtes ou longues, et particulièrement adaptée aux gnocchis et à la polenta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
05009	Poche	1000g	SG

NUOVA
RICETTA



SAUCE TOMATE AU THON

Sauce prête à l'emploi à base de tomates, de thon, de câpres, d'anchois et d'olives. Sa richesse et ses ingrédients en font un condiment idéal pour les pâtes. Elle est également excellente pour la préparation de plats à base d'œufs ou en accompagnement de filets de poisson blanc poêlés ou grillés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
05006	Poche	1000g	SG

SAUCE TOMATE "PRIMAVERA"

Sauce prête à l'emploi à base de tomates, carottes, céleri, oignon, herbes et huile d'olive. Les légumes finement hachés la rendent idéale pour les pâtes et comme base pour d'autres plats.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
05003	Poche	1000g	SG

LES CHAMPIGNONS

Elément principal de la cuisine Demetra, la gamme et la préparation des champignons sont très variées. Conservés dans l'huile, légèrement vinaigrés mais en même temps très goûteux, les **Champignons Antipasto**, sont conçus pour l'élaboration de plats froids.

Les **Champignons Sautés** soigneusement sélectionnés et

cuisinés, peuvent être utilisés dans toutes les préparations chaudes selon l'inspiration des chefs de cuisine et des pizzaiolos. Pour les goûts plus exigeants sont disponibles les **Champignons au Naturel** et les **Champignons Séchés** sont idéals pour les buffets au parfum intense et savoureux de cèpes.





CÈPES ENTIERS

Cèpes entiers de calibre moyen précieusement sélectionnés, légèrement vinaigrés et aromatisés, conservés dans l'huile d'olive. Hors-d'œuvre raffiné à servir en accompagnement de charcuteries ou de fromages nobles.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
00982	Boite 4/4	800g	SG

CÈPES COUPÉS EN DEUX

Cèpes sélectionnés, coupés en deux, légèrement aromatisés et assaisonnés dans l'huile d'olive. Idéal pour accompagner des hors-d'œuvre succulents et raffinés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01468	Boite 4/4	800g	SG



CÈPES TÊTE NOIRE

Cèpes tête noire sélectionnés, coupés, légèrement aromatisés et assaisonnés à l'huile d'olive. Idéal pour les hors-d'œuvre noble.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01468/TN	Boite 4/4	800g	SG

CÈPES COUPÉS "CARPACCIO"

Cèpes coupés en lamelles, légèrement vinaigrés et aromatisés avec laurier et épices. Conservés dans l'huile d'olive, doivent être servis comme hors-d'œuvre et conseillés pour accompagner les carpaccio de viande ou de bresaola.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01006	Boite 4/4	820g	SG



CÈPES COUPÉS

Têtes et jambes de cèpes sélectionnés, coupés en morceaux, légèrement vinaigrés et aromatisés. Assaisonnés à l'huile d'olive, constituent un hors-d'œuvre prestigieux qui accompagne la charcuterie.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01051	Boite 4/4	800g	SG



LES CHAMPIGNONS ANTIPASTO



CÈPES COUPÉS

Têtes et pieds de cèpes sélectionnés, coupés en morceaux, légèrement vinaigrés et aromatisés.

Assaisonnés à l'huile de tournesol, constituent un hors-d'œuvre prestigieux pour accompagner la charcuterie.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01051/OG	Boite 4/4	800g	SG
00500	Verre 1700ml	1600g	SG



MÉLANGE DE CHAMPIGNONS "BOUQUET"

Mélange de champignons des bois légèrement vinaigrés, aromatisés et assaisonnés à l'huile d'olive.

Excellent hors-d'œuvre, accompagnement froid, garniture pour salades de riz ou de pâtes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01062	Boite 4/4	800g	SG

MÉLANGE DE CHAMPIGNONS "BOUQUET"

Mélange de champignons des bois légèrement vinaigrés, aromatisés et conservés dans l'huile de tournesol. Excellent hors-d'œuvre, accompagnement froid, garniture pour salades de riz ou de pâtes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01062/OG	Boite 4/4	800g	SG
00503	Verre 1700ml	1600g	SG





MÉLANGE DE CHAMPIGNONS

Mélange de champignons légèrement aromatisés et assaisonnés à l'huile de tournesol. Hors-d'œuvre idéal en assortiment de charcuteries et fromages.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02255	Boîte 4/4	800g	SG

GIROLLES

Girolles de petit calibre, soigneusement sélectionnées, légèrement vinaigrées et aromatisées au laurier et aux épices. Assaisonnées à l'huile d'olive, sont idéales pour les hors-d'œuvre, plats froids et salades.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01001	Boîte 4/4	800g	SG



PHOLIOTE NAMECO

Champignons Pholiote Nameco légèrement vinaigrés, aromatisés et assaisonnés à l'huile de tournesol.

A servir comme hors-d'œuvre froid et décoration des plats.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01100/OG	Boîte 4/4	800g	SG
00502	Verre 1700ml	1600g	SG



VOLVAIRES

Volvaires (volvaria volvacea) de petit calibre, soigneusement sélectionnés, légèrement vinaigrés, aromatisés et conservés dans l'huile de tournesol. Conseillés comme hors-d'œuvre et pour la préparation de salades composées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00501	Verre 1700ml	1600g	SG



LES CHAMPIGNONS ANTIPASTO



CHAMPIGNONS DE PARIS ENTIERS

Champignons de Paris de petit calibre, légèrement vinaigrés et aromatisés, conservés dans l'huile de tournesol. Idéal comme hors-d'oeuvre froid et pour la décoration de plats.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00497	Verre 1700ml	1600g	SG

CHAMPIGNONS DE PARIS ENTIERS À LA TOMATE

Champignons de Paris entiers avec de la tomate et conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour hors-d'oeuvre et buffets froids.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00499	Verre 1700ml	1600g	SG



CHAMPIGNONS DE PARIS ENTIERS GRILLÉS

Champignons de Paris entiers de petit calibre (2-3cm), sélectionnés, grillés et conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour hors d'oeuvre et composition de salades.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02243	Boite 4/4	780g	SG





LES CHAMPIGNONS SAUTÉS



CÈPES SAUTÉS AUX TRUFFES

Cèpes coupés en lamelles, sautés à l'huile, aromates et copeaux de truffe noire.

C'est un produit au goût prononcé de la truffe, conseillé pour la préparation des premiers plats et des accompagnements.



CODE	FORMAT	POIDS NET	
01028	Boite 4/4	800g	SG

CÈPES SAUTÉS "GRAN CHEF"

Cèpes d'excellente qualité, cuisinés selon la recette traditionnelle de la Valtellina. Grosses lamelles. Conseillés comme accompagnement de filets, tranches de viande et autres plats principaux.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01054	Boite 4/4	800g	SG



CÈPES SAUTÉS "DEL BOSCAIOLO"

Cèpes extra, de lamelles moyennement grandes, cuisinés à l'huile et aromates frais. Produit étudié pour les utilisations les plus variées : hors-d'œuvre chaud, premiers plats, accompagnement et garniture.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01055	Boite 4/4	800g	SG



CÈPES SAUTÉS "ALTA GASTRONOMIA"

Cèpes de premier choix sélectionnés en grosses lamelles et travaillés selon un procédé de cuisson sous vide à basse température qui préserve les arômes et les saveurs de la matière première fraîche. Idéal pour assaisonner les hors d'œuvre ou comme accompagnement de viandes de qualité.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03109	Poche	700g (88%)	SG





CÈPES SAUTÉS EN LAMELLES "C'ERA UNA VOLTA"

Cèpes de premier choix sélectionnés en lamelles moyennes et travaillés selon un procédé de cuisson sous vide à basse température qui préserve les arômes et les saveurs de la matière première fraîche. Caractérisés par un arôme intense et pénétrant de champignons frais, ils sont parfaits pour donner du goût aux plats à base de pâtes fraîches, comme accompagnement ou pour garnir des pizzas gourmet.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03108	Poche	700g (88%)	SG

CÈPES SAUTÉS EN MORCEAUX "C'ERA UNA VOLTA"

Cèpes de premier choix sélectionnés en morceaux et travaillés selon un procédé de cuisson sous vide à basse température qui préserve les arômes et les saveurs de la matière première fraîche. Idéal comme accompagnement de plats principaux et pour garnir de délicieuses pizzas et fougasses gourmet.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03157	Poche	700g (88%)	SG



CÈPES SAUTÉS "TROLL"

Cèpes de lamelles moyennes, cuisinés à la crème de cèpes et huile. Idéal comme premiers plats et pour garnir bruschetta et sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01055/ST	Boite 4/4	800g	SG
03102	Poche	700g (88%)	SG
02501	Poche	1700g (88%)	SG

CÈPES SAUTÉS "DEL CAMPESINO"

Finement coupés et cuisinés avec de la crème de cèpes, huile et épices, constitue un produit très goûteux.

Conseillé pour la préparation des premiers plats et pour la garniture de pizzas, bruschetta et sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01055/CA	Boite 4/4	800g	SG
01103/CA	Boite 3/1	2500g	SG
03101	Poche	700g (88%)	SG
02502	Poche	1700g (88%)	SG





CÈPES SAUTÉS "GUSTOSI"

Cèpes séchés sélectionnés, réhydratés et cuisinés aux aromates et huile.

Conseillés avec les risottos, premiers plats et plats de résistance qui doivent être relevés d'un goût intense de cèpes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01087	Boite 4/4	800g	SG



CÈPES SAUTÉS "FARCI PIZZA" EN MORCEAUX

Cèpes coupés en morceaux de taille moyenne cuisinés à l'huile et aux aromates. Garniture idéale pour pizzas, fougasses et bruschetta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01055/FP	Boite 4/4	800g	SG



CÈPES SAUTÉS "FARCI PIZZA" EN LAMELLES

Cèpes coupés en petites lamelles cuisinés à l'huile et aux aromates. Garniture idéale pour pizzas, fougasses et bruschetta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01055/FPA	Boite 4/4	790g	SG



CÈPES SAUTÉS "FARCI PIZZA" EN LAMELLES ET MORCEAUX

Lamelles et morceaux de cèpes cuisinés à l'huile et aux aromates. Idéal pour la garniture de pizzas, bruschetta, panini et sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03105	Poche	700g (88%)	SG
02507	Poche	1700g (88%)	SG





MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SAUTÉS "PORCINETTI"

Mélange de cèpes et strophaires cultivées sautés qui possèdent un aspect similaire à un cèpe classique sauté. Excellent rapport qualité/prix. Le produit se présente en lamelles et morceaux. Idéal pour la préparation des premiers plats et plats principaux, pizzas, bruschetta et sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03150	Poche	700g (88%)	SG
00966	Boite 4/4	800g	SG



MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SAUTÉS "DELLA MALGA"

Mélange prestigieux de cèpes, girolles, strophaire cultivée et famigliola jaune. Idéal pour toutes les utilisations en cuisine en particulier en accompagnement de la polenta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02512	Poche	1700g (88%)	SG



MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SAUTÉS "BOUQUET"

Mélange de cinq variétés de champignons des bois cultivés, sautés et soigneusement sélectionnés. Adaptés à n'importe quelle utilisation en cuisine. Idéal avec la polenta et garniture de pizzas, sandwiches, vol au vent, panini et bruschetta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01061	Boite 4/4	800g	SG



MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SAUTÉS "C'ERA UNA VOLTA"

Sélection de cinq espèces communes de champignons (cèpes, bolets granulés, pholiote nameco, pleurotue, shii take), travaillés selon un procédé de cuisson sous vide à basse température qui préserve les arômes et les saveurs de la matière première fraîche. Excellent en cuisine et en pizzeria pour donner plus d'arôme de champignons frais.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02223	Boite 4/4	800g	SG
03110	Poche	700g (88%)	SG



LES CHAMPIGNONS SAUTÉS



MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SAUTÉS "VOGLIA DI FUNGHI"

Tris de bolets sélectionnés et cuisinés aux aromates. Au goût délicat et caractéristique, ils sont destinés à toutes les utilisations en cuisine et représentent une alternative précieuse par rapport aux cèpes sautés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01021	Boite 4/4	800g	SG



MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SAUTÉS "FANTASIA"

Mélange de champignons de culture et des bois sélectionnés, sautés à l'huile, aromates et vin blanc. Produit pour toutes les utilisations en cuisine ou pour garnir les pizzas, bruschetta et sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01049	Boite 4/4	800g	SG
01216	Boite 3/1	2500g	SG
03103	Poche	700g (88%)	SG
02503	Poche	1700g (88%)	SG



GIROLLES SAUTÉS

Girolles cuisinées et conservées dans l'huile et les aromates. Au goût raffiné, idéal pour accompagner les premiers plats et accompagnement de viandes ou polenta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01064	Boite 4/4	790g	SG



PETITES GIROLLES SAUTÉS

Petites girolles (0,5 - 1,5cm) sélectionnées et sautées avec l'huile et les aromates. Se prêtent à toutes les utilisations en cuisine en particulier pour les premiers plats et accompagnements ou pour la garniture de sandwiches et panini.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03116	Poche	600g (88%)	SG





LES CHAMPIGNONS SAUTÉS



GIROLLES SAUTÉS EN MORCEAUX

Girolles en morceaux cuisinées et conservées dans l'huile et les aromates. Idéal pour accompagner les premiers plats, les viandes et comme garnitures pour la pizza.



CODE	FORMAT	POIDS NET	
01472	Boite 4/4	790g	SG

ARMILLAIRES SAUTÉS

Armillaires des bois (*Armillaria mellea*) de grande qualité sélectionnés, sautés avec des légumes frais, aromates et vin blanc. Idéal pour hors-d'œuvre, premiers plats et accompagnement.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01092	Boite 4/4	800g	SG



PHOLIOTE NAMECO SAUTÉS

Champignons Pholiote Nameco de culture, cuisinés aux aromates et épices. Au goût délicat, se prêtent à la fantaisie du chef pour la préparation de premiers plats, accompagnements pour le gibier, farces et garnitures.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01066	Boite 4/4	790g	SG
03155	Poche	700g (88%)	SG



PHOLIOTE NAMECO SAUTÉS "C'ERA UNA VOLTA"

Champignons Pholiote Nameco sautés avec du persil et des aromates et travaillés selon un procédé de cuisson sous vide à basse température qui préserve les arômes et les saveurs de la matière première fraîche. Ont la particularité de garder un aspect clair et non crémeux. Idéal pour toutes les utilisations à chaud en cuisine et en pizzeria.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03158	Poche	700g (88%)	SG





PLEUROTÉS DU PANICAUT SAUTÉS

Pleurotes du panicaut sautés d'origine italienne de la zone de culture des Pouilles, excellents pour la préparation des pâtes ou accompagnement de plats de viande ou de poisson. Idéal pour garnir les pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03173	Boîte 4/4	790g	SG

CHAMPIGNONS SAUTÉS AUX TRUFFES

Champignons de Paris de premier choix, en lamelles, sautés avec des copeaux de truffes noires. Idéal pour assaisonner les premiers plats ou comme accompagnement et garniture de pizzas et sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00975/TA	Boîte 4/4	800g	SG



CHAMPIGNONS SAUTÉS

Champignons de Paris de premier choix, calibrés, coupés et travaillés à partir du frais. De couleur claire. Grâce à leur très bon rendement, s'utilisent pour garnir les pizzas, sandwiches, panini et comme accompagnement.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02506/EX	Poche	1700g (88%)	SG
03118	Poche	700g (88%)	SG

CHAMPIGNONS SAUTÉS 100% ITALIENS

Champignons de Paris de premier choix, calibrés, coupés et travaillés à partir du frais. De couleur claire. Grâce à leur très bon rendement, s'utilisent pour garnir les pizzas, sandwiches, panini et comme accompagnement. Tous les ingrédients de ce produit sont italiens.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02506/EI	Poche	1700g	SG



LES CHAMPIGNONS SAUTÉS



CHAMPIGNONS SAUTÉS "PREMIER CHOIX"

Champignons de Paris de premier choix coupés en lamelles et sautés à l'huile et persil frais. De couleur claire, idéal pour garnitures de pizzas, bruschetta, sandwiches et panini.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00975	Boite 4/4	800g	SG
01179	Boite 3/1	2500g	SG
02505	Poche	1700g (88%)	SG

CHAMPIGNONS SAUTÉS "DU FRAIS"

Champignons de Paris de qualité supérieure coupés et sautés. De couleur légèrement sombre caractéristique et au goût intense. Idéal pour préparation des premiers plats, accompagnement et garnitures pour pizzas, sandwiches, panini.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01107	Boite 3/1	2400g	SG
02506	Poche	1700g (88%)	SG
03126	Poche	700g (88%)	SG



CHAMPIGNONS SAUTÉS "DU FRAIS" - TYPE SOMBRE

Champignons de Paris de qualité supérieure coupés et sautés. De couleur sombre caractéristique et au goût intense. Idéal pour accompagnements et garniture de pizzas, sandwiches et panini.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02506/80	Poche	1700g (80%)	SG





LES CHAMPIGNONS AU NATUREL



CÈPES EN MORCEAUX AU NATUREL

Têtes et pieds de cèpes sélectionnés, coupés en morceaux et conservés au naturel. Conseillés pour toutes les utilisations en cuisine. A utiliser comme cèpes frais.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01039	Boite 4/4	800g	SG
02527	Poche	1700g	SG

CÈPES EN LAMELLES AU NATUREL

Cèpes coupés et conservés au naturel. Conseillés pour toutes les utilisations en cuisine et en pizzerias. A utiliser comme le cèpe frais.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02522	Poche	1700g	SG



MÉLANGE DE CHAMPIGNONS "BOUQUET" AU NATUREL

Quatre sortes de champignons des bois, savamment mélangés et conservés au naturel. Adapté à toutes les préparations, s'utilisent comme le produit frais.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01060	Boite 4/4	800g	SG



MÉLANGE DE CHAMPIGNONS "MIX PILZ" AU NATUREL

Mélange de huit variétés de champignons conservés au naturel. Mélange particulier de saveurs, savamment préparé pour toutes les utilisations en cuisine. S'utilise comme le produit frais.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01265	Boite 3/1	2500g	SG



CHAMPIGNONS EN LAMELLES AU NATUREL "DU FRAIS"

Champignons de Paris sélectionnés, coupés en lamelles et conservés au naturel. Pour toutes les utilisations en cuisine et en pizzerias.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02534	Poche	1700g (1380g eg.)	SG
01287/12	Boite 3/1	2500g	NSG
02523/12	Poche	1700g (1200g eg.)	NSG



GIROLLES AU NATUREL

Girolles soigneusement sélectionnées et conservées au naturel. Leur saveur délicate les rendent adaptées à toutes les utilisations en cuisine. S'utilise comme le produit frais.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01063	Boite 4/4	800g	NSG



PETITES GIROLLES AU NATUREL

Petites girolles conservées au naturel. Leur saveur délicate les rendent adaptées à toutes les utilisations en cuisine. S'utilise comme le produit frais.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01471	Boite 4/4	800g	NSG



LES CHAMPIGNONS AU NATUREL



PHOLIOTE NAMECO AU NATUREL

Les Champignons Pholiote Nameco
sont conservés au naturel.

L'excellente consistance permet
au chef de les utiliser comme le produit
frais quelle qu'en soit la préparation.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01065	Boite 4/4	800g	SG





CÈPES SÉCHÉS TYPE SPECIAL

Sélection de têtes et pieds de cèpes séchés à réhydrater pour les risottos, premiers plats et tous les plats de résistance qui nécessitent un goût intense de cèpes.

Produit naturellement sans gluten.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01586	Poche	500g	NSG
01592	PET	500g	NSG

CÈPES SÉCHÉS TYPE COMMERCIAL

Cèpes séchés sélectionnés à réhydrater pour les risottos, premiers plats et toutes les recettes qui veulent s'enrichir d'un arôme de cèpes.

Produit naturellement sans gluten.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01569	Poche	500g	NSG
01590	PET	500g	NSG



CÈPES SÉCHÉS TYPE BRISURES

Cèpes séchés sélectionnés en petits morceaux à réhydrater pour les risottos, premiers plats et toutes les recettes qui doivent être relevées d'un puissant arôme de cèpes.

Produit naturellement sans gluten.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01571	Poche	500g	NSG
01591	PET	500g	NSG



MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SÉCHÉS

Mélange de champignons séchés (cèpes, champignons des Paris, pleurote, shiitake) sélectionnés à réhydrater pour les risottos, premiers plats et tous les plats de résistance qui relèvent d'un arôme intense de champignons.

Produit naturellement sans gluten.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01572	Poche	200g	NSG



LES ARTICHAUTS

Sélectionner et cuisiner les artichauts est un art que Demetra essaie d'interpréter au mieux en utilisant les recettes traditionnelles de la cuisine italienne avec les meilleures techniques. Demetra met à la disposition de tous les utilisateurs dans la restauration une gamme complète

d'artichauts **cuisinés, au naturel, à l'huile ou légèrement sautés** et finement relevés pour satisfaire toutes les exigences en cuisine et en pizzeria. On propose différents calibres pour optimiser le rendement et rendre l'utilisation encore plus avantageuse.





PETITS ARTICHAUTS "ANTIPASTO"

Délicieux coeurs d'artichauts, travaillés à partir d'artichauts frais de la région des Pouilles. Très délicats, s'utilisent en entrée, accompagnement de carpaccio et pour buffet froid.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01088	Boite 4/4	800g	SG

ARTICHAUTS MOYENS "ANTIPASTO"

Artichauts moyens conservés dans l'huile de tournesol. Idéal en entrée, accompagnement de carpaccio et pour buffet froid.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00486	Verre 1700ml	1530g	SG



PETITS ARTICHAUTS "ANTIPASTO"

Artichauts petits moyens conservés dans l'huile de tournesol. Idéal en entrée, accompagnement de carpaccio et pour buffet froid.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00486/CO	Verre 1700ml	1530g	SG



ARTICHAUTS COUPÉS EN DEUX "ANTIPASTO"

Petits artichauts fermes coupés en deux, légèrement vinaigrés et conservés dans l'huile de tournesol. Constitue un hors d'œuvre délicieux et un accompagnement idéal pour la charcuterie et garniture pour toasts, Panini, pizzas et bruschetta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00487	Verre 1700ml	1530g	SG



LES ARTICHAUTS CUISINÉS



ARTICHAUTS FEUILLES ET FONDS

Feuilles et fonds d'artichauts légèrement vinaigrés conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour la garniture de panini et en tapas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00493	Verre 1700ml	1540g	SG

ARTICHAUTS SAUTÉS AVEC TIGE

Artichauts entiers de la région des Pouilles avec petite tige, savamment sélectionnés et cuisinés à l'huile, aromates frais et épices. Idéal comme hors-d'œuvre, dans les salades composées, sur la pizza et pour n'importe quelle garniture salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01071	Boite 4/4	780g	SG
01120	Boite 3/1	2400g	SG



GROS ARTICHAUTS SAUTÉS AVEC TIGE

Gros artichauts entiers de la région des Pouilles avec petite tige, savamment sélectionnés et cuisinés à l'huile, aromates frais et épices. Idéal comme hors-d'œuvre, dans les salades composées, sur la pizza et pour n'importe quelle garniture salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01120/CO	Boite 3/1	2400g	SG

ARTICHAUTS SAUTÉS AVEC TIGE "ALLA ROMANA"

Artichauts entiers de la région des Pouilles avec petite tige, effeuillés, frais "à la romaine", cuits et conservés dans l'huile avec des aromates et des épices. Sont conseillés pour hors d'œuvre et accompagnement.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02239	Boite 4/4	780g	SG
01146	Boite 3/1	2400g	SG





ARTICHAUTS SAUTÉS "ALLA PAESANA"

Artichauts des Pouilles coupés à moitié, sélectionnés et cuisinés aux aromates frais et épicés, conservés dans l'huile de tournesol.

Conseillés avec tous les plats froids, sur la pizza, comme accompagnement ou garniture salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01072	Boite 4/4	780g	SG
01110	Boite 3/1	2400g	SG

ARTICHAUTS "RUSTICI"

Artichauts travaillés à partir du frais, emondés à la main, cuits et conservés dans l'huile de tournesol légèrement aromatisés. Idéal comme hors-d'oeuvre et accompagnement. Peuvent être aussi coupés en lamelles et sautés avec du persil ou panés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02232	Boite 4/4	770g	SG
01118	Boite 3/1	2400g	SG
00510	Verre 1700ml	1530g	SG



ARTICHAUTS "RUSTICHELLI"

Petits artichauts travaillés à partir du frais, emondés à la main, cuits et conservés dans l'huile de tournesol.

Prêt à l'emploi, sont idéal comme hors d'oeuvre ou pour la garniture de premiers plats et plats principaux.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02282	Boite 4/4	770g	SG



ARTICHAUTS "BOCCIOLI"

Artichauts frais des Pouilles sélectionnés, tournés jusqu'au cœur, sans le fond et conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour décorer les plats froids ou chauds. Excellents pour garnir et décorer les pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01161	Boite 3/1	2400g	SG



LES ARTICHAUTS CUISINÉS



ARTICHAUTS EN LAMELLES

Artichauts coupés en lamelles délicatement conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour la garniture de pizzas et de salades.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01109	Boite 3/1	2400g	SG

ARTICHAUTS SAUTÉS EN QUARTIERS

Artichauts coupés en quartiers et sautés à l'huile et aux aromates. Idéal comme accompagnement pour salades fraîches et pour garnir les pizzas. Rendement maximum avec la poche "fraîcheur".

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02218/SP	Boite 4/4	780g	SG
01139/SP	Boite 3/1	2400g	SG
02504	Poche	1700g (88%)	SG
03144	Poche	700g (88%)	SG



ARTICHAUTS SAUTÉS EN LAMELLES

Artichauts coupés en lamelles et sautés à l'huile et les aromates. Idéal pour les salades et pour garnir les pizzas. Rendement maximum avec la poche "fraîcheur".

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02511	Poche	1700g (88%)	SG
03145	Poche	700g (88%)	SG



ARTICHAUTS EN QUARTIERS

Artichauts en quartiers, conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour la garniture de pizzas et salades.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02517	Poche	1700g (88%)	SG
01139	Boite 3/1	2400g	SG



ARTICHAUTS EN LAMELLES

Artichauts coupés en lamelles conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour la garniture de pizzas et de salades.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02518	Poche	1700g (88%)	SG



ARTICHAUTS GRILLÉS

Artichauts frais coupés en quartiers, cuisinés au grill et conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour la préparation de hors-d'œuvre, accompagnement fantaisie et pour toutes les entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02236	Boite 4/4	780g	SG
00512	Verre 1700ml	1520g	SG
02516	Poche	1700g (82%)	SG



LES ARTICHAUTS AU NATUREL



COEURS D'ARTICHAUTS AU NATUREL

Artichauts frais des Pouilles, effeuillés, tournés et conservés au naturel.

Destinés à n'importe quelle utilisation en cuisine comme produit frais. Idéal pour décoration fantaisie de pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01123	Boite 3/1	2500g	NSG

ARTICHAUTS EN QUARTIERS AU NATUREL

Artichauts frais des Pouilles, ôtés des feuilles dures, tournés, coupés en petits quartiers et assaisonnés au naturel. Garniture idéale pour pizzas et entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01112	Boite 3/1	2500g	NSG



ARTICHAUTS AVEC TIGE AU NATUREL

Artichauts frais avec tige des Pouilles, effeuillés, tournés et conservés au naturel. Destinés à n'importe quelle utilisation en cuisine comme produit frais. Idéal pour décoration fantaisie de pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01108	Boite 3/1	2500g	NSG





ARTICHAUTS EN QUARTIERS AU NATUREL "PREMIER CHOIX"

Artichauts coupés en quartiers, conservés au naturel. Idéal pour la garniture de pizzas et pour les salades.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02525	Poche	1500g (1200g eg.)	SG

ARTICHAUTS EN LAMELLES AU NATUREL "PREMIER CHOIX"

Artichauts coupés en lamelles, conservés au naturel. Idéal pour la garniture de pizzas et pour les salades.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02524	Poche	1500g (1200g eg.)	SG



ARTICHAUTS EN QUARTIERS AU NATUREL

Artichauts coupés en quartiers, conservés au naturel. Idéal pour la garniture de pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01259	Boite 3/1	2500g	NSG



ARTICHAUTS EN LAMELLES AU NATUREL

Artichauts coupés en lamelles, conservés au naturel. Idéal pour la garniture de pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01254	Boite 3/1	2500g	NSG



LES LÉGUMES

Pratiques d'utilisation, saveurs toujours fraîches et naturelles, dérivant du choix des matières premières de qualité sont les caractéristiques des légumes Demetra. Ils sont disponibles au naturel ou préparés

selon les recettes méditerranéennes typiques. La variété et l'importance de la gamme permettent de changer et de réinventer tous les jours une nouvelle carte.





AIL DOUX MARINÉ

Quartiers d'ail doux sélectionnés et marinés.
Idéal pour apéritifs et tapas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01792	Verre 580ml	550g	SG

HORS-D'OEUVRE "VALTELLINA"

Somptueux "Antipasto" composé par un mélange de cèpes, petits artichauts, olives, tomates séchées et poivrons. C'est un plat caractéristique unique pour accompagner le jambon cru, la bresaola et autres charcuteries. Idéal pour la décoration raffinée.



CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01068	Boite 4/4	800g	SG



HORS-D'OEUVRE "JOLLY"

"Antipasto" avec une fantaisie de champignons, olives et petits artichauts, conservé dans l'huile d'olive : décoration, accompagnement de charcuteries ou délicieux avec les salades de pâtes ou de riz.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01082	Boite 4/4	800g	SG

HORS-D'OEUVRE "JOLLY"

Mélange fantaisie de champignons, olives et petits artichauts, conservés dans l'huile de tournesol : décoration, accompagnement de charcuteries ou délicieux avec les salades de pâtes ou de riz.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01082/OG	Boite 4/4	800g	SG
00504	Verre 1700ml	1570g	SG



HORS-D'OEUVRE "TOSCANO"

Mélange de légumes et de champignons conservés à l'huile de tournesol. À utiliser tel quel. Idéal comme hors-d'oeuvre ou mélangé à d'autres ingrédients pour la préparation de délicieuses salades composées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
00423	Verre 1700ml	1550g	SG

LES LÉGUMES CUISINÉS



HORS-D'OEUVRE "ITALIA"

Mélange de légumes (poivrons, artichauts, olives, tomates séchées, champignons et carottes) conservés à l'huile de tournesol. Hors d'œuvre classique à servir tel quel ou comme accompagnement de charcuterie mixte.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00458	Verre 1700ml	1550g	SG



HORS-D'OEUVRE "CASALINGO"

Un hors d'œuvre savoureux de la région piémontaise, caractérisé par de la pulpe de tomates, du thon, des poivrons doux, des oignons, des carottes, du céleri, des haricots verts et du chou-fleur, enrichi avec de l'huile d'olive extra-vierge et des herbes. Prêt à servir. Une addition appréciée à votre gamme de hors-d'œuvre.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00969	Boite 4/4	850g	SG



CAPONATA

Caponata préparée avec aubergines frites, tomates, noix de pin, olives noires, céleri et oignons. Idéal en accompagnement de plat à base de viande e poisson.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03162	Poche	700g	SG
02575	Poche	1700g	SG



CÂPRES AU SEL

Câpres standard (12 mm) au sel. Au goût et au parfum intense mais délicat.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
04016	Boite Plastique	1000g	NSG



CÂPRES DE ROCHE AU SEL

Câpres de roche (8/9mm) au sel. Au goût et au parfum intense mais délicat.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
04017	Boite Plastique	1000g	NSG



CÂPRES AU VINAIGRE DE VIN

Petites câpres sélectionnées
et assaisonnées au vinaigre.
Prêt à l'emploi, sont idéal pour la garniture
de plats froids, salades, sandwiches,
panini et pour enrichir les sauces.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00600	Verre 1062ml	1000g	NSG



CORNICHONS AU VINAGRE

Cornichons conservés au vinaigre
de vin. Idéal pour les apéritifs ou comme
accompagnement de hors d'œuvre froids.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00516	Verre 1700ml	1600g	SG

OIGNONS FARCIS AUX POIVRONS

Oignons borettane farcis aux poivrons rouges,
légèrement vinaigrés et conservés à l'huile de
tournesol. Idéal en apéritif, hors d'œuvre et
accompagnement de plats froids.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00492	Verre 1700ml	1600g	SG



OIGNONS "BUONGUSTO" AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA

Oignons borettane frais, cuisinés
aigre-doux, enrichis de Vinaigre Balsamique de
Modena. Hors-d'œuvre idéal froid
ou chaud, accompagnement de viandes,
poissons et pour salades nobles.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01098	Boîte 4/4	850g	SG
01256	Boîte 3/1	2700g	SG
02553	Poche	1700g	SG
00532	Verre 1700ml	1700g	SG

OIGNONS AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA "TYPE CLAIR"

Oignons frais borettane, cuisinés
aigre-doux, avec un peu de Vinaigre
Balsamique de Modena. Idéal comme hors
d'œuvre froid ou chaud, accompagnement
de viandes, poissons et pour salades nobles.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01470	Boîte 4/4	850g	SG
01252	Boîte 3/1	2700g	SG



LES LÉGUMES CUISINÉS



OIGNONS AIGRE-DOUX

Oignons frais borettane, cuisinés aigre-doux et conservés dans le liquide de cuisson. Conseillés avec tous les plats froids : salades, hors-d'œuvre, accompagnement et garniture. Constitue un accompagnement classique pour les apéritifs.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01091	Boîte 4/4	850g	SG
01113	Boîte 3/1	2600g	SG



OIGNONS EN LAMELLES AIGRE-DOUX

Oignons blancs en lamelles cuisinés aigre-doux et conservés dans le liquide de cuisson. Idéal froid ou chaud pour accompagner de viandes, poissons et pour premiers plats, garnitures de pizzas, bruschetta, sandwiches et entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01732	Verre 580ml	580g	SG



OIGNONS CARAMÉLISÉS

Préparés avec des oignons blancs croquants tranchés en rondelles, cuits en aigre-doux et caramélisés au vinaigre balsamique de Modène IGP. Excellent pour assaisonner les hamburgers, accompagner les fromages ou les entrées salées, tartes salées, les croûtons et les omelettes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03166	Poche	700g	SG
02571	Poche	1700g	SG



OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS

Oignons rouges émincés caramélisés avec sucre et vinaigre. Idéals pour la garniture des hamburgers, en accompagnement aux viandes bouillies, fromages et foie gras.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03178	Poche	600g	SG



RONDELLES D'OIGNONS AU NATUREL

Rondelles d'oignons conservées dans de l'eau légèrement salée. Idéales pour garnir les pizzas et les sandwiches ainsi que pour enrichir les salades composées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01166	Boîte 3/1	2500g	NSG





OIGNONS GRILLÉS

Oignons calibrés borettane, cuisisés au grill et conservés dans l'huile de tournesol légèrement aromatisée. Idéal pour la préparation de hors d'oeuvre fantaisie.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02233	Boite 4/4	760g	SG

OIGNONS ROUGES À BASE DE "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP"

Oignons rouges entiers conservés dans du vinaigre de vin, à base de "Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP". Idéal pour accompagner les salades et les apéritifs.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00461	Verre 1700ml	1600ml	SG



PETITS OIGNONS COCKTAIL

Petits oignons conservés au vinaigre de vin rosé. Délicieux pour la dégustation en apéritif.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00438	Verre 1700ml	1600g	SG



LES LÉGUMES CUISINÉS



MÉLANGE DE VÉGÉTALES "CONDIRISO"

Mélange fantaisie de champignons, olives et petits artichauts, conservés dans l'huile de tournesol : décoration soignée, pour accompagner les charcuteries ou délicieux avec les salades de pâtes ou de riz.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00983	Boite 4/4	800g	SG
01184	Boite 3/1	2500g	SG
00429	Verre 1700ml	1550g	SG

FANES DE NAVET

Fanes de navet, préparées selon typique recette Napolitaine, où s'appellent Friarielli, avec huile, ail, sel et piment. Produit idéal pour la garniture des pâtes ou des pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01731	Verre 580ml	530g	NSG
00526	Verre 1700ml	1500g	NSG



HARICOTS "SOLO FAGIOLI"

Préparé pour les pâtes et les haricots. Ajouter 2 litres d'eau et porter à ébullition. Cuire 300 g de pâtes (environ 6 portions).

CODE	FORMAT	POIDS NET
02245	Boite 4/4	880g



HARICOTS "CANNELLINI ALL'UCCELETTA"

Haricots secs canellini sélectionnés, revenus dans l'huile, aux légumes verts et à la tomate. Conseillé comme plat unique, accompagnement froid de pot-au-feu et jambon cuit.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02204	Boite 4/4	900g



HARICOTS "MEXICANOS"

Haricots noirs type mexicanos. Idéal en accompagnement ou comme garniture de pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02248	Boite 4/4	900g





HARICOTS BORLOTTI À LA CASSEROLLE

Haricots Borlotti Lamon, sélectionnés, cuisinés avec de la poitrine, légumes frais et tomate. Excellent plat unique d'utilisation rapide ou accompagnement froid

avec les pot-au-feu et les charcuteries.

Constitue une garniture idéale pour la pizza avec de la poitrine fraîche.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02200	Boite 4/4	880g

LENTILLES CUITES

Préparées avec des légumes et de l'huile d'olive, elles sont prêtes à être chauffées et servies. Idéales comme accompagnement à tous les plats et surtout avec jarret de porc, rôtis, cotechini et zamponi. Excellentes avec une purée de pommes de terre ou de courge.



CODE	FORMAT	POIDS NET
03170	Poche	700g



LÉGUMES AU VINAIGRE DE VIN "GIARDINIERA"

Mélange classique de légumes (poivrons, petits oignons, carottes, céleris, cornichons, chou-fleur) conservés dans le vinaigre de vin. Idéal pour buffets froids et apéritifs.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00515	Verre 1700ml	1600g	SG

LÉGUMES EN MORCEAUX AIGRE DOUX "GIARDINIERA"

Mélange de légumes aigre-doux à base de poivrons jaunes et rouges, carottes, fenouil et chou-fleur transformés en saison. Croquante et fraîche elle accompagne parfaitement la charcuterie, la viande bouillie, le poisson au four. Idéale pour la composition de salades ou simplement en apéritif. ou pour garnir les pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00448	Verre 1700ml	1600g	NSG



FRUITS DU CÂPRE

Fruits du câpre conservés dans l'huile de tournesol. Idéal comme accompagnement d'apéritifs ou pour la préparation des entrées, des pâtes et plats principaux ou pour garnir les pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00991	Boite 4/4	780g	NSG



LES LÉGUMES CUISINÉS



FRUITS DU CÂPRE

Fruits du câpre conservés dans le vinaigre de vin. Idéal comme accompagnement d'apéritifs ou pour de délicieuses préparations d'entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00464	Verre 1700ml	1600g	SG

AUBERGINES EN LANIÈRES

Aubergines sélectionnées, en lamelles et conservées dans l'huile de tournesol aromatisées au poivron et persil. Idéal pour buffets froids ou pour la garniture de pizzas et panini.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00483	Verre 1700ml	1530g	SG



AUBERGINES GRILLÉES

Aubergines fraîches sélectionnées cuites au grill et conservées dans l'huile de tournesol. Idéal pour la préparation de hors d'œuvre, accompagnement et pour garnir les pizzas et les panini.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02234	Boite 4/4	800g	NSG
00482	Verre 1700ml	1500g	NSG



AUBERGINES EN RONDELLES GRILLÉES

Aubergines fraîches en rondelles, grillées et conservées dans l'huile de tournesol. Idéal pour la préparation de hors d'œuvre et accompagnement ou pour la garniture de pizza et sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02542	Poche	1700g (82%)	SG



OLIVES NOIRES GÉANTES AROMATISÉES

Olives noires de gros calibre, conservées dans l'huile et les aromates frais. Décoration idéale pour pizzas et pâtisserie salée. Excellent accompagnement de hors d'œuvre froids et salades composées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01227	Boite 3/1	2500g	SG
00431	Verre 1700ml	1600g	SG





OLIVES VERTES GÉANTES AROMATISÉES

Olives vertes de gros calibre, conservées dans l'huile et les aromates frais. Décoration pour les pizzas et la pâtisserie salée. Accompagnement excellent de hors d'œuvre froids et salades composées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01150	Boîte 3/1	2500g	SG
00430	Verre 1700ml	1600g	SG

OLIVES KALAMATA MARINÉES

Olive allongée classique conservée dans de l'eau, de l'huile et du vinaigre. Parfaites en amuse-bouche, pour enrichir les salades et comme accompagnement de préparations au poisson.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00534	Verre 1700ml	1600g	NSG



OLIVES "TAGGIASCHE" DÉNOYAUTÉES

Olives de qualité "Taggiasca" dénoyautées à l'huile d'olive extra vierge. Idéal pour les apéritifs et la préparation d'entrées et plats principaux raffinés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02288	Boîte 4/4	750g	NSG



TRIO D'OLIVES DÉNOYAUTÉES AU PIMENT

Trio d'olives dénoyautées au piment (olives Bella di Cerignola, olives Nocellara, olives Leccino) d'origine italienne, assaisonnées d'huile de tournesol, de persil, de piment et de poivre noir. Idéales pour les préparations en cuisine et en pizzeria.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00967	Boîte 4/4	780g	SG



ENDIVES ROUGES GRILLÉES

Endives sélectionnées, grillées et conservées dans l'huile de tournesol. De bonne consistance, se prête à la réalisation de hors d'œuvre et de salades composées fantaisie.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02242	Boîte 4/4	760g	SG



LES LÉGUMES CUISINÉS



CŒURS DE CHICORÉE DANS L'HUILE DE TOURNESOL

Cœurs de chicorée assaisonnés de câpres, basilic, ail et menthe et conservés dans l'huile de tournesol. Produit prêt à l'emploi, idéal pour accompagner les charcuteries, viandes grillées, pots-au-feu ou pour garnir les pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00993	Boite 4/4	780g	NSG

ENDIVE BRAISÉE

Endive braisée avec des olives noires, des câpres, de l'huile d'olive, des anchois et de l'ail. Excellente pour accompagner la viande ou le poisson, elle peut également être utilisée comme garniture pour fougasses et pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01698	Verre 580ml	520g	SG



LÉGUMES "ALLA ZINGARA"

Mélange riche de poivrons rouges et jaunes en morceaux, olives noires et vertes en rondelles, câpres, champignons des prêtres et autres champignons. Produit d'une extrême facilité d'utilisation, adapté à toutes les préparations froides et chaudes en cuisine et en pizzeria en particulier avec les hors-d'œuvre, et garnitures sur les buffets.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02515	Poche	1700g (83%)	SG



LÉGUMES MIXTES GRILLÉS

Aubergines, poivrons, courgettes et artichauts composent ce mélange riche de légumes grillés frais. Adapté à toutes les utilisations chaudes et froides en cuisine et en pizzerias.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02513	Poche	1700g (83%)	SG



MÉLANGE DE LÉGUMES

Mélange délicat de légumes en lanières (cèleri, carottes, poivrons, artichauts, concombres, champignons, aubergines) embellis d'olives vertes et noires en rondelles et conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour garnir les pizzas, bruschette, salades, sandwich, panini et piadina. Constitue aussi un excellent accompagnement de viande ou de poisson et pour les hors-d'œuvre. Devient une "capricciosa" enrichie une fois égoutté et mélangé avec une mayonnaise.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02557	Poche	1800g (78%)	SG





MÉLANGE DE LÉGUMES "GIARDINETTO"

Chou-fleur, pois mange-tout, carottes, fenouil, brocoli et courgettes cuits à la vapeur et conservés dans peu d'huile. Légumes à utiliser en accompagnement ou pour garnir les pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02548	Poche	1700g	NSG

COURGETTES GRILLÉES

Courgettes fraîches, grillées et conservées dans l'huile de tournesol légèrement aromatisées.

Idéal pour la préparation de hors d'oeuvre, accompagnement et pour la garniture de pizzas, sandwiches et panini.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02240	Boîte 4/4	800g	NSG



COURGETTES EN RONDELLES GRILLÉES

Courgettes fraîches en rondelles, grillées et conservées dans l'huile de tournesol légèrement aromatisées. Idéal pour la préparation de hors d'oeuvre et accompagnement ou pour la garniture de pizza, sandwiches et panini.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02543	Poche	1700g (82%)	SG



MIREPOIX DE LÉGUMES RISSOLÉS

Classique mirepoix à base de céleri, carottes et oignons coupés en dés, rissolés et conservés dans l'huile d'olive.

Produit prêt à l'emploi pour toutes les préparations nécessitant un fond de mirepoix de légumes rissolés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01683	Verre 580ml	520g	SG



"PEPERONATA ALLA PIEMONTESE"

Poivronnade cuisinée selon la recette traditionnelle Piémontaise avec des gros morceaux de poivrons frais, jaunes et rouges, oignons et pulpe de tomate. Idéale en accompagnement chaud, pour garnir les pizzas, sandwiches et bruschette.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01115	Boîte 3/1	2600g	SG
02569	Poche	1700g	SG
03148	Poche	700g	SG



LES LÉGUMES CUISINÉS



PIMENTS FARCIS

Piments farcis au thon, anchois et câpres. Légèrement piquants. Idéal comme hors d'oeuvre, garniture et pour la préparation d'apéritifs améliorés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00518	Verre 1700ml	1550g	SG

PIMENTS FARCIS AU FROMAGE

Piments ronds légèrement piquants farcis au fromage frais et conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour les apéritifs, hors d'oeuvre et buffets froids.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00523	Verre 1700ml	1520g	SG



GOUTTES DE PIMENTS ROUGES AIGRE-DOUX

Piments de variété péruvienne (Capsicum chinense) en aigre-doux sans addition d'huile. Prêts à l'emploi ou transformés donnent à la cuisine occidentale un goût distinctif et exclusif. Ils sont idéals pour pizzas, bruschette et hors d'oeuvre.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02283	Boite 4/4	790g	SG



GOUTTES DE PIMENTS JAUNES AIGRE-DOUX

Petits piments jaunes au goût sucré conservés en aigre-doux. Grâce à leurs petites tailles, elles peuvent être consommées à l'apéritif ou utilisées pour garnir des sandwiches, des pizzas, des salades et bien d'autres préparations, comprises chaudes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02251	Boite 4/4	790g	NSG



POIVRONS EN LANIÈRES

Lanières de poivrons frais, rouges et jaunes, cuisinés à la vapeur sans vinaigre et conservés dans l'huile de tournesol. Se prêtent à toutes les garnitures aussi bien froides que chaudes. Idéal pour garnir la pizza.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00987	Boite 4/4	800g	NSG
03104	Poche	700g (88%)	NSG
02509	Poche	1700g (88%)	NSG
00481	Verre 1700ml	1600g	NSG



À L'HUILE DE
TOURNESOL

À L'HUILE DE
TOURNESOL

À L'HUILE DE
TOURNESOL



FILETS DE POIVRONS TRICOLORES GRILLÉS

Filets de poivrons jaunes, rouges et verts grillés et conservés dans de l'huile de tournesol. Sans peau, ils sont idéaux pour les salades composées et comme garniture de sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02539	Poche	1700g (88%)	SG
03146	Poche	700g (88%)	SG

POIVRONS GRILLÉS

Issus de poivrons frais, rouges et jaunes, cuits au grill, coupés en deux conservés dans l'huile de tournesol et assaisonnés d'ail et de persil. Idéal pour la préparation de hors d'oeuvre et accompagnement.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02241	Boîte 4/4	800g	NSG



POIVRONS GRILLÉS EN MORCEAUX

Poivrons frais, rouges et jaunes, cuits au grill, coupés en morceaux et conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour la préparation d'hors d'oeuvre et accompagnement.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02541	Poche	1700g (82%)	SG



POIVRONS ROTIS

Poivrons rouges et jaunes sans peau, rôtis et conservés au naturel. Idéal pour la préparation de hors-d'oeuvre et accompagnements.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02259	Boîte 4/4	800g	NSG



POIVRONS PIQUILLO ROTIS

Poivrons Piquillo entiers sans peau et rôtis. Conservés au naturel. Idéal comme hors-d'oeuvre, accompagnement ou pour la préparation d'entrées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02268	Boîte	660g	NSG
01178	Boîte 3/1	2500g	NSG



LES LÉGUMES AU NATUREL



POIVRONS SECS DOUX ET CROQUANTS

Poivron de la tradition lucanienne de couleur rouge intense et à la saveur douce. Produit déjà séché qui peut être utilisé comme accompagnement ou snack et comme ingrédient dans d'autres plats, comme dans les pâtes et le poisson. Il peut également être utilisé émietté pour enrichir les viandes, les légumineuses, les produits de boulangerie, le chocolat et les glaces. En raison de ses multiples usages, il est souvent appelé "l'or rouge" de la Basilicate.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01501	Aroma-Box 1200ml	75g	NSG

ASPERGES BLANCHES AU NATUREL

Pointes d'asperges blanches de qualité au naturel. Idéal pour les hors-d'œuvre et les accompagnements.

Produit naturellement sans gluten.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02256	Boite	720 (660g)	NSG



ASPERGES VERTES AU NATUREL

Pointes d'asperges vertes de qualité au naturel. Idéal pour les entrées ou plats principaux et pour la garniture de pizzas.

Produit naturellement sans gluten.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02257	Boite	720 (660g)	NSG



ASPERGES VERTES AU NATUREL

Pointes d'asperges vertes de qualité au naturel. Idéal pour les entrées ou plats principaux et pour la garniture de pizzas.

Produit naturellement sans gluten.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01011	Boite 1/2	430g	NSG



ASPERGES VERTES TYPE "RISTORAZIONE" AU NATUREL

Asperges vertes sélectionnées, calibrées et conservées au naturel.

Particulièrement croquantes, se consomment tel quel et se prêtent à diverses utilisations en cuisine et en pizzerias.

Produit naturellement sans gluten.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02267	Boite	720 (660g)	NSG





BETTERAVES ROUGES AU NATUREL

Betteraves rouges en tranches, ébouillantées et conservées au naturel; idéal pour les hors-d'œuvre et accompagnements.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01186	Boite 3/1	2500g	NSG

POIS CHICHES AU NATUREL

Pois chiches ébouillantées et conservées au naturel. Idéal comme accompagnement et pour accompagner avec les pâtes et les soupes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03143	Poche	700g (80%)	NSG
02565	Poche	1700g (80%)	NSG



HARICOTS BLANCS D'ESPAGNE AU NATUREL

Haricots blancs d'Espagne de gros calibre (type corona) ébouillantés et conservés au naturel; idéal pour garniture de salades composées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01190	Boite 3/1	2500g	NSG

HARICOTS "BORLOTTI" AU NATUREL

Haricots Borlotti ébouillantés et conservés au naturel. Idéal pour les soupes et pour garnir les salades composées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01189	Boite 3/1	2500g	NSG



HARICOTS "CANNELLINI" AU NATUREL

Haricots cannellini sélectionnés et calibrés, ébouillantés et conservés au naturel. Idéal pour tous les accompagnements.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01187	Boite 3/1	2500g	NSG



LES LÉGUMES AU NATUREL



HARICOTS "RED KIDNEY" AU NATUREL

Haricots américains typiques, conservés au naturel. Conseillés dans les salades et les plats typiques.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01191	Boite 3/1	2500g	NSG

PETITE SALADE "CAPRICCIOSA" AU NATUREL

Petite salade de céleris-rave, carottes, poivrons en julienne légèrement vinaigrée et conservée au naturel. Idéal pour hors-d'œuvre, accompagnement et avec de la mayonnaise.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01185	Boite 3/1	2500g	NSG



SALADE DE LÉGUMES COUPÉS AU NATUREL

Mélange de légumes coupés en petites cubes (carottes, pois, pomme de terre) au naturel. Idéal pour préparer salades (typique pour salade russe) ou comme accompagnement ou garniture salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01289	Boite 3/1	2600g	NSG



MAÏS DOUX AU NATUREL

Maïs doux de premier choix conservé au naturel. Idéal pour la préparation de salades, hors-d'œuvre et accompagnements.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01009	Boite 1/2	340g	NSG
01282	Boite 3/1	1870g	NSG



OLIVES NOIRES GÉANTES AU NATUREL

Olives noires géantes italiennes de grande qualité conservées au naturel. Goûteuses, sont conseillées pour toutes les utilisations en cuisine, à l'apéritif et pour toutes les entrées salées. Complètent des salades composées fantaisie.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01148	Boite 3/1	2500g	SG
00439	Verre 1700ml	1600g	NSG



OLIVES NOIRES DENOYAUTÉES AU NATUREL

Olives noires de petit calibre régulier, dénoyautées et conservées au naturel. Idéal pour la préparation de plats à base de poisson et pour la garniture de pizzas et pour les salades.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01131	Boite 3/1	2500g	SG
00471	Verre 1900ml	1800g	SG



OLIVES "TAGGIASCHE" AU NATUREL

Olives de qualité "Taggiasche" conservées au naturel. Idéal pour les apéritifs et la préparation d'entrées et plats principaux raffinés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00519	Verre 1700ml	1600g	NSG



OLIVES NOIRES "CULTIVAR LECCINO" DENOYAUTÉES AU NATUREL

Olives noires dénoyautées "cultivar Leccino" au naturel. Idéal pour les apéritifs et les préparations en cuisine.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00521	Verre 1700ml	1550g	NSG



OLIVES NOIRES EN RONDELLES AU NATUREL

Olives noires de petit calibre coupées en rondelles et conservées au naturel. Idéal pour toutes les préparations en cuisine, premier plat et deuxième plat et pour la garniture de pizzas, salades et toute la pâtisserie salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01134	Boite 3/1	2500g	SG



OLIVES VERTES GÉANTES AU NATUREL

Olives vertes géantes italiennes, sélectionnées et conservées au naturel.

Au goût frais et intense, sont conseillées pour toutes les utilisations au bar et en cuisine : apéritifs, salades, snacking, pour la garniture de tartines et pour la pâtisserie salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01149	Boite 3/1	2500g	NSG
00433	Verre 1700ml	1600g	NSG



LES LÉGUMES AU NATUREL



OLIVES VERTES COCKTAIL AU NATUREL

Olives vertes de petit calibre régulier et conservées au naturel. Idéal pour la préparation d'apéritifs et pour la garniture de pizzas et de salades.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01133	Boite 3/1	2500g	NSG
00479	Verre 1900ml	1800g	NSG

OLIVES VERTES DENOYAUTÉES AU NATUREL

Olives vertes de petit calibre régulier, dénoyautées et conservées au naturel. Idéal pour la préparation d'apéritifs, sauces à base de tomate et pour la garniture de pizzas et de salades.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01135	Boite 3/1	2500g	NSG
00496	Verre 1900ml	1800g	NSG



OLIVES VERTES EN RONDELLES AU NATUREL

Olives vertes de petit calibre coupées en rondelles et conservées au naturel. Idéal pour toutes les préparations en cuisine, premier plat et deuxième plat et pour la garniture de pizzas, salades et toute la pâtisserie salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01147	Boite 3/1	2500g	NSG

OLIVES VERTES FARCIES AU POIVRON

Olives de calibre moyen farcies au poivron rouge et conservées au naturel. Idéal en apéritif, pour enrichir les salades de riz ou de pâtes et les salades en général. Indispensable dans la pâtisserie salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00427	Verre 1900ml	1800g	SG



MÉLANGE DE VÉGÉTALES "FARCI RISO"

Mélange de légumes (poivrons rouges et jaunes, céleri, carottes, aubergines, artichauts, olives noires et verts, oignons, haricots verts, petits pois, câpres et champignons). Conseillée pour assaisonner salades de pâtes ou de riz ou pour garnir délicieux sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00536	Verre 1700ml	1600g	SG





LES ASSAISONNEMENTS

Pulpe de tomate italienne de qualité supérieure, **sauc**
tomate cuisinées savoureuses, **ragoûts** de viandes
raffinés, **crèmes** délicates et sauces, constituent la

gamme d'assaisonnement **Demetra** pour satisfaire
les exigences de la restauration moderne.
Produits extrêmement naturels et faciles d'utilisation.



Des tomates italiennes uniquement, récoltées lorsqu'elles sont parfaitement mûres et transformées à l'aide des techniques les plus appropriées, sont utilisées pour cette ligne de produits : pâtes de tomates rouge vif, purées crémeuses, pulpes et délicieuses tomates cerises.



PULPE DE TOMATE FINE "POLPAPIZZA"

Pulpe de tomate fine idéale pour la préparation de pizzas ou de sauces au goût intense de tomate.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01219	Boite 3/1	2500g	NSG
01213	Boite 5/1	4050g	NSG
01243	Poche	2x5kg	NSG
01212	Poche	10kg	NSG

PULPE DE TOMATE "POLPAPIZZA SUPER FINE"

Version extra fine de la classique Polpapizza. Idéale pour la préparation de pizza classiques ou sur plaques.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01248	Poche	2x5kg	NSG



PULPE DE TOMATE FINE BIO "POLPABIO"

Pulpe de tomate italienne biologique fine, pour tous les usages en cuisine et en pizzeria.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00325	Poche	2x5kg	NSG



PULPE DE TOMATE CONCASSÉE "GRAND CUISINE"

Pulpe de tomate concassée idéale pour toutes les utilisations en cuisine et en pizzerias.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01219/EX	Boite 3/1	2500g	NSG
01214	Boite 5/1	4050g	NSG
01242	Poche	2x5kg	NSG
01211	Poche	10kg	NSG



SAUCE PIZZA AROMATISÉE

Pulpe de tomate 100% italienne préparée avec tomate sélectionnée. De la saveur italienne typique enrichie de basilic, d'origan et d'épices. Idéal pour préparer toutes sortes de pizzas et de bruschetta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01171	Boite 5/1	4050g	NSG



LES TOMATES



COULIS DE TOMATE

Coulis de tomate obtenu à partir de 100% italiennes tomates fraîches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01222	Boite 3/1	2500g	NSG



TOMATES PELÉES ENTIÈRES

Tomates mûres de premier choix, pelées et conservées dans leur jus. Idéal pour toutes les utilisations en cuisine et en pizzerias.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01128	Boite 3/1	2500g	NSG



TOMATES SAN MARZANO AOP

Tomates pelées San Marzano AOP allongée à l'équilibre parfait d'aigre-doux, de couleur rouge vif et avec une pulpe ferme et peu de graines, caractéristiques renforcées par l'habile transformation en pelées. Les tomates pelées sont idéales pour toutes les recettes de la cuisine méditerranéenne.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02284	Boite 4/4	800g	NSG
01172	Boite 3/1	2500g	NSG



TOMATES CONCASSÉES

Tomates mûres de premier choix, pelées, concassées à grands morceaux et conservées dans leur jus. Idéal pour toutes les utilisations en cuisine et en pizzerias.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01228	Boite 3/1	2500g	NSG



DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATE

Produit de bonne qualité, de couleur rouge brillante. Idéal pour la préparation de sauces.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02249	Boite 4/4	800g	NSG
01272	Boite 3/1	2750g	NSG
00326	Poche	20kg	NSG





TOMATES COUPÉES EN DEUX SEMI-SÉCHÉES

Tomates fraîches coupées en deux et légèrement confites. Conservées dans l'huile de tournesol et aromatisées au basilic. Idéal pour les hors-d'œuvre, accompagnement ou pour la préparation de premier plat.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02262	Boite 4/4	780g	NSG

TOMATES PERLES ROUGES

Tomates variété "faschetto" 100% italiennes, origine Puglia, conservées dans l'huile de tournesol légèrement aromatisée. Entières, sans peau et semi-séchées. Idéales pour préparer les plats de pâtes et des pizzas gourmandes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00990	Boite 4/4	800g	NSG



TOMATES DATTERINO ROUGES PELÉES ENTIÈRES

Pelées et conservées dans du jus de tomate, pour garantir un goût doux et équilibré, se distinguent par leur teneur élevée en sucre qui les rend savoureuses. Excellentes pour donner du caractère à toutes les recettes et pour la préparation de sauces et crèmes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02286	Boite 4/4	800g	NSG



TOMATES DE COLLINE

Petites tomates méditerranéennes avec la peau conservées dans leur jus. A utiliser tel quel. Idéal aussi pour toutes les utilisations en cuisine et en pizzerias.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02250	Boite 4/4	800g	NSG
01163	Boite 3/1	2500g	NSG



TOMATES DATTERINO JAUNES NON PELÉES ENTIÈRES

Conservées dans leur jus, elles sont excellentes pour rehausser la couleur et donner un goût plus sucré et savoureux aux sauces et crèmes préparées avec d'autres légumes jaunes. Idéal pour la préparation de condiments pour les pâtes ou le riz et pour la création de pizzas gourmet.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02287	Boite 4/4	800g	NSG



LES SPÉCIALITÉS



TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES

Jaunes tomates cerises coupées en deux et semi séchées. Idéal comme accompagnement ou pour garnir pizzas ou tartes salades et comme assaisonnement pour premiers ou plats à base de poisson.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01460	Boite 4/4	750g	NSG

TOMATES DATTERINO JAUNES SEMI-SÉCHÉES

Tomates datterino jaunes coupées en deux et légèrement séchées. Prêts à l'emploi, ils sont idéales pour la préparation de plats principaux et pour la garniture de pizza.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01461	Boite 4/4	800g	NSG



PETITES TOMATES SEMI-SÉCHÉES "GOURMET"

Petites tomates italiennes, légèrement séchées, coupées en quartiers et conservées dans de l'huile de tournesol avec des épices. Avec un goût délicat, elles sont parfaites comme amuse-bouche ou accompagnement et pour garnir les pizzas, les sandwiches et les pâtes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00977	Boite 4/4	780g	NSG
01164	Boite 3/1	2500g	NSG

PETITES TOMATES SEMI-SÉCHÉES EN MORCEAUX

Petites tomates en morceaux au goût particulièrement délicat. Sont conservées dans l'huile de tournesol et conseillées pour les premiers plats, accompagnement et hors-d'oeuvre. Peuvent être utilisées pour la garniture de pizzas et panini.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02269	Boite 4/4	780g	NSG





À L'HUILE DE
TOURNESOL

TOMATES SÉCHÉES

Tomates séchées, sélectionnées, rehydratées et conservées dans l'huile de tournesol aromatisées qui donne au produit un goût et une saveur exceptionnelle.

Conseillées pour toutes les préparations de tapas et en cuisine : apéritifs, hors-d'œuvre et garniture de pâtisserie salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01089/OG	Boite 4/4	800g	SG
00428	Verre 1700ml	1600g	SG
02520	Poche	1500g (1200 e.g)	SG

TOMATES SÉCHÉES

Tomates séchées, sélectionnées, rehydratées et conservées dans l'huile d'olive aromatisée qui donne au produit du goût et de la saveur. Conseillées pour toutes les préparations de tapas et en cuisine : apéritifs, hors-d'œuvre et garniture de pâtisserie salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01089	Boite 4/4	800g	SG



À L'HUILE
D'OLIVE



À L'HUILE DE
TOURNESOL

TOMATES SÉCHÉES COUPÉES EN JULIENNE

Tomates séchées coupées en julienne et conservées dans l'huile de tournesol. A utiliser tel quel comme hors-d'œuvre. Idéal pour la garniture de pâtisserie salée ou pour salades composées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02529	Poche	1500g (1200 e.g)	SG

TOMATES CERISES SÉCHÉES

Tomates "cerises" séchées, coupées en deux et conservées dans l'huile de tournesol. Prêtes à l'emploi, sont idéales pour toutes les préparations en tapas, en cuisine et en pizzeria.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03154	Poche	700g	NSG



À L'HUILE DE
TOURNESOL



VELOUTE DE TOMATES DATTERINO JAUNES

100% tomates Datterino jaunes de la Piana del Sele, de consistance crémeuse et douce. Produit de très bon rendement tel quel ou à détendre. Idéal pour assaisonner tout type de pâtes et exalter la saveur de plats à base de poisson et pour la préparation de pizzas gourmet.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02289	Boite 4/4	800g	NSG



Cette ligne met en avant les sauces à la tomate et à la viande italiennes traditionnelles. Les sauces tomates sont préparées à partir d'ingrédients frais et de tomates exclusivement italiennes. Prêtes à l'emploi, elles sont excellentes non seulement pour accompagner un plat de pâtes mais également pour ajouter du goût aux plats principaux à base de viande ou de poisson. Les sauces à la viande sont préparées à partir de viandes de qualité supérieure, émincées et cuites avec une addition de légumes frais et d'épices. Elles ne contiennent pas de tomates, permettant au chef d'apporter une touche personnelle à ses sauces à la viande en y ajoutant des tomates fraîches à son goût : un produit à haut rendement, offrant de larges possibilités d'expression personnelle.



PESTO ALLA GENOVESE

Pesto avec du basilic frais, grana padano, pecorino, noix, pignons et huile d'olive. Assaisonnement classique pour les trenette, trofie et autres types de pâtes. Excellent dans le minestrone.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01042	Boite 4/4	800g	SG
03106	Poche	700g	SG
01769	Verre 580ml	540g	SG

PULPE DE TOMATE "ALLA CONTADINA"

Pulpe de tomate assaisonnée à l'huile d'olive et au basilic. Conseillée pour la préparation d'entrées et de plats principaux.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01286	Boite 3/1	2550g	SG



LES SAUCES ET LES RAGOÛTS



SAUCE TOMATE

Sauce prête à l'emploi avec de la tomate, huile d'olive extra vierge et basilic.

Au goût délicat, en plus d'assaisonner les premiers plats à base de tomate, constitue une excellente base pour la préparation de sauces méditerranéennes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01075	Boite 4/4	820g	SG
03117	Poche	700g	SG
05002	Poche	1000g	SG
02508	Poche	1700g	SG

SAUCE TOMATE "POMODORELLA"

Sauce à base de tomate et légumes frais, idéale pour l'assaisonnement de premiers plats, bruschetta et tous les plats principaux qui nécessitent un goût naturel et savoureux de tomate.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01083	Boite 4/4	830g	SG
03115	Poche	700g	SG
05001	Poche	1000g	SG
02526	Poche	1700g	SG
02807	Poche	4000g	SG



SAUCE DE TOMATE DATTERINO

Sauce à base de tomate Datterino, échalotes et huile d'olive extra-vierge. Peut être utilisée dans de multiples recettes. Conseillée pour assaisonner les pâtes et pour enrichir les plats de poisson.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03149	Poche	700g	SG

SAUCE TOMATE "ALL'AMATRICIANA"

Sauce prête à l'emploi à base de tomates, de joue de porc, d'herbes aromatiques et d'huile d'olive. Cette sauce, réputée pour sa saveur intense et sa consistance épaisse, fruit de l'association de quelques ingrédients essentiels, est idéale pour assaisonner les pâtes mais peut également être utilisée pour préparer des escalopes, de savoureuses tartines et des pizzas Teglia.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
05010	Poche	1000g	SG





SAUCE TOMATE "DEL BOSCAIOLO"

Sauce prête à l'emploi à base de tomates, cèpes, champignons de Paris, petits pois, speck, huile d'olive et oignon. Sa consistance est idéale pour mélanger et lier différents types de pâtes, courtes ou longues, et particulièrement adaptée aux gnocchis et à la polenta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
05009	Poche	1000g	SG

SAUCE TOMATE "ALL'ARRABIATA"

Sauce prête à l'emploi avec de la tomate, ail, persil et piment. Assaisonnement spécial pour pâte de ble dur "all'arrabiata".

CODE	FORMAT	POIDS NET	
05005	Poche	1000g	SG



SAUCE TOMATE "DEL PESCATORE"

Sauce prête à l'emploi, à la tomate, fruits de mer et mollusques. Assaisonnement pour les premiers plats à base de fruits de mer. Avec des crustacés et des mollusques frais, c'est la base idéale pour la préparation de spaghetti ou riz aux fruits de mer.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01045	Boîte 4/4	830g	SG



SAUCE TOMATE AU THON

Sauce prête à l'emploi à base de tomates, de thon, de câpres, d'anchois et d'olives. Sa richesse et ses ingrédients en font un condiment idéal pour les pâtes. Elle est également excellente pour la préparation de plats à base d'œufs ou en accompagnement de filets de poisson blanc poêlés ou grillés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
05006	Poche	1000g	SG



LES SAUCES ET LES RAGOÛTS



SAUCE TOMATE "PRIMAVERA"

Sauce prête à l'emploi à base de tomates, carottes, céleri, oignon, herbes et huile d'olive. Les légumes finement hachés la rendent idéale pour les pâtes et comme base pour d'autres plats.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
05003	Poche	1000g	SG

SAUCE TOMATE "ALLA PIZZAIOLA"

Sauce prête à l'emploi avec des tomates, câpres, olives dénoyautées et aromates. Assaisonnement idéal pour tout type de pâtes ou riz. Idéal pour cuisiner les escalopes de viande ou poisson "alla pizzaiola".

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
05004	Poche	1000g	SG



SAUCE TOMATE AUX CÈPES

Sauce prête à l'emploi à base de tomate, cèpes secs, sélectionnés et réhydratés, légumes frais et aromates. Délicieux assaisonnement pour premiers plats.

Idéal pour le gratin de polenta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
03177	Poche	700g	SG

RAGOÛT À LA BOLOGNAISE

Ragoût prêt à l'emploi avec viande de boeuf et de porc de premier choix, légumes frais et tomate. Assaisonnement de premiers plats comme gnocchi, ravioli, pâtes, lasagnes ou pour accompagner la polenta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01047	Boite 4/4	830g	SG
03122	Poche	700g	SG



RAGOÛT À LA BOLOGNAISE SEUL VIANDE BOVINE

Recette traditionnelle du ragoût à la bolognaise, préparée uniquement avec du boeuf, cuisiné avec des carottes et oignons et tomates.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
02531/B0	Poche	1700g	SG



RAGOÛT DE SPECK

Ragoût rouge avec du speck (18%) et de la viande bovine. Idéal pour pâtes, pizza et bruschette.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03152	Poche	700g	SG

RAGOÛT DE AGNEAU

Ragoût prêt à l'emploi préparé selon la recette traditionnelle de la région "SARDEGNA" sans tomate. Exalté par un parfum frais de légumes et aromates, constitue un assaisonnement idéal pour les premiers plats.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03169	Poche	700g	SG



RAGOÛT DE CANARD

A base de viande de canard de choix, légumes et aromates frais sans tomate. Assaisonnement idéal pour entrées chaudes spéciales et pâtes fraîches. Conseillé avec un filet d'huile, légumes frais et aromates. Idéal pour de délicieux croûtons.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01020	Boite 4/4	820g	SG



RAGOÛT DE CHEVREUIL

Ragoût prêt à l'emploi préparé selon la recette traditionnelle montanara sans tomate. Exalté par un parfum frais de légumes et aromates, constitue un assaisonnement idéal pour les premiers plats. Excellent pour la préparation de délicieux croûtons de gibier.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01000	Boite 4/4	820g	SG



RAGOÛT DE CERF

Viande sélectionnée de cerf, légumes frais et aromates sont les ingrédients de ce ragoût sans tomate au goût marqué de gibier, enrichi de légumes frais sautés. Idéal pour assaisonner les premiers plats typiques.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00998	Boite 4/4	820g	SG



LES SAUCES ET LES RAGOÛTS



RAGOÛT DE SANGLIER

Viande hachée de sanglier savamment travaillée selon la recette traditionnelle sans tomate. Relevé d'un filet d'huile, de légumes frais et d'un peu de vin, constitue un succulent assaisonnement pour les premiers plats. Idéal pour garnir les croûtons.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
00997	Boite 4/4	820g	SG

RAGOÛT DE CHIANINA

Ragoût préparé avec du veau blanc des Apennins IGP, des oignons, des carottes, du vin rouge et des herbes, sans utiliser de tomates pour ne pas altérer le goût de la viande noble. Ce condiment est indiqué pour la préparation d'entrées ou pour la préparation de savoureux bruschetta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
03180	Poche	700g	SG



RAGOÛT DE LAPIN

A base de viande de lapin de choix, légumes et aromates frais sans tomate. Assaisonnement idéal pour entrées chaudes spéciales et pâtes fraîches. Conseillé avec un filet d'huile, légumes frais et aromates.

Idéal pour de délicieux croûton.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
03168	Poche	700g	SG

RAGOÛT "DI CORTE"

Ragoût préparé selon une recette typique sans tomate, à base de viande de canard, poulet et pintade, 100% italienne, le tout préalablement sauté. Idéal pour assaisonner et garnir les plats de pâte. Peut être utilisé aussi pour la préparation de savoureuses pizzas, bruschetta et croûtons.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
03172	Poche	700g	SG



RAGOÛT DE FAISAN

A base de morceaux de faisan, légumes frais et aromates sans tomate. Peut être enrichi avec de l'huile et des légumes. Au goût délicat et caractéristique. Conseillé pour la préparation de premiers plats.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
00996	Boite 4/4	820g	SG



RAGOÛT DE LIÈVRE

A base de viande de lièvre sélectionnée selon la recette traditionnelle sans tomate. Conseillé avec un filet d'huile, légumes et aromates frais, assaisonne ainsi tout type de pâtes idéal pour croûtons au lièvre.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01019	Boite 4/4	820g	SG

RAGOÛT DE SAUCISSE

Ragoût prêt à l'emploi, préparé avec de la saucisse de porc de premier choix et des légumes et aromates sautés. Sans tomate, il est idéal pour la préparation de hors d'œuvre chauds, de délicieux accompagnements ou de pizzas gourmet.



CODE	FORMAT	POIDS NET	
03165	Poche	700g	SG



RAGOÛT CHASSEUR

Ragoût obtenu à partir de viande de gibier : cerf, lièvre, sanglier et un peu de viande de boeuf et tomate. Tel quel ou enrichit de légumes frais, plat idéal pour assaisonner les premiers plats et garnir de délicieuses pizzas et bruschetta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02230	Boite 4/4	840g	SG



RAGOÛT DE SEITAN

Ragoût de seitan prêt à l'emploi, préparé avec de l'huile d'olive, carottes, oignon, céleri et épices. Idéal pour nombreuses recettes de la cuisine végétarienne: assaisonnement d'entrées, farce de légumes ou garnitures de pizzas et de croûtons.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03163	Poche	700g



CHILI AVEC VIANDE

Chili avec viande préparé selon un typique que recette avec viande de boeuf.

Pas piquant, prêt à l'utiliser ou avec ajout de piment est idéal comme sauce pour pâtes ou garniture avec riz et poivrons.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03156	Poche	700g



LES CRÈMES



La ligne « Capricci » comprend plus de **60** sortes différentes de crèmes incorporant des légumes, du poisson, des champignons, des truffes, des fromages ainsi que des tomates. Elles sont élaborées à partir d'ingrédients de qualité supérieure et peuvent être utilisées pour préparer une large gamme de plats, du hors-d'œuvre aux garnitures pour pâtes et aux savoureuses pâtisseries. Ces crèmes conviennent parfaitement à la préparation de pizzas et de bruschettas délicieuses. Les sauces incluses dans cette ligne de produits varient de la plus traditionnelle à la plus imaginative, afin d'ajouter de la richesse et de l'originalité à chaque plat.

Crém à Poche



Crème Asperges



Crème 4 Fromages



Crème Artichauts



Crème Truffée Claire



Crème Truffée Noire



Crème Friarielli



Crème de Fromage Gorgonzola AOP



ASPERGES – 4 FROMAGES – ARTICHAUTS TRUFFÉE CLAIRE – TRUFFÉE NOIRE FRIARIELLI – GORGONZOLA AOP

Nouvelle gamme de crèmes de grande qualité, prêtes à l'emploi dans une poche innovante au design exclusif.

CODE	PRODUIT	FORMAT	POIDS NET	
04204	Asperges	PAD	600g	SG
04202	4 Fromages	PAD	600g	SG
04201	Artichauts	PAD	600g	SG
04203	Truffée Claire	PAD	600g	SG
04207	Truffée Noire	PAD	600g	SG
04205	Friarielli	PAD	600g	SG
04206	Gorgonzola	PAD	600g	SG

CRÈME D'ASPERGES BLANCHES

Assaisonnement crémeux préparé avec des pointes d'asperges blancs fraîches, huile et aromates. Idéal pour assaisonner les pâtes, risottos, farces, soupes, garniture de pizzas, fougasses, bruschetta et toute la pâtisserie salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01734	Verre 580ml	540g	SG



CRÈME D'ASPERGES

Assaisonnement crémeux préparé avec des pointes d'asperges fraîches, huile et aromates. Idéal pour assaisonner les pâtes, risottos, farces, soupes, garniture de pizzas, fougasses, bruschetta et toute la pâtisserie salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01079	Boite 4/4	800g	SG
01753	Verre 580ml	540g	SG



CRÈME DE MORUE

Classique recette vénétienne à base de morue réduite en crème, huile et échalote. Idéal comme hors d'œuvre, pour garnir polenta au du pain grillés et également excellent pour des originales pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01690	Verre 580ml	540g	SG



CRÈME D'ARTICHAUTS

Préparé avec les cœurs d'artichauts frais et cuisinés avec de l'huile et des aromates. Assaisonnement idéal pour pâtes et riz, base pour garniture de pizzas, bruschetta, panini et sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01078	Boite 4/4	820g	SG
01752	Verre 580ml	540g	SG



CRÈME D'ARTICHAUTS AUX TRUFFES

Le goût délicat et la saveur intense en font un produit idéal pour tous les premiers plats qui nécessitent un goût truffé comme les pizzas, bruschetta, farces de ravioli ou panzarotti. Idéal pour améliorer une béchamel.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01748	Verre 580ml	550g	SG



CRÈME DE CHATAIGNES

Crème onctueuse, issue de purée de châtaignes sélectionnées légèrement sucrée. Particulièrement adaptée en cuisine pour la garniture de tartes, farces et avec des pâtes ou des risotto.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01754	Verre 580ml	600g	SG



CRÈME DE POIS CHICHES

Assaisonnement crémeux préparé avec pois chiches secs réhydratés, huile d'olive et sel. Au goût délicat est idéal pour les recettes à base de poisson, pour la préparation de soupes et la garniture de pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01692	Verre 580ml	550g	SG



LES CRÈMES



CRÈME DE FÈVES

Assaisonnement crémeux préparé avec fèves moulus, huile d'olive et sel. Au goût délicat est idéal comme accompagnement aux plats de poisson et viande, ou pour la garniture de originales pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET
01693	Verre 580ml	550g



CRÈME D'OIGNONS

L'utilisation d'oignons frais, d'huile et d'aromates fait de cette crème une base idéale pour la préparation de soupes et de sauces. Conseillée pour garnir les pizzas, bruschette et entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01767	Verre 580ml	550g	SG



CRÈME AUX 4 FROMAGES

Crème de fromage préparée avec du grana padano, fontina, emmenthal et italico lié avec du beurre de qualité. Assaisonnement idéal pour des premiers plats ; pour garnir les pizzas, fougasses, vol-au-vent, bruschette et entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01084	Boite 4/4	830g	SG
01757	Verre 580ml	560g	SG



CRÈME DE FROMAGES À ÉTALER

Prête à l'emploi et avec le même goût que la crème aux 4 fromages, mais facile à étaler. Idéale pour pizza, bruschette et sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01695	Verre 580ml	560g	SG



CRÈME AUX 5 FROMAGES

Crème de fromage à base de grana padano, fontina, emmenthal, italico et gorgonzola aop lié avec du beurre. Assaisonnement pour premiers plats, garniture idéale pour pizzas, fougasses, bruschette et entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
00994	Boite 4/4	830g	SG
01749	Verre 580ml	560g	SG



CRÈME DE FROMAGE AUX TRUFFES

Crème de fromage à base d'italico et beurre, enrichie d'écaillés de truffe. Produit de bon rendement, conseillé pour les premiers plats à base de truffe, pour garnir les bruschetta, pizzas, snack et entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01750	Verre 580ml	550g	SG



FONDUE À LA VALDOSTANA

Crème à base de fontina Valdostana, lait et œufs. Prêt à l'emploi pour fondue au fromage. Idéal comme assaisonnement ou pour farcir les ravioli ou panzerotti. Idéal pour garnir les croûtons ou vol au vent.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00985	Boite 4/4	830g	SG



CRÈME AU "CACIO E PEPE"

Crème de fromage avec Pecorino Romano AOP, beurre et poivre. À utiliser pour la préparation des pâtes classiques "Cacio e Pepe", idéal pour la préparation de pizzas et croûtons et comme sauce pour accompagner les hamburgers.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01682	Verre 580ml	550g	SG



CRÈME DE FROMAGE "PECORINO"

Une crème prête à l'emploi incorporant divers fromages, en particulier le fameux Pecorino Romano AOP. Idéale pour ajouter du goût à vos entrées ainsi que dans la préparation de pizzas, fougasses et bruschettas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01757/P	Verre 580ml	550g	SG



CRÈME DE FROMAGE DE LA VALTELLINA

Une crème prête à l'emploi incorporant des fromages de la région Valtellina, en particulier le célèbre Bitto AOP. Une petite quantité suffit! Excellente pour tous les usages culinaires, en particulier pour ajouter du goût à vos entrées. Facile à tartiner, elle constitue également une bénédiction pour la préparation de bruschettas, fougasses et pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01757/V	Verre 580ml	550g	SG



LES CRÈMES



CRÈME DE PARMIGIANO REGGIANO

Crème prête à l'emploi au Parmigiano Reggiano Aop. Idéale pour les pâtes et le risotto et aussi pour garnir pizza et bruschetta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01697	Verre 580ml	550g	SG

CRÈME DE CÈPES

Crème de cèpes issus d'un hachage fin du produit et cuisinés avec des aromates frais. Assaisonnement pour premiers plats, base pour soupes et garniture de pizzas, fougasses, bruschetta et entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01077	Boite 4/4	800g	SG
01751	Verre 580ml	540g	SG



CRÈME DE CÈPES AUX TRUFFES

Crème de cèpes enrichie de truffe. Au goût et au parfum intense c'est un produit de bon rendement et conseillé surtout avec les risotto et premiers plats en général. Idéal pour les entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01035	Boite 4/4	800g	SG
01760	Verre 580ml	540g	SG



CRÈME DE CREVETTES

Assaisonnement crémeux avec des crevettes de premier choix. Particulièrement conseillé pour la préparation de premiers plats et plats principaux à base de poisson, pour garnir les pizzas, bruschetta, panini et sandwiches et toutes les entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01745	Verre 580ml	540g	SG



CRÈME D'AUBERGINES

Crème à base d'aubergines fraîches sélectionnées, cuisinées avec des légumes et des aromates. Base idéale pour pizzas et bruschetta aux légumes; assaisonnement idéal pour premiers plats ou pour farces de ravioli et panzerotti.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01015	Boite 4/4	820g	SG
01765	Verre 580ml	550g	SG



CRÈME DE 'NDUJA

Crème à base de charcuterie 'nduja (saindoux, porc, poivrons et épices), au goût épicé. Cette crème est idéale pour garnir les pizzas, assaisonner les entrées et pour la préparation de bruschetta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01685	Verre 580ml	530g	SG



CRÈME D'OLIVES NOIRES

Crème à base d'olives noires sélectionnées, moulonnées avec de l'huile d'olive. Garniture typique pour les tartines, sandwiches, fougasses, snack salé. Assaisonnement idéal pour premiers plats ou garniture pour entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01086	Boite 4/4	800g	SG
01755	Verre 580ml	550g	SG



DIVA
System



CRÈME D'OLIVES VERTES

Crème à base d'olives vertes sélectionnées et mélangées avec l'huile d'olive.

Idéal pour assaisonner les premiers plats et garniture classique pour Panini, fougasses, snack salé ou involtini de viande.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01756	Verre 580ml	550g	SG



DIVA
System



CRÈME D'ORTIE

Crème d'ortie obtenue du frais, cuisinée à l'huile et aux légumes. Idéal pour garnir les pizzas et les fougasses ou pour les farces des tortelloni. Idéal pour la préparation de soupes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01770	Verre 580ml	540g	SG



CRÈME DE POIVRONS

Crème à base de poivrons frais, huile, légumes et aromates. Assaisonnement idéal pour les premiers plats, pour garnir les pizzas, bruschetta, fougasses, sandwiches et entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01014	Boite 4/4	820g	SG
01764	Verre 580ml	550g	SG



DIVA
System



LES CRÈMES



CRÈME PIQUANTE MÉDITERRANÉENNE

Crème à base de poivrons et tomates séchées associée à du piment. Très goûteuse. Conseillée pour la garniture de croûtons, bruschetta, panini et sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01746	Verre 580ml	550g	SG



CRÈME DE TOMATES

Crème à base de tomates séchées moulinées, charnues, associées à l'huile et aux épices. Au goût méditerranéen, très savoureux. Conseillée pour les premiers plats, garniture de Panini, bruschettas, croûtons et amuse-bouches salés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01763	Verre 580ml	550g	SG



CRÈME D'ENDIVES ROUGES

A base d'endives rouges, coupées finement, cuisinées à l'huile, au vin rouge, aux légumes et aux aromates. Cette crème est idéale pour assaisonnement de risotto. Idéale pour garnir les pizzas, bruschetta et snack salé.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01034	Boite 4/4	800g	SG
01762	Verre 580ml	530g	SG



CRÈME DE ROQUETTE

Crème de roquette travaillée à partir du frais, finement hachée, cuisinée avec l'huile et les légumes. Farce idéale pour tortelloni à la brousse. Idéale pour assaisonner les premiers plats, garnir les pizzas et les fougasses.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01747	Verre 580ml	550g	SG



CRÈME DE SAUMON

Crème veloutée, préparée avec du saumon fumé de premier choix, beurre, lait et aromates. Idéal pour assaisonner les premiers plats, garnir la pâtisserie salée ou élaborer des sauces saumonées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01759	Verre 580ml	550g	SG



CRÈME DE LANGOUSTINES

Crème à base de langoustines de premier choix.
Idéale pour préparer et parfumer
des plats principaux à base de poisson.
Idéal pour garnir les pizzas, sandwiches, panini
et bruschetta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01744	Verre 580ml	540g	SG



CRÈME D'ÉPINARDS

Crème d'épinards à base de feuilles d'épinards
sélectionnées et fraîches, cuisinées avec l'huile
et les aromates. Excellente base pour farces de
pâtes fraîches, pour garnir les pizzas, fougasses
et décorer les tartines ou les entrées salées.
Idéal en association avec les risotto.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01768	Verre 580ml	550g	SG



CRÈME DE TRUFFE CLAIRE

Obtenue à partir de champignons moulins
avec de la truffe blanche en écailles, truffe
noire scorzone et aromates frais. Produit de
rendement. Conseillé pour l'élaboration de plats
truffés : premiers plats, hors-d'oeuvre, plats
principaux, pizzas et entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01772	Verre 580ml	540g	SG



CRÈME DE TOFU AVEC FINES HERBES

Crème végétarienne à base de tofu, huile d'olive,
olives vertes dénoyautées, câpres, jus de citron
et herbes aromatiques (basilic, thym, ciboulette).

Idéal pour la farce des premiers plats, la
préparation de gnocchi, la garniture de pizzas et
pour préparer des originaux croûtons.

CODE	FORMAT	POIDS NET
01688	Verre 580ml	520g



CRÈME DE SAFRAN

Crème de safran avec oignons, carottes et
aromates. Idéale pour la préparation d'entrées,
accompagnement de plats principaux ou hor
d'oeuvre de poisson, de risotto, garniture de pizza
gourmet.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01684	Verre 580ml	540g	SG



LES CRÈMES



CRÈME DE COURGE

Crème de courge préparée selon la traditionnelle recette de Mantova. Idéale pour risotto, gnocchi de courge, farce pour tortellini et pour les entrées en général. Idéal pour tartes sucrées, pour garnir les pizzas et les entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01036	Boite 4/4	820g	SG
01761	Verre 580ml	550g	SG



CRÈME DE COURGETTES

Crème préparée avec des courgettes fraîches moulinées, assaisonnées avec de l'huile, des aromates et des épices. Assaisonnement idéal pour premiers plats, farces, pour garnir les pizzas, bruschetta et snack. Base idéale pour l'élaboration de plats truffés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01766	Verre 580ml	540g	SG



CRÈME "FARCI TOAST" AUX LÉGUMES

C'est le farci toast de la consommation moderne préparé avec des aubergines, céleris, carottes, courgettes, poivrons, oignons et champignons finement hachés. Conseillé pour n'importe quelle garniture et pour décorer les entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01771	Verre 580ml	530g	SG
00535	Verre 1700ml	1550g	SG



HUMMUS

Assaisonnement crémeux à base de pois chiches, pâte de sésame, arômes et un peu d'ail. Idéal comme hors d'oeuvre et conseillé en accompagnement aux bruschettes, pain azyne et légumes crus.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03159	Poche	700g	SG



SAUCE AUX NOIX

Assaisonnement typique de Ligurie obtenu à partir de noix hachées, huile d'olive et grana padano. Idéal pour les premiers plats, panzarotti, trofie, trenette, spaghetti. Constitue une base pour les croûtons, pizzas, bruschetta et entrées salées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01785	Verre 580ml	530g	SG



PESTO DE NOIX

Pesto typique préparé exclusivement avec des noix, de l'huile d'olive et du Parmesan. Très bon rendement et excellent pour assaisonner les pâtes et pour les pâtes farcies comme les raviolis.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01696	Verre 580ml	550g	SG



PESTO D'AMANDES D'AVOLA

Pesto préparé avec les amandes d'Avola, de l'huile et des arômes. Idéal pour les plats de pâtes, pour accompagner les plats de poisson ou pour garnir les pizzas gourmet.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01794	Verre 580ml	540g	SG



PESTO DE FENOUIL SAUVAGE

Pesto préparé avec du fenouil sauvage, de la pâte d'anchois et un peu d'ail. Assaisonnement idéal pour pâtes chaudes et froides et pour l'élaboration de plats à base de poisson et viande. Excellent pour la préparation de pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01691	Verre 580ml	510g	SG



PESTO ROUGE

Pesto à base de tomates séchées, pulpe de tomate, noix de pin, basilic et huile d'olive. Idéal pour tous les premiers plats et aussi excellent comme sauce pour les plats principaux.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01701	Verre 580ml	540g	SG



SAUCE AU FOIE

Assaisonnement typique à base de foie et coeur de poulet avec des câpres et anchois. Idéal pour la préparation de croûtons et bruschetta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01798	Verre 580ml	550g	SG



LES CRÈMES



SAUCE GUACAMOLE

Classique sauce guacamole à base d'avocat, poivrons verts, huile, oignon, pulpe de tomate, jus de citron, herbes fines, épices et une pincée de piment. Grâce à la délicatesse de la saveur de l'avocat, cette sauce particulière se prête très bien à être utilisée comme garniture pour le plats de viande et de poisson, hors d'œuvre et tapas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01689	Verre 580ml	550g	SG



SAUCE TRUFFÉE "RICETTA TOSCANA"

Crème de champignons hachés, olives noires et écaillés de truffe noire avec de l'huile. Base idéale pour croûtons, bruschetta et pour la préparation de plats truffés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01772/TO	Verre 580ml	540g	SG



SAUCE FORESTIERE

Obtenue à partir du hachage granuleux de champignons des bois frais. Très aromatisée, se prête à toutes les utilisations de garniture et farce des entrées salées comme les toasts, panini, piadine et fougasses.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01799	Verre 580ml	550g	SG



SAUCE DU POTAGER

Farce à base d'artichauts, asperges et poivrons frais, hachées en petits morceaux. Adapté aux sandwiches, bruschetta, croûtons et pour la pâtisserie salée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01791	Verre 580ml	550g	SG



SAUCE À LA PISTACHE

Sauce à base de pistache, préparée suivant la tradition méditerranéenne. Idéale avec les pâtes, le poisson et pour garnir les sandwiches.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01733	Verre 580ml	530g	SG



SAUCE MEXICAINE

Sauce piquante classique à base de tomate, enrichi de légumes frais, adaptée aux viandes et pour les snacks et cocktail pour bar.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01773	Verre 580ml	550g	SG



SAUCE DE CHOU ROUGE

À base de chou rouge préparée avec des oignons, de l'huile et du vinaigre de vin. Avec un goût légèrement acide, la sauce convient aussi bien aux utilisations à chaud qu'à froid, idéale pour garnir des pizzas ou des sandwiches et pour la préparation d'entrées ou de pâtes farcies.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01686	Verre 580ml	540g	SG



LES CRÈMES



SAUCE TYPIQUE AUX ANCHOIS "BAGNA CAUDA"

Sauce typique née d'une recette piémontaise à base d'huile, d'ail et d'anchois. Idéale à consommer avec les légumes crus ou cuits et pour aromatiser les plats à base de viande ou des plats non assaisonnés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02285	Boite 4/4	840g	SG



SAUCE MAYONNAISE

Produit artisanal à base d'oeuf.
Accompagnement pour les viandes, poissons et fromages.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01210	Seau Plastique	5kg	SG



CONFIT D'OIGNONS

Sauce à base d'oignons rouges légèrement moutardés et aromatisée au vinaigre balsamique. Accompagne tout type de fromage et en particulier le pot au feu.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00160	Verre 370ml	430g	SG



CONFITURE DE CLEMENTINES AIGRE-DOUX

Sauce à base de moutarde de clémentines artisanale légèrement piquante qui donne au produit une saveur aigre-douce. Conseillée spécialement avec la ricotta de brebis, affinée et plus généralement avec la ricotta de vache et de fromages.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00153	Verre 370ml	450g	SG





LES CRÈMES



CONFITURE DE FIGES AIGRE-DOUX

Confiture à base de moutarde de figes artisanale légèrement piquante qui donne au produit une saveur aigre-douce. Conseillée spécialement avec la ricotta de brebis, affinée et plus généralement avec la ricotta de vache et fromages.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00151	Verre 370ml	450g	SG

CONFITURE DE CITRONS AIGRE-DOUX

Confiture à base de moutarde de citron artisanale légèrement piquante qui donne au produit un goût aigre-doux.

Conseillée avec la ricotta de brebis, ricotta affinée et plus généralement avec la ricotta de vache et les fromages crémeux.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00154	Verre 370ml	450g	SG



CONFITURE DE POIRES AIGRE-DOUX

Sauce à base de moutarde de poire artisanale légèrement piquante qui donne au produit un goût aigre-doux.

Accompagne les fromages maigres affinés et les fromages gras ou affinés longtemps.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00152	Verre 370ml	450g	SG

MIEL DE LA "VALTELLINA"

100% miel 1000 fleurs produit en Valtellina. Accompagnement idéal avec tous les fromages aux herbes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00159	Verre 370ml	480g	NSG



Préparation pour FOND CLASSIQUE SANS GLUTEN

Préparation pour fond granulaire
sans glutamate et gluten.
Pour la préparation du fond:
22g dans un litre d'eau.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01708	Boite	700g	SG



Préparation pour FOND VÉGÉTAL SANS GLUTEN

Préparation pour fond granulaire
à base végétal sans glutamate et gluten.
Pour la préparation du fond:
22g dans un litre d'eau.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01707	Boite	700g	SG



Préparation pour POUR FOND DE POISSON

Préparation pour fond granulaire
à base de 5% de poisson.
Pour la préparation du fond:
20g dans un litre d'eau.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01720	Boite	800g	SG



Préparation pour FUMET DE POISSON

Préparation granulaire à base de poisson,
extraits végétaux et aromates.
Conseillé pour les sauces et les soupes.
Pour les sauces et risotti 20g pour portion,
pour les assaisonnements 5-15g.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01712	Boite	500g	SG



Préparation pour FOND BRUN

Préparation granulaire sans lactose, glutamate
et gluten pour sauces
et autres assaisonnements.
Verser 120 g de produit dans 1 litre d'eau
et porter à ébullition.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01710	Boite	490g	SG



Préparation pour ROUX BLANC

Un épaississant instantané sous forme de
granules : saupoudrez-le simplement sur toute
sorte de liquide en ébullition (eau, bouillons,
lait, sauces) et fouettez le mélange. Quantités :
80 g par litre de liquide, en fonction de
l'épaisseur souhaitée.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01730	Boite	500g	



LES ASSAISONNEMENTS



KETCHUP

CODE	FORMAT	
04102	Poche 12g (3 x 100 poches par boîte)	SG
04116	Squeezer 1000ml	SG



MAYONNAISE

CODE	FORMAT	
04101	Poche 12g (3 x 100 poches par boîte)	SG
04115	Squeezer 1000ml	SG



SUCRE DE CANNE

CODE	FORMAT	
04110	Poche 5g (3 x 150 poches par boîte)	NSG



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

CODE	FORMAT	
04106	Poche 10ml (300 poches par boîte)	NSG



ASSAISONNEMENT À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE AROMATISÉ AU PIMENT

CODE	FORMAT	
04104	Poche 5ml (300 poches par boîte)	SG



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

CODE	FORMAT	
04107	Poche 5ml (300 poches par boîte)	NSG



POIVRE

CODE	FORMAT	
04109	Poche 0,2g (1000 poches par boîte)	NSG



SEL IODÉ

CODE	FORMAT	
04108	Poche 1g (1000 poches par boîte)	NSG



JUS DE CITRON

100% jus de citron légèrement trouble prêt à l'emploi. Conseillé pour les salades, pour aromatiser la viande et le poisson. Idéal pour la préparation de cocktail et de dessert.

CODE	FORMAT	
03501	Bouteille Plastique 1l	NSG



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

CODE	FORMAT	
02260	Bouteille 500ml	NSG
01207	Boite 5l	NSG



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

CODE	FORMAT	
02261	Bouteille 500ml	NSG



CUVÉE DE POIVRE

Mélange d'épices (trois épices) concassé. Prêt à l'emploi, c'est un assaisonnement polyvalent idéal pour les plats de viande, de gibier, les salades, les plats à base d'œufs, fromages et desserts.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03912	Aroma-Box 470ml	240g	NSG

LES PRÊTES À L'EMPLOI

Pratiques et consommables instantanément, les "prêts à l'emploi" Demetra offre une gamme de nouveautés savoureuses préparées selon les recettes traditionnelles de la cuisine régionale italienne.
La gamme comprend les **premiers plats, plats principaux de**

viande et poisson et accompagnement savoureux cuisinés à base de produits frais et sélectionnés.

Les "prêts à l'emploi" peuvent être facilement personnalisés selon les goûts et les exigences des chefs cuisiniers.





PETITS MORCEAUX DE SANGLIER "À LA BOSCAIOLA"

Morceaux de sanglier réguliers sélectionnés, cuisinés aux légumes et herbes aromatiques, ennoblis de cèpes. Produit prêt à l'emploi, idéal comme plat unique qui accompagne la polenta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02219	Boite 4/4	870g	SG

DAUBE D'ÂNE

Morceaux de viande d'âne sélectionnée, cuisinée selon la recette traditionnelle. Produit prêt à l'emploi, plat unique idéal à servir avec des légumes variés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02222	Boite 4/4	860g	SG



DAUBE DE BOEUF

Tranches de bœuf cuites selon la recette typique à laquelle des épices peuvent être ajoutées à discrétion. Prête à l'emploi, à réchauffer uniquement, c'est un plat unique à associer avec différents accompagnements.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00992	Boite 4/4	860g	SG

GAZPACHO

Potage typique d'origine espagnole à base de tomates, poivrons, concombres. À déguster froid à l'apéritif, accompagné de petits croûtons de pain.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
00989	Boite 4/4	820g	SG



LES PRÊTES À L'EMPLOI



GULASH DU TRENTINO

Morceaux de viande de bœuf cuisinée avec de l'oignon, paprika et légumes frais selon la recette du trentino. Prêt à l'emploi, conseillé comme deuxième plat ou plat unique.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
02213	Boite 4/4	850g	SG

GULASHSUPPE

Une célèbre recette préparée à partir de bœuf, de pommes de terre, d'oignons, de poivrons et de paprika. Prête à l'emploi, elle peut être agrémentée d'épices et d'herbes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
00971	Boite 4/4	850g	SG
01295	Boite 3/1	2600g	SG
02566	Poche	1700g	SG



ESCARGOTS SAUTÉS

Escargots sélectionnés cuisinés aux aromates frais selon la recette typique. Prêt à l'emploi, hors-d'œuvre idéal, plat principal ou base pour assaisonner les premiers plats. Idéal pour les escargots de Bourgogne.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
02215	Boite 4/4	840g	SG



ESCARGOTS AU NATUREL

Escargots sélectionnés, cuisinés et conservés au naturel. A utiliser comme les escargots frais ce produit est idéal pour la préparation de sauces, plat unique et pour les escargots de Bourgogne.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
02281	Boite 4/4	850g	SG





SOUPE D'ORGE ET HARICOTS

Orge, haricots borlotti et poitrine fumée cuisiné selon la recette typique du Veneto. Prêt à l'emploi, se consomme chaud en ajoutant du bouillon, huile d'olive, sel et poivre.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02205	Boite 4/4	850g

SOUPE MINISTRONE CLASSIQUE

Préparation pour minestrone dans laquelle on ajoute environ 0.4 litre de bouillon ou d'eau. Sert de base pour la préparation de soupes et minestrone en ajoutant 0.8 litre d'eau ou de bouillon.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
02246	Boite 4/4	840g	SG



EFFILOCHÉ DE PORC BRAISÉ

Typique recette américaine préparée avec du porc qui une fois aromatisée est cuite en basse température. Excellent pour préparer des sandwichs accompagnés de salade de chou et de la sauce barbecue.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
02510	Poche	1500g	SG

CIVET DE CERF

Viande de cerf de choix, cuisinée après la traditionnelle marinade dans le vin, légumes et aromates frais. Produit prêt à l'emploi, idéal pour accompagner la polenta ou les pommes de terre.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
01033	Boite 4/4	870g	SG



LES PRÊTES À L'EMPLOI



DAUBE DE CHEVREUIL

Morceaux de viande de chevreuil sélectionnés, cuisés au vin et aromates frais, accompagnés de cèpes en morceaux. Prêt à l'emploi, plat idéal pour accompagner la polenta.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
00980	Boite 4/4	870g	SG

DAUBE AUX CÈPES

Daube de veau sélectionnée, cuisinée avec du vin et des aromates frais, accompagnée de cèpes en lamelles. Produit prêt à l'emploi, excellent plat avec polenta en accompagnement.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
02211	Boite 4/4	850g	SG



JARRET DE PORC PRÉCUIT

Jarret de porc précuit à cuire dans l'eau bouillante, au four ou dans le micro-ondes. Excellent plat unique avec accompagnement de pommes de terre ou légumes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
03160	Poche	650g	SG

TRAVERS DE PORC PRÉCUIITS

Travers de porc précuits dont la cuisson doit être terminée à l'eau bouillante ou au four traditionnel (150 °C pendant environ 15 minutes) ou au micro-ondes (sans l'enveloppe en aluminium). Excellent plat unique, à servir avec des légumes ou des lentilles ou avec des haricots assaisonnés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
03161	Poche	450g	SG





TRIPES "À LA MARCHIGIANA"

Tripes bovines, cuisinées aux légumes. Servies chaudes comme plat unique, peuvent être rallongées avec du bouillon et accompagnées de haricots.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02208	Boite 4/4	800g	SG

SOUPE DE POIS CHICHES

À base de pois chiches entiers et en crème, peut être utilisée tel quel ou diluée avec de l'eau ou du bouillon pour un meilleur rendement. Excellente aussi pour la préparation de condiments pour les pâtes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03167	Poche	700g	SG



LES PRÊTES À L'EMPLOI



SOUPE À L'OIGNON

Soupe préparée selon la traditionnelle recette avec des oignons de premier choix. A utiliser après l'avoir diluée avec un litre d'eau ou de bouillon léger. Peut être enrichie avec des aromates ou du fromage.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02263	Boite 4/4	850g	SG

SOUPE D'ÉPEAUTRE ET LÉGUMINEUSES

Soupe préparée avec de l'épeautre et des légumineuses sélectionnés (lentilles, haricots, pois-chiches et petits haricots cannellini). Bon rendement, s'utilise après l'avoir diluée avec 1.5 litre d'eau ou de bouillon léger.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02264	Boite 4/4	900g



SOUPE DE FÈVES

Soupe de fèves prête à l'emploi. Peut être diluée avec de l'eau ou du bouillon au choix.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03171	Poche	700g

SOUPE D'ORGE ET CÉRÉALES

Soupe préparée avec l'orge et les céréales sélectionnées. Bon rendement, s'utilise après l'avoir diluée dans 1.5 litre d'eau ou de bouillon léger.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02265	Boite 4/4	880g





SOUPE DE CÈPES

Soupe prête à l'emploi avec des légumes frais, bouillon et petits morceaux de cèpes.

A servir accompagnée de croûtons de pain grillé.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01059	Boite 4/4	830g	SG



LES FRUITS DE LA MER

Dans les produits de cette gamme, vous trouverez les goûts et saveurs de beaucoup de spécialités de la mer : **thon, crevettes de l'Arctique et filets d'anchois dans l'huile.** Tous les produits sont soigneusement sélectionnés et étudiés

pour toutes les exigences; de la restauration gastronomique à la pizzeria pour la garniture de délicieuses pizzas.



THON EN MORCEAUX

Thon en petits morceaux dans la poche pratique qui maintient sa fraîcheur.
Idéal pour la garniture de salades et pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02530	Poche	1000g (950g eg.)	NSG





MORCEAUX DE THON AU NATUREL

Thon effiloché conservé au naturel, idéal pour toutes les préparations en cuisine et en pizzeria.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02576	Poche	1000 (950g eg.)	NSG

THON EN DARNES

Darne de thon choisie, sélectionnée et conservée dans de l'huile de tournesol. Idéal pour tous les emplois, pour la cuisine et pour la pizzeria.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
°01127	Boîte 2/1	1730g	NSG
°°01169	Boîte 2/1	1730g	NSG

°EN HUILE D'OLIVE
°°EN HUILE DE TOURNESOL



THON ALBACORE

Thon qualité Albacore de premier choix sélectionné et préparé dans le respect de la tradition méditerranéenne. Idéal tel quel ou pour la préparation de salades et plats froids.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01821	Boîte	80g	NSG
01031	Boîte Basse	515g	NSG
01037	Boîte Basse	900g	NSG
01138	Boîte Basse	1750g	NSG
01281	Boîte 2/1	1730g	NSG



THON ALBACORE EN FILETS

Filets de thon Albacore sélectionnés et conservés dans l'huile d'olive. Idéal pour excellentes préparations culinaires.

CODE	FORMAT	POIDS NET
01170	Boîte Basse	1800g



MORCEAUX DE THON ALBACORE À L'HUILE D'OLIVE

Thon sélectionné en petits morceaux à l'huile d'olive.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02554	Poche	1000g (950g eg.)	NSG



LES FRUITS DE LA MER



CREVETTES DE L'ARCTIQUE

Crevettes de l'Arctique à réhydrater pour toutes les préparations en cuisine et en pizzeria. Equivalentes à 600 g de crevettes fraîches égouttées et 2 kg de crevettes fraîches entières.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02252	Boite 4/4	105g	NSG

CREVETTES LYOPHILISÉES

Les queues de crevettes doivent être réhydratées dans de l'eau à température ambiante. Idéales pour la préparation d'apéritifs, salades et entrées. Ils correspondent à environ 375g de produit frais.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
02290	Boite 4/4	75g	NSG



FILETS D'ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE

Filets d'anchois de la Mer Cantabrique sélectionnés et conservés dans l'huile d'olive. Idéal comme hors d'œuvre et pour la préparation d'excellents premiers plats et plats principaux. Conseillé pour la préparation de pizza gourmet.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01073/CA	Boite	725g	NSG
01804	Boite	50g	NSG

FILETS D'ANCHOIS SPECIAUX SICILE

Beaux filets d'anchois, sélectionnés préparés artisanalement selon les meilleures recettes siciliennes. Idéal comme hors-d'œuvre et pour la préparation de premier plat et plat principal.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01073/SP	Boite	700g	NSG





FILETS D'ANCHOIS

Filets d'anchois de premier choix conservés dans l'huile d'olive. Idéal pour toutes les utilisations en cuisine et en pizzeria.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01073	Boite	700g	NSG

FILETS D'ANCHOIS PREMIER CHOIX

Filets d'anchois sélectionnés de premier choix, conservés dans l'huile de tournesol. Idéal pour toutes les utilisations en cuisine et en pizzerias.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01073/OG	Boite	700g	NSG



FILETS D'ANCHOIS

Filets d'anchois conservés à l'huile de tournesol. Idéal pour toutes les utilisations en cuisine et en pizzeria.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01073/PB	Boite	700g	NSG

COQUES AU NATUREL

Coques fraîches sélectionnées conservées dans leur bouillon. Idéal pour la préparation de premier plats ou soupes de poisson. Les égoutter et les assaisonner pour servir comme hors-d'oeuvre froid.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01090	Boite 4/4	800g	SG



LES FRUITS ET LES FRUITS DES BOIS

Large gamme de fruits au sirop et fruits des bois pour donner de l'originalité, de la fraîcheur et du prestige aux desserts et à la salade de fruits.

Les fruits des bois sont sélectionnés et naturels; non cultivés et conservés dans leur jus naturel légèrement sucré.



POIRES WILLIAMS ENTIÈRES AU SIROP

Poires Williams entières de premier choix avec la queue conservée dans le sirop. Idéal pour les buffets des petits-déjeuners et pour la réalisation de desserts raffinés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01275	Boite 3/1	2600g	NSG



POIRES WILLIAMS COUPÉES EN DEUX AU SIROP

Poires Williams sélectionnées coupées en deux et conservées dans le sirop.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01467	Boite 4/4	820g	NSG
01276	Boite 3/1	2600g	NSG

ANANAS AU SIROP

Ananas en tranches de premier choix. Idéal pour petits-déjeuners ou pour préparer des gâteaux et desserts.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01465	Boite 4/4	825g	NSG



SALADE DE FRUITS AU SIROP

Salade de fruits composée de poires, pêches, ananas, raisins, cerises conservées dans le sirop en grands morceaux. Idéal tel quel ou comme base pour la préparation de salades de fruits personnalisées.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01279	Boite 3/1	2600g	SG

LES FRUITS ET LES FRUITS DES BOIS



PECHES JAUNES COUPÉES EN DEUX AU SIROP

Pêches coupées en deux, de calibre régulier, épluchées et dénoyautées. Idéal pour les petits déjeuners et pour la réalisation de desserts chauds et tartes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01464	Boite 4/4	820g	NSG
01277	Boite 3/1	2600g	NSG



PRUNEAUX ENTIERS AU SIROP

Pruneaux californiens sélectionnés réhydratés et dans le sirop.

Idéal au petit déjeuner ou en fin de repas. Accompagne les glaces, salades de fruits, crème pâtissière ou pour garnir les tartes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01285	Boite 3/1	2600g	NSG



AMARENA AU SIROP

Amarena fraîches, sélectionnées, dénoyautées et conservées dans leur jus naturel d'eau et de sucre. Garniture idéale pour les glaces, gâteaux à la cuiller, panna cotta, pour garnir les tartes et pour de délicieux apéritifs.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01458	Boite 4/4	900g	NSG



CHÂTAIGNES AU SIROP

Châtaignes épluchées, sélectionnées, conservées dans le sirop d'eau et de sucre.

S'utilisent pour les desserts, farces, hors d'œuvre froids et comme accompagnement de plats principaux (avec le gibier).

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01459	Boite 4/4	980g	NSG
01780	Verre 580ml	660g	NSG



CHÂTAIGNES AU SIROP DE MIEL

Châtaignes pelées entières
conservées dans du miel.
Délicieuses en complément des desserts.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01459/AP	Boite 4/4	1000g	NSG



LES FRUITS ET LES FRUITS DES BOIS



MIX NOIR AU SIROP

Myrtilles, mûres, groseilles sauvages sélectionnées, mélangées et conservées dans leur jus naturel sucré. Accompagne les salades de fruits, les glaces, gâteaux à la cuiller, panna cotta, cocktail et long drinks.



CODE	FORMAT	POIDS NET	
01456	Boite 4/4	900g	NSG
01778	Verre 580ml	620g	NSG

FIGUES AU "MARASCHINO"

Figues séchées, réhydratées et conservées dans le sirop de sucre et de maraschino (liqueur d'amarena). Accompagne les fromages affinés. Idéal avec les desserts. Accompagnées de crème pâtissière, recouverts de chocolat fondu. Idéal pour les fins de repas.



CODE	FORMAT	POIDS NET	
01789	Verre 580ml	650g	SG

MYRTILLES AU SIROP

Myrtilles sauvages, sélectionnées, conservées dans leur jus naturel sucré. Idéal pour accompagner les glaces, gâteaux à la cuiller et panna cotta. Conseillées pour enrichir la salade de fruits frais et pour garnir les gâteaux et tartes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01455	Boite 4/4	900g	NSG



GROSEILLES ROUGES AU SIROP

Groseilles soigneusement sélectionnées, conservées dans leur jus naturel sucré. Idéales pour accompagner les glaces, biscuits à la cuiller, panna cotta, pour garnir les gâteaux et les tartes ou avec la salade de fruits.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
01775	Verre 580ml	620g	NSG





LES DESSERTS

La gamme des desserts étudiés par Demetra pour les chefs qui veulent enrichir leur propre carte avec des produits de grande qualité et faciles à utiliser. Simple d'utilisation avec des dosages précis dans chaque

poche, ces desserts sont réalisables en quelques minutes et peuvent être facilement accommodés. Des Topping et de délicieux sorbets complètent la gamme.



Préparation pour
PANNA COTTA

Dosage :
1 Sachet
+ 500ml Lait
+ 500ml Crème
= N° 12 portions (90g)

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON	
03701/D	Blister	10 sachets	2	SG





Préparation pour CRÈME CARAMEL

Dosage :
1 Sachet
+ 1l Lait
= N° 12/13 portions (90g)

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON
03702/D	Blister	10 sachets	2

Préparation pour TIRAMISU

Dosage:
1 Sachet
+ 500ml Lait + 500ml Crème
= Représente env. 1,2 kg
de Crème pour Tiramisu

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON	SG
03713/D	Blister	6 sachets	2	SG



Préparation pour CRÈME CATALANE

Dosage :
1 Sachet
+ 500ml Lait
+ 500ml Crème
= N° 10 portions (120g)

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON	SG
03704/D	Blister	5 sachets	2	SG



Préparation pour CRÈME PATISSIÈRE

Dosage:
1 Sachet + 1l Lait
= Représente environ
1,3kg de Crème Pâtissière

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON	SG
03705/D	Blister	5 sachets	2	SG



LES DESSERTS



Préparation pour
MOUSSE AU CHOCOLAT

Dosage:
1 Sachet + 1l Lait
= N° 25 portions (55g)

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON
03706/D	Blister	4 sachets	2

Préparation pour
BONET

Dosage:
1 Sachet + 1l Lait
= N° 15 portions (90g)

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON
03707/D	Blister	5 sachets	2



Disponibile unicamente
in Italia

Préparation pour
CHEESECAKE

Dosage:
Base: 1 Sachet + 70g Beurre
Garniture: 1 Sachet + 500g Fromage
+ 300ml Lait entier
= N° 1 base de ø 22

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON
03709/D	Blister	4 sachets	2





Préparation pour GÂTEAU AU CHOCOLAT

Dosage:
1 Sachet
+ 225ml Lait
+ 150g Beurre
= N° 1 base de ø 26

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON
03712/D	Blister	3 sachets	2

Préparation pour FONDANT AU CHOCOLAT

Dosage:
1 Sachet + 150g Beurre
+ 250ml Lait entier
= 12 gâteaux

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON
03708/D	Blister	3 sachets	2



PRÉPARATION POUR SALAMI AU CHOCOLAT

Préparation en poudre pour salami au chocolat à base de biscuits sablés émiettés et chocolat. Facile à préparer, pour chaque sachet il faut ajouter 75g de beurre et 25g de lait, ou si vous le souhaitez, eau ou liqueur (ex. rhum).

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON	SG
03786/D	Blister	4 sachets	2	SG



Préparation pour GÂTEAU AU CITRON ET AMANDES

Dosage:
1 Sachet
+ 100g Beurre
+ 200ml Lait
= N° 1 base de ø 24

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON
03720/D	Blister	3 sachets	2



LES DESSERTS



Préparation pour GÉNOISE

Dosage :
1 Sachet + 250ml Eau
= N°1 base de ø 24

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON
03710/D	Blister	4 sachets	2



Préparation pour CROQUANT AUX AMANDES

Fournie sous forme de poudre dans un paquet
de 2 kg pratique et refermable.
Prête seulement en 6 minutes.

CODE	FORMAT	POIDS NET	SG
03728	Blister	2kg	SG

Préparation pour PARFAIT-BASE NEUTRE

Dosage :
1 Sachet + 1l Crème
= 1 Rèpresente environ 1,5kg de
Semifreddo. Aromatiser au goût avec
100g de Crèmes ou 150g de Topping.

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON
03783/D	Blister	5 Sachets	2





CRÈME AUX AGRUMES

Crème sucrée idéale pour garnir ou recouvrir les gâteaux, tartes, crêpes et pour enrichir tous les desserts.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03788	Boite	1kg

CRÈME BON BON

Crème sucrée à base de noisettes concassées, de brisure de biscuits et cacao, prête à l'emploi, elle est idéale pour la préparation de gâteaux, parfaits, crêpes et tartes.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03770	Boite	1kg



CRÈME GIANDUJA

Crème réalisée avec noisettes de grand qualité; conseillées pour préparer mousses et parfaits, fourrer les gâteaux, tartes et crêpes. Prête à l'emploi.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03725	Boite	1kg

CRÈME NOUGATINE

Crème réalisée avec nougat conseillées pour préparer mousses et parfaits, fourrer les gâteaux, tartes et crêpes. Prête à l'emploi.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03726	Boite	1kg



LES DESSERTS



CRÈME AMARETTO

Crème réalisée avec nougat conseillées pour préparer mousses et parfaits, fourrer les gâteaux, tartes et crêpes. Prête à l'emploi.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03724	Boite	1kg

CRÈME NOISETTE

Crème conseillée pour préparer parfaits, fourrer les gâteaux, tartes, crêpes et pour enrichir toutes les desserts. Prête à l'emploi.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03781	Boite	1kg



CRÈME PISTACHE

Crème conseillée pour préparer parfaits, fourrer les gâteaux, tartes, crêpes et pour enrichir toutes les desserts. Prête à l'emploi.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03782	Boite	1kg



Préparation pour CRÈME CAFÉ FROIDE

Dosage :
1 Sachet
+ 1,5l Lait
= N° 30 portions

CODE	FORMAT	SACHETS/ BLISTER	BLISTER/ CARTON
03727/D	Blister	4 sachets	3





MÉLANGE DE FLEURS DÉCORATIVES

Mélange de pétales de fleurs multicolores séchées avec une fragrance/goût légère et aromatique. Prêt à l'emploi, idéal pour garnir les salades, les plats épicés et sucrés.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03910	Aroma-Box 470ml	25g	NSG



MÉLANGE DE FRUITS ET FLEURS DÉCORATIFS

Mélange équilibré de fruits lyophilisés avec pétales de fleurs séchées au goût aigre-doux. Prêt à l'emploi, sont idéaux pour garnir desserts, glaces et fruits.

CODE	FORMAT	POIDS NET	
03910	Aroma-Box 470ml	50g	NSG

PRÉPARATION POUR SORBET



PRODUCT	CODE	FORMAT	SACHETS/BLISTER	BLISTER/CARTON	
au Citron	03111/D	Blister	2 sachets	3	SG
au Pamplemousse Rose	03114/D	Blister	2 sachets	3	
à la Pomme Verte	03113/D	Blister	2 sachets	3	
aux Agrumes	03787/D	Blister	2 sachets	3	SG
Fruit de la Passion	03789/D	Blister	2 sachets	3	SG



Préparation: sorbetière + 1 poche + 3 litres d'eau = 65 portion de 60g

TOPPING

Avec bouchon anti-goutte et dispenser pour 6 bouteilles.

PRODUIT	CODE	POIDS NET	
au Caramel	03751/K	1000g	SG
au Chocolat	03752/K	1000g	SG
aux Fruits des bois	03754/K	1000g	SG
à la Pistache	03759/K	1000g	
au Sabaion	03757/K	900g	





Demetra S.r.l.

Bureaux et Usine

Via Roma, 751
23018 Talamona (SO) - Italie
info@demetrafood.it
T +39 0342 674011
F +39 0342 674030

Unité Logistique

Via Industria, 13/A
23017 Morbegno (SO) - Italie

Point de vente

Via Industria, 13
23017 Morbegno (SO) - Italie

demetrafood.it



AUTENTIC

AU
TH
EN
TIC
food passion

Tutti i migliori ingredienti più uno...
la nostra autentica passione