

# NOTRE MONDE DE MARQUES



La passion du goût et de l'art culinaire



## BIENVENUE CHEZ SWISS GASTRO SOLUTIONS

Nous sommes le partenaire compétent dans les services de restauration suisses et nous couvrons les besoins du secteur de la gastronomie, de l'hôtellerie, de la restauration collective et de la gastronomie événementielle.

### **Conseil global**

Une équipe au service externe avec plus de 40 collaborateurs du service commercial et du service de gestion des grands comptes veille à un service client de proximité compétent qui met la priorité aux produits régionaux. Swiss Gastro Solutions attache de l'importance à un conseil individuel pour une conception et une offre de produits diversifiées et orientées selon les besoins pour soutenir ses clients. Grâce à des concepts inspirants, vous allez convaincre vos hôtes.

### **Assortiment complet**

Nos clients et clientes profitent d'un assortiment complet à différents niveaux de convenance: les produits de boulangerie, les produits à base de pommes de terre, la viande et le poisson, les fruits et légumes, les substituts de viande, les glaces, les œufs et spécialités laitières, le riz, le café et le chocolat. Plus de 3000 produits sont à disposition de traiteurs créatifs et innovants.

### **Des marques fortes réunies pour vous**

Notre objectif est de vous fournir le meilleur choix en produits qui répond aux exigences gastronomiques actuelles et qui respecte une alimentation équilibrée. À cet effet, nous comptons sur des marques fortes issues de nos propres industries qui ont trouvé leur place depuis de nombreuses années dans la restauration. Nos marques sont la garantie d'une grande variété de produits et d'une excellente qualité.

Les pages suivantes vous offrent une vue d'ensemble sur la diversité de nos marques. Nous vous souhaitons bonne lecture.

# INFORMATIONS EN LIGNE

Nous nous réjouissons de pouvoir vous présenter nos informations variées dans un nouveau format. À l'adresse **swissgastro solutions.ch** vous trouverez bien entendu toutes les informations essentielles au sujet de notre organisation, notre vaste gamme de produits, nos activités et aussi nos documents de vente. Laissez-vous inspirer par nos blogs, parcourez notre assortiment et trouvez toutes les informations importantes sur les produits, comme les déclarations, les valeurs nutritionnelles, les indications relatives aux allergènes, les labels etc. Nous vous souhaitons une bonne visite de notre page web.



Toujours les  
dernières informations  
en date!







## SOMMAIRE

|           |                         |           |                      |
|-----------|-------------------------|-----------|----------------------|
| <b>6</b>  | Nos marques             | <b>30</b> | Inflagranti Caffè    |
| <b>7</b>  | Labels & certifications | <b>32</b> | Delizio              |
| <b>8</b>  | Bischofszell Culinarium | <b>34</b> | MORE /Aproz          |
| <b>12</b> | Vegi Planet             | <b>36</b> | COOH                 |
| <b>14</b> | Pastanova/Salsanova     | <b>38</b> | Mifroma              |
| <b>16</b> | GourmetSteam            | <b>40</b> | La Réserve du Maître |
| <b>18</b> | Torricella              | <b>42</b> | mérat                |
| <b>20</b> | JOWA                    | <b>44</b> | Tipesca              |
| <b>22</b> | HUTTWILER glutenfree    | <b>46</b> | Lüchinger + Schmid   |
| <b>24</b> | Qualité par Tradition   | <b>48</b> | I Gelati             |
| <b>26</b> | Delicaterra             | <b>50</b> | Frey                 |
| <b>28</b> | Café Royal              |           |                      |

# NOS MARQUES



Culinarium



pastanova

salsanova



Inflagranti  
Café

DELIZIO



# LABELS & CERTIFICATIONS



Aquaculture Stewardship Council: Produits provenant d'une aquaculture responsable certifié **ASC**.

[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)



Eco-Score de **Beelong**: évaluation de l'empreinte écologique d'un produit.

[www.beelong.ch](http://www.beelong.ch)



Différentes certifications **Bio**:

- Bio-Suisse [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)
- Production bio certifiée (standard Migros)
- Standard bio UE



**Garantie CULINARIUM Regio**

Fait référence aux saveurs provenant de la région spécifiée.

[www.culinarium.ch](http://www.culinarium.ch)



**Sans gluten** d'après le standard de l'Association of European Coeliac Societies (AOECS).

[www.aoecs.org](http://www.aoecs.org)



Association selon la loi 1901 œuvrant pour des formes d'élevages alternatifs contrôlés (**KAT**): la traçabilité & conditions d'élevage sont garanties pour les ovoproduits (d'importation).

[www.was-steht-auf-dem-ei.de](http://www.was-steht-auf-dem-ei.de)



**Commerce équitable** Max Havelaar: renforce les petits paysans et les travailleurs et travailleuses dans les pays en voie de développement et les pays émergents.

[www.maxhavelaar.ch](http://www.maxhavelaar.ch)



**IP Suisse**: aliments provenant d'élevages respectueux du bien-être animal et respectant les droits de l'homme.

[www.ipsuisse.ch](http://www.ipsuisse.ch)



Marine Stewardship Council (**MSC**): poissons et produits de la mer certifiés et durables.

[www.msc.org](http://www.msc.org)



**Rainforest Alliance**: le label Rainforest Alliance s'engage pour un meilleur avenir pour l'homme et la nature.

[www.rainforest-alliance.org](http://www.rainforest-alliance.org)



**Suisse Garantie**: les produits sont garantis de Suisse.

[www.suissegarantie.ch](http://www.suissegarantie.ch)



**Swiss Certified**: système d'assurance qualité des ovoproduits.

Les exigences conformes aux critères Swiss Certified dépassent en partie les critères de protection animale définis par la Suisse.



SwissVeg: produits **végétariens & végétans**

[www.swissveg.ch](http://www.swissveg.ch)

# BISCHOFZELL CULINARIUM

## AUSSI SOPHISTIQUÉ ET VARIÉ QUE VOTRE CUISINE

Bischofszell Culinarium est la marque qui figure pour des produits haut de gamme offrant un rapport qualité/prix équilibré. La marque a trouvé sa place sur le marché depuis les années 80 et elle soutient les restaurateurs dans leur travail quotidien. Les produits sont disponibles avec différents niveaux de convenance, ce qui permet une flexibilité maximale lors de la préparation.

Elle séduit non seulement par sa qualité mais aussi avec l'importance et la variété de sa gamme. Son assortiment adapté englobe un grand nombre de produits de la vie de tous les jours comme le birchermuesli, la salade, les légumes, les produits à base de pommes de terre, des plats préparés, des accompagnements, des fruits et des confitures.

### Vos avantages

- Adapté à 100% aux besoins du secteur gastronomique
- Une large variété de l'assortiment
- Une qualité élevée et contrôlée (certifications incl.)
- Différents niveaux de convenance pour une flexibilité maximale lors de la préparation
- Près de 800 produits pour des cuisiniers créatifs et innovants! Parmi ces produits, plus de 300 sont certifiés Vegi
- L'ensemble des produits bénéficient d'une évaluation de l'éco-score Beelong
- Un grand nombre de produits sont certifiés selon les normes de Swissveg
- La plupart des articles sont conçus et fabriqués en Suisse dans notre propre atelier.
- Les états variables des composants permettent une planification efficace qui tient compte des coûts.
- Portionnement facile grâce à la technologie IQF (Individually Quick Frozen)





**Bischofszell**

*Culinarium*





## Notre assortiment

### Les produits à base de pomme de terre – notre compétence clé

Pour nos sous-assortiments suivants, nous concevons et fabriquons dans nos propres ateliers des produits savoureux à base de pomme de terre qui peuvent être employés de manière polyvalente:

- des frites
- des spécialités à base de pomme de terre (accompagnement & gratins)
- des Rösti
- des flocons de pommes de terre
- des chips



### Les légumes

Peu importe si vous préférez préparer votre propre mélange de légumes ou si vous aimeriez utiliser une composition harmonieuse, nous vous proposons les deux variantes. Chez nous, vous trouverez des légumes et des mélanges de légumes tout comme des champignons.

### Les salades – déjà toutes préparées

Avec notre assortiment qui a été conçu et fabriqué dans nos propres ateliers, nous vous proposons des salades classiques et traditionnelles tout comme des combinaisons exotiques. Avec les produits de base pour salades, vous avez aussi la possibilité d'y apporter rapidement et facilement votre signature personnelle. Les salades de saison complètent l'assortiment standard.



### Birchermuesli

Nos birchermuesli se distinguent par leur légèreté et leurs saveurs fruitées grâce à une grande teneur en fruits. Conçus et fabriqués dans nos propres ateliers, nous proposons régulièrement des birchermuesli de saison en plus du birchermuesli standard, également disponible avec le label BIO.



## Poêlées

L'assortiment comprend un vaste choix en poêlées traditionnelles et exotiques. Les produits sont conçus et fabriqués dans nos propres ateliers en Suisse. Ces produits séduisent par leurs saveurs authentiques, et la réussite de leur préparation est garantie grâce à une préparation simple et sûre tout comme le portionnement facile avec la technologie IQF (Individually Quick Frozen).

## Accompagnements

Avec nos accompagnements variés, il est possible de toujours combiner de nouveaux menus. La composition individuelle permet d'innombrables possibilités, que ce soit avec des spätzli aux œufs, des knöpfli, des schupfnudeln, des gnocchis, du risotto ou des galettes de maïs.

## Les fruits

Notre sélection de fruits divers, de baies, de mélanges et des produits à base de marrons vous permet la création individuelle de desserts aux fruits ou de mueslis par exemple. Pour la coupe aux vermicelles, nous vous proposons la purée de marron pour raffiner le dessert avec une note personnelle tout comme les vermicelles déjà préparés.

## Confitures

L'assortiment comprend différentes confitures portionnées à une ou plusieurs saveurs. Cet assortiment est complété avec du miel aux fleurs et trois confitures aux fruits de la sous-marque Fit & Well.



Marque et  
assortiment en détail



# VEGI PLANET

## LA SAVEUR SANS LA VIANDE



**Une sélection minutieuse de denrées protéinées d'origine végétale, telle est la base de l'offre diversifiée de Vegi Planet. Ces produits sensoriellement convaincants attirent aussi bien les véganes, les végétariens et que les flexitariens.**

Les produits Vegi Planet sont de précieuses sources de protéines alternatives. En proposant une offre complémentaire de plats végans et végétariens, l'assortiment Vegi Planet répond à la demande croissante en matière d'alimentation peu ou non carnée.

### Vos avantages

- 100 % plaisir et 0 % viande
- Source d'inspiration pour les restaurateurs créatifs et modernes
- Produits tendance conformes aux habitudes alimentaires actuelles
- Qualité organoleptique et structure convaincantes («similaire à la viande»)
- Qualité des produits grâce à un savoir-faire de production propre
- Recettes majoritairement sans soja (base: protéines de pois)
- Tous les produits sont certifiés par l'association Swissveg et exempts d'OGM
- Assortiment complet de produits végétariens et végans
- Offre variée pour plats à l'emporter et à la carte
- Précieuses sources de protéines alternatives pour l'organisme
- Variété et nouvel élan dans le menu
- Multiples combinaisons possibles et préparation facile



## Notre assortiment

L'assortiment Vegi Planet est exempt d'exhausteurs de goût et est certifié selon les normes strictes de l'association Swissveg. Les qualités organoleptiques et la structure des produits sont souvent très proches de produits carnés comparables.

### Classiques éprouvés

Savourer comme en Italie: pâtes nappées d'une sauce bolognaise Vegi Planet inspirée du sud ou alors, si le temps manque vraiment, lasagnes végétariennes tout droit sorties du four. En guise d'alternative, on redécouvrira nos spécialités nationales: émincé de veau à la zurichoise ou escalope panée, ces mets font également l'unanimité dans leur version végétarienne.

### Burgers, falafels, etc.

Des délices culinaires de toute la planète réinterprétés sur une base végétale: burgers, gyros, falafels, cevapcicis, boulettes de viande et nuggets. Prêts en un tournemain, ces produits se transforment en de succulents repas en y ajoutant juste quelques accompagnements. Apprécies de tous, à tout âge.



Marque et assortiment en détail



# PASTANOVA

## PÂTES FARCIES AUX SAVEURS VARIÉES

**pastanova**

Les Pastanova rendent tout le monde heureux. Elles se laissent idéalement préparer dans une cuisine gastronomique. Farcies aux légumes, aux champignons ou à la viande, les amateurs et gourmets de la cuisine méditerranéenne les adorent. Avec nos savoureux tortellis, tortellonis, raviolis et cappellettis, vous allez mettre l'eau à la bouche de vos hôtes. Bon appétit!

### Vos avantages

- Meilleur rapport qualité-prix
- Pâtes aux œufs d'élevage en liberté certifiés KAT
- Le focus sur les produits phares
- Variété idéale des formats pour différentes utilisations
- Recettes de création
- Tous les types de pâtes sans viande sont certifiés ovo-lacto-végétariens
- Préparation qui réussit à coup sûr



## Notre assortiment

Que serait la Suisse sans la cuisine italienne? Nous vous proposons des pâtes farcies sous quatre formes typiques avec des farces classiques. Dans l'assortiment standard, vous trouverez des tortelli, des tortelloni, des raviolis et des cappelletti aux farces variées comme la farce caprese, aux cinq fromages, à la viande ou aux légumes.

### Qualité

Nous accordons une grande importance à la qualité. D'une part, celle de la composition harmonieuse des farces et d'autre part de la stabilité à la cuisson et à la chaleur. Les pâtes à base d'œufs gardent ainsi leur fermeté «al dente» appréciée.

### Variations saisonnières

Diversifiez votre carte des menus avec nos spécialités de saison. Les délices spécialement adaptés aux saisons comme par exemple les raviolis aux asperges ou les tortelli à la courge viennent parfaitement compléter notre assortiment de base.

## salsanova

Pour votre plat de pâtes, vous avez encore besoin d'une sauce adaptée? Qu'en serait-il par exemple avec une sauce tomate classique, une sauce pesto verde bien épicée, une sauce all'arrabbiata relevée ou d'une sauce de base idéale? Avec notre assortiment Pastanova, nous proposons une vaste gamme en sauces. Celle-ci comprend un choix de différentes sortes tout comme des sauces de base. Avec les sauces de base, vous pouvez amener de la variété dans vos plats et leur apporter une touche personnelle.

Marque et assortiment en détail



# GOURMETSTEAM

## LA CUISSON À LA VAPEUR

GOURMET  STEAM

**GourmetSteam réalise le rêve des saveurs. La cuisson dans son propre jus veille à ce que les vitamines, les minéraux et surtout les saveurs soient préservés de manière optimale. La structure cellulaire des produits n'est pas détruite avec ce système innovant de cuisson à la vapeur.**

L'utilisation de GourmetSteam ne requiert ni des connaissances spécifiques ni des infrastructures onéreuses. Le portionnement avantageux des produits GourmetSteam vous permet un haut niveau de flexibilité. Des pertes à la cuisson sont quasi impossibles. Le système GourmetSteam n'offre pas seulement des avantages culinaires: il combine une expérience gustative unique avec des avantages tangibles sur le plan économique.

### Vos avantages

- Préparation rapide et facile
- Plus de saveurs, de vitamines et de minéraux
- Les couleurs des légumes restent intenses
- Des plats toujours réussis – la surcuisson est impossible
- Une flexibilité maximale dans la planification des menus
- Préparation à cuisson douce
- Presque pas de pertes lors de la cuisson
- Peu encombrant qui requiert une infrastructure minimale (micro-ondes à partir d'une puissance de 2100 watts pour 1 bol, resp. de 3200 watts pour 2 bols)
- Baisse les dépenses: investissements en appareils et en coûts de personnel
- Gain de temps supplémentaires à employer pour d'autres tâches



## Notre assortiment

### Voici comment fonctionne le système

#### GourmetSteam:

- Ce système de cuisson avec film fonctionne comme une soupape.
- Le film équilibre les variations des durées de cuisson (pas de surcuisson)
- L'aliment cuit dans son propre jus (cuisson douce)
- Les petites perforations évacuent la vapeur de manière contrôlée

#### GourmetSteam convient pour un grand nombre d'utilisations:

##### Pour les cuisines avec une installation limitée:

- Repas à emporter
- Convenience Shops/stations-service
- Les boulangeries/boucheries qui souhaitent compléter leur assortiment de base avec des plats supplémentaires

##### Dans le travail quotidien:

- Extension du choix des repas
- Repas principaux à hautes valeurs nutritives
- Accompagnements/buffet
- Extension des heures de service (p.ex. les heures creuses)

##### Pour des événements gastronomiques:

- Des banquets organisés sur place
- Service traiteur à l'extérieur
- Service temporaire (p.ex. en raison de transformations, d'une pénurie en personnel ou à l'occasion d'un événement gastronomique)

Marque et assortiment en détail



1. Portionnement optimal bols GN ½ (réfrigérés ou congelés)



2. La cuisson douce des aliments dans leur propre jus au micro-ondes (env. 4–6 min)



3. Laisser reposer env. 2 min, tourner un peu le bac



4. Servir ou maintenir au chaud

# TORRICELLA

## TOUT L'UNIVERS DU RIZ



Du riz du monde entier est conditionné et, pour une part, affiné à Taverne dans le Tessin. La marque Torricella est issue de la plus grande et de la plus performante rizerie de Suisse à l'heure actuelle et offre à ses clients exigeants la fiabilité et la fraîcheur requises.

### Vos avantages

- Produits à base de riz emballés frais sur commande
- Riz de qualité présentant un bon rapport qualité-prix
- Hygiène irréprochable dans notre entreprise exempte d'allergènes
- Accompagnement idéal sans gluten



## Notre assortiment

Le riz est l'ingrédient idéal de la cuisine moderne. Polyvalent, il répond au goût de nombreux consommateurs soucieux de leur alimentation.

En plat principal végétarien ou comme accompagnement d'une viande ou d'un poisson – avec nos produits à base de riz, vous pouvez concocter le plat idéal pour vos clients.

Vous avez le choix: riz long grain étuvé, différents riz pour risotto, mélange de riz sauvage ou riz asiatique comme le riz au jasmin ou le basmati. Notre farine de riz peut servir par ailleurs de liant sans gluten et au goût neutre pour les sauces ou les desserts.



Marque et assortiment en détail



# JOWA CONVAINCANT CHAQUE JOUR



## La première boulangerie de Suisse

Depuis plus de 80 ans, JOWA est une référence en termes de variété, de saveurs et de fiabilité. JOWA garde toujours à l'œil les envies et les besoins de ses clients. Avec une large variété de produits de boulangerie de haute qualité suisse, des snacks et des compositions attrayantes, la première boulangerie de Suisse contribue quotidiennement au succès de ses entreprises clientes. Que ce soit avec des spécialités de saison, des produits de convenance ou de congélation, des articles de table emballés à l'unité, des solutions de traiteur ou encore des produits de boulangerie sans gluten.

## Vos avantages

- Produits fabriqués avec passion et fierté
- Méthodes de production ultramodernes combinées à l'artisanat traditionnel
- Assortiment diversifié pour répondre aux besoins individuels des clients
- Le système de gestion qualité assure le respect strict des directives dans toutes les phases de production
- Les produits sont disponibles en un temps minimum
- Quatre niveaux de cuisson permettant une flexibilité optimale
- Qualité fiable et constante
- Comme fait maison – mais plus rapidement



## Notre assortiment

C'est avec passion et fierté que JOWA fabrique des produits de boulangerie, tout en combinant des méthodes de production ultramodernes à la tradition artisanale. Notre large assortiment est très polyvalent. Il contient différents types de croissants, des petits pains et des pains, des tresses, snacks et tout ce qui est apprécié par les amateurs de pain. Une sélection d'articles sont également disponibles pour le co-branding.

### Quatre niveaux de cuisson

Il existe des produits pour quatre niveaux de cuisson qui vous permettent une flexibilité maximale. Même par des fréquentations variables, vous pouvez proposer du pain fraîchement sorti du four en très peu de temps.

### Grande variété de pains au feu de bois

Des pains incomparables cuits au feu de bois vous attendent, vous et vos clients. Aux arômes de pain prononcés, une croûte fine, une mie à grands pores et une conservation extra longue. À base d'ingrédients naturels comme de l'eau, de la farine, de la levure, du sel et beaucoup de temps: pour une saveur entièrement naturelle.

### Les minis

Bouché après bouché, c'est un plaisir: Découvrez le délicieux assortiment en version mini de JOWA. Il comprend des mini-croissants pour accompagner le café, des mini-petits pains de table ou encore les saveurs délicieuses du mini-strudel aux pommes et du mini-millefeuille: tout le monde y trouvera son bonheur!



Marque et assortiment en détail



# HUTTWILER GLUTENFREE LE NOUVEL ASSORTIMENT SANS GLUTEN

HUTTWILER  
+ GLUTENFREE

## **Bienvenue chez HUTTWILER glutenfree!**

Vous proposez des produits HUTTWILER glutenfree: bonne décision! Car toujours plus de personnes souhaitent ou sont obligées de renoncer au gluten dans leur alimentation. Nos pains et produits de boulangerie de haute qualité suisse sont parfaitement adaptés à vos besoins et à ceux de vos clients. Tous les produits sont à 100% fiables et sans gluten.

## **Vos avantages**

- Une alimentation saine et savoureuse
- À 100% sans gluten, sans lactose et sans blé
- Emballage à l'unité qui protège bien le produit
- Dans une pochette pratique résistante à la cuisson
- Facile à manipuler offrant une utilisation sûre
- Optimal pour les amateurs de pain intolérants au gluten



## Notre assortiment

### Notre philosophie des saveurs sans gluten

Notre objectif est d'offrir à toutes les personnes qui souhaitent ou doivent éliminer le gluten de leur alimentation la garantie dont ils ont besoin pour savourer en toute insouciance du pain et des produits de boulangerie avec nos produits savoureux, de haute qualité et sans gluten. La sécurité est au centre de nos préoccupations. Mais aussi la saveur, le plaisir et la qualité de vie sont très importants à nos yeux.

### La meilleure qualité de la Suisse

En tant qu'entreprise suisse, nous nous sentons très liés à la nature locale. Elle a aiguisé notre sens pour des ingrédients purs, des saveurs authentiques et le respect de la nature et de ses ressources. Tout cela dans un esprit de durabilité.

### Certifié par l'Association de la Coeliakie

En tant que marque de JOWA AG, HUTTWILER glutenfree est un fabricant inscrit à l'Association de la Coeliakie de la Suisse alémanique avec le numéro de licence CH-018. C'est pourquoi tous nos produits sont pourvus du symbole officiel sans gluten (épi barré dans un cercle). La licence qui autorise l'utilisation de ce symbole est seulement émise par l'AOECS (Association of European Coeliac Societies) si les critères requis sont respectés. Puisque malheureusement, une allergie vient rarement seule et que l'intolérance au gluten est fréquemment accompagnée d'autres allergies, nos produits de boulangerie sont non seulement garantis sans gluten mais également sans lactose et sans blé.



Marque et assortiment en détail



À 100%  
SÛR



# QUALITÉ PAR TRADITION DES CONFISERIES TRADITIONNELLES DE LA MEILLEURE QUALITÉ



Nos grands classiques très appréciés comme la tartelette de Linz, les coquins, la tartelette aux noix des Grisons et bien d'autres produits sont emballés à l'unité et offrent une conservation non-réfrigéré de longue durée. Les compagnons parfaits pour la route et les moments de plaisir savoureux!

## Vos avantages

- Les délices classiques aux excellents ingrédients et fabriqués à base de recettes traditionnelles bien gardées
- Emballage unitaire pratique (hygiénique)
- Idéal à emporter
- Produits non-réfrigérés
- Emploi polyvalent



## Notre assortiment

«Qualité par Tradition», la ligne premium appréciée par les amateurs de confiseries propose des spécialités suisses selon les recettes traditionnelles d'origine.

Les articles de table emballés à l'unité permettent des utilisations polyvalentes qui sont justement adaptés à la restauration: p.ex. en tant qu'article de table ou de comptoir, à intégrer au lunchbag ou dans le minibar de la chambre d'hôtel. Avec des articles emballés à l'unité et respectant les normes d'hygiène, ils peuvent être savourés à n'importe quelle occasion.



Marque et assortiment en détail



# DELICATERRA

## LE MEILLEUR DE LA NATURE

Delicaterra  
PASSION FOR FOOD

Delicaterra est la marque de tous ceux qui recherchent des produits sains et équilibrés avec les meilleurs ingrédients, qui séduisent aussi totalement par leur goût. L'assortiment comprend des noix, des fruits secs, des graines, des articles pour l'apéritif et du quinoa et offre ainsi des possibilités de recettes illimitées. Cuisiner, faire des pâtisseries, grignoter et affiner avec le meilleur de la nature de Delicaterra.

### Vos avantages

- Assortiment complet pour des recettes illimitées: fruits secs, noix, articles pour l'apéritif, graines, quinoa
- Transformation soignée et délicate et conditionnement préservant la fraîcheur des arômes en Suisse
- Partenariats de longue date avec des producteurs sélectionnés dans les meilleures zones de culture
- Emballage convenance sous forme de sachet à fond plat refermable



## Notre assortiment

### Noix

Les noix Delicaterra sont parfaites pour le buffet du petit-déjeuner, comme en-cas ou comme ingrédient pour une cuisine équilibrée. Les mélanges de noix sont un en-cas complet et naturel.

### Fruits secs

Les fruits secs de Delicaterra sont riches en fibres et minéraux et polyvalents. Au petit-déjeuner, en pâtisserie ou comme garniture de plats exotiques, ils apportent un petit quelque chose en plus.

### Graines

Les mélanges de graines sont de véritables concentrés d'énergie qui ajoutent une note raffinée aux salades et aux pâtisseries.

### Articles pour l'apéritif

Pour l'apéritif, comme en-cas au bar ou dans la salle de réunion: les articles pour l'apéritif épicés de Delicaterra apportent le peps nécessaire.



Marque et assortiment en détail



# CAFÉ ROYAL LE PLAISIR DU CAFÉ SANS COMPROMIS



Café Royal ne fait aucun compromis sur le goût, car ce n'est pas ce que veulent vos clients. C'est pourquoi Café Royal s'est fixé pour objectif une torréfaction parfaite du café. Cela nécessite, outre une longue expérience dans le café, le courage de rompre les traditions et de se renouveler sans cesse. Et ce, avec un seul objectif: la meilleure des qualités et le goût le plus fin.

## Vos avantages

- La symbiose parfaite entre innovation et tradition: Café Royal ne se repose pas sur plus de 60 ans d'expérience dans la torréfaction du café, mais s'efforce toujours d'obtenir le meilleur des cafés pour tous les types de préparation courantes.
- Produits uniques pour tous les domaines d'utilisation: en grains, dosettes Office\* ou capsules compatibles\*.
- Tous les produits Café Royal sont certifiés Rainforest Alliance ou Fairtrade Max Havelaar.



\* Compatible avec le système Nespresso® ou Nespresso® Professional. Cette marque est la propriété de tiers qui n'ont aucune relation avec Swiss Gastro Solutions.

## Notre assortiment

### En grains

Des mélanges de grains spécialement conçus pour la restauration et provenant des meilleures régions de culture garantissent à vos clients un plaisir royal du café. Qu'il s'agisse d'un Crema équilibré, d'un espresso intense, d'un espresso forte ou d'un Decaffeinato doux; qu'il s'agisse de grains certifiés Fairtrade Max Havelaar ou Rainforest Alliance: Café Royal est le meilleur café de Suisse.

### Office Pads

Pour un excellent café au bureau ou dans une salle de réunion, pas besoin de l'original. Les dosettes Office Café Royal séduisent par leur compatibilité, leur qualité et leur prix. Pour le système Nespresso®\* Professionnel\*.

### Capsules compatibles

Le meilleur café sans compromis et une compatibilité convaincante permettent de savourer un délicieux café sur simple pression d'un bouton. Vous appréciez la simplicité et vos clients savourent leur café. Compatibles avec le système Nespresso®\*.



Marque et assortiment en détail



# INFLAGRANTI CAFFÈ DÉCOUVREZ TOUTE LA PASSION DU CAFÉ!

Inflagranti  
Caffè

Les grains de notre café Inflagranti proviennent d'excellentes plantations de culture durable. Idéal pour les restaurants qui aimeraient offrir à leur clientèle un café de qualité supérieure en toute bonne conscience. Qu'il s'agisse d'un Crema léger avec des grains 100% arabica ou d'un espresso corsé méridional; qu'il s'agisse de café en grains ou moulu: Inflagranti Caffè donne à vos clients une bonne raison de revenir chez vous. L'emballage intemporel et esthétique d'Inflagranti Caffè attire le regard derrière le comptoir.

## Vos avantages

- Plus de 60 ans d'expérience dans la torréfaction du café
- Transformation douce chez l'un des plus grands torréfacteurs de café de Suisse
- Des mélanges de café créés avec soin, spécialement conçus pour la restauration
- Tous les grains de café sont certifiés Rainforest Alliance ou Bio
- Emballage élégant et jouant sur l'émotion



## Notre assortiment

### Service personnel

Quel est le bon degré de mouture pour mon moulin à café? Quel doit être le dosage du café? Quelle doit être la température de l'eau? Le bon réglage de la machine et du moulin à café est un facteur clé de la préparation du café. Nos conseillers clientèle certifiés Barista sont à votre disposition pour l'introduction d'Inflagranti Caffè. Bien entendu, nous proposons également des formations pour vous et votre équipe.

### Nos accessoires

Servez Inflagranti Caffè à vos convives dans des tasses attrayantes. Notre assortiment d'accessoires comprend des tasses, des verres, des soucoupes, des gobelets et des accessoires tels que des plateaux et des sticks de sucre. Nous proposons tout ce qui permet de compléter harmonieusement l'expérience du café de votre clientèle.

### Rainforest Alliance

Le programme de certification de Rainforest Alliance a pour objectif de créer un avenir meilleur pour l'être humain et la nature.

[www.rainforest-alliance.org](http://www.rainforest-alliance.org)



Marque et assortiment en détail



# DELIZIO

## PUR PLAISIR DU CAFÉ POUR VOS HÔTES

**DELIZIO**  
GENUSS PUR

**Choyez vos hôtes avec du café dans les chambres, sans avoir beaucoup plus de travail. L'alliance parfaite entre la machine à café Delizio et les capsules compatibles vous le permettent. À cela s'ajoute notre vaste offre de services.**

### **Vos avantages**

- Des machines à café élégantes et compactes s'insérant dans tous les environnements
- Plus de 60 ans d'expérience dans la torréfaction du café
- Choix de variétés individuel
- Service inclus en cas de réparation
- Qualité suisse



## Notre assortiment

### Capsules à café

L'assortiment de capsules pour la restauration se compose d'une sélection minutieuse des variétés Delizio les plus appréciées. De léger à intense, tous les souhaits des clients peuvent être satisfaits.

### Machine à café

Les machines à café Delizio séduisent par leur design noble et l'arôme intense de leur café. Elles allient fonctionnalité de premier ordre et élégance. La courte pause «développement de l'arôme» génère un effet de pré-percolation afin que votre ristretto ou espresso libère tous ses arômes. Et grâce à la pompe qui s'adapte aux variétés de café, même vos lungos présentent un arôme de qualité inédite.

### Accessoires

Notre porcelaine Delizio est élégante et intemporelle. Un porte-capsules noble en bois assure une présentation optimale dans la chambre d'hôtel; pour la salle de réunion, des porte-capsules plus grands sont également disponibles.



Marque et assortiment en détail



# ENCORE PLUS DE JUS POUR VOUS!



## **Le petit assortiment raffiné de jus de fruits pour le brunch, l'apéro et pour les cocktails.**

Les jus MORE contiennent beaucoup de fruits muris au soleil, c'est la raison de leur goût fruité. Rafraichissants et fruités. Les jus de fruits de la marque «MORE» sont synonymes de santé et de bien-être. La ligne séduit par des jus qui ont une haute teneur en fruits et qui sont peu acides tout en ayant un goût délicieux.

## **Vos avantages**

- Fruités et rafraichissants
- Plein de fruits mûris au soleil
- À boire purs mais également en smoothies ou cocktails
- Les briques de 25 cl sont parfaits à emporter



## Notre assortiment

Nous fabriquons toutes nos sortes en Suisse. À cet effet, nous utilisons des fruits très variés (des fruits frais et sous forme concentrée) pour en tirer le meilleur. Des fruits exotiques comme le fruit de la passion ou la goyave mais aussi des fruits favoris de la région comme la pomme. Si vous buvez nos jus de fruits, vous n'aurez pas plus de succès et ne serez pas plus cool: vous y arrivez très bien par vous-même! En revanche, chacune de nos sortes est simplement délicieuse. Elles excellent également sous forme de smoothie.

### Jus de fruits à base de jus concentré

Power Fruit Mix, Active Orange ou Crazy Apple: tous les jus contiennent 100% de fruits à base de jus concentré. Ils sont disponibles aux formats pratiques et maniables à 1l et à 25cl et se conservent sans réfrigération. De plus, le Power Fruit Mix est pourvu du label Max Havelaar.

### Jus frais

Fresh Orange Juice est un jus frais et contient 100% de fruits. Voici comment ce jus se distingue des autres: il ne subit aucun traitement thermique et il est directement mis en bouteille après le pressurage des fruits mûris au soleil. Pratique dans des bouteilles refermables de 1l, il est prêt à être consommé et se conserve au frais.



Vous trouverez d'autres boissons de la maison Aproz à l'adresse [www.aproz-gastro.ch](http://www.aproz-gastro.ch).

  
Marque et  
assortiment en détail



# COOH

## DES PRODUITS LAITIERS POUR LA GASTRONOMIE SUISSE



L'assortiment très varié des produits laitiers COOH est produit par le groupe ELSA-Mifroma, dans différents sites de Suisse. ELSA-Mifroma se caractérise par une expertise de plusieurs décennies dans la fabrication et le conditionnement de produits laitiers. L'entreprise assure la qualité élevée de ses produits par un contrôle total de l'ensemble des processus, depuis l'approvisionnement de la matière première jusqu'à la livraison des produits finis.

Elle a développé pour la gastronomie suisse tout un assortiment de produits laitiers qui se présentent en unités spécialement adaptées aux besoins de celle-ci et avec comme dénominateurs communs le plaisir, la qualité et le goût. Ce sont les valeurs de la marque COOH, synonyme de produits laitiers exclusifs pour la gastronomie suisse.

### Vos avantages

- Une expertise et une expérience de plusieurs décennies.
- Uniquement du lait suisse, à la base de produits de haute qualité.
- Des produits authentiques aux saveurs équilibrées.
- Une qualité constante grâce à des contrôles à toutes les étapes des processus.
- Des investissements continus dans le développement de nouvelles technologies et produits.
- Un assortiment spécifique pour les besoins de la gastronomie.
- Une grande variété d'arômes et de tailles d'emballages.
- Un assortiment adapté à tous les besoins de consommation de la journée.
- Une valeur ajoutée appréciable, grâce à une gamme d'utilisation variée.
- Une présentation sympathique et moderne.



## Notre assortiment

**COOH propose un assortiment équilibré de produits laitiers à transformer en cuisine ou à déguster immédiatement à la table. Laissez-nous vous inspirer.**

### Lait

Les teneurs en matière grasse varient, mais l'origine est la même: du lait COOH, issu d'une production respectueuse du bien-être animal, en faveur de l'environnement avec un partenariat équitable pour nos agriculteurs.

### Crème

L'éventail de crèmes COOH est vaste: il va des portions de crème à café à la crème fouettée en bombe, en passant par la demi-crème et la crème entière.

### Beurre

De grands conditionnements pour professionnels aux petites portions de qualité supérieure pour le buffet du petit-déjeuner, COOH répond aux besoins de la restauration par un assortiment adapté.

### Fromage frais et séché

Le cottage cheese, le mascarpone et le séché COOH permettent de confectionner des plats légers et des desserts onctueux.

### Yogourts

Aux fruits ou au chocolat, fermes ou brassés: COOH propose un large choix de yogourts fabriqués avec du lait suisse, du pot de 90 g au grand format de 3 kg. Disponibles en divers parfums très appréciés, à savourer tout au long de la journée.



Marque et assortiment en détail



# MIFROMA

## SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES DES MAÎTRES FROMAGERS SUISSES

**+ MIFROMA +**  
MAÎTRES FROMAGERS SUISSES

Depuis près d'un demi-siècle, Mifroma s'occupe, en tant que professionnel, de l'affinage et du conditionnement du fromage et est devenu au fil des ans l'un des plus importants spécialistes du fromage en Suisse.

Une des compétences clés de Mifroma est l'affinage du Gruyère AOP de la région. L'appellation d'origine contrôlée (AOP) est un label de qualité réservé à des produits typiques enracinés dans leur région d'origine.

Les meules de fromage sont produites dans des fromageries régionales puis entreposées dans les grottes naturelles de grès de Mifroma à Ursy. Dans ces caves à fromage uniques et impressionnantes, les maîtres fromagers surveillent quotidiennement la maturation des meules dans le respect de l'artisanat et de la tradition transmis depuis des siècles.

## Vos avantages

- Spécialistes en fromage suisses renommés et fidèles aux traditions
- Mélange de tradition, de savoir-faire et de technologie
- Affinage dans l'une des plus grandes grottes naturelles de grès de Suisse
- Processus de maturation accompagné par des maîtres fromagers pour un développement optimal des arômes
- Compétences globales en termes de processus et longueur d'avance en matière d'innovations pour le conditionnement
- Traçabilité garantie à 100% de la chaîne de production, jusqu'au producteur de lait
- Focalisation sur la sécurité alimentaire et gestion de la qualité certifiée
- Assortiments et tailles de portions adéquats pour les besoins de la restauration
- Choix attrayant de spécialités fromagères suisses avec label AOP

# Notre assortiment

**Des maîtres fromagers expérimentés voyagent à travers la Suisse à la recherche des meilleurs producteurs de fromages. Les fromages soigneusement sélectionnés sont amenés à maturation dans les caves à fromage des fromageries afin d'être livrés au moment idéal. L'assortiment se compose d'un choix attrayant de fromages à pâte dure, mi-dure ou molle particulièrement appréciés.**

## **Pour le buffet du petit-déjeuner**

Pratiques et rapide à servir: des variétés de fromages connues sous forme de sticks emballés en portions individuelles ou découpées en tranches prêtes à servir. De petits fromages à pâte molle complètent le choix sur le buffet de petit-déjeuner.

## **Pour la cuisine**

Aucune cuisine ne devrait en manquer: fromage râpé, copeaux de fromage et mélanges de fromages. Les fromages prétranchés sont également très appréciés. Idéal pour la préparation rapide des sandwiches: le Brie Gastro en format un kilo.

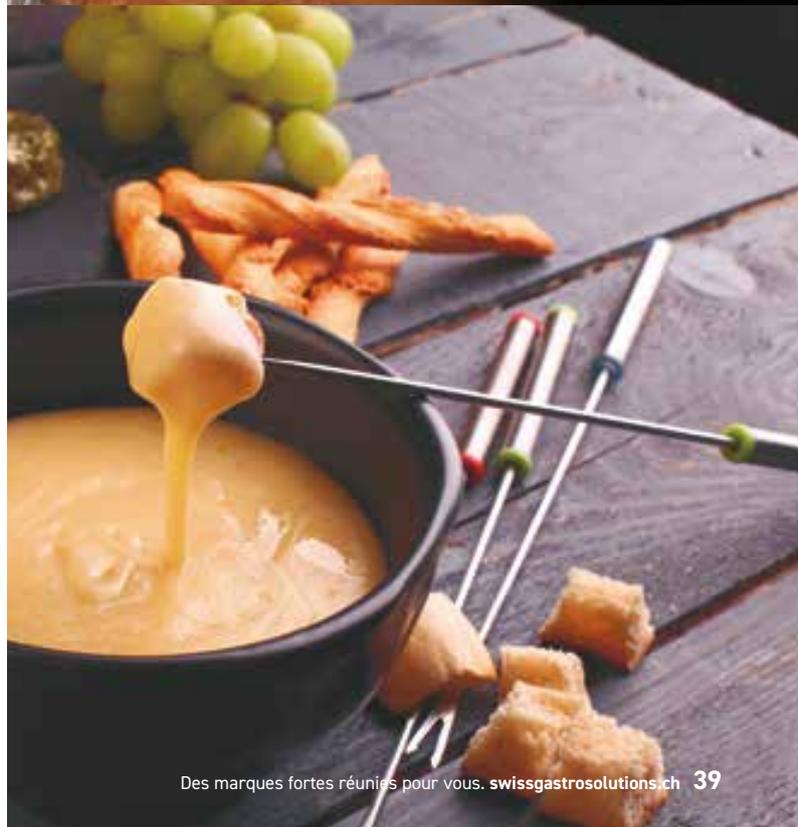
## **Pour le buffet de fromages**

Outre les fromages AOP connus pour leurs divers degrés d'affinage, il existe de nombreuses autres spécialités fromagères suisses. L'éventail de produits se compose d'une multitude de fromages à pâte mi-dure et dure disponibles sous forme de meule ou de portions, auxquels s'ajoutent des fromages crémeux à pâte molle de différentes tailles et saveurs.

## **Pour la convivialité**

Les spécialités fromagères pour raclette et fondue sont également très appréciées: en formats adaptés à tous les groupes, petits ou grands.

Marque et assortiment en détail



# LA RÉSERVE DU MAÎTRE LE CHOIX PREMIUM POUR VOS HÔTES



L'assortiment de La Réserve du Maître représente une sélection ciblée de variétés de fromages premium aux textures et nuances gustatives les plus diverses. Il contient exclusivement des produits fabriqués de manière conventionnelle dans le plus grand respect de la tradition fromagère.

L'entreprise traditionnelle suisse Mifroma se charge de stocker et de portionner ces fromages exclusifs pour la gastronomie.

Les spécialités fromagères La Réserve du Maître viennent enrichir chaque apéritif, repas du soir ou dessert, et peuvent être servies de différentes manières: sur un plateau ou un chariot de fromages ou encore dans une assiette joliment présentée.

## Vos avantages

- Qualité premium et compétence professionnelle
- Sélection exclusive pour la gastronomie suisse
- Expertises de maîtres fromagers de Mifroma
- Assortiment complet et variété de produits
- Grande qualité grâce à un affinage long
- Fromage de caractère et de tradition
- Spécialités nationales et internationales
- Différenciation par rapport à l'assortiment standard
- Portions adaptées à l'utilisation
- Emballage authentique, non industriel



## Notre assortiment

La gamme de produits La Réserve du Maître a été définie en collaboration avec le maître fromager Mifroma. L'assortiment clair se concentre sur le meilleur des différentes catégories: fromages à pâte dure et mi-dure à maturation longue, les délicats fromages au lait de vache à croûte lavée ainsi que spécialités crémeuses de fromages à pâte molle à base de lait de vache ou de chèvre.

### Fromage à pâte dure

Il n'est rien de plus authentique qu'un fromage AOP à maturation longue. Ce type de fromage reflète toute la force et l'harmonie du terroir. Après 18 mois d'affinage, la note corsée des fromages suisses bien connus comme l'Emmental AOP et le Gruyère AOP suscite un enthousiasme particulier.

Après une longue période de maturation, les autres fromages à pâte dure de qualité premium impressionnent eux aussi par leur goût intense et leur caractère équilibré offrant une expérience gustative reflétant l'origine des pâturages où viennent paître les vaches.

### Fromages à pâte mi-dure et à pâte molle

Apprêtés avec style sous forme de rosettes, doux et onctueux accompagnés d'une écorce d'orange ou crémeux et friables avec des filaments marbrés: les fromages à pâte mi-dure sélectionnés La Réserve du Maître sont uniques et leur saveur caractéristique fait l'unanimité.

Petits mais raffinés: les différents fromages à pâte molle enrichissent chaque plateau de fromage et sont un véritable régal pour les yeux et le palais. Ces petits fromages dans leur robe blanche sont onctueux, crémeux et aromatiques.

Marque et assortiment en détail



# MÉRAT

## DIVERSITÉ RÉGIONALE POUR LES PROFESSIONNELS LA RESTAURATION

**mérat**  
VIANDES & COMESTIBLES

En sa qualité de spécialiste de la gastronomie, Mérat fournit depuis plus de 75 ans les restaurateurs suisses, les grands chefs et les cuisines collectives. L'entreprise suisse, traditionnelle, est l'un des partenaires leaders des restaurants et des grands consommateurs. L'amour des produits artisanaux est resté intact au long des décennies, tout comme celui pour la provenance régionale. Car notre pays offre une grande diversité de délices culinaires; de la Suisse romande jusqu'aux Grisons, du Tessin jusqu'à Schaffhouse.

### Vos avantages

- Boucheries régionales pour illustrer toute la diversité culinaire de la Suisse
- Large gamme de produits suisses complétée par des spécialités internationales
- Qualité de premier ordre à des prix compétitifs



## Notre assortiment

### Viande

Produits à base de veau, de bœuf, de porc, mais aussi d'agneau et de charcuterie: notre vaste gamme nous permet de couvrir l'ensemble des besoins en produits carnés du secteur suisse de la restauration. En plus de la viande fraîche, une large sélection de produits transformés vous attend, telle que notre assortiment de steaks hachés ou d'articles à griller et, bien sûr, une palette diversifiée de saucisses cuites ou crues.

### Volaille

Peu de produits se sont aussi rapidement développés que le poulet dans les dernières années. Depuis la sélection des géniteurs, l'éclosion des œufs et l'élevage des volailles jusqu'à leur mise à disposition en magasin, Mérat maîtrise toute la chaîne de création de valeur.

### Seafood

Mérat offre à ses clients restaurateurs une large gamme de poissons et de fruits de mer de première qualité. Nous nous engageons à utiliser des matières premières issues de la pêche et de l'aquaculture durables et à développer nos articles MSC.



Marque et  
assortiment en détail



# TIPESCA

## LE MEILLEUR DE LA MER POUR VOTRE CUISINE



Tipesca SA est une entreprise suisse en activité depuis 40 ans, avec des sites en Suisse méridionale et à Zurich. Une cinquantaine de collaboratrices et collaborateurs se consacrent quotidiennement à l'approvisionnement du secteur de la restauration et à la revente de spécialités de la mer et spécialités à déguster de première qualité.

### Vos avantages

- Spécialités régionales comme les ombles, les truites ou les féras de Suisse
- Importation de poisson 7 jours sur 7
- Contacts avec les ports de pêche du monde entier pour vous fournir les meilleurs produits



## Notre assortiment

### Poissons d'eau douce

Tipesca propose des perches, des sandres et des féras sauvages, qui sont particulièrement appréciées en Suisse. Mais la part des poissons d'eau douce d'élevage ne cesse également d'augmenter. Les plus connus tels que la truite, l'omble ou le pangasius sont présents dans l'assortiment de Tipesca.

### Poissons de mer

La plus grande partie des poissons de mer proposés par Tipesca proviennent d'Europe. De petits bateaux pêchent de nombreux poissons connus tels que le bar, le turbot ou le Saint-Pierre. La pêche en haute mer joue également un rôle très important. En ce qui concerne la pêche en haute mer, Tipesca accorde une importance particulière à la pêche durable.

### Fruits de mer

Notre assortiment de coquillages comprend plus de 40 variétés différentes. Le choix est également vaste au niveau des mollusques. Ainsi, Tipesca propose des poulpes pêchés avec des nasses, des calamars attrapés à la ligne ou de nombreuses espèces de seiches. En ce qui concerne les crustacés, Tipesca propose des crevettes sauvages provenant d'un élevage durable. En outre, les scampis, homards, langoustes ou les crabes complètent l'assortiment.

### Poissons fumés

L'utilisation de différentes épices et de divers bois ainsi que la régulation de la température et du temps de fumage permettent de produire une multitude de variations à partir d'un produit de base. L'assortiment de poissons fumés de Tipesca comprend, outre le saumon fumé à chaud et à froid, des truites, des ombles, des maquereaux, des flétans, des féras et de nombreuses autres spécialités.

Marque et assortiment en détail



# LÜCHINGER + SCHMID ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS DE LA MEILLEURE QUALITÉ



Lüchinger + Schmid AG (L+S) est le premier producteur suisse d'œufs et d'ovoproduits. Sur le site principal de l'entreprise L+S à Kloten, plus d'un million d'œufs sont contrôlés, triés et transformés chaque jour.

Chez L+S, non seulement la qualité des produits est au premier plan, mais également le bien-être des animaux. Tous les œufs suisses d'élevage en plein air produits et transformés selon les exigences de qualité de L+S portent le label SWISS CERTIFIED. Les exigences fixées par L+S pour ce label de qualité vont même au-delà des directives de la législation suisse sur la protection des animaux. Des contrôles rigoureux tout au long de la chaîne de création de valeur permettent de garantir une qualité de produits optimale et constante.

## Vos avantages

- Leader suisse des spécialistes à base d'œufs disposant d'un réseau très étendu
- Expertise dans la transformation et le commerce
- Logistique intelligente et grande disponibilité de livraison
- Propres usines de transformation d'ovoproduits
- Gestion de la qualité axée sur les processus
- Contrôles de qualité à tous les niveaux de la production
- Propre label de qualité SWISS CERTIFIED
- Œufs suisses exclusivement d'élevage en plein air ou bio
- Focalisation sur le bien-être des poules pondeuses
- Diversité de l'assortiment d'œufs en coquille et d'ovoproduits



## Notre assortiment

**Cru, cuit, brouillé, battu, tantôt blanc, tantôt brun, tantôt coloré... Il n'y a presque aucune limite à la diversité de nos œufs.**

### Œufs en coquille

Près de la moitié des œufs en coquille vendus par L+S proviennent d'une septantaine de fermes en Suisse, le reste provient des pays européens environnants. Tous les œufs indigènes proviennent exclusivement d'élevages en plein air ou bio. La traçabilité de chaque œuf est garantie jusqu'à la ferme où il a été produit, et des informations sur son origine figurent sur la coquille.

Le choix d'œufs en coquille destinés à la restauration est immense et va de la boîte de 6 œufs jusqu'aux gros emballages de 360 pièces. Les œufs cuits et peints sont aussi disponibles à certaines périodes de l'année, notamment pour Pâques et le 1er août.

### Ovoproduits

Les œufs traiteur sont particulièrement appréciés dans la restauration: entiers, cuits et déjà écalés. Grâce à un emballage et à un stockage hygiéniques ces œufs sont toujours frais et prêts à l'emploi.

Dans les cuisines professionnelles et les boulangeries, les œufs liquides sont indispensables. Grâce à leur forme liquide, ces produits pasteurisés se transforment simplement et rapidement. Ils sont emballés de façon hygiénique, se conservent longtemps et présentent une consistance et une couleur stables.

D'autres ovoproduits, tels que la poudre d'œuf et les cubes d'œuf, complètent l'offre variée dans la gamme d'œufs.



Marque et assortiment en détail



# I GELATI

## LE PLAISIR SOUS SA PLUS BELLE FORME



# I GELATI

Les glaces I Gelati ne sont pas seulement belles, elles ont aussi bon goût. L'équipe expérimentée de Delica AG à Meilen, où les spécialités glacées premium sont élaborées depuis plus de 70 ans, se porte garante d'une qualité élevée constante. Les matières premières et les produits finis sont systématiquement contrôlés dans leur intégralité afin d'assurer la sécurité alimentaire requise. Ni l'huile de palme ni des matières premières obtenues à partir de plantes génétiquement modifiées ne sont utilisées, mais uniquement des graisses et des huiles non hydrogénées.

Les crèmes glacées et les sorbets onctueux permettent de réaliser facilement de belles boules bien formées. Grâce à des recettes spécifiques, ces produits gastronomiques obtiennent une consistance parfaite pour former de belles boules de glace.

Les crèmes glacées et sorbets I Gelati peuvent être mis en scène de manière particulièrement attrayante sous forme de mini-coupes. Les petits desserts correspondent aux habitudes alimentaires actuelles. Et pour que les merveilleuses créations de desserts deviennent un jeu d'enfant, I Gelati a élaboré plus de 50 recettes de mini-coupes. Les mini-coupes I Gelati très variées sont tendance, novatrices, rapides à réaliser – et rentables.



## Vos avantages

- Longue tradition et expérience
- Production suisse
- Haute compétence professionnelle
- Recettes spécifiques pour la gastronomie
- Lait frais de la région
- Ingrédients de qualité
- Sans huile de palme
- Production naturelle et durable
- Diversité d'assortiment équilibrée
- Spécialités glacées régionales
- Consistance optimale pour former des boules
- Recettes et inspirations variées
- Concept de mini-coupes unique
- Cartes de glaces individuelles

## Notre assortiment

L'offre I Gelati est orientée sur les besoins de la gastronomie suisse et comprend plus de 40 crèmes glacées et sorbets, des desserts glacés prêts à servir ainsi qu'un vaste choix d'articles d'achat d'impulsion rafraîchissants.

### Assortiment gastronomie

I Gelati propose exclusivement pour la gastronomie suisse une offre variée de crèmes glacées et de sorbets dans des bacs de 2 ou 4 litres. Le lait frais de la région et la crème d'origine suisse qui entrent dans la composition de ces crèmes glacées en font des produits de grande qualité. Le chocolat provient également de Suisse, cela va de soi. Les sorbets I Gelati sont eux aussi obtenus à partir des meilleures matières premières. Ces recettes de qualité ont une teneur élevée en fruits et contiennent de véritables morceaux de fruits, ce qui vient encore accentuer le goût rafraîchissant des produits.

Pour le service rapide, I Gelati propose aussi une sélection petite mais délicieuse de desserts glacés prêts à servir.

### Articles d'achat d'impulsion

Le grand choix de glaces rafraîchissantes I Gelati à consommer immédiatement est particulièrement prisé en été. Cette sélection comprend des cornets croustillants aux crèmes glacées en pot, des glaces à l'eau fruitées ou encore des bâtonnets de glace enrobés de chocolat.



Marque et assortiment en détail



# CHOCOLAT FREY MOMENTS DE PLAISIR CHOCOLATÉ



Depuis 1887, Frey gâte les papilles gustatives suisses avec de délicieux produits à base de chocolat. Pour le secteur de la restauration, Frey propose aussi un assortiment exclusif d'articles à grignoter, à offrir ou à utiliser en guise de décoration.



## Vos avantages

- Produit de qualité suisse avec tradition
- Les produits saisonniers complètent l'assortiment standard attrayant
- Produits chocolatés également pour les besoins du secteur boulangerie et pâtisserie
- Produits avec du chocolat certifié par l'Alliance Rainforest



## Notre assortiment

### Accompagnements au café

Adoucissez la pause café de vos clients. Les Napolitains ou les Minis Frey sont un délicieux plus et disponibles en diverses variantes, d'une seule variété ou assortis.

### Articles de kiosque

Pour la zone des caisses ou le take-away, les barres Frey et autres friandises sont optimales. Une offre à laquelle il est difficile de résister. Vous avez le choix parmi des variétés très appréciées telles que Risoletto, Mahony, Tourist ou Giandor.

### Articles de pâtisserie

Nos chocolats de couverture et garnitures en chocolat sont les ingrédients indispensables pour l'élaboration de savoureuses pâtisseries. Votre créativité ne connaît pas de limites avec nos produits.



Marque et assortiment en détail



