

GAMME ARTISANALE | CATALOGUE DE PRODUITS

# **PÂTES FRAÎCHES,** ET DE HAUTE QUALITÉ.

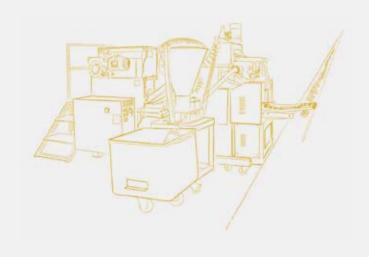


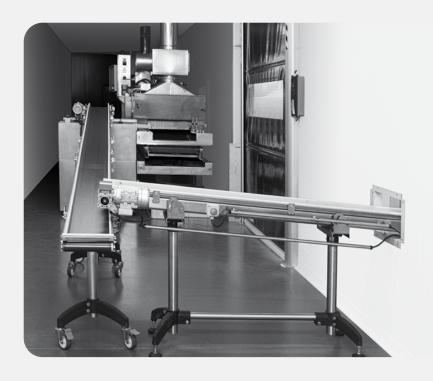


NOUS MÉLANGONS ET COMBINONS DIFFÉRENTES CULTURES EN PARFAITE HARMONIE AU SEIN DE NOTRE CARACTÈRE MÉDITERRANÉEN, EN NOUS ENGAGEANT À UNE IMAGE SOIGNÉE, BASÉE SUR LA TRADITION ITALIENNE, D'OÙ NOUS FOURNISSONS LA SEMOULE DE BLÉ DUR ET À PARTIR DE LAQUELLE TOUTES LES MACHINES AVEC LESQUEL NOUS TRAVAILLONS, ON OBTIENT AINSI UN PRODUIT AVEC LA PLUS HAUTE VALEUR QUALITATIVE.

NOUS VOULONS SURPRENDRE, EN PROPOSANT UN PRODUIT BASÉ SUR LA QUALITÉ, CROYANT FERMEMENT QUE NOUS POUVONS INNOVER ET RÉINVENTER LE MONDE PASSIONNANT DES PÂTES ET SES DÉRIVÉS, DANS L'INTENTION DE DEVENIR LA RÉFÉRENCE DANS CE MONDE.

EN COMPLÉMENT DE CE CATALOGUE, NOUS PROPOSONS DES SOLUTIONS SUR MESURE POUR RÉPONDRE AUX BESOINS INDIVIDUELS ET EXCLUSIFS DE NOS CLIENTS.









## NOUS SOMMES FABRICANTS

Tout a commencé dans un petit atelier, 15 ans plus tard notre capacité de production a triplé.

Nous avons intégré les dernières technologies existantes, nous sommes plus modernes mais nous restons fidèles à nos débuts: des produits artisanaux et de qualité.







+ DE 150



LIGNES DIRECTIVES



850.000 KILOS PRODUITS

Depuis 2015, nous faisons l'objet chaque année d'une révision de nos politiques de sécurité alimentaire et de contrôle qualité, accréditées au titre de la certification...



## **NOTRE HISTOIRE**

#### 2010

La marque Tre Archi est née.

#### 2014

Transfert à Saragosse à installations actuelles. Investissement dans de nouvelles lignes automatiques.

#### 2015

Obtention du label IFS Food Quality pour les lignes automatiques.

Nous ajoutons la pâtisserie et les glaces a notre catalogue.

Nous avons commencé la fabrication de Lasagnes et Cannellonis avec des lignes automatiques.

Nous devenons leaders dans le domaine des pâtes précuites en portions individuelles et des lignes automatiques.

#### **SANS CONSERVATEURS**

Les pâtes sont congelées dès le debut de la production pour preserver le goût du produit sans utiliser de conservateurs. Les pâtes atteignent une température de -22°C, préservant ainsi leurs caractéristiques organoleptiques jusqu'au moment de la consommation.



# LES NOTRES CHAÎNES DE PRODUCTION

**GAMME LAGUM**PÂTES FARCIES

**GAMME PREMIUM**REMPLI ET BRONZÉ

GAMME CLASSIQUE
PÂTES FARCIES

GAMME PRECOTTO

MONOPORTION



**SAUCES**PÂTES SPÉCIALES

CANNELONS & LASAGNES PREMIUM

GÂTEAUX PREMIUM

**GLACES**PREMILIM





## PÂTES FARCIES PREMIUM GAMME LAGUM



## LINGOTTO **BRANDADE DE MORUE**

#### **PÂTE SFOGLIA**

Farine de blé, eau, olives noires.

#### **INGREDIENTS FARCE**

Morue frite 52 %(Morue 75%, oignon, huile d'olive et ail), béchamel, huile d'olive vierge extra, thym et sel.



















## LINGOTTO

## **ARTICHAUT ET GUANCIALE**

#### **PÂTE SFOGLIA**

Farine de blé, semoule de blé de grain dur, eau, oeuf frais pasteurisé

#### **INGREDIENTS FARCE**

Artichaut 52% ricotta, guanciale, pecorino fromage et sel.























## LINGOTTO

## **TOSCANO**

#### **PÂTE SFOGLIA**

Farine intégrale de blé, semoule de blé de grain dur, eau, oeuf frais pasteurisé.

#### **INGREDIENTS FARCE**

Cerf, vin, carotte, oignon, huile d'olive et épices.

























## PÂTES FARCIES PREMIUM GAMME LAGUM



## **GIGANTI**

## **QUEUE DE TAUREAU**

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, oeuf frais pasteurisé, cacao en poudre et eau.

#### **INGREDIENTS FARCE**

Ragoût de queue de veau 60 % (Queue de veau 19 %, joue de veau, carotte, poivre rouge, oignon, vin rouge, extrait de viande, ail, poivre noir et sel.























## **GIGANTI**

## **POULET TERIYAKI**

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, oeuf frais pasteurisé et eau.

#### **INGREDIENTS FARCE**

Arrière-cuise de poulet 46 %, carotte, poireau, huile d'olive, sauce teriyaki (soja, cassonade, gingembre, amidon de maïs), chapelure, fond de poulet, bouillon de viande, ail et sel.



**(1)** (2) (1)





















## **GIGANTI**

## CRÈME DE GRANA PADANO **ET ÉPINARDS**

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, oeuf frais pasteurisé et eau.

#### **INGREDIENTS FARCE**

Béchamel, épinards 12 %, fromage Grana padano A.O.P 9 %, chapelure et sel.

























## PÂTES FARCIES PREMIUM GAMME LAGUM



## GRANDE OVALE

## **AGNEAU, CHAMPIGNONS** ET ÉPINARDS

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau et oeuf frais pasteurisé.

#### **INGREDIENTS FARCE**

Friture d'agneau 80 % (viande d'agneau, oignon, huile d'olive, vin, ail, brandy, sel, extrait de viande de veau, poivre noir, romarin et thym citron), friture de champignons 14 % (mélange de champignons 96 %, huile d'olive et sel), épinards 5 %, sel, zeste de citron et romarin.





















## **GRANDE OVALE**

## **GROSSES CREVETTES ET POIREAU**

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau et oeuf frais pasteurisé..

#### **INGREDIENTS FARCE**

Grosses crevettes 44 %, poireau 30 %, béchamel 15 % (lait entier UHT, farine de blé, beurre, amidon de maïs, sel et poivre noir), chapelure, huile d'olive, sel, ail et poivre noir.





















## CARAMELLI **NDUJA ET SCAMORZA**

#### **PÂTE SFOGLIA**

Farine de blé spéciale pâte et eau.

#### **INGREDIENTS FARCE**

Fromage ricotta, fromage scamorza 25 %, nduja 22 %, fromage grana padano et fromage pecorino.



























## PÂTES FRAÎCHES ET DE HAUTE QUALITÉ







## **GRANDE BOTTONE AUBERGINE ET SCAMORZA**

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau et oeuf frais pasteurisé.

#### **FARCE**

Friture d'aubergine 65 % (aubergine grillée 82%, oignons, huile d'olive, ail et sel), ricotta, scamorza 12 %, chapelure, fromage Grana Padano, fromage pecorino, persil, sel et poivre noir.





















## **SORRENTINO** À I A BURRATA

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, oeuf frais pasteurisé et eau.

#### **FARCE**

Stracciatella 57 %, ricotta, chapelure, gélatine en poudre, huile d'olive vierge extra, sel et poivre noir.





















## LUNETTE AU SAUMON

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé, tomate en poudre et paprika en poudre.

Ricotta, saumon fumé 36%, grana padano, chapelure, aneth, persil et sel.



























## **SORRENTINO BOLFTUS FT TRUFFFS**

#### **PÂTE SFOGLIA**

Farine de blé, semoule de blé dur, eau, œuf frais pasteurisé.

#### **FARCE**

Cèpes frits 63% (Boletus edulis 92%), chapelure, fromage ricotta, fromage Grana Padano, sauce tartufata (1% truffe noire), sel et arôme de truffe.



















## **CAPELLI**

# FOIE, BACON ET OIGNON CARAMÉLISÉ

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

## **FARCE**

Foie 60% (block y mousse), oignon caramélisé 20%, bacon cuisiné 7%, chapelure, purée de pomme de terre, amidon de maïs el sel.





















015330132

## **FAGOTTI**

## FROMAGE ET POIRE

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

#### **FARCE**

Fromages 53% (ricotta, pecorino, Taleggio et Grana Padano), poire 35% et chapelure.



























## **RAVIOLONE** DIVITELLO

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

#### **FARCE**

Friture de viande (80% bœuf, oignon, huile d'olive, sel et poivre noir) et chapelure.





















## **DELIZIA**

**AUX 6 FROMAGES** 

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé et poudre d'épinards.

#### **FARCE**

Mélange de fromages 100% (ricotta, grana padano, emmental, taleggio, gorgonzola et fromage bleu).























**AGNOLOTTI** FROMAGE DE CHÈVRE, SPECK ET OIGNON CARAMÉLISÉ

#### **PÂTE SFOGLIA**

Pâtes spéciales à base de farine de blé et eau.

#### **FARCE**

Fromage ricotta, fromage de chèvre 25%, speck 15,5%, oignon caramélisé 15% et chapelure.





























## **CAPELLETTI** CÈPES ET FOIF

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

#### **FARCE**

Cèpes edulis frits 28% (cèpes edulis 94%, huile d'olive, sel et ail), ricotta, foie 18%, chapelure et grana padano.





















## **CAPPELETTI** DIVITELLO

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

#### **FARCE**

Friture de viande 80% de bœuf (80% de bœuf, oignon, huile d'olive, sel et poivre noir) et chapelure.





















## FIOCHETTI GORGON7OLA

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

#### **FARCE**

Fromage Gorgonzola 45%, ricotta, chapelure, fromage grana padano, sel et poivre noir.















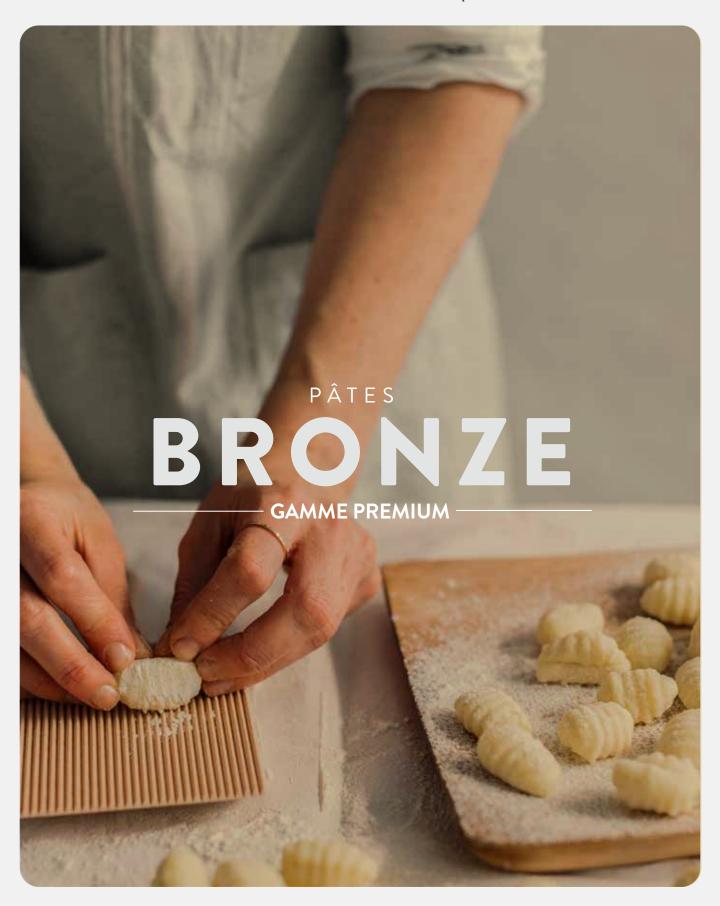
















## **GNOCCHI** DE POMME DE TERRE

#### **PÂTE SFOGLIA**

Purée de pommes de terre 80%, farine spéciale pâtes de blé, semoule de blé de grain dur, fécule de pomme de terre et sel.





















## **CASARECCE** À L'OEUF

# **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, 12% d'oeuf frais pasteurisé et eau.



















## **PENNE** À L'OEUF

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, 12% d'oeuf frais pasteurisé et eau.























## **FUSILLONE**

À L'OEUF

### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, 20% d'œuf frais pasteurisé et eau.



















## LINGUINI

AL NERO DI SEPIA

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé et encre de seiche 3%.













## **SPAGUETTI CHITARRA**

À L'OEUF

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, 20% d'œuf frais pasteurisé et eau.















## **TAGLIATELLE** À L'OEUF

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, 28% d'oeuf frais pasteurisé et eau.



# 

## **PAPPARDELLE**

À L'OEUF

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, 20% d'œuf frais pasteurisé et eau.





015330206

## **RIGATONI NAPOLITANI**

À L'OEUF

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau et oeuf frais pasteurisé 6%.





















# **BALLE**DE PIZZA

Farine de blé spécial pizza, eau, huile d'olive, sel et levure.

















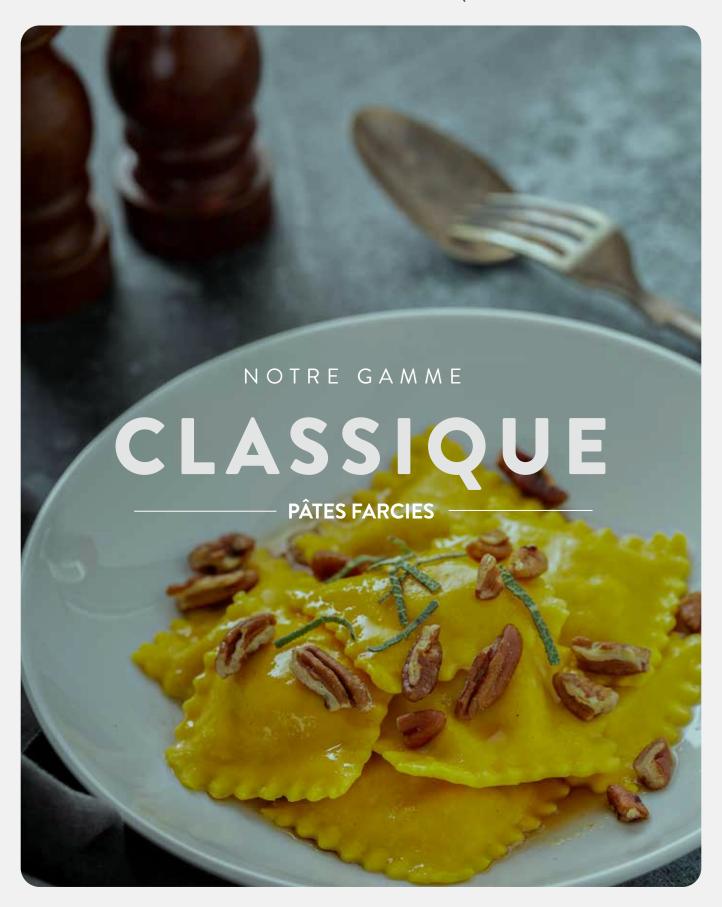






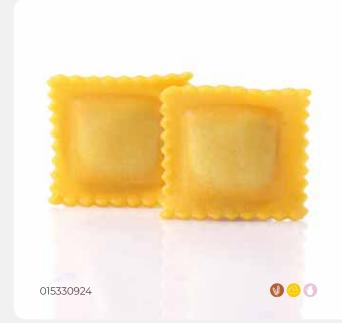


## PÂTES FRAÎCHES ET DE HAUTE QUALITÉ





## PÂTES FARCIES GAMME CLASSIQUE



## **RAVIOLI** ÀLAVIANDE

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé, tomate en poudre et curcuma.

#### **FARCE**

Viande frite 50% (Bœuf et porc hachés 77%, oignon, huile d'olive, sel et poivre noir), ricotta, chapelure, eau et sel.





















## **RAVIOLI**

DF FROMAGE

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, farine de blé « 00 », eau, œuf frais pasteurisé, tomate en poudre et curcuma.

#### **FARCE**

Fromages 99% (ricotta, emmental, mozzarella, fromage de type parme, bleu danois) et sel.





















### **RAVIOLI**

**FUNGHI ET PORCINNI** 

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé et Boletus edulis déshydraté.

#### **FARCE**

Frites de champignons et cèpes 60% (Champignons 61%, cèpes edulis 27%, huile d'olive, eau, sel et ail), ricotta, chapelure, fromage en poudre, sel et arôme de truffe.















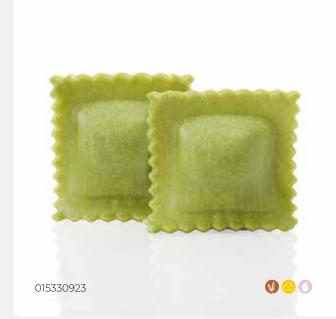








## PÂTES FARCIES GAMME CLASSIQUE



## **RAVIOLI** RICCOTA FT ÉPINARD

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé et épinards en poudre.

#### **FARCE**

Ricotta 50%, épinards 35%, chapelure, fromage en poudre, sel et poivre noir.





















## **TORTELLINI** ÀLAVIANDE

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

#### **FARCE**

Friture de viande 82% (porc frit 80%, oignon, huile d'olive, sel, extrait de bœuf, poivre noir, herbes de Provence) et chapelure.



















015330910



# **TORTELLINI**

## RICCOTA ET ÉPINARDS

#### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, eau, œuf frais pasteurisé et épinards en poudre.

Ricotta 54%, épinards 20%, chapelure, fromage en poudre, sel et poivre noir.

























## PÂTES FARCIES GAMME CLASSIQUE



## **CUORE** DE QUEUE D'HOMARD

### **PÂTE SFOGLIA**

Semoule de blé de grain dur, farine de blé « 00 », eau, œuf frais pasteurisé, tomate en poudre et curcuma.

#### **FARCE**

Ricotta, surimi, crevettes, chapelure, homard 3%, huile d'olive, sel, ail et poivre noir.































Il contient du gluten Graines de sésame



















## PÂTES FARCIES ET BRONZÉES GAMME PRECOTTO



## **CAPELLETI SPINACI**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Ricotta 56%, épinards 28%, chapelure, parme, sel, fibres végétales et poivre noir.

















## **FAGOTTI GORGONZOLA**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, œuf frais pasteurisé et

FARCE Fromage Gorgonzola D.O.P. 40%, ricotta, chapelure, sel et poivre noir.



















## **FUSILLI FRAIS**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur et eau.















## **FUSILLONE FRAIS**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur et eau.















## PÂTES FARCIES ET BRONZÉES GAMME PRECOTTO



## **PENNE**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur et eau.













## **RAVIOLI AU FORMAGGIO**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé « 00 », eau, œuf frais pasteurisé, tomate en poudre et curcuma.

FARCE Mélange de fromages 99%, Emmental, mozzarella, fromage de type Parme, fromage bleu danois et sel.



















## **RAVIOLI FUNGHI**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé « 00 », eau, œuf frais pasteurisé et cèpes edulis déshydratés.

FARCE Boletus edulis 33%, champignons 30%, ricotta, chapelure, fromage de type parme, huile d'olive, ail, sel et arôme de truffe.



















## **RAVIOLI SALMONE**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé « 00 », eau, œuf frais pasteurisé, tomate en poudre et paprika doux.

FARCE Ricotta, saumon fumé 22%, chapelure, sel, aneth et persil.



















## PÂTES FARCIES ET BRONZÉES GAMME PRECOTTO



## **SPAGHETTI**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur et eau.













## **RAVIOLI À LA VIANDE**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé « 00 », eau, œuf frais pasteurisé, tomate en poudre et curcuma.

FARCE Bœuf et porc hachés 50%, ricotta, oignon frais, chapelure, eau, huile d'olive, sel et poivre noir.

















## **TAGLIATELLE**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur et eau.













RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS OPTIONS AU FORMAT 1 KG SELON LE VOLUME







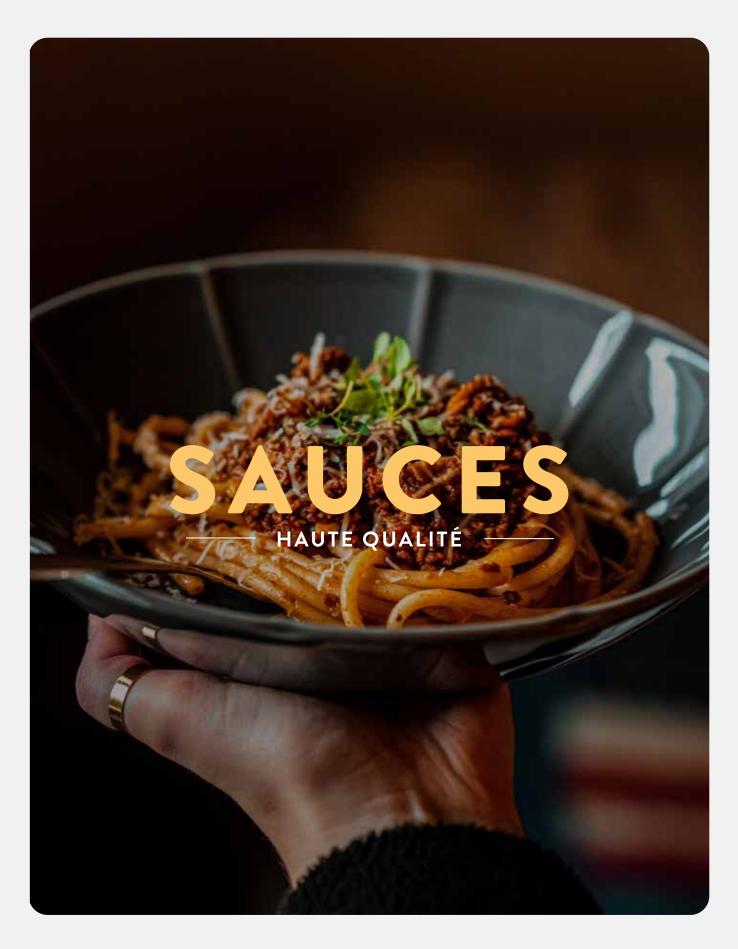














## **SAUCES DE HAUTE QUALITÉ**



# SAUCE Bologñesa

#### **INGRÉDIENTS**

Porc/bœuf 25%, sauce tomate 22%, légumes (oignon et carotte), huile d'olive, sel, fécule de maïs modifié, extrait de bœuf, poivre noir et muscade.

CONTENU NET | 235 G.

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



EMBALLAGE DE VENTE | 235 ML.



FORMAT DE VENTE | 24 EMBALLAGE / BOÎTE

MODE D'EMPLOI.
DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPERATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.



## SAUCE **CARBONARA**

#### **INGRÉDIENTS**

Crème, bacon, jaune d'oeuf, fromage, oignon, fécule maïs modifié, babeurre, huile d'olive, protéines laitières, sel, émulsifiant et épices.

CONTENU NET | 235 G.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C

FORMAT DE VENTE | 24 EMBALLAGE / BOÎTE



EMBALLAGE DE VENTE | 235 ML.



LAITIER



SOJA



DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPERATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.



## SAUCE

## CRÈME DE CÈPES ET CHAMPIGNONS

#### **INGRÉDIENTS**

Crème, mélange de champignons 23%, poireau, cèpes edulis 6%, huile olive, amidon de maïs modifié, babeurre, brandy, pâte d'ail, sel et poivre noir.

CONTENU NET | 260 G.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



EMBALLAGE DE VENTE | 260 ML.



FORMAT DE VENTE | 22 EMBALLAGE / BOÎTE



LAITIER

#### MODE D'EMPLOI.

DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPERATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.



## **SAUCES DE HAUTE QUALITÉ**



## SAUCE **PESTO**

#### **INGRÉDIENTS**

Huile d'olive, basilic (22%), fromage pecorino Romano et grana padano (14%), beurre, flocons de pomme de terre, pignons de pin, ail, jus de citron, sel, émulsifiant, poivre blanc et des conservateurs.

CONTENU NET | 500 G.

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C

EMBALLAGE DE VENTE | 500 ML.

FORMAT DE VENTE | 12 EMBALLAGE / BOÎTE

FRUITS SECS SULFITES LAITIER

MODE D'EMPLOI.
DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPERATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.



# SAUCE

## **CAPONATA**

#### **INGRÉDIENTS**

Mélange de légumes 62% (aubergines, courgettes, poivrons et oignons), pulpe de tomate 20%, olive noire 12%, huile d'olive vierge en supplément, câpres, vinaigre de vin blanc, sel et fécule de maïs.

CONTENU NET | 150 G.

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C

EMBALLAGE DE VENTE | 150 ML.

FORMAT DE VENTE | 24 EMBALLAGE / BOÎTE

SULFITES

MODE D'EMPLOI.

DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES, CHAUFFER AU-DESSUS TEMPERATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.

























#### **CANNELONS PREMIUM**



## **DE LA GRAND-MÈRE**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Bajoue, bouillon de viande naturel [(eau, viande et os de volaille 15%, viande et os de bœuf 10%, viande et os de porc 6%, jambon 4%, oignon, carotte, panais, bulbe de poireau et fenouil, cuisses de poulet, longe de porc , oignon, crème 35% M.G UHT [(crème et stabilisant (E-407)], foie 15%, vin macéré, ail, huile d'olive extra vierge, eau-de-vie, sel, poivre noir, laurier et thym. Béchamel et fromage en poudre. l'eau et œuf frais pasteurisé.

















## À LA VIANDE

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais.

FARCE Boeuf 21%, porc 21%, oignon, poireau, carotte, tomate frite (tomates, huile de tournesol, sucre, oignon et sel), huile d'olive, amidon de maïs, sel, extrait de viande, poivre fromage en poudre noir, béchamel en poudre.

















## **FUNGHI**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, œuf frais pasteurisé et

FARCE Frites des champignons 71,8% (Champignons 95,4%, huile d'olive, ail frais, sel et eau-de-vie) et béchamel (lait entier UHT, farine de blé, beurre, sel, amidon de maïs et poivre noir), béchamel et fromage en poudre.

















## **DU THON**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Sauce tomate frite (tomates, huile de tournesol, sucre, oignon et sel), thon 45% (thon, huile de tournesol et sel), fécule de maïs, béchamel et fromage en poudre.























#### LASAGNES PREMIUM



## À LA VIANDE

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, œuf frais pasteurisé et eau.

FARCE Boeuf 25%, porc 25%, légumes frais (oignon, carotte et poireau), tomate frite, huile d'olive, sel, extrait de viande, poivre noir, béchamel.

















## PISTO ET FROMAGE À LA CHÈVRE

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Légumes 67% (courgettes, oignons frais, aubergines rôties, poivron rouge, poivron vert), sauce tomate frite, huile d'olive, fromage mozzarella, fécule de maïs, fromage grana padano, sel et poivre noir avec béchamel de fromage de chèvre.

















## **POULET ET LÉGUMES**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Légumes 59% (poireaux, carottes et oignons), poulet 32%, huile olive, vin blanc, bouillon de poulet, sel, extrait de viande, poivre noir, béchamel.





















## **CHAMPIGNONS ET TARTUFATAS**

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Mélange de champignons 35%, beurre, béchamel, oignon, poireau, sauce tartufata 7%, Mozzarella et béchamel.























### **LASAGNES PREMIUM**



## LÉGUMES ET GRANA PADANO

PÂTE SFOGLIA Semoule de blé de grain dur, farine de blé, eau et œuf frais pasteurisé.

FARCE Légumes 92% (courgettes, carottes, aubergines, oignon, poivron vert et rouge, épinards, basilic et ail), tomates frites, huile d'olive, sel, poivre noir et béchamel.





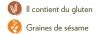






























## **GÂTEAUX PREMIUM**













## CARROT CAKE

#### **BISCUIT**

Base de génoise (sucre, farine de blé, amidon modifié E-1414, carotte déshydratée, huile végétale (colza), lactosérum, farine de malt (orge), agents levants (E-500ii, E-450i), émulsifiants (E-472b, E-471, E-481), stabilisants (E-466, E-420), gluten (blé), sel, cannelle moulue, épices, enzymes (blé), arôme citron), huile de tournesol, eau, blanc d'oeuf pasteurisé, jaune d'œuf pasteurisé et noix.

#### CRÈME DE REMPLISSAGE ET DE COUVERTURE

Mascarpone (crème épaisse, lait de vache pasteurisé et acide citrique), sucre glace (sucre et amidon de maïs), beurre et noix hachées.



## **TARTE** DE CIOCCOLATO













#### **GATEAU AU CHOCOLAT**

Préparation chocolatée [sucre, farine de blé, cacao en poudre dégraissé (10%), amidon de blé, lactosérum, huile végétale raffinée (colza), amidon modifié, émulsifiants (E-471 et E-481), agents levants (E-450i et E -500ii), gluten de blé, sel, stabilisants (E-466 et E-412), conservateur E-202, enzymes et arômes], huile de tournesol, blanc d'œuf pasteurisé, eau et jaune d'œuf pasteurisé. Agent de démoulage : huiles végétales et lécithine de soja.

#### **GARNITURE AUX TRUFEX ET FEULLITINE**

Feullitine : Sucre, biscuit finement émietté au beurre (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lactose (lait), protéines de lait, sel, extrait de malt (orge), poudre à lever : E-500ii) ; couverture de chocolat au lait (sucre, lait entier en poudré, beurre de cacao, pâte de cacao, matière grasse laitière anhydre, arôme naturel de vanille) noisettes, amandes, graisse végétale (tournesol), émulsifiant : lécithine de soja. Trufex : Sucre, huiles végétales (tournesol, palme), graisse végétale (palme), cacao dégraissé en poudre, lait écrémé en poudre, émulsifiant (E-322), antioxydants (E-306, E-304), conservateur (E-304) .200) et arômes.

#### GARNITURE DE MOUSSE AU CHOCOLAT

Crème 35% M.G UHT (crème (lait) et stabilisant (E-407 et E-508)), pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille, feuilles de gélatine (origine porc).

#### **GARNITURE À LA CONFITURE D'ORANGES AMÈRES**

Orange, sirop de glucose et de fructose, sucre, acidifiant: acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : pectine, eau et feuilles de gélatine (origine porc).

#### **NUQUE AU CHOCOLAT**

Sucre, graisse végétale fractionnée et entièrement hydrogénée (palmiste), cacao en poudre dégraissée, émulsifiant (È-492, lécithine de tournesol E-322), arôme, crème (crème (lait)) UHT 35 M.G et stabilisants (E-407 et E- 508).



## **GÂTEAUX PREMIUM**













## TARTE AU FROMAGE

#### **INGRÉDIENTS**

Fromage frais 27% (lait, sel, ferments laitiers, présure, épaississant : gomme guar, conservateur : sorbate de potassium), lait, crème pasteurisée 35% mg (crème et stabilisant E-407), sucre, blanc d'œuf liquide pasteurisé, amidon de maïs , beurre (lait et ferments lactiques), biscuits au bain-marie (farine de blé, oléoéquilibre (huiles végétales de tournesol et de palme à haute teneur en acide oléique), sucre, lactosérum en poudre, sirop de glucose et fructose, poudres à lever (carbonates de sodium et ammonium), sel, émulsifiant (lecithine), arômes et agent de traitement de la farine (métabisulfite de sodium).



## **TIRAMISÚ**

#### **CRÈME AU MASCARPONE (46%)**

Fromage mascarpone (crème pasteurisée et acidifiant : acide citrique), sucre, crème 35% M.G. UHT [crème (lait) et stabilisants (E-407 et E-508)], blanc d'œuf liquide pasteurisé et jaune d'œuf liquide pasteurisé.

#### SAVOIARDI IMBIBÉ DE SIROP DE CAFÉ ET AMARETTO (54%)

Sirop (eau, sucre, Amaretto (eau, alcool, sucre, arômes, colorant caramel E-150b) et café instantané). Savoiardi (farine de blé, sucre, œufs 26%, agents lévitants (hydrogénocarbonate d'ammonium, hydrogénocarbonate de sodium, diphosphate disodique), sirop de glucose et arômes : citron et vanille naturelle).









#### **DÉCOR**

Cacao en poudre, correcteur d'acidité: carbonate de potassium et arôme vanille.



















## **GLACES CRÉMEUX ET DE HAUTE QUALITÉ**



## **GLACE AU CHOCOLAT**

#### **INGRÉDIENTS**

Lait, crème, cacao en poudre (6,4%), dextrose, sirop de sucre inverti, protéines de lait, eau, stabilisants et sucre.



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



Ø | 40 MM | 52 DES BALLES  $\varnothing$  | 45 MM | 42 DES BALLES



LAITIER



## **GLACE AU**

## **FRAISES NATURELLES**

#### **INGRÉDIENTS**

Fraises naturelles concassées (50%), crème, dextrose, lait poudre, eau, sucre et stabilisants.



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



 $\varnothing$  | 40 MM | 52 DES BALLES Ø | 45 MM | 42 DES BALLES



LAITIER



## **GLACE AU BISCUIT LOTUS**

#### **INGRÉDIENTS**

Lait, dextrose, crème, biscuit lotus, sirop de jaggery, poudre à lever, lait en poudre, sucre, jaune d'œuf, saccharose et stabilisants



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



 $\varnothing$  | 40 MM | 52 DES BALLES Ø | 45 MM | 42 DES BALLES



( ) LAITIER ( ) GLUTEN ( ) ŒUF





## **GELATO CRÉMEUX ET DE HAUTE QUALITÉ**



## **GLACE AU**

## **PISTACHE SICILIENNE**

#### **INGRÉDIENTS**

Lait, crème, crème de pistache 5,5% (pistache sicilienne 2,5%), sirop de sucre inverti, dextrose, lait écrémé en poudre, jaune d'oeuf pasteurisé, sucre, stabilisants et pistache grillée.



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



 $\varnothing$  | 40 MM | 52 DES BALLES Ø | 45 MM | 42 DES BALLES



LAITIER



FRUITS SECS





# GLACE AU **MASCARPONE ET PÊCHE**

#### **INGRÉDIENTS**

Lait, mascarpone (15%), eau, dextrose, sucre, lait en poudre, crème, stabilisants et confiture de pêches (20%).



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



Ø | 40 MM | 52 DES BALLES  $\varnothing$  | 45 MM | 42 DES BALLES



LAITIER



## **GLACE AU**

## **VANILLE DE MADAGASCAR**

#### **INGRÉDIENTS**

Lait, crème, vanille naturelle de Madagascar, dextrose, sucre, lait en poudre, jaune d'œuf et stabilisants.



VOLUME D'EMBALLAGE | 2,5 L.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | -16°



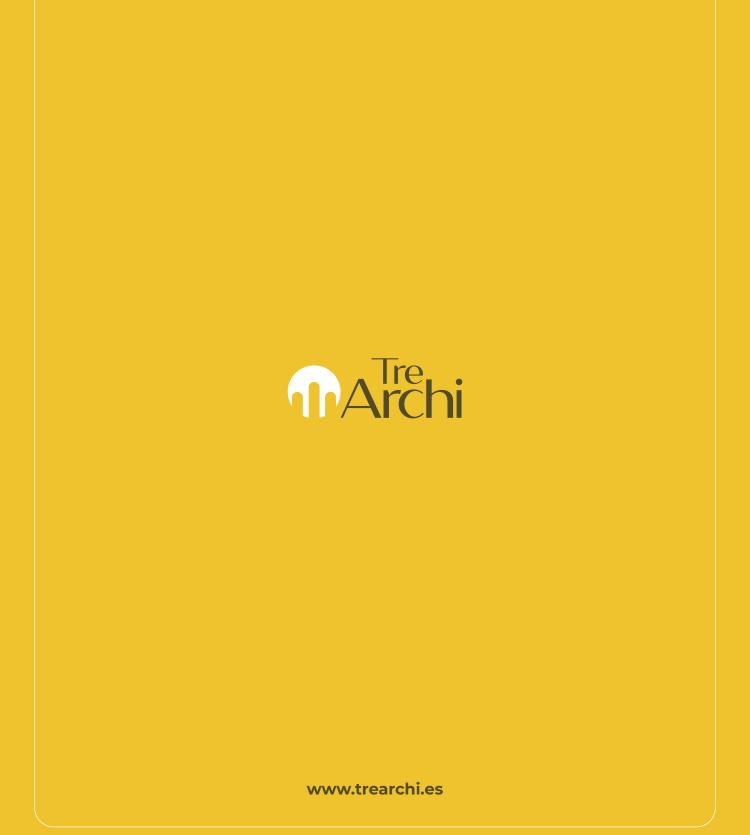
 $\varnothing$  | 40 MM | 52 DES BALLES Ø | 45 MM | 42 DES BALLES



LAITIER







**Contact commercial**