



Mes plats méritent
les meilleurs ingrédients

Gamme de produits
Édition février 2017

 Unilever
Food
Solutions

Unilever Food Solutions

Nous aidons les chefs de par le monde à préparer des repas savoureux et nourrissants, afin d'inciter leurs clients à revenir. Nous préparons des ingrédients qui permettent au personnel de cuisine de gagner un temps considérable sans porter atteinte au goût ou au parfum des aliments.

Nous sommes constamment à la recherche de nouvelles idées et sources d'inspiration pour proposer des menus originaux et surprenants.

Le catalogue qui suit reprend l'ensemble de notre gamme de produits et mentionne également les informations relatives à la santé et au développement durable. Ces informations se distinguent grâce aux logos suivants :



Convient aux végétariens



Sans gluten



Certification Rainforest Alliance™



Convient aux végétaliens



Sans lactose



Un large choix de fonds, jus et liants développés par des chefs pour des chefs !

Toute bonne sauce commence par un fond. Les Fonds et Jus Knorr sont les bases idéales pour révéler le caractère authentique de vos sauces.

Knorr vous offre différentes gammes de fonds pour satisfaire différents besoins.



Des fonds et jus de qualité, pour les chefs expérimentés, créatifs et exigeants.



Des fonds et jus au goût authentique, pour varier vos menus et satisfaire vos clients.



Des fonds et jus à prix compétitif, pour garantir une meilleure efficacité dans votre cuisine.



Fonds & Jus déshydratés	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
-------------------------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	---	---



Fonds & Fumets déshydratés Knorr						
Fonds Brun Lié	3011360083074	6 x 750 g	Jusqu'à 30L	•		
Jus de Veau Lié	3011360064172	6 x 750 g	Jusqu'à 30L	•		
Fumet de Poisson	8712100738715	6 x 750 g	Jusqu'à 50L	•		
Fonds de Volaille Lié	3011360017307	6 x 750 g	Jusqu'à 30L	•		
Fonds Blanc de Volaille	8722700093145	6 x 750 g	Jusqu'à 50 L	•		
Fonds Blanc de Veau	3011360085009	6 x 750 g	Jusqu'à 50 L	•		
Fumet de Crustacés	8712566078400	6 x 600 g	Jusqu'à 24 L	•		

Un grand rendement sans compromis sur la qualité



Fonds déshydratés grands formats Knorr						
Fonds Brun Lié	8718114913865	1 x 3,5 kg	Jusqu'à 140 L	•		
Fumet de Poisson	8712100242595	1 x 3,6 kg	Jusqu'à 240 L	•		
Fonds de Volaille Lié	8718114913902	1 x 3 kg	Jusqu'à 120 L	•		
Jus de Veau Lié	8712566546336	1 x 4 kg	Jusqu'à 160 L	•		

Jus déshydratés Knorr						
Jus de Rôti	3011360083838	6 x 750 g	Jusqu'à 30 L	•		
Jus de Porc	3011360083852	6 x 750 g	Jusqu'à 30 L	•		
Jus de Poulet	3011360083845	6 x 750 g	Jusqu'à 30 L	•		
Jus d'Agneau	3011360083869	6 x 750 g	Jusqu'à 30 L	•		



Gagnez en efficacité avec une gamme à prix compétitif

- Sans exhausteurs de goût pour apporter un goût authentique à toutes vos préparations
- Un prix compétitif au litre et au kilo



Fonds & Fumets déshydratés Knorr 1-2-3						
Fonds Brun Lié	8712566087525	6 x 750 g	Jusqu'à 37 L	•		
Fonds Blanc de Volaille	8712566087747	6 x 750 g	Jusqu'à 60 L	•		
Fumet de Poisson	8712566087686	6 x 750 g	Jusqu'à 100 L	•		
Jus de Veau Lié	8712566087464	6 x 750 g	Jusqu'à 50 L	•		
Jus de Veau Lié FTS	8722700109846	6 x 1 kg	Jusqu'à 40 L	•		
Fonds Brun Lié FTS	8722700109693	6 x 1 kg	Jusqu'à 40 L	•	•	
Fumet de Poisson FTS	8722700109969	6 x 1 kg	Jusqu'à 66 L	•	•	
Fonds de Volaille FTS	8722700109907	6 x 1 kg	Jusqu'à 66 L	•		

Fonds & Fumets déshydratés grands formats Knorr 1-2-3						
NOUVEAU Fonds Brun Lié	8714100692608	1 x 3 kg	Jusqu'à 150 L	•		

Fonds, Bases et Jus liquides	Nom du produit	Code EAN	Contenu	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
------------------------------	----------------	----------	---------	-------------------	-------------------------	---	---

- 100% d'ingrédients d'origine naturelle
- Une méthode de cuisson traditionnelle, comme en cuisine, simplement à une plus large échelle



Knorr Professional Fonds liquides							
Fonds de Veau	8711200538157	8 x 1 L	-	•			
Fonds de Bœuf	8711200538379	8 x 1 L	-	•			
Fond de Volaille	8711200538331	8 x 1 L	-	•			
Fumet de Crustacés	8711200538294	8 x 1 L	-	•			

Knorr Professional Jus liquides							
Jus de Homard	8718114825946	6 x 1 L	-	•			
Jus de Veau Lié	8718114713212	6 x 1 L	-	•			
Jus Demi-Glace	8718114713090	6 x 1 L	-	•			

Fonds & Jus en pâtes	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
----------------------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	---	---

- Texture en pâte mousseuse, pour plus de saveurs
- Un équilibre optimal entre les notes d'os, de viande rôtie, de légumes et d'aromates
- Ajoutez-en une cuillère en fin de préparation de vos sauces ou lors d'un déglacage pour corser vos préparations



Knorr Professional Fonds en pâtes							
Fonds de Volaille	8718114834542	6 x 1 kg	Jusqu'à 50 L	•			
Fumet de Poisson	8718114834467	6 x 1 kg	Jusqu'à 50 L	•			
Fonds Brun Lié	8718114834580	6 x 1 kg	Jusqu'à 33 L	•			

Knorr Professional Jus en pâtes							
Jus de Veau Lié	8718114834504	6 x 1 kg	Jusqu'à 28 L	•			
Jus de Rôti	3011360040503	6 x 1 kg	Jusqu'à 25 L	•			

Réductions-Glaces	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
-------------------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	---	---

Apporte une note de viande intense à vos sauces



Knorr Professional Réductions-Glaces							
Réduction de Volaille	8712100361005	2 x 800 g	Jusqu'à 20 L	•			
Réduction de Bœuf	8712100361050	2 x 800 g	Jusqu'à 20 L	•			

Bases et Jus Liaison à froid	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
------------------------------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	---	---



Liaison à froid Knorr 1-2-3							
Jus de Rôti à froid	3011360110718	4 x 2,5 kg	Jusqu'à 62,5 L	•			

Liants	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût				
--------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	---	---	---	---

Pratique de par sa dilution instantanée, le Roux Knorr apportera une texture veloutée et nappante à vos sauces et plats mijotés



Apporte la juste liaison à vos sauces



Knorr Roux

Roux Blanc Instantané	3011360006721	6 x 1 kg	50 L	•	•	•	•
Roux Brun Instantané	3011360006707	6 x 1 kg	50 L	•	•	•	•
Roux Blanc Instantané	8718114912981	1 x 10 kg	500 L	•	•	•	•
Roux Blanc Sac	8711100637066	1 x 20 kg	1000 L	•	•	•	•

Knorr Maizena®

MAIZENA® - Format Restauration	3011360010940	12 x 700 g	35 L	•	•	•	•
MAIZENA® - Express	8711200506330	6 x 1 kg	25 L	•	•	•	•

Roux Liaison froide Knorr 1-2-3

Roux Blanc Spécial Liaison Froide	8712100422911	2 x 10 kg	125 L	•	•	•	•
Roux Brun Spécial Liaison Froide	8712100422898	2 x 10 kg	125 L	•	•	•	•



Une sauce pour chaque chef !

La sauce est le fleuron de votre préparation. Une bonne sauce est donc essentielle. Chaque chef a sa propre façon et ses propres secrets lorsqu'il prépare une sauce. Knorr a une solution pour chaque chef, quelle que soit la façon dont vous préparez votre sauce. Le vaste assortiment de sauces Knorr comprend de nombreux produits, il y en a pour tous les goûts et pour chaque chef.



Sauces

Sauces déshydratés

Comme vous, nous nous inspirons des recettes traditionnelles pour réaliser nos sauces et sélectionnons nos ingrédients avec le plus grand soin

- Pratique et rapide : 5 minutes de mise en oeuvre
- Ajustement facile des volumes en cours de service
- Ne déphasent pas



Les Sauces Elaborées peuvent, grâce au juste dosage de leurs ingrédients et leur assaisonnement parfait, être servies telles quelles après préparation



Knorr Sauces Garde d'Or

Des recettes au goût naturel et à la texture onctueuse assurant une tenue parfaite tout au long du service



Sauces déshydratées Knorr

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	
Champignon	8712566213627	6 x 800 g	6,2 L	•
Chasseur	8712566218653	6 x 920 g	10,8 L	
Béarnaise	3011360040473	6 x 870 g	9,6 L	•
Echalote	3011360083920	6 x 900 g	6 L	
Epices du Soleil	8722700187721	6 x 1 kg	5 L	
Hollandaise	3011360040480	6 x 825 g	Jusqu'à 8,5 L	
Madère	3011360024794	6 x 800 g	8 L	
Marchand de Vin	3011360041951	6 x 850 g	5 L	
Poivre	3011360040817	6 x 900 g	10 L	
Roquefort	3011360083906	6 x 780 g	6 L	
Sauce Carbonara	3011360018113	6 x 800 g	5,3 L	
Tomate à la Provençale	3011360040510	6 x 900 g	6 L	•
Tomato Grill	3011360041180	6 x 900 g	6 L	•
Beurre Blanc	3011360045539	6 x 1 kg	12,8 L	•
Beurre Citronnée	8711200573295	6 x 1 kg	5,25 L	•
Armoricaïne	8712566265022	6 x 800 g	8 L	
Demi-Glace	8712566151219	6 x 1,05 kg	14 L	
Vin Blanc	3011360023322	6 x 750 g	5 L	
Béchalme	3011360040442	6 x 800 g	9 L	•
Aigre Douce	8712566218714	6 x 1,2 kg	6 L	

Sauces déshydratées Knorr 1-2-3

Sauce Tomate	8710908964435	6 x 840 g	7 L	•
Sauce Poivre	8710908957406	6 x 840 g	7 L	

Sauces Garde d'Or

Hollandaise	8712100491818	6 x 1 L	20 portions	•
Poivre	3011360010650	6 x 1 L	20 portions	
Roquefort	8722700169864	6 x 1 L	20 portions	
Vin Blanc	8712100495991	6 x 1 L	20 portions	•
Tomate à la Provençale	3011360014351	6 x 1 L	20 portions	•
Béarnaise	3011360014344	6 x 1 L	20 portions	
Champignon	3011360014634	6 x 1 L	20 portions	•
Béchalme	8413800001115	6 x 1 L	20 portions	•

Knorr Sauces Collezione Italiana

Avec des légumes 100% italiens, nos Sauces Collezione Italiana apportent à vos sauces une saveur incomparable



Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	---	---

Sauces Collezione Italiana

Sauce Napoletana Poche	8712566255177	4 x 3 kg	-	•	•
Sauce Peperonata Boîte	8711100648338	6 x 2,6 kg	-	•	•
Sauce Napoletana-Tomatella Boîte	3011360084668	6 x 2 kg	-	•	•
Sauce Bolognese Boîte	8712100600715	6 x 2,5 kg	-	•	•

Sauces Liaisons froides



Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	---	---

Liaisons froides

Sauce Béchamel Spécial Liaison froide	3011360082404	4 x 2,5 kg	80 L	•	
Sauce Tomate à la Provençale Spécial Liaison froide	8711200583485	4 x 2,5 kg	50 L	•	•
Base Vol-au-Vent à Froid	8711200583430	2 x 2,5 kg	35 L		
Base Sauce Brune	8711200575510	2 x 3 kg	Jusqu'à 109 L		

Autres Sauces



Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	--	--

Sauces liquides

Sauce Barbecue	5601169800811	2 x 2,25 L	70 portions	•	
Sauce Madère Amora - Boîte	3036813016010	6 x 800 g	-		
Sauce Armoricaine Amora - Boîte	3036813016119	6 x 800 g	-		





Les bouillons Knorr, un bouillon pour chaque besoin

Les bouillons sont la base de nombreux plats dans une cuisine professionnelle. Ils vous permettent de donner du caractère à toutes vos préparations. Knorr vous propose un bouillon adapté à chacun de vos besoins, des solutions intelligentes à toutes vos attentes culinaires, de la saveur de base à la touche finale.

Que vous travailliez souvent avec des ingrédients frais ou que vous vous concentriez sur la rapidité et la rentabilité, ces produits sont toujours la garantie d'un goût optimal.



Bouillons

Bouillons déshydratés

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--

Les Bouillons Déshydratés Knorr, toutes les qualités de bouillons fait-maison ! Parfaits pour l'assaisonnement des légumes et des féculents, la préparation des potages et la cuisson des viandes, ils sont aussi des bases idéales pour réaliser de délicieuses sauces



Bouillons déshydratés Knorr

Bouillon de Volaille	3011360041906	6 x 1 kg	50 L	•		
Bouillon de Légumes	8712566307319	6 x 1,2 kg	60 L	•	•	
Court-bouillon	8722700471974	6 x 1 kg	50 L	•	•	
Bouillon Pot-au-feu	8712566295364	6 x 1,1 kg	55 L			
Bouillon de Bœuf	3011360028259	6 x 1 kg	50 L	•		

Bouillons déshydratés grand format Knorr

Bouillon de Bœuf	8718114913858	1 x 4 kg	200 L	•		
Bouillon de Légumes	8712566932917	1 x 4 kg	200 L	•	•	
Bouillon de Volaille	8712566915446	1 x 4 kg	200 L	•		

Bouillons déshydratés Knorr 1-2-3

Bouillon de Légumes	8710908964459	6 x 900 g	50 L	•	•	
Bouillon de Volaille	8712566342082	6 x 1 kg	50 L			•
Bouillon de Bœuf	8712566320059	6 x 1 kg	66,7 L			

Bouillons déshydratés grand format Knorr 1-2-3

NOUVEAU Bouillon de Volaille	8714100695111	1 x 3 kg	150 L	•		
NOUVEAU Bouillon de Légumes	8714100692813	1 x 3 kg	166L	•	•	

Bouillon déshydraté Knorr Bio

Bouillon de Légumes Bio	8712566314843	6 x 1 kg	42 L	•	•	
-------------------------	---------------	----------	------	---	---	--

Bouillons en pâtes

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--

Une gamme de Bouillons en Pâte Knorr Professional pour chefs expérimentés, créatifs et exigeants



Bouillons en pâtes Knorr Professional

Bouillon de Volaille	8712566349197	6 x 850 g	42 L	•		
Bouillon de Légumes	8712566349234	6 x 850 g	42 L	•	•	
Bouillon de Bœuf	8712566349272	6 x 850 g	42 L	•		

Un goût puissant et une texture qui préserve l'intensité de vos ingrédients pour la préparation, la cuisson et l'assaisonnement de vos plats



Bouillons en pâtes Knorr 1-2-3

Bouillon de Bœuf	3011360041029	6 x 1 kg	50 L			
Bouillon de Poule	3011360041012	6 x 1 kg	50 L			



Des produits pour faciliter vos préparations et donner du goût à vos plats



Aides culinaires et pâtes

Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--

- Un triple usage pour apporter en toute simplicité de la variété à vos menus
- Adapté à tout type de garniture : frais et surgelés



Knorr - Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins

Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins	8722700265405	6 x 720 g	jusqu'à 60 gratins	•		
Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins	8718114913919	1 x 3,2 kg	jusqu'à 265 gratins	•		

Pâtes

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--



Knorr - Pâtes

Fond de Pâte pour pizza	8711100648666	1 x 9,9 kg	18 fonds	•	•	
Pâtes spécialité Lasagne	8711100662808	1 x 5 kg	48 feuilles	•	•	

Gelée

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--

Apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations



Knorr - Gelée

Gelée	3011360087058	6 x 750 g	15 L	•		
-------	---------------	-----------	------	---	--	--

Viandox

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--



Knorr - Viandox

Viandox - Bouteille	3034450001024	6 x 665 ml	-			
---------------------	---------------	------------	---	--	--	--

Aide à rôtir

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--

- Assaisonne et donne un aspect rôti aux viandes blanches et volailles
- Facile à doser



Knorr 1-2-3 - Aide à rôtir

Aide à rôtir	3011360040251	6 x 1 kg	Pour 100 kg de viande	•		
--------------	---------------	----------	-----------------------	---	--	--

Des solutions pour assaisonner vos préparations

L'assaisonnement est un art qui requiert une parfaite maîtrise des saveurs. Les herbes et les épices sont essentielles pour relever vos plats. Knorr ne se contente pas uniquement de vendre des ingrédients mais vous propose également des solutions gustatives complètes qui répondent à tous vos besoins culinaires.



Assaisonnements

Knorr Mise en Place	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
---------------------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--

Les « Mise en Place » restituent tout le bouquet aromatique des herbes fraîches. D'une qualité constante toute l'année, les mises en place sont de véritables concentrés de saveurs qui libèrent leur puissance aromatique aussi bien dans des applications à chaud qu'à froid



Mise en place							
Ail	3011360085375	2 x 340 g	-	•	•		
Aneth	3011360085399	2 x 340 g	-		•		
Basilic	3011360085405	2 x 340 g	-		•		
Bouquet de Provence	3011360085429	2 x 340 g	-		•		
Curry	8722700342533	2 x 340 g	-		•		
Estragon	3011360085368	2 x 340 g	-		•		
Gingembre	8722700035473	2 x 340 g	-	•	•		
Pesto (basilic + ail)	3011360085382	2 x 340 g	-		•		
Pesto Rouge	8722700035237	2 x 340 g	-		•		
Thai	8722700472896	2 x 340 g	-		•		
Basilic	8712100483097	2 x 700 g	-		•		
Pesto (basilic + ail)	8712100482816	2 x 700 g	-		•		
Pesto Rouge	8712100482854	2 x 700 g	-		•		

Purée d'Épices Knorr Professional	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
-----------------------------------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--

Avec les Purées d'Épices, Knorr Professional innove pour vous permettre de restituer immédiatement toute la richesse des saveurs des épices dans votre cuisine. Vous contrôlez ainsi parfaitement le goût final de votre préparation



Purée d'Épices							
Purée d'Épices - 3 Poivres	8722700482451	2 x 750 g	-	•	•	•	
Purée d'Épices - Ail	8722700483168	2 x 750 g	-	•	•	•	
Purée d'Épices - Curry	8722700481225	2 x 750 g	-	•	•		
Purée d'Épices - Poivron	8722700482710	2 x 750 g	-	•	•	•	
Purée d'Épices - Gingembre	8722700482093	2 x 750 g	-	•	•	•	

Knorr Couronnements de Légumes	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
--------------------------------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--



Couronnements de Légumes							
Oignon & Fines Herbes	3011360021175	6 x 1 kg	pour 25 kg de légumes	•	•		
Lard & Oignon	3011360029485	6 x 1 kg	pour 25 kg de légumes	•			
Ail & Persil	3011360040268	6 x 1 kg	pour 25 kg de légumes	•	•		
Tomate & Basilic	8718114736884	6 x 1 kg	pour 25 kg de légumes	•	•		
Crème & Fines Herbes	8722700017332	6 x 1 kg	pour 25 kg de légumes	•	•		
Ail & Persil	8718114915272	1 x 5 kg	pour 125 kg de légumes	•	•		

Maille Assaisonnement pour tartare	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
------------------------------------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--

Tous les ingrédients d'un tartare classique réunis dans cette préparation à mélanger directement à la viande



Assaisonnement pour tartare							
Assaisonnement pour Tartare de Bœuf	8712100393945	2 x 1,1 L	-	•			



L'univers des soupes

La diversité qu'offrent les potages ne connaît pas de limites. Le potage s'intègre dans la quasi-totalité des menus et vous permettent de varier à l'infini. Par ailleurs, la soupe s'inscrit dans le cadre de nombreuses tendances telles que la comfort food, le retour aux plats traditionnels, les repas light et l'authenticité. En choisissant les soupes d'Unilever Food Solutions, vous optez pour la qualité et la flexibilité.



Soupes

Soupes Knorr Supérieur

- Knorr Supérieur pour un goût authentique pour chaque jour de la semaine !
- Des recettes élaborées à la qualité proche du fait-maison



Soupes supérieures

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût	VEGETARIEN	VÉGÉTARIEN
Soupe Pistou à l'huile d'olive	8712566458400	6 x 1,125 kg	12,5 L	•		
Soupe de Poisson Méditerranéenne	8712566458462	6 x 1 kg	12,5 L	•		
Crème de 5 Légumes Verts	8712566458554	6 x 1,155 g	11 L	•	•	
Crème de Légumes du Sud	8712566457632	6 x 1,155 kg	11 L	•	•	
Crème de Légumes d'Automne	8712566457601	6 x 1,095 kg	9,5 L	•		
Potage aux Épinards	8722700226383	6 x 1,1 kg	10 L	•	•	
Soupe Minestrone Italien	8712566484065	6 x 1,045 g	9,5 L	•	•	
Crème d'Asperges Vertes	8712566440757	6 x 900 g	10 L	•		
Crème de Champignons des Bois	8722700784074	6 x 1 kg	10 L	•	•	
Crème de Chou-Fleur Brocoli	8711200211203	6 x 1,045 kg	11 L	•	•	
Crème de Potiron	8712566488896	6 x 1,155 g	10,5 L	•	•	
Crème de Mais	8712566448357	6 x 1,08 kg	12 L	•	•	
Crème de Tomate-Potiron	8711200210800	6 x 1,17 kg	13 L	•	•	
Potage Indien Tandoori	8712100420818	6 x 1,25 kg	12,5 L	•	•	

Soupes Knorr

Une sélection des meilleurs ingrédients pour vos meilleures recettes de soupes



Soupes

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût	VEGETARIEN	VÉGÉTARIEN
Velouté Poireaux Pommes de Terre	8712566460366	6 x 815 g	12,5 L	•	•	
Velouté de Légumes	3011360041074	6 x 940 g	12,5 L	•	•	
Velouté de Bolets	8722700094883	6 x 940 g	12,5 L	•	•	
Velouté de Tomates	8711200518319	6 x 925 g	12,5 L	•	•	
Velouté d'Asperges	3011360041111	6 x 875 g	12,5 L	•	•	
Velouté de Volaille	8711200508228	6 x 875 g	12,5 L	•		
Soupe Poule Vermicelle	8711200574391	6 x 825 g	12,5 L			
Potagère de Légumes	3011360040176	6 x 875 g	12,5 L	•	•	
Soupe Tomate Vermicelle	8712566448692	6 x 825 g	12,5 L	•	•	
Soupe au Cresson	3011360041098	6 x 750 g	12,5 L	•		
Soupe à l'Oignon	3011360041142	6 x 565 g	12,5 L	•	•	

Soupe Bio

Préparée avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique



Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--

Soupes

Soupe Tomate Bio	8718114759821	3 x 1 kg	9 L	•		
------------------	---------------	----------	-----	---	--	--

Soupes Knorr 1-2-3



Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	--	--

Soupes

Crème de Champignon	3011360042408	6 x 740 g	12,5 L	•		
Potagère de Légumes	3011360042354	6 x 875 g	12,5 L	•		
Potage Poule au Vermicelle	3011360042385	6 x 690 g	12,5 L	•		
Velouté de Poireaux Pommes de Terre	3011360042347	6 x 750 g	12,5 L	•		
Velouté aux Asperges	3011360042415	6 x 900 g	12,5 L	•		
Velouté de Cresson	3011360042361	6 x 800 g	12,5 L	•		





Des sauces et garnitures pour des recettes savoureuses et originales

Succulentes et toujours fraîches... Les salades sont l'accompagnement de tout restaurant ou buffet qui vit avec son époque. Les sauces et vinaigrettes Maille et Amora vous offrent toutes les possibilités qu'attend le consommateur, du classique au plus tendance. Quant à vous, vous garantissez à vos clients la qualité et le goût que vos plats méritent.

Les produits Hellmann's sont réputés dans le monde entier pour leur qualité. Les clients apprécient nos marques en raison des ingrédients de qualité supérieure utilisés dans nos produits.

Ketchup, moutarde et mayonnaise sont aujourd'hui indispensables dans toutes les cuisines. Utilisez-les dans vos burgers et sandwiches ou en tant que sauces d'accompagnement.



Sauces salades, sandwiches & condiments

Hellmann's	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité			
------------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	--	--	--



Sauces Sandwich

Miel & Moutarde avec Graines de Moutarde	8712100473494	5 x 570 ml	-	•			
Basilic & Fromage Pecorino Romano	8712100473258	5 x 570 ml	-	•			
Poivron Rouge & Sauce TABASCO®	8712100472152	5 x 570 ml	-	•	•		
Tomates Séchées & Basilic	8712100473357	5 x 570 ml	-	•	•		



Sandwich Delight

NOUVEAU Sandwich Delight Nature	8722700516590	1 x 1,5 kg	-	•			
Sandwich Delight Crèmeux Tomates Séchées	8712566988242	1 x 1,5 kg	-	•	•	•	
Sandwich Delight Concombre & Aneth	8722700516613	1 x 1,5 kg	-	•			



NOUVEAU DÈS AVRIL 2017

Mayonnaise

NOUVEAU Hellmann's Mayonnaise Seu 5 L	8710447943298	1 x 4,65 kg	-	•			
NOUVEAU Hellmann's Mayonnaise Squeeze 430 ml	8714100725832	8 x 0,404 kg	-	•			

NOUVEAU DÈS AVRIL 2017

Ketchup

NOUVEAU Hellmann's Ketchup Squeeze 430 ml	8714100725566	12 x 0,477 kg	-	•			
--	---------------	---------------	---	---	--	--	--

Maille	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité			
--------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	--	--	--



Vinaigrettes

Vinaigrette Agrumes	8722700234128	6 x 1 L	-	•			
Vinaigrette Basilic	8722700234067	6 x 1 L	-	•			
Vinaigrette Sésame Soja	8722700234159	6 x 1 L	-	•			
Vinaigrette Cassis Framboise	8722700234098	6 x 1 L	-	•			
Vinaigrette Balsamique Fraîche	8722700472544	6 x 1 L	-	•			
Vinaigrette Fruit de la Passion	8718114778570	6 x 1 L	-	•			
Vinaigrette Jalapeno Gingembre	8718114778549	6 x 1 L	-	•			
Vinaigrette Echalote Oignon Rouge	8712566662227	6 x 1 L	-	•			



Vinaigres

Vinaigre de Vin Rouge à la Framboise - 6°	3036810230440	6 x 500 ml	-				
Vinaigre de Vin de Xérès "Réserve" - 7°	3036810230464	6 x 500 ml	-				
Vinaigre Balsamique de Modène - 6°	8712100441639	6 x 500 ml	-				
Vinaigre de Vin Rouge Grande Cuvée	3250540232677	6 x 500 ml	-				
Vinaigre de Cidre Grande Cuvée	3036810230860	6 x 500 ml	-				

Huiles

Huile d'Olive Vierge - Extra	3250540251500	12 x 75 cl	-				
------------------------------	---------------	------------	---	--	--	--	--

Maille	Nom du produit	Code EAN	Contenu	Rendement / Unité		
--------	----------------	----------	---------	-------------------	---	---



Garnitures Salades

Cornichons 60/70 - Bocal 2/1	3036810611041	6 x 950 g	-	•		
Poivrons Rouges Lanières - Bocal	8722700017240	6 x 1,6 kg	-	•		
Cornichons 120/130 - Bocal 2/1 (puisette)	3036810611522	6 x 1 kg	-	•		



Moutarde

Moutarde Verre de Table	8712100871771	12 x 200 ml	-			
Moutarde Fins Gourmets	3036810207923	12 x 350 ml	-			
Moutarde à l'Estragon	3036810208074	12 x 200 ml	-			

Amora	Nom du produit	Code EAN	Contenu	Rendement / Unité		
-------	----------------	----------	---------	-------------------	---	---



Mayonnaise

Mayonnaise de Dijon - Tube	3250546606267	12 x 175 g	-			
Petit Mayonnaisier Souple	8711200548033	9 x 235 g	-			
Grand Mayonnaisier Souple	8711200548002	12 x 415 g	-			
Mayonnaise de Dijon - Bocal	8711200552962	6 x 725 g	-			
Mayonnaise de Dijon - Poches	13250541082162	6 x 2,25 kg	-	•		
Mayonnaise de Dijon - Jet Bar	3250541910123	2 x 5,5 kg	-	•		
Mayonnaise de Dijon - Boîte Présentoir	3250541721989	240 x 10 g	-	•		
Mayonnaise de Dijon Allégée - Jet Bar	8722700203926	2 x 5,5 kg	-	•		
Mayonnaise de Dijon - Flacon Souple	3250541919874	6 x 1 L	-	•		
Mayonnaise de Dijon Restauration - Seau	3250546668173	1 x 4,7 kg	-	•		



Ketchup

Petit Ketchupier souple nature	8722700113348	9 x 280 g	-			
Grand Ketchupier souple nature	8712100751370	12 x 550 g	-			
Ketchup - Poches	13250541082278	6 x 2,5 kg	-	•		
Tomato Ketchup - Jet Bar	3250541910109	1 x 6 kg	-	•		
Tomato Ketchup - Boîte Présentoir	3250541721965	240 x 10 g	-	•		
Tomato Ketchup - Flacon Souple	3250541919850	6 x 1 L	-	•		



Moutarde

Moutardier Souple	3250546610271	9 x 265 g	-			
Moutarde de Dijon - Jet Bar	3250541910116	2 x 6 kg	-	•		
Moutarde - Boîte Présentoir	3250541721972	400 x 5 g	-	•		
Moutarde de Dijon - Seau	3250541017044	1 x 5 kg	-	•		
Moutarde - Flacon Souple	3250541919911	6 x 1 L	-	•		
Moutarde de Dijon - Poches	13250541082056	6 x 2,5 kg	-	•		
Moutarde à l'Ancienne - Seau	13250541017263	1 x 5 kg	-	•		

Amora	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité		
-------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	---	---



Sauces Salades

Sauce Salade Bulgare	8722700253549	6 x 1 L	-			
Sauce Salade Caesar	8722700472575	6 x 1 L	-			
Sauce Salade à la Méditerranéenne	8718114795706	6 x 1 L	-	•		
Sauce Salade Miel & Moutarde à l'ancienne	8718114795874	6 x 1 L	-	•		
Vinaigrette Légère Nature - Bouteille	8722700119760	12 x 450 ml	-			
Sauce Salade - Jerrycan	3250541015118	4 x 5 kg	-	•		
Sauce Salade - Colis de 6 poches	13250541082384	6 x 2,25 kg	-	•		
Sauce Salade - Jet Bar	3250541910130	2 x 5,8 kg	-	•		
Sauce Salade - Boîte Présentoir	8722700735052	240 x 10 g	-	•		

TABASCO®*	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité		
-----------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	---	---



Sauce TABASCO®*

Sauce Pimentée TABASCO® Rouge - Bouteille	5000134001602	12 x 57 ml	-			
Sauce Pimentée TABASCO® Vert - Bouteille	3250541476179	12 x 57 ml	-			
Sauce Pimentée TABASCO® Chipotle - Bouteille	8712566366439	12 x 57 ml	-			
Sauce Pimentée TABASCO® Rouge - Flacon	3250541476001	12 x 350 ml	-			
Sauce Pimentée TABASCO® Rouge - Flacon	8712100329791	12 x 150 ml	-			

Knorr	Nom du produit	Code EAN UC	Contenu	Rendement / Unité		
-------	----------------	-------------	---------	-------------------	---	---



Garnitures Salades

Couscous Taboulé	3011360084231	6 x 625 g	20 portions			
------------------	---------------	-----------	-------------	--	--	--



be more tea

Lipton, une marque de légende

Lipton est non seulement la marque de thé numéro 1 dans le monde, mais aussi la préférée des consommateurs, grâce au goût unique de ses thés.

En effet, chaque sachet de thé se compose de feuilles de thé provenant de plantations sélectionnées par nos soins. Si les consommateurs plébiscitent Lipton, c'est qu'ils ont la certitude de toujours retrouver un thé de qualité supérieure. De plus, nous nous engageons dans la filière du développement durable avec notre certification Rainforest Alliance.



Thé & Infusions

Lipton Sachets Fraîcheur

Une gamme de thés pour chaque moment de la journée dans des sachets fraîcheur qui conservent tout l'arôme du thé



Gamme 25 Sachets Fraîcheur

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	
Yellow Label	3228881002631	6 x 25 sachets	-	•
English Breakfast	5900300586929	6 x 25 sachets	-	•
Earl Grey	3228881018403	6 x 25 sachets	-	•
Thé Citron	3228881016423	6 x 25 sachets	-	•
Thé Darjeeling	5900300586967	6 x 25 sachets	-	•
Thé Fruits Rouges	3228881019493	6 x 25 sachets	-	•
Thé Mûre Myrtille	8722700417910	6 x 25 sachets	-	•
Thé Vert Menthe	3228881015921	6 x 25 sachets	-	•
Thé Vert Citron	8711200570836	6 x 25 sachets	-	•
Thé Vert Orient	5900300586974	6 x 25 sachets	-	•
Infusion Verveine	5900300587063	6 x 25 sachets	-	-
Infusion Tilleul	5900300587049	6 x 25 sachets	-	-
Infusion Camomille	5900300586981	6 x 25 sachets	-	-

Gamme 100 Sachets Fraîcheur

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	
Yellow Label	3228881019318	12 x 100 sachets	-	•
Earl Grey	8722700652069	12 x 100 sachets	-	•
Thé Vert Menthe	8711200570973	12 x 100 sachets	-	•
Infusion Verveine	5900300587070	12 x 100 sachets	-	-
Infusion Tilleul	5900300587056	12 x 100 sachets	-	-

Lipton Sachets services



Gamme 100 Sachets services

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	
Yellow Label	8722700040620	12 x 100 sachets	-	•
English Breakfast	5000118056369	12 x 100 sachets	-	•
Earl Grey	5000118056345	12 x 100 sachets	-	•

Matériel thé



Lipton Exclusive Selection

Lipton Exclusive Selection est une gamme spécialement conçue pour la Restauration Hors Domicile offrant à vos clients une nouvelle expérience de dégustation du thé pour un succès garanti ! La gamme Exclusive Selection déploie toutes ses saveurs grâce à des feuilles de thé, des morceaux de fruits et des plantes soigneusement sélectionnées



Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	
----------------	-------------	-----------------	-------------------	--

Gamme de 25 Sachets

Thé English Breakfast	8718114895871	6 x 25 sachets	-	•
Thé Noir Ceylan	8712100764905	6 x 25 sachets	-	•
Thé Earl Grey	8718114895956	6 x 25 sachets	-	•
Thé Fruits Rouges	8718114895970	6 x 25 sachets	-	•
Thé Citron	8718114896038	6 x 25 sachets	-	•
Thé Pêche Mangue	8718114895918	6 x 25 sachets	-	•
Thé Vert Menthe Intense	8712100765063	6 x 25 sachets	-	•

Gamme de 30 Sachets

Thé Vert Sencha	8718114896076	6 x 30 sachets	-	•
Thé Vert Mandarine Orange	8718114895932	6 x 30 sachets	-	•
Thé Argent d'Asie et Rose	8712100764936	6 x 30 sachets	-	•
Infusion Camomille Saveur Miel	8712100764875	6 x 30 sachets	-	•
Infusion Menthe Douce	8712566050512	6 x 30 sachets	-	•

Lipton Premium

Laissez-vous séduire par notre gamme de thés et infusions de qualité ! Eveillez tous vos sens avec Lipton Premium! Des mélanges fascinants de thés d'origine, de plantes produits selon des méthodes traditionnelles !



Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	
----------------	-------------	-----------------	-------------------	--

Gamme 40 Sachets Pyramides Enveloppés

Earl Grey	8722700722472	1 x 40 sachets	-	•
Summer Fruits	8722700722441	1 x 40 sachets	-	•
Oriental Green Sencha	8722700722526	1 x 40 sachets	-	•
Infusion Moroccan Mint	8722700722519	1 x 40 sachets	-	•

Autres gammes Lipton & Elephant

Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	
----------------	-------------	-----------------	-------------------	--



Gamme 25 Sachets Enveloppés

Infusion Grand Sud	3228881051141	12 x 25 sachets	-	•
Infusion Elephant Fruits Rouges	8722700016229	12 x 25 sachets	-	•



Gamme 20 Sachets Mousseline

Thé Russian Earl Grey	3228881039033	20 x 20 sachets	-	•
Thé Orange Jaipur	3228881040268	20 x 20 sachets	-	•
Thé Vert Marrakech Mint	3228881025258	20 x 20 sachets	-	•



Gamme 25 Tchaé 25 Pyramides

Tchaé Thé Vert Menthe	3228881033338	12 x 25 sachets	-	•
Tchaé Thé Vert Orient	3228881033666	12 x 25 sachets	-	•



Coffret Thé en Vrac

Thé Russian Earl Grey	3228881007506	1 x 200 g	-	•
-----------------------	---------------	-----------	---	---



Coffret Lipton Elephant 60 Sachets Enveloppés

Coffret Lipton Thés Parfumés	3228881022776	6 x 10 sachets	-	•
Coffret Elephant Infusions	8711200526352	6 x 10 sachets	-	•

alsa



De l'inspiration chaque jour avec Alsa

Laissez-vous séduire par la diversité des desserts Alsa et découvrez les innovations Alsa.

Spécialiste des desserts savoureux, Alsa propose un large éventail de desserts, conçu tout spécialement à l'intention des professionnels.

5 bonnes raisons de choisir les desserts Alsa :

1. Facile et rapide : des recettes faciles à préparer et un temps de préparation court !
2. Une base idéale pour une infinité de variantes.
3. Utilisation pratique grâce à un emballage facile à ouvrir et à refermer.
4. Un large éventail de choix, des bases aux desserts classiques.
5. Un choix avantageux : le coût par portion d'un dessert Alsa est inférieur à celui d'une portion en frais, liquide ou surgelé.



Desserts

Alsa	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
Entremets flans							
	Entremets-Flan Parfum Vanille	8712566413249	6 x 900 g	100	•		
	Entremets-Flan Parfum Pistache	8712566413003	6 x 830 g	100	•		
	Entremets-Flan Parfum Citron	8712566412853	6 x 850 g	100	•		
	Entremets-Flan Chocolat	8712566412297	6 x 1,1 kg	100	•		
	Entremets-Flan Parfum Caramel	8712566412235	6 x 1,05 kg	100	•		
	Entremets-Flan Café	8712566412792	6 x 1,1 kg	100	•		
	Entremets-Flan Praliné	8712566413065	6 x 1 kg	100	•		
Entremets composés							
	Gâteau de Semoule	8712566413188	6 x 880 g	50	•		
	Gâteau de Riz	8712566413126	6 x 900 g	50	•		
	Crème Brûlée / Crème Renversée	3011360045119	6 x 1,35 kg	100	•		
	Crème Brûlée Vanille Bourbon	8722700445630	6 x 540 g	40	•		
	Panna Cotta	8712566412938	6 x 520 g	48	•		
Pots de Crème							
	Crème au Chocolat	3011360110633	6 x 800 g	48	•		
	Saveur Caramel Beurre Salé	8722700123156	6 x 720 g	48	•		
	Saveur Framboise Litchi	8722700123248	6 x 720 g	48	•		
	Noix de Coco	8722700199496	6 x 740 g	48	•		
	Biscuit Speculoos	8722700200093	6 x 720 g	48	•		
	Saveur Mangue - Abricot	8718114728667	6 x 700 g	48	•		
	Chocolat - Noisette	8722700445456	6 x 800 g	48	•		
	Pot de Crème façon Tarte Tatin	8712100693601	6 x 800 g	48	•		
	Pot de Crème façon Tarte Citron	8712100693540	6 x 800 g	48	•		
	Pot de Crème façon Fraisier	8712100894633	2 x 370 g	48	•		
	NOUVEAU Pot de crème façon Cheesecake	8714100331316	6 x 800g	48	•		
Mousses							
	Mousse au Chocolat "Douceur"	8712100359521	6 x 960 g	100	•		
	Mousse au Chocolat "Blanc"	8722700830535	6 x 1 kg	112	•		
	Mousse au Chocolat "Noisette"	8722700057246	6 x 1,2 kg	124	•		
	Mousse au Chocolat "Noire"	3011360018601	6 x 1,3 kg	100	•		
	Mousse Noix de Coco	8722700021391	6 x 900 g	106	•		
	Mousse Saveur Citron	3011360038654	6 x 800 g	100	•		
	Mousse à la Mangue	8722700200017	6 x 760 g	100	•		
	Mousse à la Framboise	8722700199380	6 x 860 g	100	•		
	Mousse Fraise	8712566153824	6 x 860 g	108	•		
	Mousse Parfum Caramel	3011360000279	6 x 1 kg	100	•		
	Mousse au Café	3011360001337	6 x 1 kg	106	•		
	Mousse Cappuccino	3011360028570	6 x 820 g	112	•		
	Mousse au Praliné	8722700019411	6 x 1 kg	100	•		
	Mousse Saveur Crème Brûlée	8722700057215	6 x 1 kg	112	•		
	Mousse Nougat	8718114729268	6 x 900 g	112	•		
	Mousse Décor	8722700018339	6 x 800 g	112	•		

Alsa	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité	Sans exhausteur de goût		
------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------------	---	---



Pâtisseries

Crème pour Tiramisu	3011360082633	6 x 580 g	65 portions				
Clafoutis	8711100674177	6 x 890 g	40 portions				•
Gratin de Fruits	3011360082619	6 x 760 g	70 portions				
Far Breton aux Pruneaux	3011360010230	6 x 1 kg	41 portions				
Crumble	3011360082572	6 x 1,4 kg	73 portions				•
Flan Pâtissier	3011360038104	6 x 1,04 kg	67 portions				•
Pâte à Crêpes	8722700015130	6 x 960 g	44 portions				•
Fondant au Chocolat	3011360110602	6 x 1,04 kg	24 portions				•
Gâteau aux Amandes	8712566412174	6 x 810 g	18 portions				•



Nappages et Sauces

Crème Anglaise Parfum Vanille	3011360038685	6 x 1,3 kg	-				
Caramel Liquide	8712100454622	6 x 1 kg	-				• •
Sauce Chocolat	8712100455056	6 x 1 kg	-				• •
Sauce Café	8712100455308	6 x 1 kg	-				• •
Sauce Saveur Caramel au Lait	8712100455018	6 x 1 kg	-				• •
Sauce Framboise	8712100455148	6 x 1 kg	-				•
Sauce Mangue-Abricot	8712100454974	6 x 1 kg	-				• •
Sauce Fraise	8712100455377	6 x 1 kg	-				•



Aide à la pâtisserie

Levure chimique "Alsacienne" x 8 sachets	8722700030027	180 x 88 g	-				•
NOUVEAU Alsa Texture Gélatine	8714100080887	6 x 1 kg	-				•

Moench	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité		
--------	----------------	-------------	-----------------	-------------------	---	---



Aide à la pâtisseries

Crème pâtissière à chaud	3011360037572	10 x 1 kg	-				•
Crème pâtissière à chaud	3011360037152	5 x 5 kg	-				•
Crème pâtissière à chaud	3011363717013	1 x 25 kg	-				•
Crème pâtissière à froid	8712100463419	3 x 5 kg	-				•
Levure chimique	3011360038562	6 x 1,5 kg	-				•
Sucre vanillé	3011360038586	6 x 1,5 kg	-				•
Glucose cristal	3011360037268	3 x 5,8 kg	-				•





Découvrez nos matières grasses à tartiner et à cuire pour une cuisine saine et savoureuse, sans oublier la performance de nos alternatives à la crème.

Phase

Les produits Phase vous permettent de profiter de l'efficacité de l'huile sans compromis sur le bon goût de beurre. En effet, elles résistent à des températures proche de 200°C sans brûler et sont ainsi réutilisables, pour un gain de temps et d'argent. En finition des légumes comme en cuisson des viandes ou poissons, Phase est l'alternative idéale au beurre ou à la margarine.

Fruit d'Or

Issues de la pression d'un mélange unique de graines de tournesol, de lin et de colza, les recettes Fruit d'Or sont naturellement riches en Oméga 3*, bons pour le cœur.

Planta Fin Professionnel

Les alternatives à la crème Planta Fin Professionnel ont été spécialement développées pour performer dans toutes les applications extrêmes des cuisines professionnelles.

* Les oméga 3 contribuent au maintien d'un taux de cholestérol normal. Les effets bénéfiques des Oméga 3 sont obtenus par la consommation journalière de 2 g dans le cadre d'un régime adapté.

Matières grasses & Alternatives à la crème

Matières grasses liquides	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité			
Phase Plus							
	Phase Plus - Bidon	8712566430284	4 x 2,4 L	-	•		
Phase Professional							
	Phase Professional - Bidon	4000492002496	3 x 3,7 L	-	•		
	Phase Professional - Bouteille	4000492002410	12 x 900 ml	-	•		
Matières grasses à tartiner	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité			
Planta Fin							
	Planta Fin Doux - Barquette	3178050000374	8 x 250 g	-	•		
	Planta Fin Doux - Barquette	8711200607303	8 x 500 g	-	•		
	Planta Fin Traiteurs et Sandwicheries - Barquette	3 17805 002817 0	6 x 1 kg	-			
Fruit d'Or							
	Fruit d'Or - Barquette	3 17805 000035 0	16 x 250 g	-	•		
	Fruit d'Or - Barquette	8 71120 054123 2	16 x 510 g	-	•		
	Fruit d'Or - Barquette	8712100844812	12 x 1 kg	-	•		
	Fruit d'Or - Coupelles	3178050001630	200 x 10 g	-	•		
Alternatives à la crème	Nom du produit	Code EAN UC	Conditionnement	Rendement / Unité			
Planta Fin Professionnel							
	Planta Fin Cuisson	3178050028057	6 x 1 L	-	•		
	Planta Fin Classique Liaison Et Foisonnement	3178050027975	6 x 1 L	-	•		
	Planta Fin Classique Liaison Et Foisonnement	3178050028330	1 x 10 L	-	•		
Blue Band							
	NOUVEAU Blue Band Culinare 15% 1L *	8714100336403	8 x 1 L	-	•	•	
	NOUVEAU Blue Band Liaison & Foisonnement 31% 1L *	8714100336328	8 x 1 L	-	•	•	
	NOUVEAU Liaison & Foisonnement 31% BiB 10L *	8714100336441	1 x 10L	-	•	•	
	NOUVEAU Blue Band 31% 1 L	8714100601044	8 x 1 L	-	•	•	

NOUVEAU DÈS AVRIL 2017

Retrouvez des inspirations
recettes sur www.UFS.com



Unilever Food Solutions France
20, rue des deux gares
92 842 Rueil-Malmaison Cedex
E info@unileverfoodsolutions.fr W www.ufs.com

