

GASTRONOMIA



*For Foodservice Professionals
Pour les professionnels de la restauration*

Collection 2022



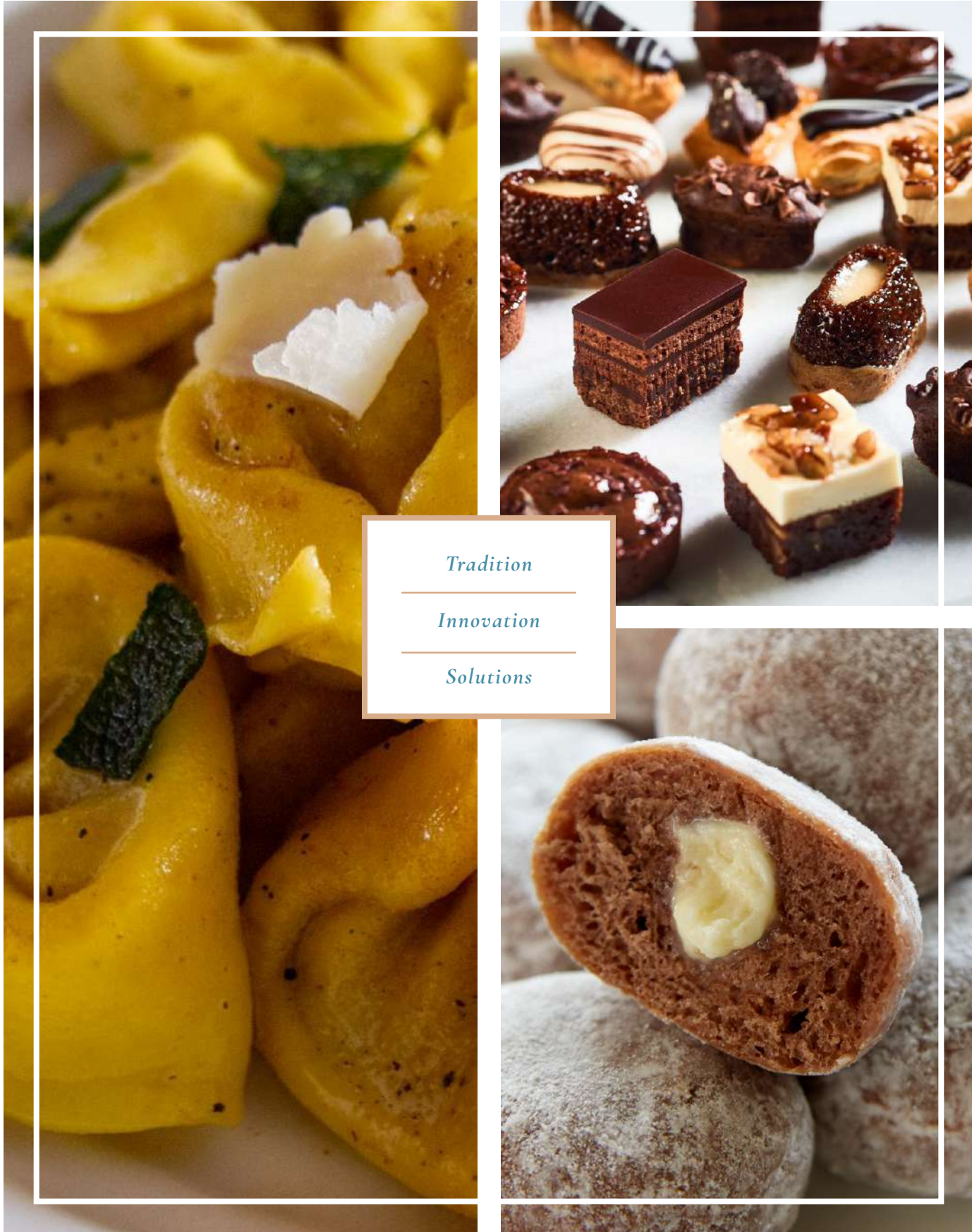
GASTRONOMIA

A helping hand to your savoir-faire since 1998.

Un coup de pouce à votre savoir-faire depuis 1998.



Savoir-Faire



Tradition

Innovation

Solutions

Our Mission *Notre mission*

At Gastronomica, we provide Chefs with innovative culinary solutions that simplify preparation and create memorable moments.

Chez Gastronomica, nous fournissons aux chefs des solutions culinaires innovatrices qui simplifient la préparation et créent des moments mémorables.





Our 3 Commitments Nos 3 engagements

Premium Quality

Authentic taste, refined presentation and ease of preparation must remain unrivalled and without compromise. To always get you inspired!

Innovation

Each year we create or select new products that follow local and international trends. To always surprise your clients!

Food Safety

As cold chain experts, we and our suppliers comply with the strictest sanitary standards such as HACCP, IFS, BRC. To always reassure you!

Qualité premium

Le goût authentique, la présentation raffinée et la facilité de préparation doivent être sans égal et sans compromis. Pour toujours vous inspirer!

Innovation

Chaque année, nous créons et sélectionnons des nouveautés qui suivent les tendances d'ici et d'ailleurs. Pour toujours surprendre vos clients!

Sécurité alimentaire

En tant qu'experts de la chaîne du froid, nous respectons avec nos fournisseurs les normes sanitaires les plus exigeantes telles que HACCP, IFS et BRC. Pour toujours vous rassurer!



Give a boost to your savoir-faire with Flash-Freezing!

La surgélation, un coup de pouce à votre savoir-faire!

Your Challenge

Chefs have more and more weight on their shoulders. They must constantly adapt to trends and reinvent themselves, but they face a growing shortage of skilled labour.

Your Needs

Chefs are looking for top quality culinary solutions that cut preparation time, while creating value on their menus.

Votre défi

Les chefs en ont de plus en plus sur les épaules. Ils doivent s'adapter aux tendances et se réinventer, mais ils font face à une pénurie croissante de main d'œuvre qualifiée.

Vos besoins

Les chefs sont à la recherche de solutions culinaires de haute qualité pour diminuer leur temps de préparation, tout en créant de la valeur sur leurs menus.

Our | Notre Solution

To meet this need, Gastronomica has chosen the flash freezing process. This technique involves « numbing » quality food by exposing it to a temperature of -40°C to crystallize water contained in its cells.

Pour répondre à ce besoin, Gastronomica a choisi la surgélation. Cette technique consiste à « endormir » un aliment de qualité en l'exposant à une température de -40°C pour cristalliser l'eau contenue dans ses cellules.

7 benefits of flash freezing avantages de la surgélation

- 1 - 100% natural preservation technique
- 2 - Taste and freshness preserved
- 3 - Less prep time
- 4 - Consistent quality and availability
- 5 - Stable prices
- 6 - Simplified work organization
- 7 - No waste

- 1 - Technique de conservation 100% naturelle
- 2 - Goût et fraîcheur préservés
- 3 - Moins de temps de préparation
- 4 - Qualité et disponibilité constantes
- 5 - Prix stables
- 6 - Organisation du travail simplifiée
- 7 - Aucun gaspillage





Mochis Ice Cream / Mochis glacés p.74

Menu

- **Viennoiseries** p.10
- **Fruit Purees & Coulis** | Purées et coulis de fruits p.30
- **Appetizers & Starters** | Amuse-bouches et entrées p.36
- **Side Dishes** | Accompagnements p.42
- **Pasta from Italy** | Pâtes d'Italie p.50
- **Flammekueches & Pizzas** p.58
- **Ready-to-Fill** | Prêt-à-garnir p.64
- **Desserts** p.78

Bon appétit!

Viennoiseries



01

Benefits

As the official supplier of prestigious hotels across Canada, we select Europe's best Viennoiseries and Danishes, with no compromises on quality.

- Freezer-to-oven convenience
- Large variety of flavours, shapes and textures
- Carefully selected premium ingredients
- Traditional boulangerie savoir-faire
- Consistent quality

Avantages

Fournisseur officiel des hôtels de prestige à travers le Canada, nous sélectionnons les meilleures viennoiseries et danoises d'Europe, sans aucun compromis sur la qualité.

- Facilité de préparation du prêt à cuire
- Grande variété de saveurs, de formes et de textures
- Ingrédients de premier choix
- Respect du savoir-faire boulanger
- Qualité constante



Butter Croissant - 40 g

All butter - Ready to bake - Imported from France
- Ultra-flaky texture.

No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Croissant au beurre - 40 g

Pur beurre - Prêt à cuire - Importé de France
- Feuilletage exceptionnel.

Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	VR01
Unit. Weight Poids	40 g (1.41 oz)
Unit. Case Caisse	150



Butter Croissant - 90 g

All butter - Ready to bake - Imported from France
- Ultra-flaky texture.

No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Croissant au beurre - 90 g

Pur beurre - Prêt à cuire - Importé de France
- Feuilletage exceptionnel.

Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	VR09
Unit. Weight Poids	90 g (3.17 oz)
Unit. Case Caisse	80



Butter Croissant - 65 g

All butter - Ready to bake - Imported from France
- Ultra-flaky texture.

No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Croissant au beurre - 65 g

Pur beurre - Prêt à cuire - Importé de France
- Feuilletage exceptionnel.

Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	VR02
Unit. Weight Poids	65 g (2.3 oz)
Unit. Case Caisse	80



Multigrain Croissant - 80 g

All butter (19%), Crushed seeds of squash, chia, yellow flax, sunflower.

Thaw at room temperature for 30 minutes.
Bake at 170C/340F for about 15 minutes.

Croissant multigrain - 80 g

Pur beurre (19%), Graines concassées de courge, chia, lin jaune, tournesol.

Décongeler à température pièce pendant 30 minutes.
Cuire à 170C/340F pendant environ 15 minutes.

Code	VR39
Unit. Weight Poids	80 g (2.82 oz)
Unit. Case Caisse	60



Premium Croissant 70g

All butter - Ultra-flaky texture

Thaw at room temperature for 30 minutes and bake at 165°C /330°F for 15 to 17 minutes.

Croissant premium 70g

Pur beurre - Feuilletage exceptionnel

Décongeler 30 minutes à température ambiante puis cuire à 165°C /330°F pendant 15 à 17 minutes.

Code	VR26
Unit. Weight Poids	70 g (2.5 oz)
Unit. Case Caisse	70



Almond Croissant - 85 g

All butter (14%) - Ready to bake - Almond cream filling - Cage-free eggs - Topped with roasted almonds.

Thaw at room temperature for 30 min.
Bake at 170C/340F for 16-18 min.

Croissant aux amandes - 85 g

Pur beurre (14%) - Prêt à cuire - Garniture à la crème d'amandes - Décor amandes rôties - Œufs de poules élevées en liberté.

Laisser décongeler à température ambiante pendant 30 min. Cuire à 170°C / 340°F pendant 16-18 min.

Code	VR52
Unit. Weight Poids	85 g (3 oz)
Unit. Case Caisse	60

All our Pains au Chocolat at a glance



Nos pains au chocolat en un coup d'œil





Pain au Chocolat - 85 g

All butter (16%) - Ready to bake - 2 bars of dark chocolate - DATEM* free.

No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Pain au chocolat - 85 g

Pur beurre (16%) - Prêt à cuire - 2 barres de chocolat noir - Sans DATEM*.

Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	VR105
Unit. Weight Poids	85 g (3 oz)
Unit. Case Caisse	100



Pain Choco-Hazelnut Crunch - 120 g

All butter pastry dough - Crunchy hazelnuts, Chocolate chips and Nougat cream.

Thaw at room temperature for 15-30 min. Bake at 185C/365F for 20-22 min.

Pain choco-noisette croquant - 120 g

Pâte pur beurre - Crème de nougat, noisettes croquantes et décor pépites de chocolat et noisettes effilées.

Décongeler à température ambiante pendant 15-30 min. Cuire à 185C/365F pendant 20-22 min.

Code	VR50
Unit. Weight Poids	120 g (4.23 oz)
Unit. Case Caisse	48



Custard Crown - 100 g

Ready to bake - Delicious custard cream - Authentic Danish recipe - Hazelnut flakes - No artificial colours or flavours - Cage-free eggs.

No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Couronne à la crème pâtissière - 100 g

Prêt à cuire - Crème pâtissière fondante - Recette authentique du Danemark - Éclats de noisettes - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté.

Sans décongeler, cuire à 160C/325F pendant 15 à 20 min.

Code	DA103
Unit. Weight Poids	100 g (3.53 oz)
Unit. Case Caisse	48



Raspberry Crown - 100 g

Ready to bake - Real raspberry fruit filling - Authentic Danish recipe - No artificial colours or flavours - Cage-free eggs.

No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Couronne à la framboise - 100 g

Prêt à cuire - Garniture aux véritables framboises - Recette authentique du Danemark - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté.

Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	DA104
Unit. Weight Poids	100 g (3.53 oz)
Unit. Case Caisse	48



Maple Pecan Plait - 95 g

Ready to bake - Made with maple syrup and crunchy pecans - Authentic Danish recipe - No artificial colours or flavours - Cage-free eggs.

No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Danoise érable et pacanes - 95 g

Prêt à cuire - Fait avec du sirop d'érable et décoré de morceaux de pacanes croquantes - Recette authentique du Danemark - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté.

Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	DA102
Unit. Weight Poids	95 g (3.35 oz)
Unit. Case Caisse	48

*DATEM : Acetylated Tartaric Acid Esters of mono-and diglycerides | Esters tartriques de mono-et diglycérides acétylés



Filled Raspberry Croissant - 85 g

Ready to bake - Generous and Tangy Raspberry Filling

Thaw at room temperature for 30 minutes and bake at 180°C /350°F for 20 to 22 minutes.

Croissant Fourré Framboise - 85 g

Prêt à cuire - Fourrage généreux et acidulé aux framboises

Décongeler 30 minutes à température ambiante puis cuire à 180°C /350°F pendant 20 à 22 minutes.

Code	440019
Unit. Weight Poids	85 g (3 oz)
Unit. Case Caisse	60



Cocoa-Hazelnut Filled Croissant - 85 g

Ready to bake - Intense-flavoured filling

Thaw at room temperature for 30 minutes and bake at 180°C /350°F for 20 to 22 minutes.

Croissant Fourré Cacao Noisette - 85 g

Prêt à cuire - Fourrage gourmand

Décongeler 30 minutes à température ambiante puis cuire à 180°C /350°F pendant 20 à 22 minutes.

Code	440021
Unit. Weight Poids	85 g (3 oz)
Unit. Case Caisse	60



Cheese Filled Croissant - 90 g

Ready to bake - Clean label - Emmental Cheese Filling

Thaw at room temperature for 45 minutes and bake at 165°C/330°F for 18 minutes.

Croissant fourré au fromage - 90 g

Prêt à cuire - Ingrédients simples - Fourrage au fromage emmental

Décongeler 45 minutes à température ambiante puis cuire à 165°C/330°F pendant 18 minutes.

Code	VR25
Unit. Weight Poids	90 g (3.2 oz)
Unit. Case Caisse	60



Raisin Swirl - 110 g

Ready to bake - All butter - Delicious custard cream with plump raisins.

No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Roulé aux raisins - 110 g

Prêt à cuire - Pur beurre - Délicieuse crème pâtissière garnie de raisins secs moelleux.

Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	VR37
Unit. Weight Poids	110 g (3.88 oz)
Unit. Case Caisse	60



Cinnamon Swirl - 85 g

Ready to bake - Cinnamon filling - Authentic Danish recipe - No artificial colours or flavours - Cage-free eggs.

No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Roulé à la cannelle - 85 g

Prêt à cuire - Garniture à la cannelle - Recette authentique du Danemark - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté.

Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	DA101
Unit. Weight Poids	85 g (3 oz)
Unit. Case Caisse	48



Chausson aux Pommes - 100 g

Ready to bake - All butter (37%) - Apple compote (36%).

No thawing, bake at 160°C/325°F for 25 to 30 min.

Chausson aux Pommes - 100 g

Prêt à cuire - Pur beurre (37%) - Compote de pommes (36%).

Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 25 à 30 min.

Code	R04
Unit. Weight Poids	100 g (3.53 oz)
Unit. Case Caisse	54



Brussels Waffle - 40 g

Golden, light and crunchy - Prepared from premium ingredients: whole fresh eggs, no palm oil, no colouring. Sweet and savoury applications, perfect for breakfast. 3 preparation methods: Thaw 30 min - In microwave oven: no thawing, heat 30 sec - In toaster: no thawing, heat 2 min.

Gaufre de Bruxelles - 40 g

Dorée, ultra légère, croustillante et fondante - Préparée à partir d'ingrédients de première qualité : œufs frais entiers, sans huile de palme, sans colorants. Applications sucrées ou salées, parfaite pour le petit déjeuner. 3 méthodes de préparation : Décongeler 30 min - Au four à micro-ondes : sans décongeler, chauffer 30 sec - Au grille-pain : sans décongeler, chauffer 2 min.

Code	GA02
Unit. Weight Poids	40 g (1.41 oz)
Unit. Case Caisse	48



Sugar Waffle - 70 g

Authentic recipe from Belgium - Pearl sugar and butter - Individually packed, ready for resale. 3 preparation methods: Thaw 30 min - In microwave oven: no thawing, heat 30 sec - In toaster: no thawing, heat 2 min.

Gaufre liégeoise - 70 g

Recette authentique de Belgique - Sucre perlé et beurre - Emballée individuellement, conforme pour la vente au détail. 3 méthodes de préparation : Décongeler 30 min - Au four à micro-ondes : sans décongeler, chauffer 30 sec - Au grille-pain : sans décongeler, chauffer 2 min.

Code	GA07
Unit. Weight Poids	70 g (2.47 oz)
Unit. Case Caisse	52



Chocolate Pretzel - 149 g

Sweet pretzel filled with chocolate custard - Flaky and delicious - Generous almond and sugar topping. Thaw 30 min. and cook at 180°C/355°F for 15 to 20 min.

Bretzel au chocolat - 149 g

Bretzel sucré garni avec une crème au chocolat - Feuilleté et délicieux - Décoré d'amandes et de sucre perlé. Décongeler 30 min. Cuire à 180°C/355°F pendant 15 à 20 min.

Code	VR51
Unit. Weight Poids	149 g (5.2 oz)
Unit. Case Caisse	32



Chocolate Twist - 100 g

Ready to bake - All butter - Delicious custard cream with dark chocolate chips - Tip: cut the twist in 2 or 3 pieces before baking. No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Torsade au chocolat - 100 g

Prêt à cuire - Pur beurre - Garnie de crème pâtissière et de pépites de chocolat noir - Astuce: coupez-la en 2 ou 3 avant cuisson. Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.



Code	VR07
Unit. Weight Poids	100 g (3.53 oz)
Unit. Case Caisse	52



Onion & Cheese Twist - 90 g

Ready to bake - Creamy béchamel filling with Emmental cheese. Thaw at room temperature for 30 minutes and bake at 165°C /330°F for 18 minutes.

Torsade salée oignon fromage - 90 g

Prêt à cuire - Garniture crémeuse de béchamel emmental. Décongeler 30 minutes à température ambiante puis cuire à 165°C /330°F pendant 18 minutes.

Code	VR24
Unit. Weight Poids	90 g (3.2 oz)
Unit. Case Caisse	70

Fully Baked / Déjà cuit



Milk Brioche Roll - Fully Baked - 35 g

With butter - 14 days shelf life after thawing
-Authentic recipe from France - Perfect for sandwiches, lobster rolls, hot dogs, breakfast, brunches...

Thaw at room temperature for 1 h.

Pain au lait - Déjà cuit - 35 g

Au beurre - Se conserve 14 jours après décongélation - Recette authentique de France - Parfait pour les sandwichs, lobster rolls, hot dogs, déjeuners, brunchs...

Décongeler 1 h à température ambiante.

Code	PLAIT280
Unit. Weight Poids	35 g (1.23 oz)
Unit. Case Caisse	96 (12x8 bags sacs)
Length Longueur	11.75 cm (4.3 in po)

Sliced Braided Brioche

Fully Baked - 500 g

With butter - 14 days shelf life after thawing
- Authentic recipe from France - Orange blossom flavour.

Thaw at room temperature for 1 h.

Brioche tressée tranchée

Déjà cuite - 500 g

Au beurre - Se conserve 14 jours après décongélation - Recette authentique de France - Aromatisé à la fleur d'oranger.

Décongeler 1 h à température ambiante.



Code	BRI500
Unit. Weight Poids	500 g (18 oz)
Unit. Case Caisse	7



Mini Viennoiseries



Mini Filled Muffin - Apple Cinnamon - 26 g

Delicious apple filling with real apple pieces (23% apple filling) - Crumble decoration.

Thaw at room temperature for 1 h.

Mini muffin fourré - pomme cannelle - 26 g

Délicieux fourrage à la pomme avec des morceaux de fruits frais (23 % de fourrage à la pomme) - Décoration crumble.

Décongeler 1 h à température ambiante.

Code	MMPO42
Unit. Weight Poids	26 g (0.92 oz)
Unit. Case Caisse	42



Mini Filled Muffin

Salted Butter Caramel - 26 g

23% salted caramel filling - Praline decoration.

Thaw at room temperature for 1 h.

Mini muffin fourré

caramel au beurre salé - 26 g

23 % fourrage caramel au beurre salé - Décoration praliné.

Décongeler 1 h à température ambiante.

Code	MMCA42
Unit. Weight Poids	26 g (0.92 oz)
Unit. Case Caisse	42



Mini All Butter Croissant - Bake-up - 25 g

Ready to bake - Imported from France - Ultra-flaky texture.

No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Mini croissant pur beurre - Pousse au four - 25 g

Prêt à cuire - Importé de France - Feuilletage exceptionnel

Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	VR10
Unit. Weight Poids	25 g (0.88 oz)
Unit. Case Caisse	200



Mini All Butter Croissant - 30 g
 Ready to bake - Product of France - Ultra-flaky texture
 Thaw for 30 min at room temperature. Bake at 180 °C / 350 °F for 18-20 min

Mini croissant pur beurre - 30 g
 Prêt à cuire - Produit de France - Feuilletage exceptionnel
 Décongeler 30 min à température ambiante.
 Cuire à 180 °C / 350 °F pendant 18-20 min

Code	VR112
Unit. Weight Poids	30 g (1.058 oz)
Unit. Case Caisse	180



Mini Pain au Chocolat - 25 g
 Ready to bake - 2 bars of dark chocolate- All butter.
 No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Mini pain au chocolat - 25 g
 Prêt à cuire - 2 barres de chocolat noir- Pur beurre.
 Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	VR11
Unit. Weight Poids	25 g (0.88 oz)
Unit. Case Caisse	160



Mini Filled Croissant Selection - 45 g
 3 flavours: 36 chocolate-hazelnut, 36 almond, 36 apricot
 Ready to bake - All butter.
 No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Sélection de mini croissants fourrés - 45 g
 3 saveurs : 36 cacao-noisette, 36 amandes, 36 abricot
 Prêt à cuire - Pur beurre.
 Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	VR22
Unit. Weight Poids	45 g (1.59 oz)
Unit. Case Caisse	108 (3 bags of 36 units)



Mini Cinnamon Swirl - 42 g
 Ready to bake - Cinnamon filling - Authentic Danish recipe - No artificial colours or flavours - Cage free eggs.
 No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Mini roulé à la cannelle - 42 g
 Prêt à cuire - Garniture à la cannelle - Recette authentique du Danemark - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté.
 Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	DA110
Unit. Weight Poids	42 g (1.48 oz)
Unit. Case Caisse	120



Mini Raisin Swirl - 35 g
 Ready to bake - All butter - Delicious custard cream with plump raisins.
 No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Mini Roulé aux raisins - 35 g
 Prêt à cuire - Pur beurre - Délicieuse crème pâtissière garnie de raisins secs moelleux.
 Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	VR38
Unit. Weight Poids	35 g (1.23 oz)
Unit. Case Caisse	200



Mini Chausson aux Pommes - 40 g
 Ready to bake - All butter (37%), apple puree (25%).
 No thawing, bake at 160°C/325°F for 20 to 25 min.

Mini chausson aux Pommes - 40 g
 Prêt à cuire - Pur beurre (37%), compote de pommes (25%).
 Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 20 à 25 min.

Code	M04
Unit. Weight Poids	40 g (1.41 oz)
Unit. Case Caisse	150



PREMIUM Mini Danish Selection - 42 g

5 flavours: 24 custard crowns, 24 raspberry crowns, 24 apple crowns, 24 cinnamon swirls, 24 maple pecan plaits. Ready to bake - Authentic Danish recipe - Recipe 100% real fruits - No flavours added, no preservatives - Cage-free eggs. No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Sélection de mini danoises PREMIUM - 42 g

5 saveurs : 24 couronnes crème pâtissière, 24 couronnes framboise, 24 couronnes pomme, 24 roulés cannelle, 24 danoises érable et pacanes. Prêt à cuire - Recette authentique du Danemark - Recette 100% vrais fruits - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté. Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	DA220
Unit. Weight Poids	42 g (1.48 oz)
Unit. Case Caisse	120 (5 bags sacs x 24 units)



Mini Custard Crown - 42 g

Ready to bake - Delicious custard cream - Authentic Danish recipe - Hazelnut flakes - No flavours added, no preservatives - Cage-free eggs. No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Mini couronne à la crème pâtissière - 42 g

Prêt à cuire - Crème pâtissière fondante - Recette authentique du Danemark - Éclats de noisettes - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté. Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	DA113
Unit. Weight Poids	42 g (1.48 oz)
Unit. Case Caisse	120



Mini Danish Selection - 42 g

5 flavours : 24 custard crowns, 24 raspberry crowns, 24 apple crowns, 24 cinnamon swirls, 24 maple pecan plaits. Ready to bake - Authentic Danish recipe. No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Sélection de mini danoises - 42 g

5 saveurs : 24 couronnes crème pâtissière, 24 couronnes framboise, 24 couronnes pomme, 24 roulés cannelle, 24 danoises érable et pacanes. Prêt à cuire - Recette authentique du Danemark. Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	DA120
Unit. Weight Poids	42 g (1.48 oz)
Unit. Case Caisse	120 (5 bags sacs x 24 units)



Mini Maple Pecan Plait - 42 g

Ready to bake - Made with maple syrup and crunchy pecans - Authentic Danish recipe - No flavours added, no preservatives - Cage-free eggs. No thawing, bake at 160°C/325°F for 15 to 20 min.

Mini danoise érable et pacanes - 42 g

Prêt à cuire - Fait avec du sirop d'érable et décoré de morceaux de pacanes croquantes - Recette authentique du Danemark - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté. Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

Code	DA114
Unit. Weight Poids	42 g (1.48 oz)
Unit. Case Caisse	120

Mini Beignets



Choco-Hazelnut Mini Beignet - 25 g
 Traditional recipe from France with fresh eggs and butter - Real Belgium chocolate with hazelnut (24%) - No preservatives, colourings or flavourings.

Thaw at room temperature for 1 h.

Mini beignet choco-noisette - 25 g
 Recette traditionnelle de France aux œufs frais et au beurre - Véritable chocolat belge avec noisettes (24%) - Sans conservateurs, ni colorants, ni arômes artificiels.

Décongeler 1 h à température ambiante.

Code	MBCH175
Unit. Weight Poids	25 g (0.88 oz)
Unit. Case Caisse	175 (5 x 35)
Diam.	5.5 cm (2.17 in po)

Mini Beignets



Red Berry Mini Beignet - 25 g
 Traditional recipe from France with fresh eggs and butter - Rich in fruits (24%) - No preservatives, colourings or flavourings.

Thaw at room temperature for 1 h.

Mini beignet fruits rouges - 25 g
 Recette traditionnelle de France aux œufs frais et au beurre - Riche en fruits (24%) - Sans conservateurs, ni colorants ni arômes artificiels.

Décongeler 1 h à température ambiante.

Code	MBFR175
Unit. Weight Poids	25 g (0.88 oz)
Unit. Case Caisse	175 (5 x 35)
Diam.	5.5 cm (2.17 in po)



Caramel Mini Beignet - 25 g
 Traditional recipe from France with fresh eggs and butter - 24% caramel filling - No preservatives, colourings or flavourings.

Thaw at room temperature for 1 h.

Mini beignet caramel - 25 g
 Recette traditionnelle de France aux œufs frais et au beurre - 24% de fourrage au caramel - Sans conservateurs, ni colorants, ni arômes artificiels.

Décongeler 1 h à température ambiante.

Code	MBCA175
Unit. Weight Poids	25 g (0.88 oz)
Unit. Case Caisse	175 (5 x 35)
Diam.	5.5 cm (2.17 in po)



Chocolate Filled Mini Beignet White chocolate - 25 g
 Traditional recipe from France with fresh eggs and butter - 24% white chocolate filling - No preservatives, colourings or flavourings.

Thaw at room temperature for 1 h.

Mini beignet chocolat fourré chocolat blanc - 25 g
 Recette traditionnelle de France aux œufs frais et au beurre - 24% de fourrage au chocolat blanc - Sans conservateurs, ni colorants, ni arômes artificiels.

Décongeler 1 h à température ambiante.

Code	MBCB175
Unit. Weight Poids	25 g (0.88 oz)
Unit. Case Caisse	175 (5 x 35)
Diam.	5.5 cm (2.17 in po)

Fruit Purees & Coulis

Purées et coulis de fruits



Mango and Passion Fruit Coulis
Coulis mangue et fruit de la passion p.35

Benefits

- 100% natural: no added flavours, colourings, preservatives or thickeners
- Taste, colour and nutritional value of fresh fruits thanks to flash-freezing and flash-pasteurization
- Consistent quality all year round
- Ready-to-use: save time and labour costs
- No waste compared to fresh fruits
- Resealable and stackable packaging for convenient storage
- Kosher certified

Avantages

- 100% naturel : sans arômes artificiels, agents de conservation, colorants ni épaississants
- Goût, couleur et propriétés nutritives du fruit frais préservés grâce à la surgélation et la flash pasteurisation
- Qualité constante toute l'année
- Prêt à l'emploi, donc gain de temps et de main d'oeuvre
- Aucune perte comparé aux fruits frais
- Emballage refermable facile à manipuler
- Certifié Casher

Fruit Purees Purées de fruits

1 kg

Thaw in the refrigerator for 12 to 24 hours. Décongeler au réfrigérateur 12 à 24 heures.
6 x 1 kg / 2.2 lb/case (total of 6 kg / 13.2 lb) 6 x 1 kg / 2,2 lb/caisse (total de 6 kg / 13.2 lb)



Fruits of the Orchard Fruits du verger

-  **Apricot | Abricot**  
APRIC6 | Andros Chef
-  **White Peach | Pêche blanche**  
APBOC6 | Les vergers Boiron
-  **White Peach | Pêche blanche** 
PECBC6 | Andros Chef
-  **Pear | Poire**  
APOOC6 | Les vergers Boiron
-  **Pear | Poire** 
POIRC6 | Andros Chef

Red Fruits Fruits rouges

-  **Blackcurrant | Cassis**  
ACAOC6 | Les vergers Boiron
-  **Strawberry | Fraise**
AFAIC6 | Les vergers Boiron
-  **Raspberry | Framboise**
AFRIC6 | Les vergers Boiron
-  **Morello Cherry | Cerise griotte**  
AGT0C6 | Les vergers Boiron
-  **Morello Cherry | Cerise griotte** 
MOCEC6 | Andros Chef
-  **Blackberry | Mûre** 
70807 | Andros Chef
-  **Blueberry | Myrtille**  
AMYOC6 | Les vergers Boiron

Citrus Fruits Agrumes

-  **Blood Orange | Orange sanguine** 
AOSOC6 | Les vergers Boiron
-  **Blood Orange | Orange sanguine**  
ORSAC6 | Andros Chef
-  **Mandarin | Mandarine** 
AMAOC6 | Les vergers Boiron
-  **Lime** 
ACVOC6 | Les vergers Boiron
-  **Lemon | Citron**  
LEMOC6 | Andros Chef
-  **Kalamansi | Kalamansi** 
AKAOC6 | Les vergers Boiron

Tropical Fruits Fruits tropicaux

-  **Pineapple | Ananas** 
AANOC6 | Les vergers Boiron
-  **Banana | Banane** 
ABAOC6 | Les vergers Boiron
-  **Coconut | Noix de coco**
ACO1C6 | Les vergers Boiron
-  **Coconut | Noix de coco** 
COCOC6 | Andros Chef
-  **Mango | Mangue** 
AMGOC6 | Les vergers Boiron
-  **Passion Fruit | Fruit de la passion** 
APAOC6 | Les vergers Boiron
-  **Lychee | Litchi** 
LITCC6 | Andros Chef

No added Sugar | Sans sucre ajouté



Fruit Coulis Coulis de fruits

500 g

Thaw in the refrigerator for 12 to 24 hours. Décongeler au réfrigérateur 12 à 24 heures.
12 x 500 g/1.11 lb/case (total of 6 kg/13.2 lb) 12 x 500 g/1.11 lb/caisse (total de 6 kg/13.2 lb)



Convenient squeeze bottle with a resealable spout

Bouteille pressable avec bouchon verseur refermable



Raspberry
Framboise

1436



Mango and
Passion Fruit
Mangue et fruit
de la passion

1484



Strawberry
Fraise

1447



Appetizers & Starters

Amuse-bouches et entrées

04

Benefits

- Superior quality ingredients
- Remarkable taste
- Refined, modern presentation
- Appealing shapes and textures
- Choice of vegetarian options
- Consistent quality
- Superior product holding after thawing
- Time, waste, and labour savings
- Easy food cost control per portion

Avantages

- Ingrédients de qualité supérieure
- Goût remarquable
- Présentation tendance et raffinée
- Formes et textures variées
- Choix d'options végétariennes
- Qualité constante
- Excellente tenue des produits après décongélation
- Économie de temps, de main-d'oeuvre et réduction des pertes
- Contrôle facile du coût par portion



Mini Blini p.38



Mini Blini Cocktail to Garnish - 1 bite

Small round pancake of Russian origin - Perfect for appetizers.

Reheat (optional), garnish and serve.

Mini blini Cocktail à garnir - 1 bouchée

Petite crêpe ronde d'origine russe - Parfaite pour les canapés.

Réchauffer (facultatif), garnir et servir.

Code	BL2
Unit. Weight Poids	4.5 g (0.16 oz)
Unit. Case Caisse	528 (8 trays barquettes x 66)
Diam.	± 4 cm (1.57 in po)



Mini Blini to Garnish - 2 bites

Small round pancake of Russian origin - Perfect for appetizers.

Reheat (optional), garnish and serve.

Mini blini à garnir - 2 bouchées

Petite crêpe ronde d'origine russe - Parfaite pour les canapés.

Réchauffer (facultatif), garnir et servir.

Code	BL1
Unit. Weight Poids	8.4 g (0.28 oz)
Unit. Case Caisse	256 (16 bags sacs x 16)
Diam.	± 6 cm (2.36 in po)



Mini Brioche Bun to Garnish

Traditional recipe with butter and eggs - Brioche recipe for sweet or savoury creations.

Thaw at room temperature for 1 h.

Mini pain burger brioché à garnir

Recette traditionnelle au beurre et aux œufs - Recette briochée pour des applications salées ou sucrées.

Décongeler 1 h à température ambiante.

Code	MBRI60
Unit. Weight Poids	10 g (0.35 oz)
Unit. Case Caisse	60
Diam.	5 cm (2.36 in po)



Selection of Colourful Navettes to Garnish

Traditional recipe with butter - Soft brioche made with natural colouring.

Thaw at room temperature for 1 h.

Assortiment de navettes colorées à garnir

Recette traditionnelle au beurre - Texture briochée à base de colorant naturel.

Décongeler 1 h à température ambiante.

Code	NAV75
Unit. Weight Poids	10 g (0.35 oz)
Unit. Case Caisse	75 (25 x 3 colours couleur)
Length Longueur	6 cm (2.36 in po)



Mini Pretz'Burger® to Garnish

Assortment of 3 flavours : plain, poppy and sesame - Perfect size for mini burgers.

Thaw for 1 h and garnish.

Mini Bretz'burger® à garnir

Assortiment de 3 variétés : nature, pavot et sésame - Taille parfaite pour les mini burgers.

Décongeler 1 h et garnir.

Code	PA205
Unit. Weight Poids	25 g (0.88 oz)
Unit. Case Caisse	120
Diam.	6 cm (2.36 in po)



Classic Assortment of Bread Sheets

4 flavours: Country bread · Tomato bread · Malted bread · 6 Cereal bread - Bread without crust: no loss, speed of preparation - No preservatives and no colourings.

Garnish while frozen, cut and serve.

Assortiment classique de plaques de pain de mie

4 variétés : campagne · tomate · noir (pain malté) · 6 céréales - Pain sans croûte : pas de perte et rapidité de préparation - Sans conservateurs et sans colorants.

Garnir la plaque encore surgelée, tailler et servir.

Code	PLAS20
Unit. Weight Poids	250 g (8.82 oz)
Unit. Case Caisse	20 (4 bags sacs x 5)
Dimensions Approx.	27 x 37 x 0.9 cm (11.8 x 15.8 x 0.4 in po)



White Bread Sheets

Bread without crust: no loss, speed of preparation - No preservatives and no colourings.

Garnish while frozen, cut and serve.

Plaques de pain de mie nature

Pain sans croûte : pas de perte, rapidité de préparation - Sans conservateurs et sans colorants.

Garnir la plaque encore surgelée, tailler et servir.

Code	PLMI20
Unit. Weight Poids	250 g (8.82 oz)
Unit. Case Caisse	20 (4 bags sacs x 5)
Dimensions Approx.	27 x 37 x 0.9 cm (11.8 x 15.8 x 0.4 in po)



12 Extra-large Cooked Helix Lucorum Escargots

Cooked in garlic butter and served in the shell - Imported from France

No thawing, bake at 180°C/350°F for 10 to 12 min.

12 escargots cuisinés Helix lucorum très gros

Cuisiné dans un beurre à l'ail persillé et présenté dans sa coquille - Importé de France

Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F pendant 10 à 12 min.

Code	MEP01
Unit. Weight Poids	10 g (0.35 oz)
Unit. Case Caisse	240 (20 x 12)



Vegetable and Goat Cheese Fondant

3 layers: grated zucchini & potato, goat cheese, marinated tomato and herbs - Individual size.

No thawing, bake at 210°C/410°F for 20 to 25 min.

Fondant de légumes et fromage de chèvre

3 couches superposées : râpé de courgettes-pommes de terre, fromage de chèvre, tomates confites et herbes - Format individuel.

Sans décongeler, cuire à 210 °C / 410 °F pendant 20 à 25 min.

Code	200368
Unit. Weight Poids	105 g (3.70 oz)
Unit. Case Caisse	24
Diam.	7 cm (2.76 in po)



Goat Cheese and Spinach Puff Pastry

Thick slice of goat cheese - Perfect with a salad.

No thawing, bake at 200°C/400°F for 30 to 40 min in the oven.

Feuilleté chèvre et épinards

Rondelle entière de fromage de chèvre - Parfait avec une salade.

Sans décongeler, cuire à 200°C/400°F au four pendant 30 à 40 min.

Code	VR49
Unit. Weight Poids	150 g (5.29 oz)
Unit. Case Caisse	20
Dimensions	11 x 11 cm (4.3 x 4.3 in po)

Side Dishes Accompagnements

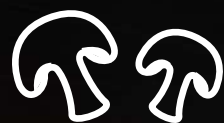
03

Benefits

- Outstanding taste
- Available year-round
- Ready-to-use, no prep required
- No waste, 100% of the product is useable
- Consistent quality
- Easy food cost control per portion

Avantages

- Goût remarquable
- Disponibles toute l'année
- Prêts à l'emploi, aucune préparation nécessaire
- Aucune perte, 100 % du produit est utilisable
- Qualité constante
- Contrôle facile du coût par portion



Gratin Dauphinois p.47



Pre-Cooked Rice for Risotto

Carnaroli rice cooked in 4 minutes - Speed of implementation.

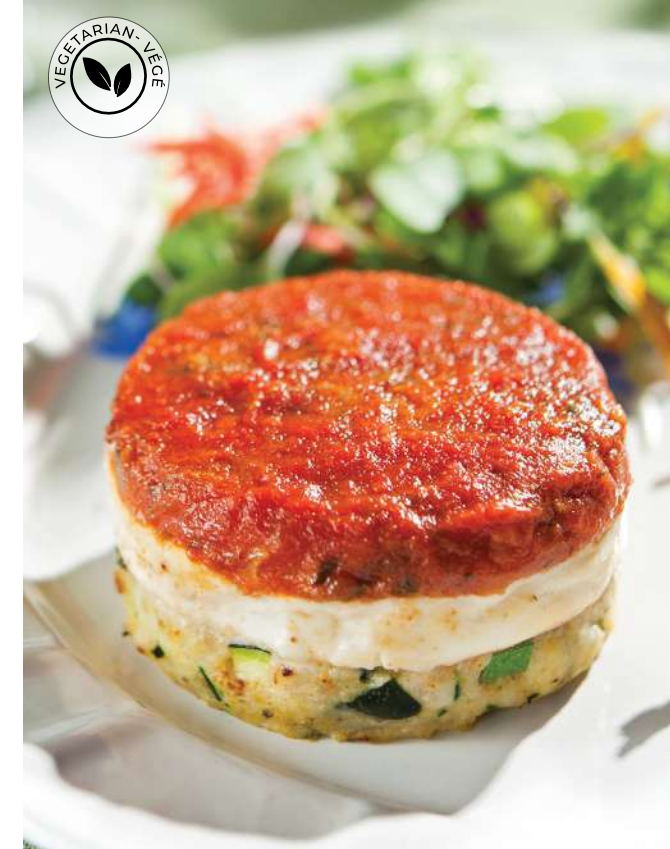
No thawing, cook in a pan (add 30 ml of water) for 3 to 4 min.

Riz pré-cuit pour risotto

Riz carnaroli cuit en 4 minutes - Rapidité de mise en œuvre

Sans décongeler, cuire à la poêle (en ajoutant 30 ml d'eau) pendant 3 à 4 min.

Code	P600
Unit. Weight Poids	1 kg (2.2 lb)
Unit. Case Caisse	4 bags sacs 1 kg



Vegetable and Goat Cheese Fondant

3 layers: grated zucchini & potato, goat cheese, marinated tomato and herbs - Individual portion.

No thawing, bake at 210°C/410°F for 20 to 25 min.

Fondant de légumes et fromage de chèvre

3 couches superposées : râpé de courgettes-pommes de terre, fromage de chèvre, tomates confites et herbes - Format individuel.

Sans décongeler, cuire à 210 °C / 410 °F pendant 20 à 25 min.

Code	200368
Unit. Weight Poids	105 g (3.70 oz)
Unit. Case Caisse	24
Diam.	7 cm (2.76 in po)



Extra Fine Whole Green Beans

Whole, already trimmed - Tender and thread-less.

No thawing, cook in salted boiling water like fresh green beans.

Haricots verts entiers extra fins

Entiers et équeutés - Tendres et sans fil.

Sans décongeler, cuire dans l'eau bouillante salée comme des haricots frais.

Code	2306
Unit. Weight Poids	1 kg (2.2 lb)
Unit. Case Caisse	10 bags sacs 1 kg



Duck Fat French Fries

Cooked in duck fat, slightly salted - Homemade look.

No thawing, bake in the oven at 180°C/350°F for 20 min.

Frites au gras de canard

Cuites dans le gras de canard, légèrement salées - Aspect de frites maison.

Sans décongeler, cuire au four à 180°C/350°F pendant 20 min.

Code	FRIT500
Unit. Weight Poids	500 g (1.1 lb)
Unit. Case Caisse	16 bags sacs 500 g



Dauphine Potatoes

Pre-fried potato puree and pâte à choux - Light and melting interior texture.

No thawing, bake at 200°C/400°F for 10 to 15 min.

Pommes de terre Dauphine

Purée de pommes de terre et pâte à choux préfrite - Texture intérieure légère et moelleuse.

Sans décongeler, cuire à 200°C/400°F pendant 10 à 15 min.

Code	31194
Unit. Weight Poids	15 g (0.53 oz)
Weight/bag Poids/sacs	1 kg (2.2 lb)
Unit. Case Caisse	10 bags sacs 1 kg
Approx.	66 units per bag sac



Noisette Potatoes

Perfect for kids' menu - Pre-fried potatoe puree.

No thawing, bake at 200°C/400°F for 10 to 15 min. or fry for 3 to 4 min.

Pommes de terre noisette

Purée de pommes de terre préfrite - Parfait sur les menus pour enfants.

Sans décongeler, cuire à 200°C/400°F pendant 10 à 15 min. ou frire 3 à 4 min.

Code	1031138-1U
Unit. Weight Poids	6 g (0.21 oz)
Weight/bag Poids/sacs	1 kg (2.2 lb)
Unit. Case Caisse	10 bags sacs 1 kg
Approx.	166 units per bag sac



Individual Gratin Dauphinois

Artisanal look - With cream and Emmental cheese.

No thawing, bake at 180°C/350°F for 30 to 40 min in the oven.

Gratin dauphinois individuel

Aspect artisanal - À la crème et au fromage Emmental.

Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F au four pendant 30 à 40 min.

Code	TGD01
Unit. Weight Poids	120 g (4.23 oz)
Unit. Case Caisse	80



Sarladaise Potatoes

Cooked in duck fat seasoned with garlic and parsley - Perfect for brunch.

No thawing, cook in a pan for 15 to 20 min. or bake in the oven at 200°C/400°F for 15 to 18 min.

Pommes de terre à la sarladaise

Cuites dans le gras de canard, relevées avec de l'ail et du persil - Parfait pour le brunch.

Sans décongeler, réchauffer 15 à 20 min. à la poêle ou au four à 200°C/400°F pendant 15 à 18 min.

Code	SARLA600
Unit. Weight Poids	600 g (1.32 lb)
Unit. Case Caisse	16 bags sacs 600 g



Black Pepper Burger Bun

Extra soft Brioche Burger Bun - Made with squid ink and delicate black pepper flavour.

Thaw at room temperature for 30 min.

Pain burger au poivre noir

Pain burger brioché moelleux - À l'encre de seiche et saveur délicate de poivre noir.

Décongeler 30 min. à température ambiante.

Code	PAT10
Unit. Weight Poids	70 g (2.47 oz)
Unit. Case Caisse	60
Diam.	10 cm (3.94 in)
H.	3.5 cm (1.37 in po)



Countryside Mushroom Blend

24% Oyster Mushrooms, 24% Yellow Boletus, 20% Shiitake, 12% Pholiota (% minimum guaranteed) - Available all year round.

No thawing, cook in a pan for 10 min. over high heat.

Mélange de champignons champêtres

24% Pleurotes, 24% Bolets jaunes, 20% Shiitake, 12% Pholiotas (% minimum garanti) - Disponible toute l'année.

Sans décongeler, cuire dans une poêle pendant 10 min. à feu élevé.

Code	CPC01
Unit. Weight Poids	1 kg (2.2 lb)
Unit. Case Caisse	5 bags sacs 1 kg



Parsley-Cream Mushroom Fricassée

Shiitakes, Paris mushrooms, Oyster mushrooms, Pholiota - With cream, parsley and garlic.

No thawing, cook in a pan for 10 min. over high heat.

Fricassée de champignons à la crème persillée

Shiitake, champignons de Paris, Pleurotes et Pholiotas - Cuisinés avec de la crème, de l'ail et du persil.

Sans décongeler, cuire dans une poêle pendant 10 min à feu élevé.

Code	DCCR450
Unit. Weight Poids	450 g (0.99 lb)
Unit. Case Caisse	12 bags sacs 450 g



Pasta from Italy Pâtes d'Italie



Cappellacci with Butternut Squash
Cappellacci à la courge butternut p.52

Benefits

- Premium quality ingredients
- Made with 4 to 6 eggs per kg of wheat flour
- IQF (Individually Quick frozen)
- No GMOs, no preservatives, no colourings and no artificial flavourings
- Authentic Italian recipes
- Easy to prepare; cook directly from frozen
- Faster to cook than dried pasta
- IQF allows for 18 months of shelf life compared to a few days for fresh pasta
- Easy food cost control per portion

Avantages

- Ingrédients de première qualité
- Faites avec 4 à 6 œufs par kilo de farine
- Surgelées individuellement
- Sans OGM, sans agents de conservation, sans colorants ni arômes artificiels
- Recettes italiennes authentiques
- Facile à préparer; cuisson sans décongélation
- Plus rapides à cuire que les pâtes sèches
- La surgélation garantit 18 mois de durée de vie comparativement à quelques jours pour les pâtes fraîches
- Contrôle facile du coût par portion



Cappellacci with Butternut Squash

Generously filled with butternut squash (65%) and Parmigiano Reggiano Cheese - Yield after cooking : +25%.

No thawing, cook for 4 to 5 min. in boiling water.

Cappellacci à la courge butternut

Généreusement garnie de courge butternut (65%) et de fromage Parmigiano Reggiano - Rendement après cuisson : +25%.

Sans décongeler, cuire 4 à 5 min. dans l'eau bouillante.



Code	C30
Unit. Weight Poids	15 g (0.53 oz) Total 3 kg
Unit. Case Caisse	Approx. 200
Dimensions	45 x 37 mm (1.72 x 1.45 in po)
Unit. / portion.	9 (suggestion)



Ricotta and Asparagus Tortelli

Ricotta cheese and asparagus (39%) - Yield after cooking: + 25%.

No thawing, cook for 4 to 5 min. in boiling water.

Tortelli ricotta et asperges

Fromage ricotta et asperges (39%) - Rendement après cuisson : + 25 %.

Sans décongeler, cuire 4 à 5 min. dans l'eau bouillante.



Code	C41
Unit. Weight Poids	17.5 g (0.62 oz) Total 3 kg
Unit. Case Caisse	Approx. 171
Dimensions	53 x 53 mm (2.09 x 2.09 in po)
Unit. / portion.	8 (suggestion)



Tortelli with Shrimp, Crab and Lobster

Shrimps, lobster meat, crab meat, ricotta and Grana Padano - Yield after cooking: + 25%.

No thawing, cook for 4 to 5 min. in boiling water.

Tortelli aux crevettes, crabe et homard

Crevettes, chair de homard, chair de crabe, fromages ricotta et Grana Padano - Rendement après cuisson : + 25 %.

Sans décongeler, cuire 4 à 5 min. dans l'eau bouillante.



Code	C26
Unit. Weight Poids	17.5 g (0.62 oz) Total 3 kg
Unit. Case Caisse	Approx. 171
Dimensions	53 x 53 mm (2.09 x 2.09 in po)
Unit. / portion.	8 (suggestion)



Scrigni with Burrata di Puglia

Burrata cheese (61%) and extra virgin olive oil - Yield after cooking: : + 20%.

No thawing, cook for 2 to 3 min. in boiling water.

Scrigni à la Burrata di Puglia

Fromage Burrata di Puglia (61 %) et huile d'olive extra vierge - Rendement après cuisson : + 20 %.

Sans décongeler, cuire 2 à 3 min. dans l'eau bouillante.



Code	K124
Unit. Weight Poids	18 g (0.63 oz) Total 2 kg
Unit. Case Caisse	112
Dimensions	47 x 38 mm (1.85 x 1.50 in po)
Unit. / portion.	9 (suggestion)



Tortelli with Mozzarella Di Bufala, Tomato & Basil

Ricotta di Bufala, Mozzarella di Bufala, tomato and basil - Yield after cooking: + 25%.

No thawing, cook for 4 to 5 min. in boiling water.

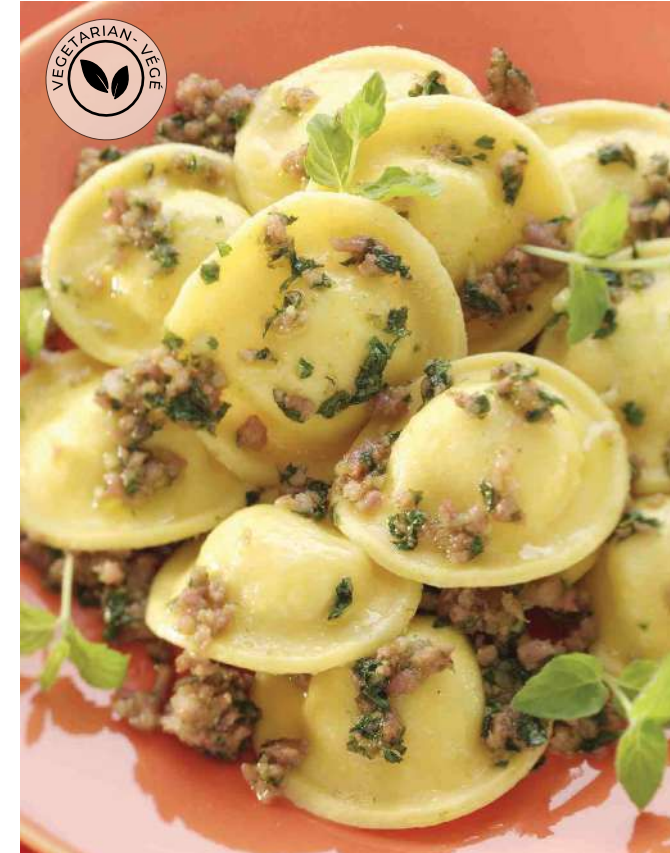
Tortelli mozzarella di bufala, tomate et basilic

Ricotta di Bufala, Mozzarella di Bufala, tomate et basilic - Rendement après cuisson : + 25 %.

Sans décongeler, cuire 4 à 5 min. dans l'eau bouillante.



Code	C37
Unit. Weight Poids	17.5 g (0.62 oz) Total 3 kg
Unit. Case Caisse	Approx. 171
Dimensions	53 x 53 mm (2.09 x 2.09 in po)
Unit. / portion	8 (suggestion)



Lunette with Truffle

Black truffle from Piedmont (Tuber aestivum Vittad, 7%), ricotta and Parmegiano Reggiano - Yield after cooking: + 20%.

No thawing, cook for 3 to 4 min. in boiling water.

Lunette aux truffes

Truffe noire du Piedmont (Tuber aestivum Vittad, 7 %), fromage ricotta et Parmegiano Reggiano - Rendement après cuisson : + 20 %.

Sans décongeler, cuire 3 à 4 min. dans l'eau bouillante.



Code	C25
Unit. Weight Poids	8.3 g (0.3 oz) Total 3 kg
Unit. Case Caisse	Approx. 361
Dimensions	45 x 43 mm (1.77 x 1.69 in po)
Unit. / portion.	14 (suggestion)



Panzerotti with Mushrooms

Shiitake, oyster mushrooms, Paris mushrooms, porcini, ricotta and Grana Padano cheese - Yield after cooking: +15%.

No thawing, cook for 5 to 6 min. in boiling water.

Panzerotti aux champignons

Shiitake, pleurote, champignons de Paris et cèpes fromage ricotta et Grana Padano - Rendement après cuisson : +15%.

Sans décongeler, cuire 5 à 6 min. dans l'eau bouillante.



Code	C15
Unit. Weight Poids	22 g (0.78 oz) Total 3 kg
Unit. Case Caisse	Approx. 136
Dimensions	83 x 46 mm (3.27 x 1.81 in)
Unit. / portion.	5 (suggestion)



Potato Gnocchi

91% potato - Yield after cooking : + 15%.

No thawing, cook for 2 min. in boiling water.

Gnocchi de pommes de terre

91 % de pommes de terre - Rendement après cuisson : + 15 %.

Sans décongeler, cuire 2 min. dans l'eau bouillante.



Code	F09
Unit. Weight Poids	8.3 g (0.3 oz) Total 6 kg
Unit. Case Caisse	Approx. 720 (6 bags sacs x 1 kg)
Dimensions	30 x 25 mm (1.18 x 0.98 in po)
Unit. / portion.	22 (suggestion)



Precooked Ricotta and Spinach Ravioli

Ricotta cheese and spinach - Yield after cooking +10%
No thawing, cook for 1.5 min. in boiling water.

Raviolis pré-cuits ricotta et épinards

Fromage ricotta et épinards - Rendement après cuisson +10%
Sans décongeler, cuire 1,5 min. dans l'eau bouillante.

Code	P510
Unit. Weight Poids	8.4 g (0.30 oz) Total 4 kg (8.8 lbs)
Unit. Case Caisse	Approx. 476
Dimensions	46 x 46 x 12 mm (1.8 x 1.8 x 0.47 in po)
Unit. / portion	24 (suggestion)



Potato Gnocchi with Spinach

Generous taste of potato and spinach - 66% potato
Yield after cooking +15%
No thawing, cook for 2 min. in boiling water.

Gnocchis de pommes de terre aux épinards

Coût généreux de pomme de terre et épinards
66% pomme de terre - Rendement après cuisson +15%
Sans décongeler, cuire 2 min. dans l'eau bouillante.

Code	F03
Unit. Weight Poids	5.5 g (0.18 oz) Total 10 kg (22 lbs)
Unit. Case Caisse	Approx. 1818
Dimensions	25 x 15 mm (0.1 x 0.06 in po)
Unit. / portion	22 (suggestion)



Flammekueches & Pizzas



Benefits

Flammekueches:

- A specialty from Alsace, in France
- Hand-braided crust
- Ultra thin crust and crispy
- Original recipe with fresh cream

Pizzas:

- Hand-stretched dough for an artisanal look
- Cooked in a wood-fired oven for a unique taste and texture

Avantages

Flammekueches :

- Spécialité d'Alsace, en France
- Bords tressés à la main
- Pâte ultra fine et croustillante
- Recette authentique avec de la crème fraîche

Pizzas :

- Pâte fine étirée à la main pour un aspect artisanal
- Cuisson au four à bois pour une saveur et une texture uniques



Mushroom & Cheese Flammekueche

Ultra thin crust tart - Emmental, Parmesan, Mushrooms (Boletus, Paris mushrooms, Cèpes).

Place baking tray on the middle rack, preheat oven to 240°C/460°F and cook 15 for min.

Code	FLAMMUSH6
Unit. Weight Poids	270 g (9.52 oz)
Unit. Case Caisse	6
Diam.	26 cm (10.24 in po)

Flammekueche aux champignons et fromage

Tarte ultra fine - Emmental, Parmesan, champignons (Bolets, champignons de Paris, Cèpes).

Placer la plaque de cuisson au centre du four, préchauffer le four à 240°C/460°F et cuire 15 min.



Smoked Bacon & Onion Flammekueche

Ultra thin crust tart - Fresh cream, bacon and caramelized onions.

Place baking tray on the middle rack, preheat oven to 240°C/460°F and cook for 15 min.

Code	FLAM6
Unit. Weight Poids	270 g (9.52 oz)
Unit. Case Caisse	6
Diam.	26 cm (10.24 in po)

Flammekueche au bacon fumé et oignons

Tarte ultra fine - Crème fraîche, lardons et oignons caramélisés.

Placer la plaque de cuisson au centre du four, préchauffer le four à 240°C/460°F et cuire 15 min.



Goat Cheese & Sundried Tomato Pizza

Thin crust - Baked in a wood-burning oven.

Thaw at room temperature for 10 min. then cook at 220°C/425°F for 10 to 12 min.

Pizza fromage de chèvre et tomates séchées

Croûte mince - Cuite au feu de bois.

Décongeler 10 min à température ambiante puis cuire à 220°C/425°F pendant 10 à 12 min.

Code	PCT410
Unit. Weight Poids	410 g (4.46 oz)
Unit. Case Caisse	6
Diam.	27 cm (10.63 in po)



Mozzarella, Pesto & Sundried Tomato Pizza

Thin crust - Baked in a wood-burning oven.

Thaw at room temperature for 10 min. then cook at 220°C/425°F for 10 to 12 min.

Pizza mozzarella, pesto et tomates séchées

Croûte mince - Cuite au feu de bois.

Décongeler 10 min à température ambiante puis cuire à 220°C/425°F pendant 10 à 12 min.

Code	PMP430
Unit. Weight Poids	430 g (15.17 oz)
Unit. Case Caisse	6
Diam.	27 cm (10.63 in po)



Smoked Salmon, Cream & Dill Pizza

Thin crust - Baked in a wood-burning oven.

Thaw at room temperature for 10 min. then cook at 220°C/425°F for 10 to 12 min.

Pizza saumon fumé, crème et aneth

Croûte mince - Cuite au feu de bois.

Décongeler 10 min à température ambiante puis cuire à 220°C/425°F pendant 10 à 12 min.

Code	PSF440
Unit. Weight Poids	440 g (15.52 oz)
Unit. Case Caisse	6
Diam.	27 cm (10.63 in po)



4 Cheese Pizza

Baked in a wood-burning oven - Mozzarella, Emmental, Goat Cheese & Pecorino.

Thaw at room temperature for 10 min. then cook at 220°C/425°F for 10 to 12 min.

Pizza 4 fromages

Cuite au feu de bois - Mozzarella, emmental, fromage de chèvre et pecorinol.

Décongeler 10 min à température ambiante puis cuire à 220°C/425°F pendant 10 à 12 min.

Code	PQF380
Unit. Weight Poids	380 g (13.40 oz)
Unit. Case Caisse	6
Diam.	27 cm (10.63 in po)

Ready-to-Fill Prêt-à-garnir

06

Benefits

- All butter tartlet shells
- Artisanal quality
- Premium all natural ingredients
- GMO Free
- Made in Europe and USA
- Different sizes and shapes (savory, sweet, plain, gluten free) for guaranteed creativity!
- Plant-based inner coating (chocolate, vanilla or plain) to protect against the humidity of the filling (remain crispy)
- Straight-edge tartlet shells
- No artificial colourings or flavours

Avantages

- Fonds de tartelettes tout beurre
- Qualité artisanale
- Ingrédients premium et naturels
- Sans OGM
- Fait en Europe et aux É.U.
- Tailles et formes variées (salées, sucrées, nature, sans gluten) pour créativité assurée!
- Enrobage intérieur végétal (chocolat, vanille ou nature) pour protéger de l'humidité de la garniture (maintien du croustillant)
- Réduction des pertes
- Tartelettes à bords droits
- Sans colorants ni arômes artificiels



Medium Round Vanilla Tartlet Shell
Moyen rond fond de tartelette vanille p.67

At a glance! En un coup d'oeil!



Savoury Tartlet Shells Fonds de tartelettes salés



Small Square - Petit carré

Code	FCS38
Unit. Weight Poids	7 g (0.25 oz)
Unit. Case Caisse	210
Dimensions	38 x 38 mm (1.5 x 1.5 in po)
H.	15 mm (0.59 in po)



Small Round - Petit rond

Code	FRS38
Unit. Weight Poids	7 g (0.25 oz)
Unit. Case Caisse	210
Diam.	38 mm (1.5 in po)
H.	16 mm (0.63 in po)



Medium Round - Moyen rond

Code	FRS50
Unit. Weight Poids	14 g (0.49 oz)
Unit. Case Caisse	90
Diam.	50 mm (1.97 in po)
H.	16.5 mm (0.65 in po)



Large Round - Grand rond

Code	FRS80
Unit. Weight Poids	28 g (0.99 oz)
Unit. Case Caisse	60
Diam.	80 mm (3.1 in po)
H.	17 mm (0.67 in po)

Chocolate Tartlet Shells

Fonds de tartelettes chocolat



Small Round - Petit rond

Code	FRCHOC38
Unit. Weight Poids	7 g (0.25 oz)
Unit. Case Caisse	210
Diam.	38 mm (1.5 in po)
H.	16 mm (0.63 in po)



Medium Round - Moyen rond

Code	FRCHOC50
Unit. Weight Poids	15 g (0.53 oz)
Unit. Case Caisse	90
Diam.	50 mm (1.97 in po)
H.	16.5 mm (0.65 in po)



Large Round - Grand rond

Code	FRCHOC80
Unit. Weight Poids	28 g (0.99 oz)
Unit. Case Caisse	60
Diam.	80 mm (3.15 in po)
H.	17 mm (0.67 in po)



Large Square - Grand carré

Code	FCCHOC70
Unit. Weight Poids	32 g (1.13 oz)
Unit. Case Caisse	60
Diam.	70 x 70 mm (2.76 x 2.76 in po)
H.	17.5 mm (0.69 in po)

Vanilla Tartlet Shells

Fonds de tartelettes vanille



Small Round - Petit rond

Code	FRV38
Unit. Weight Poids	8 g (0.28 oz)
Unit. Case Caisse	210
Diam.	38 mm (1.5 in po)
H.	16 mm (0.63 in po)



Medium Round - Moyen rond

Code	FRV50
Unit. Weight Poids	14 g (0.49 oz)
Unit. Case Caisse	90
Diam.	50 mm (1.97 in po)
H.	16.5 mm (0.65 in po)



Large Round - Grand rond

Code	FRV80
Unit. Weight Poids	28 g (0.99 oz)
Unit. Case Caisse	60
Diam.	80 mm (3.15 in po)
H.	17 mm (0.67 in po)



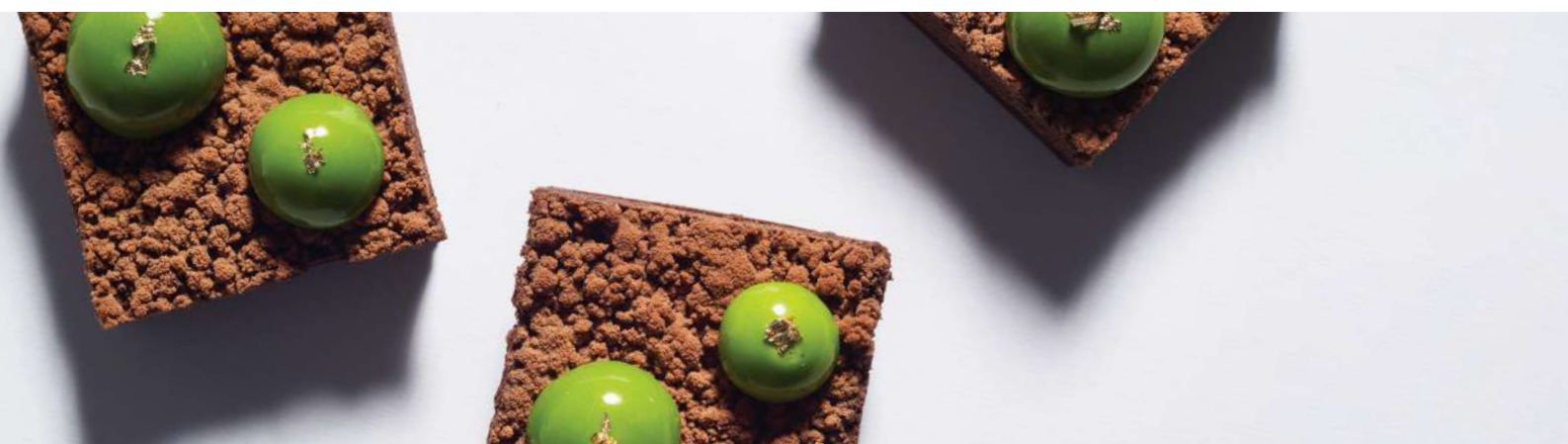
Large Square - Grand carré

Code	FCV70
Unit. Weight Poids	33 g (1.16 oz)
Unit. Case Caisse	60
Diam.	70 x 70 mm (2.76 x 2.76 in po)
H.	17.5 mm (0.69 in po)



Large rectangle - Grand rectangle

Code	FREV100
Unit. Weight Poids	26 g (0.92 oz)
Unit. Case Caisse	90
Diam.	100 x 35 mm (3.94 x 1.38 in po)
H.	19 mm (0.75 in po)



Graham Tartlet Shell
Fond de tartelette Graham



Large Round - Grand rond

Code	FRG80
Unit. Weight Poids	28 g (0.99 oz)
Unit. Case Caisse	60
Diam.	80 mm (3.15 in po)
H.	17 mm (0.67 in po)

Gluten Free Tartlet Shells
Fonds de tartelettes sans gluten



Medium Round - Moyen rond

Code	SGFR50
Unit. Weight Poids	8 g (0.28 oz)
Unit. Case Caisse	90
Diam.	50 mm (1.97 in po)
H.	20 mm (0.79 in po)



Large Round - Grand rond

Code	SGFR85
Unit. Weight Poids	21 g (0.74 oz)
Unit. Case Caisse	36
Diam.	85 mm (3.35 in po)
H.	20 mm (0.79 in po)



Baskets

Paniers



Plain - Nature

Code	PN40
Unit. Weight Poids	3 g (0.11 oz)
Unit. Case Caisse	240 (4 x 60)
H.	18 mm (0.71 in po)
Diam.	40 mm (1.57 in po)



Coloured Assortment - Assortiment coloré

Code	PMIX40
Unit. Weight Poids	3 g (0.11 oz)
Unit. Case Caisse	240 (4 x 60)
H.	18 mm (0.71 in po)
Diam.	40 mm (1.57 in po)



Coloured Assortment-Basket | Assortiment coloré-panier

Raw - Tartlet Shells & Rolls

Fonds de tartelettes et ronds de pâte - Cru



Pure Butter Tartlet Shell Pastry - Raw

Pure butter (20%) - Perforated aluminum mold - Ready to garnish and cook: gain in labour.

Without thawing, bake at 180°C/350°F for 15 min.

Code	FRSU100
Unit. Weight Poids	41 g (1.45 oz)
Unit. Case Caisse	45
Diam.	10 cm (3.94 in po)

Fond de tartelette sucrée pur beurre - Cru

Pur beurre (20%) - Moule aluminium percé - Prêt-à-garnir et à cuire : gain de main d'oeuvre.

Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F pendant 15 min.

Barquettes



Plain - Nature

Code	BNE67
Unit. Weight Poids	5 g (0.18 oz)
Unit. Case Caisse	252
H.	11 mm (0.43 in po)
Dimensions	67 x 32 mm (2.64 x 1.26 in po)



Black - Noire

Code	BNO67
Unit. Weight Poids	5 g (0.18 oz)
Unit. Case Caisse	252
H.	11 mm (0.43 in po)
Dimensions	67 x 32 mm (2.64 x 1.26 in po)



Black Barquette | Barquette noire

Cone Cônes



Black Sesame - Sésame noir



Code	CSN75
Unit. Weight Poids	4.8 g (0.17 oz)
Unit. Case Caisse	90
Diam.	25 mm (0.98 in po)
H.	75 mm (2.95 in po)



Sweet - Sucré



Code	CS75
Unit. Weight Poids	4.8 g (0.17 oz)
Unit. Case Caisse	90
Diam.	25 mm (0.98 in po)
H.	75 mm (2.95 in po)



Black Stand for Cones Présentoir noir pour cônes

Code	CSI
Holes Trous	9
Unit. Case Caisse	8



Mochis Ice Cream | Mochis glacés p.80

Benefits

- Carefully selected premium ingredients
- Large assortment of classic and trendy flavours to satisfy all guests
- Impeccable presentation
- Wide choice of formats for all occasions; individual desserts, to share or sweet treats
- Controlled portion cost
- Time and labour savings
- Waste control

Avantages

- Ingrédients de haute qualité soigneusement sélectionnés
- Large sélection de saveurs classiques et tendances pour satisfaire tous les invités
- Présentation impeccable
- Large choix de formats pour toutes occasions; desserts individuels, à partager ou mignardises
- Contrôle du coût portion
- Gain de temps et de main d'œuvre
- Réduction des pertes"



*The new trendy dessert!
Le nouveau dessert à la mode !*



Thin, slightly sweet rice paste
with a soft texture

Fine pâte de riz légèrement
sucrée à la texture unique



Delicious coconut cream ice
cream with various flavours

Crème glacée à base de
crème de coco aux multiples
saveurs

Mochi Ice Cream

Originally from Japan, "mochi" is a mythical dessert born in the 10th century that was reserved only for emperors and kings!

The basic ingredient, sticky rice, was kneaded for a long time in a mortar to become a smooth and soft paste. Traditionally, the inside of the mochi had a melting heart made of red bean paste.

Recently, the recipe of mochis was revised to suit the taste of North Americans. The traditional red bean paste has been replaced by ice cream. The iced mochis are therefore a perfect fusion of American and Japanese cuisine.

How about spoiling your customers with this unique dessert?

Le mochi glacé

Originaire du Japon, le "mochi" est un dessert mythique né au 10ème siècle qui était réservé uniquement aux empereurs et aux rois!

L'ingrédient de base, le riz gluant était longuement malaxé et pétri dans un mortier pour devenir une pâte onctueuse et moelleuse. Traditionnellement, on retrouvait à l'intérieur du mochi un cœur fondant fait de pâte de haricot rouge.

Récemment, la recette des mochis a été revisitée pour être adaptée au goût des Nord-Américains. La pâte traditionnelle à base de haricots rouges a été remplacée par de la crème glacée. Les mochis glacés sont donc une parfaite fusion de la cuisine américaine et de la cuisine japonaise.

Que diriez-vous de gâter vos clients avec ce dessert unique?

5 reasons to offer mochis ice cream to your customers:

1. Differentiate yourself with a unique dessert
2. Conquer a new clientele
3. Control your costs/portions
4. Save time (ready-to-serve dessert)
5. Stimulate your creativity

5 raisons de proposer les mochis glacés à vos clients :

1. Pour vous différencier avec un dessert unique
2. Pour conquérir une nouvelle clientèle (foodie)
3. Pour contrôler vos coûts/portions
4. Pour gagner du temps (dessert prêt à servir)
5. Pour stimuler votre créativité



Mochis Ice Cream / Mochis glacés

**VEGAN Passion Fruit Mochi**

Coconut-cream based vegan ice-cream infused with passionfruit puree wrapped in a mochi dough.
Ready to eat.

Mochi Fruit de la Passion VÉGÉTALIEN

Crème glacée vegan à base de crème de coco, infusée dans de la purée de fruit de la passion et enrobée dans de la pâte de riz.
Prêt à servir.

Code	MPAS35V
Unit. Weight Poids	35 g (1.23 oz)
Unit. Case Caisse	96
Diam.	44 mm (1.73 in po)

Mochis Ice Cream / Mochis glacés

**VEGAN Lychee Mochi**

Coconut-cream based vegan ice-cream infused with lychee puree wrapped in a mochi dough.
Ready to eat.

Mochi Litchi VÉGÉTALIEN

Crème glacée vegan à base de crème de coco, infusée dans de la purée de litchi et enrobée dans de la pâte de riz.
Prêt à servir.

Code	MLYC35V
Unit. Weight Poids	35 g (1.23 oz)
Unit. Case Caisse	96
Diam.	44 mm (1.73 in po)

**VEGAN Matcha Mochi**

Coconut-cream based vegan ice-cream infused with ceremonial grade Japanese matcha powder wrapped in a mochi dough.
Ready to eat.

Mochi Matcha VÉGÉTALIEN

Crème glacée vegan à base de crème de coco, infusée dans du thé matcha cérémonial japonais et enrobée dans de la pâte de riz.
Prêt à servir.

Code	MTEA35V
Unit. Weight Poids	35 g (1.23 oz)
Unit. Case Caisse	96
Diam.	44 mm (1.73 in po)

**VEGAN Mango Mochi**

Coconut-cream based vegan ice-cream infused with Alphonso mango puree wrapped in a mochi dough.
Ready to eat.

Mochi Mangue VÉGÉTALIEN

Crème glacée vegan à base de crème de coco, infusée dans de la purée de mangue alphonso et enrobée dans de la pâte de riz.
Prêt à servir.

Code	MMAN35V
Unit. Weight Poids	35 g (1.23 oz)
Unit. Case Caisse	96
Diam.	44 mm (1.73 in po)

**VEGAN Chocolate-Hazelnut Mochi**

Coconut-cream based vegan ice-cream infused with dark chocolate and aromatic hazelnut wrapped in a mochi dough.
Ready to eat.

Mochi Chocolat-Noisettes VÉGÉTALIEN

Crème glacée vegan à base de crème de coco, infusée avec du chocolat noir et des noisettes et enrobée dans de la pâte de riz.
Prêt à servir.

Code	MCHOCN35V
Unit. Weight Poids	35 g (1.23 oz)
Unit. Case Caisse	96
Diam.	44 mm (1.73 in po)

**VEGAN Coconut Mochi**

Coconut-based vegan ice cream enhanced with toasted coconut shavings.
Ready to eat.

Mochi Noix de Coco VÉGÉTALIEN

Crème glacée vegan à base de noix de coco rehaussée d'éclats de noix de coco rôtie.
Prêt à servir.

Code	MCOCO35V
Unit. Weight Poids	35 g (1.23 oz)
Unit. Case Caisse	96
Diam.	44 mm (1.73 in po)

Mochis Ice Cream | Mochis glacés



24 VEGAN Assorted Mochis

Assortment of 6 premium mochi ice cream made with coconut-based ice cream. Mango, chocolate-hazelnut, coconut, lychee, matcha tea, passion fruit. Ready to eat.

Code	MOCH24V
Unit. Weight Poids	35 g (1.23 oz)
Unit. Case Caisse	96
Diam.	44 mm (1.73 in po)

24 Mochis Assortis VÉGÉTALIEN

Assortiment de 6 mochis glacés premium faits de crème glacée vegan à base de crème de noix de coco. Mangue, chocolat-noisettes, noix de coco, litchi, thé matcha, fruit de la passion. Prêt à servir.



Vegan lychee mochi
Mochi litchi végétalien p.83



Vegan coconut Mochi
Mochi noix de coco végétalien p.83

Mignardises

**Tray of 48 Black and White Petits Fours**

8 flavours: 6 chocolate & coffee tartlets - 6 pecan & white chocolate brownies - 6 chocolate ganache financiers (Venezuela origin) - 6 cocoa banana moelleux - 6 chocolate eclairs - 6 gianduja rectangles - 6 coconut & chocolate crisps - 6 chocolate fondants. Thaw in refrigerator for 5 h and serve.

Plateau de 48 petits fours noir et blanc

8 saveurs : 6 tartelettes chocolat et café - 6 brownies pécan & chocolat blanc - 6 financiers ganache chocolat (origine Venezuela) - 6 moelleux cacao banane - 6 éclairs au chocolat - 6 rectangles gianduja - 6 croustillants chocolat coco - 6 fondants au chocolat. Décongeler au réfrigérateur pendant 5 h et servir.

Code NEW NOUVEAU	PFBW48
Unit. Weight Poids	14 g (0.49 oz)
Unit. Case Caisse	192 (4 x 48)

Mignardises

**Mini Filled Muffin - Apple Cinnamon**

Delicious apple filling with real apple pieces (23% apple filling) - Crumble decoration.

Thaw at room temperature for 1 h.

Mini muffin fourré - pomme cannelle

Délicieux fourrage pomme avec des morceaux de fruits frais (23 % de fourrage à la pomme) - Décoration crumble.

Décongeler 1 h à température ambiante.

Code	MMPO42
Unit. Weight Poids	26 g (0.92 oz)
Unit. Case Caisse	42

**Tray of 53 Sweet Petits Fours**

9 flavours: 6 Lemon tartlets - 7 Opera squares - 6 Raspberry financiers - 7 Pistachio rectangles - 4 Coffee eclairs - 4 Chocolate eclairs - 7 Apple-blackcurrant squares - 6 Apricot flans, 6 Chocolate tartlets.

Thaw in refrigerator for 4 to 5 h and serve.

Plateau de 53 petits fours sucrés

9 saveurs : 6 tartelettes citron - 7 carrés opéra - 6 financiers framboise - 7 rectangles pistache - 4 éclairs café - 4 éclairs chocolat - 7 carrés pomme cassis - 6 flans abricot - 6 tartelettes chocolat.

Décongeler 4 à 5 h au réfrigérateur.

Code	PF53
Unit. Weight Poids	14 g (0.46 oz)
Unit. Case Caisse	212 (4 x 53)

**Mini Filled Muffin - Salted Butter Caramel**

23% salted caramel filling - Praline decoration.

Thaw at room temperature for 1 h.

Mini muffin fourré - caramel au beurre salé

23 % fourrage caramel au beurre salé - Décoration praliné.

Décongeler 1 h à température ambiante.

Code	MMCA42
Unit. Weight Poids	26 g (0.92 oz)
Unit. Case Caisse	42

Mignardises

**Assortment of 36 Gourmet Macarons**

3 flavours: sea salt caramel - chocolate - pistachio & white chocolate.
Rich in flavours, filled with ganache - Premium quality ingredients.

Thaw in refrigerator for 2 h and serve.

Assortiment de 36 macarons Gourmet

3 saveurs: caramel au beurre salé - chocolat - pistache et chocolat blanc.
Riches en saveurs, cœur de ganache - Ingrédients de haute qualité.

Décongeler 2 h au réfrigérateur.

Code	MAC1
Unit. Weight Poids	15 g (0.53 oz)
Unit. Case Caisse	36
Diam.	40 mm (1.57 in po)

**Assortment of 36 Prestige Macarons**

3 flavours: vanilla - raspberry - passion fruit
Rich in flavours, filled with confit of fruits - Premium quality ingredients

Thaw in refrigerator for 2 h.

Assortiment de 36 macarons Prestige

3 saveurs : vanille - framboise - fruit de la passion
Riches en saveurs, cœur de confit de fruits - Ingrédients de haute qualité

Décongeler 2 h au réfrigérateur.

Code	MAC2
Unit. Weight Poids	15 g (0.53 oz)
Unit. Case Caisse	36
Diam.	40 mm (1.57 in po)

**Tray of 72 Macarons de Paris**

6 flavours : 12 raspberry - 12 chocolate - 12 vanilla - 12 pistachio - 12 coffee - 12 lemon.

Made from ground almonds, sugar and egg whites - Crispy on the outside and deliciously chewy on the inside.

Thaw in refrigerator for 2 h.

Plateau de 72 macarons de Paris

6 saveurs : 12 framboise - 12 chocolat - 12 pistache - 12 vanille - 12 café - 12 citron.

Coque à base de poudre d'amandes, de sucre et de blancs d'œuf - Croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Décongeler 2 h au réfrigérateur.

Code	MA72
Unit. Weight Poids	9 g (0.32 oz)
Unit. Case Caisse	288 (4 x 72)
Diam.	40 mm (1.57 in po)



Single Servings | Desserts individuels

**Chocolate Molten Cake**

A rich and intense chocolate recipe : 22% of dark chocolate.

No thawing, bake at 180°C/350°F for 8 min -

In microwave oven: no thawing, heat 50 to 60 sec -

Thaw 1 h, bake at 180°C/350°F for 6 min.

Fondant au chocolat

Une recette riche et intense en chocolat : 22% de chocolat noir.

Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F pendant 8 minutes -

Au four à micro-ondes : sans décongeler, chauffer 50 à 60 sec. -

Décongeler 1h, cuire à 180°C/350°F pendant 6 min.

Code	COUL20
Unit. Weight Poids	90 g (3.17 oz)
Unit. Case Caisse	20
Diam.	7 cm (2.75 in po)

**Chocolate Molten Cake - GLUTEN FREE**

Texture worthy of a classic recipe with flour - Only 4 ingredients.

No thawing, bake at 180°C/350°F for 8 min. - In microwave oven: no

thawing, heat 50 to 60 sec. - Thaw 1 h, bake at 180°C/350°F for 6 min.

Fondant au chocolat - SANS GLUTEN

Texture digne d'une recette classique avec farine - Seulement 4 ingrédients.

Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F pendant 8 min.

Au four à micro-ondes : sans décongeler, chauffer 50 à 60

sec. - Décongeler 1 h, cuire à 180°C/350°F pendant 6 min.

Code	GFCOUL36
Unit. Weight Poids	120 g (4.23 oz)
Unit. Case Caisse	36
Diam.	8 cm (3.15 in po)



Chocolate Pyramid

Attractive presentation - Dark chocolate mousse, crispy hazelnut heart, chocolate biscuit base.

Thaw in refrigerator for 3 h.

Pyramide au chocolat

Forme attrayante - Mousse au chocolat noir, coeur croquant aux noisettes, base de biscuit au chocolat.

Décongeler 3 h au réfrigérateur.

Code	PC12
Unit. Weight Poids	62 g (2.19 oz)
Unit. Case Caisse	12



Gianduja Chocolate Sable

Gourmet look (almonds, crushed hazelnuts, pieces of candied orange, pistachios) - Mix of textures: crunchy decorations, a fondant chocolate cream, and a crispy crumble base.

Thaw in refrigerator for 4 to 5 h.

Sablé chocolat gianduja

Un visuel ultra gourmand (amandes, noisettes concassées, morceaux d'oranges confites, pistaches) - Une variété de textures: un décor croquant, une crème au chocolat fondante et un crumble croustillant.

Décongeler 4 à 5 h au réfrigérateur.

Code	SGI16
Unit. Weight Poids	90 g (3.17 oz)
Unit. Case Caisse	16
Diam.	7 cm (2.76 in po)



Cheesecake

A cinnamon crumble base for a crunchy and tasty texture, light lemon taste - Flexibility to serve with your own toppings - No artificial colourings, flavours or preservatives.

Thaw in refrigerator for 4 h.

Gâteau au fromage

Base crumble à la cannelle qui apporte saveur et texture au goût léger de citron - À personnaliser selon vos envies - Sans colorants, sans arômes artificiels, sans agents de conservation.

Décongeler 4 h au réfrigérateur.

Code	CHE20
Unit. Weight Poids	90 g (3.17 oz)
Unit. Case Caisse	20
Diam.	7 cm (2.76 in po)



Tatin Tartlet

A classic of French patisserie - Buttery caramelized apples, all butter pastry.

No thawing, bake at 180°C/350°F for 12 min.

Tartelette tatin

Classique de la pâtisserie française - Quartiers de pommes caramélisés dans le sucre et le beurre, pâte brisée pur beurre.

Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F pendant 12 min.

Code	TT50
Unit. Weight Poids	120 g (4.23 oz)
Unit. Case Caisse	50
Diam.	9.5 (3.74 in po)



Wheat Crepe to Garnish

Authentic recipe from Brittany, France - Light vanilla taste.

Thaw, unfold, reheat in a hot pan with some butter and garnish.

Crêpe de froment à garnir

Recette authentique de Bretagne, France - Léger goût de vanille.

Décongeler, déplier, réchauffer dans une poêle avec du beurre et garnir.

Code	CFP06
Unit. Weight Poids	50 g (1.76 oz)
Unit. Case Caisse	36 (6 bags sacs x 6)
Diam.	29 cm (11.42 in po)



Lemon Tartlet

A classic of French pâtisserie - Butter pastry crust, smooth lemon cream filling.

Thaw in refrigerator for 4 h.

Tartelette au citron

Classique de la pâtisserie française - Fond de tarte au beurre, crème au citron légèrement acidulée.

Décongeler 4 h au réfrigérateur.

Code	TCI40
Unit. Weight Poids	80 g (2.82 oz)
Unit. Case Caisse	40
Diam.	9 cm (3.54 in po)



Raspberry Tartlet

Filled with almond cream, raspberry and redcurrant jelly - Butter pastry crust topped with whole raspberries.

Thaw in refrigerator for 4 h.

Tartelette aux framboises

Crème d'amandes, gelée de framboises et groseilles - Fond de tarte au beurre recouverte de framboises entières.

Décongeler 4 h au réfrigérateur.

Code	TFR30
Unit. Weight Poids	110 g (3.88 oz)
Unit. Case Caisse	30
Diam.	9 cm (3.54 in po)



Apple Tartlet

Sweet all butter pastry, handmade look - Generous topping: 65% fresh apples.

Thaw in refrigerator for 4 h or bake without thawing at 180°C/350°F for 10 min.

Tartelette aux pommes

Pâte sucrée pur beurre, Aspect artisanal - Riche en garniture: 65% de pommes fraîches.

Décongeler 4 h au réfrigérateur. Ou sans décongeler, cuire à 180°C/350°F pendant 10 min.

Code	TPO40
Unit. Weight Poids	120 g (4.23 oz)
Unit. Case Caisse	40
Diam.	9 cm (3.54 po)



Cocoa-Hazelnut Filled Churros

Authentic recipe from Spain - Raw product - Melting parts of cocoa-hazelnut.

No thawing, fry for 4-5 min in a fryer at 180°C/350°F

Churros fourrés cacao-noisettes

Recette authentique d'Espagne - Produit cru - Coeur fondant de cacao-noisettes.

Sans décongeler, cuire à la friteuse à 180°C/350°F pendant 4 à 5 min.

Code	CHUR02
Unit. Weight Poids	43 g (1.52 oz)
Unit. Case Caisse	Approx 167 unités



Churros

Authentic recipe from Spain - Pre-fried, simply heat and serve.

No thawing, bake in the oven at 200°C/400°F for 4 min. or in the fryer for 45 to 60 sec.

Churros

Recette authentique d'Espagne - Préfrit, seulement réchauffer et servir.

Sans décongeler, cuire au four à 200°C/400°F pendant 4 min. ou à la friteuse pendant 45-60 sec.

Code	CHUR01
Unit. Weight Poids	43 g (1.52 oz)
Unit. Case Caisse	Approx 50 unités
Length Longueur	25 cm (10 in po)



Apple Tart - Pre-cut (10 portions)

Pure butter shortbread, applesauce, hand-sliced apples
- More than 40% fresh apples, peeled and cut just before production - No colourings, flavours or preservatives.
No thawing, unmold and cook at 180°C/355°F for 15 to 20 min.

Code	TPO06
Unit. Weight Poids	1 kg (35.27 oz)
Unit. Case Caisse	6
Diam.	27.6 cm (10.87 in po)

Tarte aux pommes - Prédécoupée (10 pointes)

Pâte sablée pur beurre, compote de pommes, tranches de pommes déposées à la main - Plus de 40% de pommes fraîches, pelées et coupées juste avant la production - Sans colorants, arômes ni agents de conservation.
Sans décongeler, démouler et cuire à 180°C/355°F pendant 15 à 20 min.



Red Fruit Charlotte Strip Cake

Easily portionable, can be cut frozen (12-15 portions) - A mix of genoise, raspberry mousse and ladyfingers.
Thaw in refrigerator for 4 h.

Bande charlotte aux fruits rouges

Facilement portionnable, peut être coupée surgelée (12-15 portions) - Une alternance de génoise, de mousse framboise et de biscuits doigts de dames.
Décongeler 4 h au réfrigérateur.

Code	BACFR04
Unit. Weight Poids	800 g (28.22 oz)
Unit. Case Caisse	4
Dimensions	36 x 9 x 6 cm (14.17 x 3.5 x 1.97 in po)



Lemon & Chantilly Strip Cake

Can be cut frozen, easily portionable (10-12 portions) - Sponge cake, crisp crumble layer, lemon cream, vanilla whip cream based mousse.
Thaw in refrigerator for 4h

Bande citron chantilly

Facilement portionnable, peut être coupée surgelée (10-12 portions) - Biscuit génoise, crumble croustillant, crème au citron, mousse chantilly à la vanille.
Décongeler 4h au réfrigérateur.

Code	BACI04
Unit. Weight Poids	810 g (1.79 lb)
Unit. Case Caisse	4
Dimensions	36 x 9 x 4.5 cm (14 x 3.5 x 1.8 in po)

Where to find our products in Canada?

Où trouver nos produits au Canada ?



By opting for a 100% virtual catalog, we save **200 trees**.
En optant pour un catalogue 100% virtuel, nous sauvons **200 arbres**.

FSC is not responsible for any calculations on saving resources by choosing this paper.
FSC n'est pas responsable des calculs sur l'économie des ressources en choisissant ce papier.



GASTRONOMIA

5757 Chemin St-François, Ville St-Laurent, H4S 1B6, QC, Canada

Tel: 514 281-6400 | Fax: 514 281-9994

Toll Free/Sans frais : 1 877-281-6400 | info@gastronomia.ca

gastronomia.ca

Follow us | Suivez-nous:

