

L'ESSENTIEL

3^{ÈME} ÉDITION

Fruits et légumes

DE 4^{ÈME} ET 5^{ÈME} GAMMES
PRODUITS BIO

72 pages
de fruits et légumes
prêts à l'emploi
rien que pour vous !



TRANSGOURMET

fruits & légumes

Transgourmet

Fruits & Légumes

Qui sommes-nous ?

Expert des fruits et légumes frais

Filiale du groupe Transgourmet France, Transgourmet Fruits & Légumes est aujourd'hui le leader de l'approvisionnement et de la distribution de fruits, légumes, et primeurs en Ile de France. Transgourmet Fruits & Légumes fait évoluer, pour vous, le métier de fournisseur en réitérant notre approche qualitative de nos produits et de nos services, notre logique de certification et notre engagement humain au service de nos clients.

Engagés pour faciliter votre quotidien

Nos équipes sont à votre service, elles œuvrent quotidiennement pour améliorer la qualité du service rendu et nos solutions d'accompagnement vous permettent de gagner du temps dans votre activité. Vous profitez d'équipes de professionnels spécialistes dans votre secteur d'activité, disponibles et réactifs ainsi que d'un accompagnement personnalisé : commande, livraison, coûts portions, facturation centralisée...

Accompagnement sur mesure

Des conseils personnalisés

Votre conseiller est formé aux besoins de votre métier et vous oriente vers les produits les plus pertinents.

Trouvez toujours les bons produits au prix le plus juste : produits rares et fleurs comestibles pour la restauration gastronomique ou produits adaptés à la petite enfance pour la restauration collective par exemple.

Un conseiller commercial et une télévendeuse dédiés

Avec Transgourmet Fruits & Légumes vous n'êtes jamais seuls de la commande à la livraison. Votre télévendeuse et votre commercial vous sont dédiés.

Bien conscients des enjeux de votre métier, nos équipes restent disponibles à tout moment pour vous écouter, répondre à vos besoins et faire le point avec vous pour s'assurer de votre satisfaction et pour s'adapter au mieux à vos attentes.

Transgourmet Fruits & Légumes est force de proposition : nouveaux produits, nouvelles tendances, produits de saison, opportunités du marché... vous serez constamment informés.

Une certification

Transgourmet fruits & légumes est certifiée selon le référentiel :



ISO 22000 V2005 :
Système de
Management
de la Sécurité des
Denrées Alimentaires

Cette démarche volontaire de certification récompense les actions que nous avons engagées pour nous améliorer sur cet aspect de notre activité.

WMS (Warehouse Management System)

Transgourmet Fruits & Légumes a décidé de se doter d'un outil WMS afin de vous proposer un système de gestion d'entrepôt toujours plus en phase avec vos attentes ; traçabilité fine, fiabilisation de commande, le bon produit à la bonne maturité livré au bon moment.

Partager le meilleur

Partager le meilleur est notre mission. Nous la partageons avec nos clients, les clients de nos clients, nos partenaires et nos équipes.

Retrouvez toutes les vidéos sur notre site www.transgourmet-france.fr/partager-le-meilleur/videos




TRANSGOURMET
fruits & légumes



SOCIÉTÉ PARISIENNE D'EXPORT IMPORT, SPEIR - S.A.S.U. au capital de 160 000€, RCS Créteil - SIRET 702 016 254 00071 - TVA FR 03 702 016 25 46 - APE 4631Z - Siège social : 9 boulevard du Delta, Bât. DE4 - BP 30106 - 94658 Rungis Cedex. Assortiment disponible au 01/01/2021, sous réserve d'erreur typographiques. Dans la limite des stocks disponibles. Documents et photos non contractuels. Crédit photo : Studio 1+1, Jean-Marc Péchart, Fruity Pack, Indigo, Rosée des champs, Gutenberg Networks, Tamago, Laurent Alvarez, Génération 5, Kambio, Aviko, Mc Cain, Sodebo, Lunor, Studio des plantes, ID Fruits, API Fruit, Jérémie Dequiedt, Shutterstock, Outcast, Franck Beloncle, Ferme de Fontenay. Conception et impression GUTENBERG.

À votre écoute

Nos solutions sur-mesure vous facilitent le quotidien

1^{er} acteur du secteur avec une approche spécialisée par typologie de client, Transgourmet Fruits & Légumes répond aux besoins qui rythment votre quotidien. Nous sommes les seuls à vous offrir une aussi grande largeur d'assortiment.

Restauration commerciale : de nouveaux produits pour faire la différence (fleurs, graines germées, micro-végétaux...) mais aussi des références incontournables (herbes aromatiques, fruits rouges, jeunes pousses, produits exotiques...).



Restauration collective : des fruits grammés et comptés, des petits fruits ou des prix à la portion pour être au plus juste dans vos coûts et vos besoins.



Boulangerie-pâtisserie : des variétés de fruits spécifiques et des produits services pour apporter une saveur unique à vos pâtisseries.

Snacking / restauration rapide : des fruits et des légumes prêts à l'emploi pour vos salades, sandwiches, smoothies, jus de fruits frais...



Distribution, magasin : une offre dédiée et des outils de promotions adaptés à votre activité (animation, merchandising, PLV).

La livraison sur-mesure

Livraison du lundi au samedi selon des plages horaires personnalisées.

Une solution logistique sur-mesure, adaptée à vos contraintes, avec la possibilité d'une seconde livraison.

3 modes de commande 7j/7, 24h/24

Vous pouvez commander par téléphone, fax ou email, c'est vous qui choisissez !

Transgourmet Fruits & Légumes RUNGIS DELTA

9 boulevard du Delta
Zone Eurodelta
BP 30106 - Bâtiment DE4
94658 RUNGIS cedex



Si vous souhaitez en savoir plus sur Transgourmet Fruits & Légumes, rendez-vous sur www.transgourmet-fruitsetlegumes.fr

Transgourmet Fruits & Légumes COFIDA PETITE ENFANCE

1, rue de la Réunion
Bâtiment i4
94658 RUNGIS

Un seul et même numéro :

0 826 969 115

Service 0,15 € / appel + prix appel

Transgourmet Academie : l'expertise culinaire à votre service

Le centre de formation Transgourmet Academie est un lieu unique équipé d'installations adaptées aux métiers de nos clients.

Chaque jour, l'équipe du Pôle Culinaire travaille à :

- L'animation des formations produits.
- La recherche et le développement des produits.
- La sélection de nos produits marque propre pour qu'ils répondent au mieux aux attentes de nos clients.
- Le conseil et l'apport d'information dans nos publications et la dégustation produits lors d'événements.

Les experts culinaires se déplacent chez nos clients afin de :

- Former les chefs à différentes problématiques, comme "Adapter la cuisine aux besoins des résidents" pour la restauration collective.
- Apporter des conseils sur la carte, la redéfinir.
- Les accompagner dans l'élaboration de recettes et/ou de concepts de restauration.
- Réaliser des tests produits.



Où nous trouver

Expert des filières fruits et légumes, notre implantation à Rungis nous permet d'être au plus proche de vos attentes en Ile de France et dans les départements limitrophes.



Pour répondre aux mutations du marché et à vos exigences, **Transgourmet Fruits & Légumes met en place une véritable politique de filières** qui permettra de relever avec ses clients les nouveaux enjeux : valoriser jusqu'à l'assiette nos producteurs qu'ils soient locaux, français ou étrangers, mettre en place de véritables circuits réduits qui vous permettront de communiquer sur le producteur et **limitant les intermédiaires**, vous proposer des gammes différenciées, en nature et en prix, répondant aux différents usages, respecter les saisons et l'environnement, innover...

NOTRE DÉMARCHE DE FILIÈRES AFFIRMÉE ET ENGAGÉE

Nos clients et producteurs au cœur de nos préoccupations

Parce que derrière les produits de qualité se trouvent **des hommes et des femmes qui exercent un métier de passion**, nous nous engageons dans la durée avec nos producteurs partenaires. **Nous écoutons leurs idées et travaillons en équipe avec eux afin de répondre à vos attentes.** C'est avec vous que nous définissons leur cahier des charges, que nous vous aidons ensuite à valoriser auprès de votre clientèle.



Maîtriser la vie du produit de A à Z

Pour garantir une sécurité totale et une qualité optimale, nous cherchons à **maîtriser nos produits du champ à l'assiette**. Nous sélectionnons nos producteurs partenaires, le terroir, les semences, les produits et les méthodes culturales. **Ainsi, chaque étape est maîtrisée pour une traçabilité totale.** Que ce soit pour la filière agrumes, ananas ou produits locaux Jardins de Pays, **l'engagement pour la qualité de nos produits est total.**

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

La nouvelle marque **Transgourmet Origine**

vous propose des produits de qualité supérieure, dont le mode de production assure la traçabilité et le respect de critères de développement durable qui permettent d'en dire plus à vos convives sur votre exigence produit.

QU'EST-CE QU'UN PRODUIT ORIGINE ?

- Un produit beau et bon : les produits Origine sont dégustés, testés et notés par un comité de chefs pour ne sélectionner que les meilleurs produits, ceux qui font la différence sur vos cartes.
- Un produit pour lequel vous pourrez raconter son histoire en salle. Transgourmet met à votre disposition des photos, des films et la présentation d'un producteur.
- Un produit dont on connaît l'origine dans le circuit le plus court possible entre le producteur et Transgourmet, en nombre de kilomètres ou en nombre d'intermédiaires.
- Un produit avec des critères de développement durable exigeants : respect du bien-être animal, respect de la ressource marine, préservation de l'environnement et amélioration des conditions sociales.

3 NIVEAUX D'ENGAGEMENT POUR TOUTES LES EXIGENCES

ENGAGÉ

Niveau d'engagement dans le développement durable supérieur aux produits conventionnels.

REMARQUABLE

Niveau d'engagement dans le développement durable très avancé par rapport aux produits conventionnels.

EXEMPLAIRE

Niveau d'engagement dans le développement durable le plus exigeant par rapport aux produits conventionnels.



DES PRODUCTEURS RECONNUS POUR LEUR SAVOIR-FAIRE

En salle, un produit expliqué à vos clients prend immédiatement une autre valeur, une autre saveur ; vous fidélisez et marquez la différence. Les produits Origine se démarquent des produits conventionnels par l'histoire que vous pourrez raconter : le choix d'une race, d'une maturation, d'un terroir, de modes de production plus respectueux, de producteurs qui redonnent le temps au temps pour atteindre l'excellence.

Nous mettons à votre disposition des films, des photos et des présentations de producteurs.

DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS POUR LEUR EXCELLENCE ET LEURS QUALITÉS GUSTATIVES

Beaux et bons... C'est d'abord ce qui doit qualifier un produit Origine, un produit différent, cela se voit et cela se goûte. C'est la raison pour laquelle Transgourmet a mis en place une sélection extrêmement rigoureuse en soumettant chacun d'entre eux à un comité de chefs exigeants avec pour objectif de retrouver une authenticité sans concession pour servir au mieux vos cartes.



Connectez-vous sur www.transgourmet.fr/origine

1 Soutenir les agriculteurs de nos régions

Les produits Jardins de Pays sont cultivés dans un rayon de 200 km autour de nos plateformes par plusieurs dizaines de producteurs partenaires.

2 Promouvoir des produits respectueux de l'environnement

La pratique des méthodes de culture raisonnables est un autre critère fondamental pour Jardins de Pays : **limitation des intrants et pesticides, préservation des sols, optimisation de l'utilisation de l'eau...**

3 Contribuer au maintien de la biodiversité

Ce sont près de **80 variétés de fruits et légumes** qui sont cultivées dans le respect de leur saisonnalité. L'utilisation de pratiques culturales telles que l'introduction d'insectes auxiliaires ou de ruches permet de recréer les écosystèmes, de maintenir le paysage et la biodiversité.

4 S'engager dans des partenariats avec des producteurs

Nous nous engageons dans la durée avec nos producteurs Jardins de Pays afin de leur permettre de :

- **mettre en œuvre leur plan de culture** (un pommier met 4 ans à donner des fruits !),
- **s'engager sur des investissements à long terme** (acquisition de matériel, de terrain...),
- **pérenniser des emplois** dans leur bassin de production.

La prochaine étape de cette coopération ? La mise en place de contrats tripartites entre Transgourmet Fruits et Légumes, les producteurs et les clients, sur une durée de 5 ans. **A termes, nos clients pourront donc avoir leur propre producteur et parcelle de terrain pour une traçabilité optimale.**

Jardins de Pays

L'innovation locale,
la qualité durable

Conscient des enjeux de développement durable, Transgourmet Fruits & Légumes est le 1^{er} acteur du secteur à avoir créé en 2010 une marque de produits locaux,

5 Valoriser vos engagements auprès de vos clients

Parce que vous avez fait le choix de consommer local et durable nous vous aidons à le faire savoir à vos clients en mettant à votre disposition des outils pensés selon votre métier (PLV, animations...).





Notre démarche BIO



4 engagements pour une fraîcheur durable

Transgourmet Fruits & Légumes a élaboré une large gamme de produits Bio naturels ou prêts à l'emploi, conçue autour de 4 engagements :

- **Un approvisionnement garanti 100% bio, tracé et sécurisé**
 - **Une disponibilité optimale, à qualité identique**
 - **Le respect de la saisonnalité**
- **Des tarifs mensuels pour un coût portion maîtrisé**

Les activités Transgourmet Fruits & Légumes pour la distribution de produits sont **certifiées Bio par Bureau Veritas.**

Une offre maîtrisée de l'amont à l'aval

- **Référencement de nos fournisseurs :** contrôle des obligations réglementaires de certifications, recueil d'un cahier des charges incluant des obligations de tests de traçabilité, la mise à disposition d'analyses produits...
- **Notre équipe d'agréés formée pour un contrôle dédié produits Bio :** conformité de l'étiquetage, exclusion des risques de contamination...
- **Codification spécifique des produits Bio,** pour une identification dès la réception, grâce à une fiche palette qui permet d'orienter le stockage dans une zone froid dédiée.
- **Préparation des commandes sécurisée par des adresses définies produits Bio :** aucun bon de préparation n'est validé si le code produit ne correspond pas à la demande.

Un service qualité engagé

Notre service qualité procède à différentes vérifications pour vous garantir la qualité de nos produits Bio :

- Des audits hygiène dans les aires de stockage Bio afin de vérifier le respect des dispositions établies pour éviter tous risques de contamination
- Le contrôle de la balance achats/ventes produits Bio
 - Des tests traçabilité auprès des fournisseurs sélectionnés
- Un plan de contrôles produits (analyse phytosanitaire auprès d'un laboratoire agréé)

Des gammes qui vous ressemblent

Nous sélectionnons nos produits pour créer des gammes adaptées à votre métier :

- restauration collective,
- restauration commerciale,
- magasins spécialisés, grande distribution...



La loi EGALIM en restauration collective



La loi EGalim pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1er novembre 2018.



Que dit la loi ? 5 objectifs simples

Dans le cadre de cette loi et depuis le **1er novembre 2019**, l'ensemble des restaurations collectives (hors restaurants d'entreprise) est tenu, pour une durée de deux ans, de **proposer un menu végétarien une fois par semaine**. Ce menu peut être composé de protéines animales (œufs, produits laitiers...) et/ou végétales (produits céréaliers, légumineuses...).

Transgourmet Fruits & Légumes vous accompagne dans le respect de cette loi en vous proposant une gamme de produits variés pour vos menus végétariens.

1

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur



2

Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production



3

Renforcer le bien-être animal



4

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous



5

Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire



C'est quoi ton régime ?



OMNIVORE	✓	✓	✓	✓	✓
VÉGÉTARIEN	✓	✗	✗	✓	✓
VÉGÉTALIEN	✓	✗	✗	✗	✓
VÉGAN	✓	✗	✗	✗	✗
PESCOVEGETARIEN	✓	✗	✓	✓	✓
FLEXITARIEN	✓	PARFOIS	PARFOIS	✓	✓



Zoom sur le végétarisme ?

Le végétarisme est une pratique alimentaire qui exclut la consommation de chair animale mais qui admet la consommation d'aliments d'origine animale. Un plat végétarien peut donc être un plat (omelette, boulette végétarienne...) accompagné d'une garniture, ou un plat complet (lasagnes végétariennes, chili végétarien...).

Exemples de combinaisons possibles :



Combinaison 1 :
Céréales (2/3)
+
Légumineuses
(1/3)



Combinaison 2 :
Céréales et/ou Pomme de terre
et/ou Légumineuses
+
Oeufs et/ou Produit laitiers



Combinaison 3 :
Plat à base de soja



Les actions

Nos produits éligibles sont identifiés dans Navision pour faciliter la prise de commande et l'identification par les clients sur les factures. Une statistique a été créée pour donner à nos clients leur suivi de consommation durable.



50%

de produits sous signes d'origine et de qualité dont 20% bio dans la restauration collective publique en 2022



1
menu
végétarien
/ par semaine



Fruits rouges



Pommes



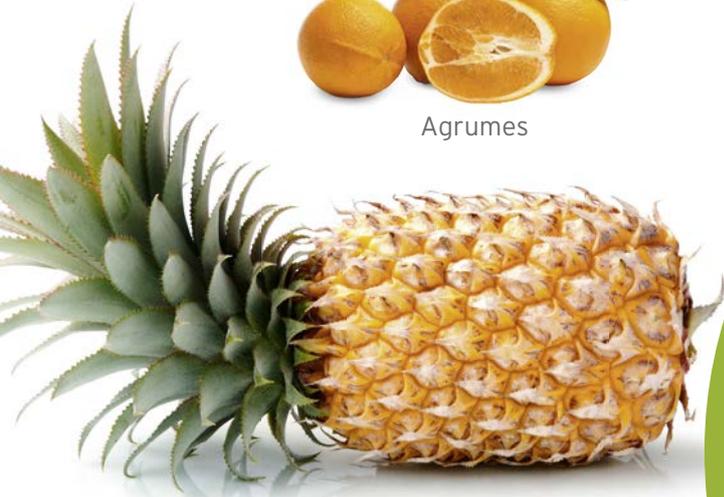
Poires



Fruits d'été



Agrumes



Ananas

**Notre offre
1^{ère} gamme**

Fruits et légumes frais de saison,
produits exotiques, produits locaux,
produits bio, vous trouverez
chez Transgourmet Fruits & Légumes
tous les produits dont vous avez besoin !



Fruits secs et fruits à coques



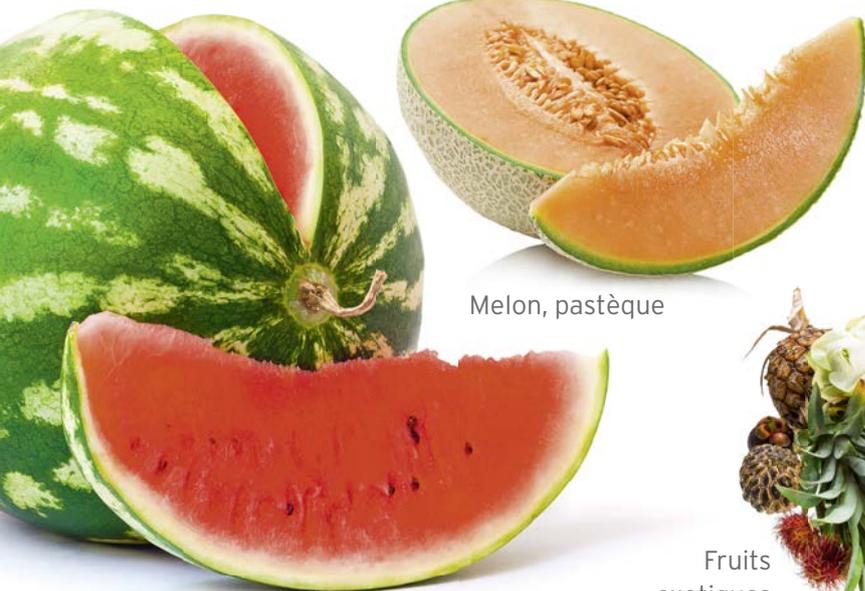
Bananes



Fruits de saison



**Découvrez
l'essentiel de notre
offre en fruits
et légumes frais
de 1^{ère} gamme
sur notre catalogue
dédié.**



Melon, pastèque



Tomates



Fruits
exotiques



Kiwis, raisins



Salades et endives



Fèves et pois



Haricots



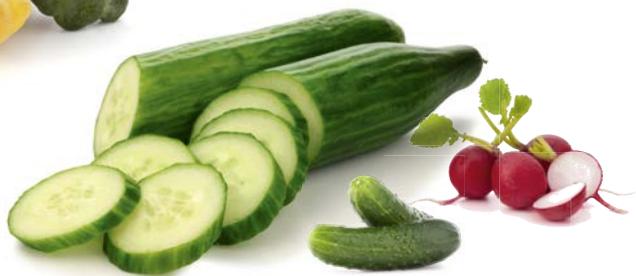
Choux et brocolis



Champignons



Mini légumes



Concombres, radis et cornichons



Poireaux et navets



Artichauts et asperges



Poireaux et navets

La première gamme concerne les produits bruts, n'ayant pas fait l'objet de traitements. On parlera de produits «frais». Ce sont les tomates telles qu'achetées au marché.

Conditionner des produits de 1^{ère} gamme suppose des locaux spécifiques pour le stockage et la préparation (légumerie) qui comprend des phases jugées sensibles au regard de l'hygiène et de la sécurité sanitaire.



Courgettes, aubergines et poivrons



Ails, oignons et échalotes



Carottes, céleris et fenouils



Courgettes, aubergines et poivrons



Betteraves et blettes



Micro végétaux



Légumes exotiques



Pommes de terre



Graines germées



Herbes aromatiques



Fleurs comestibles

SOMMAIRE

13 Le bio

- 14 Les salades - Les râpés / émincés
- 15 Les prêts à cuire
- 16 Les salades traiteur
- 17 Les légumes cuits sous vide
Les soupes stérilisées en bouteille
verre
- 18 Les pommes de terre pasteurisées

19 4^{ÈME} GAMME

- 20 Les salades solo
- 21 Les salades jeunes pousses
- 22 Les salades mélangées
- 23 Les salades décoration
- 24 Les émincés / râpés
- 25 Les mélanges de salades et crudités
- 26 Les mélanges de crudités
- 27 Les prêts à cuire
- 28 Les pulpes de condiments
Les légumes snacking

29 5^{ÈME} GAMME

- 30 Les légumes cuits
- 31 Les légumes anciens
- 32 Les soupes
- 33 Les légumes cuisinés
- 34 Les cuisinés
- 36 Les monofruits
- 38 Les salades de fruits enseau
Les salades de fruits en barquette
sans jus
- 39 Les brunoises de fruits
Les brochettes de fruits
- 40 Les jus de fruits frais HPP
- 42 Les jus de fruits frais
- 43 Les fruits cuits
- 44 Les fruits cuits en poche plastique

45 LES SALADES TRAITEUR

- 46 Les salades légumières
- 47 Les salades de légumes
- 48 Les salades de légumes
Les salades de viande
- 49 Les salades de la mer - Les terrines
- 50 Les salades de pommes de terre
- 51 Les salades de pâtes
- 52 Les salades composées au riz
Les salades composées au blé

53 LES POMMES DE TERRE

- 54 Les pommes de terre

57 LES INDIVIDUELS

- 58 Les entrées individuelles
- 60 Les salades individuelles
- 61 Les soupes
Les fruits à emporter & à croquer
- 62 Les sandwiches
- 64 Les pasta box
- 65 Les desserts

67 LES GAMMES COMPLÉMENTAIRES

- 68 Les légumes marinés à l'huile
- 69 Les produits végétariens
Les produits végan

70 NOS PARTENAIRES

71 LEXIQUE



Le bio

L'agriculture biologique est un mode de culture qui interdit formellement l'utilisation d'engrais et de pesticides chimiques ainsi que des antibiotiques pour soigner les plantes ou les animaux. Ce mode d'agriculture se base sur des méthodes traditionnelles qui respectent le rythme de vie des plantes et des animaux et qui favorisent l'utilisation du compost et de différents moyens naturels pour lutter contre les insectes envahissants. Le bio n'est pas une garantie de qualité mais l'assurance d'une méthode de production sans chimie et contrôlé par des organismes extérieurs aux exploitations.



Les salades



Donnez de la couleur et du croquant à vos assiettes !



**SALADE COMPOSÉE
ROSÉE DES CHAMPS**
Scarole, frisée, chicorée chioggia...



Sachet de 500 g
Colis de 8



J + 6



A pour C

Les râpés / émincés

Plus de temps gaspillé grâce aux légumes déjà râpés et émincés !

**CAROTTE RÂPÉE
ROSÉE DES CHAMPS**



Sachet de 1 kg
Colis de 8



J + 6



A pour C



**CHOU ROUGE ÉMINCÉ
ROSÉE DES CHAMPS**



Sachet de 1 kg
Colis de 8



J + 6



A pour C



**CHOU BLANC ÉMINCÉ
ROSÉE DES CHAMPS**



Sachet de 1 kg
Colis de 8



J + 6



A pour C



Les cuidités



Les cuidités, ou légumes cuits, sont définis par le GEMRCN comme tout plat dont plus de 50% des ingrédients sont des légumes cuits, servis en entrée ou en garniture. Le potage est pris en compte s'il contient au moins 40% de légumes.

Il est recommandé de servir en garniture ou accompagnement des légumes cuits, autres que secs, à raison de 10 repas sur 20 repas successifs.

Il s'agit par exemple des brocolis, des choux, des carottes, des champignons, des courgettes, des épinards, des haricots verts, de la macédoine de légumes, des navets, des petits pois ou de la ratatouille.

Quand une recette associe une base de légumes cuits à une base de féculents, cette recette est comptabilisée dans les fréquences de services de légumes cuits dès lors que ces derniers représentent plus de 50% des ingrédients totaux servis.

Source : GEMRCN





MÉLANGE CRUDITÉS
ROSÉE DES CHAMPS
Carotte, céleri rave, chou pommé blanc



Sachet de 1 kg
Colis de 8



J + 6



A pour C



CÉLERI RAVE RÂPÉ
ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de 1 kg
Colis de 8



J + 6



A pour C



CONCOMBRE RONDELLE
SANS PEAU
ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de 1 kg
Colis de 8



J + 6



A pour C

Les prêts à cuire

La simplicité de bons légumes alliée à la praticité du prêt à cuire !



CAROTTE ENTIÈRE ÉPLUCHÉE
SOUS VIDE
ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de 1 kg -
Colis de 8
Sachet de 2,5 kg -
Colis de 4



J + 6



A pour C



CÉLERI RAVE QUARTIER
SOUS VIDE
ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de 1 kg
Colis de 8



J + 6



A pour C



MOINS DE SEL

Limiter l'apport en sel dans les repas est un geste nutrition essentiel. Au quotidien, 8 g de sel pour les hommes et 6,5 g pour les femmes et les enfants sont suffisants pour se maintenir en bonne santé d'après les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé). L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) fixe un objectif à 5 g / jour.

Les salades traiteur



Un grand bol de fraîcheur et de vitamines pour vous inspirer pour vos menus !



**BETTERAVE ROUGE
LE MARAÎCHEF**



Barquette
de 1,5 kg



J + 8



A pour C



DLC RÉSIDUELLES

Transgourmet Fruits & Légumes organise ses approvisionnements en tenant compte des durées de vie des fabricants afin de limiter les durées de stockage et ainsi préserver une DLC résiduelle répondant aux attentes de ses clients (au moins 1/3 de la durée de vie pour les produits dont la DLC est > 13 jours et à minima 3 jours de DLC résiduelle pour les produits à DLC courte ≤ 13 jours). Les DLC mentionnées dans les pages du catalogue sont celles au départ des lieux de production.

Notre équipe commerciale est à votre écoute pour identifier vos exigences et besoins spécifiques concernant les DLC et vous proposer des solutions.

DLC : Date Limite de Consommation

DDM : Date de Durabilité Minimale

DVGL : Durée de Vie Garantie à la Livraison



**LENTILLES
LE MARAÎCHEF**



Barquette
de 1,5 kg



J + 8



A pour C



**NOUILLE SAVOISIENNE
LE MARAÎCHEF**



Barquette
de 1,5 kg



J + 8



A pour C



**SALADE QUINOA KETCHUP
LE MARAÎCHEF**



Barquette
de 1,5 kg



J + 8



A pour C



TRANSGOURMET
fruits & légumes



Conditionnement



DLC



Délai de livraison

Les légumes cuits sous vide



Cuisinez rapidement et facilement avec la gamme des légumes cuits sous vide !



CAROTTE CUITE RONDELLE ROSÉE DES CHAMPS

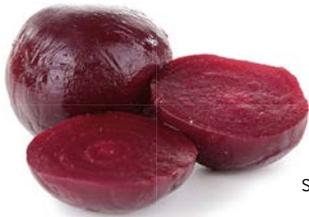
Sachet de 2,5 kg
Colis de 4



J + 60



A pour C



BETTERAVE BTG



Sachet de 500 g
Colis de 14



J + 60



A pour B



BETTERAVE CUBE BTG



Sachet de 2 kg
Colis de 6



J + 56



A pour B

Du BIO de l'entrée au dessert

La loi Grenelle avait pour objectif d'intégrer 15% de produits bio dans la restauration collective publique en 2010 et 20% en 2012, part identique pour les produits saisonniers et de proximité.

Les résultats sont aujourd'hui très modestes : le bio ne représente que 2,4 % des achats alimentaires en restauration collective.

La loi Egalim du 30/10/2018 a pour objectif que dans les menus proposés, **au moins 50% des produits soient des produits de qualité et durables** dont **au moins 20% de produits biologiques**. Ces objectifs concernent la restauration collective publique et privée hors restaurants d'entreprise.



Les soupes stérilisées en bouteille verre



Un mélange savoureux de légumes pour une recette délicieuse !



TOMATES

LÉGUMES

Les potages

Il convient de varier la composition des menus pour assurer l'équilibre nutritionnel. A ce titre, en variant judicieusement les recettes utilisées, les potages contribuent à l'équilibre du repas. En outre, du fait de leur composition et de leur consistance, ils participent efficacement à la lutte contre le grignotage et l'obésité. Les potages constituent un apport non négligeable de légumes.

Source : GEMRCN



Les pommes de terre pasteurisées



Fraîches, faciles et rapides à préparer pour des résultats dignes d'un grand chef !



Le logo bio Européen



Le logo Européen de l'agriculture biologique peut être appliqué sur les produits qui :

- Contiennent au moins 95% des ingrédients issus du mode de production biologique.
- Satisfont aux règles du système officiel du contrôle et de certification.
- Portent le nom du producteur, du préparateur ou du distributeur et la référence de l'organisme de certification.

POMMES DE TERRE BLANCHIES VAPEUR DEMIE CELAVITA



Barquette de 5 kg
Colis de 2



J+ 10



A pour E*

POMMES DE TERRE BLANCHIES LAMELLES CELAVITA



Sac de 10 kg



J+ 10



A pour E*



4^e gamme

La quatrième gamme regroupe des végétaux crus et des préparations de fruits et légumes crus prêts à l'emploi dont l'intégrité est touchée, c'est-à-dire qui ont été découpés ou parés.

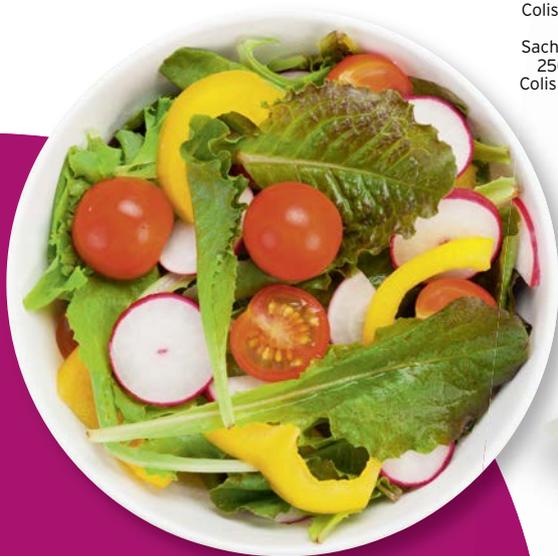
À conserver entre +1 et +4°C.

Leur fraîcheur et leur saveur sont garanties par un respect de la sécurité alimentaire à toutes les étapes.



Les salades solo

Des salades variées, fraîches et pleines de vitamines.



MULTIFEUILLES ET JEUNES POUSSÉS

Les salades multifeuilles et les jeunes pousses offrent un foisonnement supérieur aux autres et permettent un remplissage d'assiette plus important de près d'un tiers. Pratique à mettre en œuvre elles s'accordent aux saisons et se déclinent aussi bien en entrée qu'en accompagnement grâce à des compositions originales.

CŒUR DE SCAROLE ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
500 g
Colis de 8



J + 7



A pour C

Sachet de
250 g
Colis de 12



BATAVIA COUPÉE ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
400 g
Colis de 8



J + 7



A pour C



CŒUR DE FRISÉE ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
500 g
Colis de 8



J + 7



A pour C

Sachet de
250 g
Colis de 12



ENDIVE COUPÉE 40/40 ROSÉE DES CHAMPS D'octobre à fin mai



Sachet de
1 kg
Colis de 8



J + 7



A pour C

ICEBERG CHIFFONNADE ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
500 g
Colis de 12



J + 7



A pour C



ICEBERG COUPÉE 40/40
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 500 g
 J + 6
 A pour C
 Colis de 8



ICEBERG CISELÉE

 Sachet de 500 g
 J + 7
 A pour C
 Colis de 12



CŒUR DE LAITUE
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 400 g
 J + 7
 A pour C
 Colis de 8



MACHE
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 250 g
 J + 7
 A pour C
 Colis de 8



ROMAINE COUPÉE 40/40
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 500 g
 J + 7
 A pour C
 Colis de 8

Les salades jeunes pousses

Parfaites en salades, les saveurs douces et les feuilles tendres des jeunes pousses se marieront avec tous vos plats pour composer de savoureuses recettes !



MESCLUN JEUNE POUSSE
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 250 g
 J + 7
 A pour C
 Colis de 8



ÉPINARD JEUNE POUSSE
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 250 g
 J + 7
 A pour C
 Colis de 8



TENDRES POUSSES
JEUNE POUSSE
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 250 g
 J + 7
 A pour C
 Colis de 8

ROQUETTE SAUVAGE
JEUNE POUSSE
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 250 g
 J + 7
 A pour B
 Colis de 8



Les salades mélangées

Un véritable festival de saveurs et de couleurs, il y en a pour tous les goûts !



SALADE COMPOSÉE ROSÉE DES CHAMPS
Chicorée, scarole, frisée, chicorée rouge



Sachet de 500 g
Colis de 8



J + 7



A pour C

Sachet de 250 g
Colis de 12

SALADE COMPOSÉE CHIFFONNADE ROSÉE DES CHAMPS
Chicorée, scarole, frisée, chicorée rouge



Sachet de 500 g
Colis de 8



J + 7



A pour C

Portion individuelle 40 g
Colis de 40



SALADE COMPOSÉE SANS CHICORÉE ROUGE ROSÉE DES CHAMPS
Scarole, frisée, chioggia...



Sachet de 500 g
Colis de 8



J + 7



A pour C

SALADE GOURMANDE ROSÉE DES CHAMPS
Frisée, mâche, chicorée rouge



Sachet de 500 g
Colis de 8



J + 7



A pour C



SALADE SAVEUR ROSÉE DES CHAMPS
Scarole, épinard jeune pousse, frisée, chicorée rouge



Sachet de 500 g
Colis de 8



J + 7



A pour C



SALADE CROQUANTE ROSÉE DES CHAMPS
Frisée, iceberg, chicorée rouge



Sachet de 500 g
Colis de 8



J + 7



A pour C

SALADE DOUCEUR ROSÉE DES CHAMPS
Batavia, feuille de chêne blonde et rouge, frisée, lollo rossa



Sachet de 500 g
Colis de 6



J + 7



A pour C

Sachet de 300 g
Colis de 8



Les salades décoration

Garnissez vos assiettes des plus belles feuilles avec nos salades décoration !



LAITUE FEUILLE
ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
500 g
Colis de 4



J + 7



A pour C

Sachet de 1 kg
Colis de 2

A pour B



CHÊNE ROUGE FEUILLE
ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
500 g
Colis de 4



J + 7



A pour C



BATAVIA FEUILLE
ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
500 g
Colis de 4



J + 7



A pour C

Sachet de 1 kg
Colis de 2

A pour B



FEUILLE DE CHÊNE BLONDE
ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
500 g
Colis de 4



J + 7



A pour C



LOLLO ROSSA FEUILLE
ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
500 g
Colis de 4



J + 7



A pour C

SALADE MULTIFEUILLES
ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
500 g
Colis de 4



J + 7



A pour C

Les émincés / râpés

Economiques et pratiques, les légumes râpés et émincés seront vos nouveaux alliés !



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
CAROTTE RÂPÉE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 500 G X 12 SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour B



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
CHOU BLANC QUARTIER	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 5 KG X 1	J+7	A pour C
CHOU BLANC ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CHOU BLANC RÂPÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CHOU CHINOIS ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 500 G X 12	J+7	A pour C
CHOU FRISÉ ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 500 G X 8	J+7	A pour C
CHOU FRISÉ QUARTIER	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 5 KG X 1	J+7	A pour C
CHOU ROUGE QUARTIER	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 5 KG X 1	J+7	A pour C
CHOU ROUGE ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CHOU ROUGE RÂPÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
CÉLERI BRANCHE ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CÉLERI RAVE RÂPÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
CONCOMBRE ENTIER ÉPLUCHÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CONCOMBRE RONDELLE SANS PEAU	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CONCOMBRE RONDELLE AVEC PEAU	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CONCOMBRE CUBE AVEC PEAU 6 MM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CONCOMBRE ÉPLUCHÉ CUBE 6 MM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
PERSIL HACHÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 125 G X 16	J+7	A pour B



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POIVRON VERT ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
POIVRON VERT CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
POIVRON ROUGE ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
POIVRON ROUGE CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
POIVRON JAUNE ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
POIVRON JAUNE CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
MÉLANGE 3 POIVRONS CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
MÉLANGE 3 POIVRONS ÉMINCÉS	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
RADIS ROND ÉQUEUTÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
RADIS LONG ÉQUEUTÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
RADIS RÂPÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
RADIS RONDELLE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
RADIS NOIR RÂPÉ*	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
TOMATE TRANCHÉE 5 MM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
TOMATE QUARTIER 1/6	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
TOMATE CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C

Les mélanges de salades et crudités

Variez les plaisirs avec nos mélanges de salades et crudités !

SALADE HARMONIE ROSÉE DES CHAMPS

Scarole, chou rouge, maïs



Sachet de
500 g
Colis de 8



J + 6



A pour C



SALADE HOLLANDAISE ROSÉE DES CHAMPS

Carotte râpée, chou blanc, scarole, céleri rave



Sachet de
500 g
Colis de 8



J + 7



A pour C



SALADE FARANDOLE ROSÉE DES CHAMPS

Scarole, frisée, chioggia, chou blanc, radis, maïs



Sachet de
500 g
Colis de 8



J + 6



A pour C



SALADE CATALANE ROSÉE DES CHAMPS

Chou blanc, carotte râpée, frisée, poivron rouge et vert émincés



Sachet de
500 g
Colis de 12



J + 6



A pour C



SALADE INCAS ROSÉE DES CHAMPS

Frisée, tomate cube, radis, maïs pasteurisé



Sachet de
500 g
Colis de 12



J + 6



A pour C



Les mélanges de crudités

Explorez de nouveaux goûts et émerveillez les papilles de vos convives avec les contrastes de textures !



MÉLANGE FRAÎCHEUR

ROSÉE DES CHAMPS

Chou blanc émincé, carotte râpée, maïs, radis, tomate



Sachet de
1 kg
Colis de 8



J + 6



A pour C



MÉLANGE CRUDITÉS

ROSÉE DES CHAMPS

Carotte râpée, céleri râpé, chou blanc émincé



Sachet de
1 kg
Colis de 8



J + 7



A pour C



MÉLANGE ESTIVAL

ROSÉE DES CHAMPS

Concombre cube, carotte râpée, radis, maïs



Sachet de
1 kg
Colis de 8



J + 6



A pour C



MÉLANGE PROVENCAL

ROSÉE DES CHAMPS

Chou blanc, courgette cube, maïs, poivron rouge cube, persil haché



Sachet de
500 g
Colis de 12



J + 6



A pour C



MÉLANGE CAROTTE

ORANGE ET JAUNE

ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
1 kg
Colis de 8



J + 7



A pour C



MÉLANGE CARNAVAL

ROSÉE DES CHAMPS

Carotte râpée, chou blanc, maïs, radis, poivron vert cube



Sachet de
1 kg
Colis de 8



J + 6



A pour C



MÉLANGE RÂPÉ RADIS COURGETTE

ROSÉE DES CHAMPS



Sachet de
500 g
Colis de 12



J + 7



A pour C



DUO CRUDITÉS

ROSÉE DES CHAMPS

Carotte râpée, chou blanc émincé



Sachet de
1 kg
Colis de 8



J + 7



A pour C



MÉLANGE COLESLAW

ROSÉE DES CHAMPS

Chou blanc, carotte râpée, oignon émincé



Sachet de
1 kg
Colis de 8



J + 7



A pour C

Les prêts à cuire

Cuisinez rapidement et facilement avec notre gamme de légumes prêts à cuire !



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
CAROTTE ENTIÈRE ÉPLUCHÉE VRAC	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8 SACHET DE 5 KG X 2	J+7	A pour C
CAROTTE JAUNE ENTIÈRE ÉPLUCHÉE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CAROTTE CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CAROTTE RONDELLE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CAROTTE BATONNET CUISSON	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CAROTTE TAGLIATELLE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CAROTTE BRUNOISE 3 MM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
CÉLERI RAVE QUARTIER SOUS-VIDE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CÉLERI RAVE CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CÉLERI RAVE BÂTONNET CUISSON	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CÉLERI RAVE BRUNOISE 3 MM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
CÉLERI RAVE TAGLIATELLE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
COURGETTE RONDELLE BARQUETTE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
COURGETTE CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
COURGETTE BRUNOISE 3 MM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
COURGETTE BÂTONNET CUISSON	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
COURGETTE TAGLIATELLE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
COURGETTE RÂPÉE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
ÉCHALOTE ENTIÈRE ÉPLUCHÉE SOUS-VIDE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
ÉCHALOTE ÉMINCÉE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
ÉCHALOTE HACHÉE BRUNOISE CUBE 3 MM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
OIGNON JAUNE ENTIER ÉPLUCHÉ SACHET	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
OIGNON JAUNE ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
OIGNON JAUNE CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
OIGNON ROUGE ENTIER ÉPLUCHÉ SOUS-VIDE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
OIGNON ROUGE ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POIREAU ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
POIREAU COUPÉ 9 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
POIREAU COUPÉ 3 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
POIREAU JULIENNE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 500 G X 8	J+7	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
PANAIS CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
PATATE DOUCE CUBE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
POTIRON CUBE 20 MM*	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+7	A pour C
POTIRON COUPÉ*	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
CHAMPIGNON ÉMINCÉ 5 MM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 500 G X 12 SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
POT AU FEU COUPÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 10 KG X 1	J+7	A pour C
POTAGE 4 LÉGUMES COUPÉS	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 10 KG X 1	J+7	A pour C
AUBERGINE CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
FENOUIL ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
NAVET QUARTIER SOUS-VIDE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
NAVET CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
NAVET BÂTONNET CUISSON	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C
RUTABAGA CUBE 2 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 1 KG X 8	J+7	A pour C

*D'octobre à fin février

Les pulpes de condiments

Idéales pour relever vos plats.



PULPE DE GINGEMBRE

 Pot de 1 kg
Colis de 6

 6 mois

 A pour D



PULPE AIL

 Pot de 1 kg
Colis de 6

 12 mois

 A pour B



PULPE D'OIGNON

 Pot de 1 kg
Colis de 6

 4 mois

 A pour D



AIL CRU ÉPLUCHÉ

 Bocal de 1 kg
Colis de 12

 J+30

 A pour D



PULPE ÉCHALOTE

 Pot de 1 kg
Colis de 6

 12 mois

 A pour B

Les légumes snacking

Vous allez craquer pour ces légumes à croquer !



**CÉLERI BRANCHE BÂTONNET SNACKING
ROSÉE DES CHAMPS**

 Sachet de 1 kg
Colis de 8

 J + 7

 A pour C



**CAROTTE BÂTONNET SNACKING
ROSÉE DES CHAMPS**

 Sachet de 1 kg
Colis de 8

 J + 7

 A pour C



**CONCOMBRE BÂTONNET SNACKING
ROSÉE DES CHAMPS**

 Sachet de 1 kg
Colis de 8

 J + 7

 A pour C



**COURGETTE BÂTONNET SNACKING
ROSÉE DES CHAMPS**

 Sachet de 1 kg
Colis de 8

 J + 7

 A pour C



**CHOU FLEUR FLEURETTE
ROSÉE DES CHAMPS**

 Sachet de 1 kg
Colis de 8

 J + 7

 A pour C

5^e gamme

La cinquième gamme regroupe des végétaux cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi. Un traitement thermique leur assure une durée de conservation intéressante, la cuisson sous vide permet de respecter leur saveur et offre gain de temps et praticité de mise en œuvre.



Les légumes cuits

Une gamme de légumes nature prêts à cuisiner pour laisser place à votre imagination.



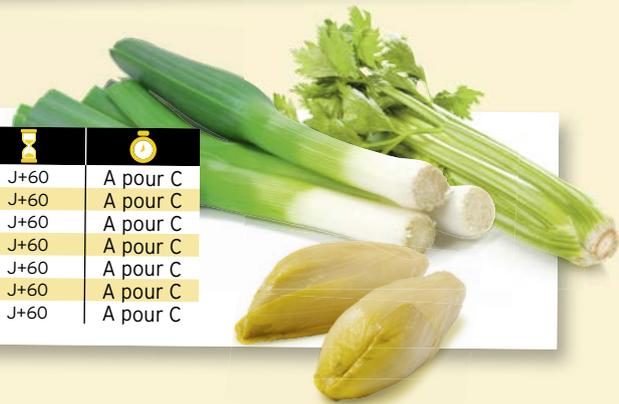
VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
AUBERGINE CUITE CUBE 20 MM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
AUBERGINE CUITE RONDELLE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
COURGETTE CUITE RONDELLE AVEC PEAU	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
POIVRON ROUGE CUIT ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
POIVRON VERT CUIT ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
BETTERAVE CUBE*	BTG	SACHET DE 2 KG X 6	3 MOIS	A pour B
BETTERAVE ENTIÈRE*	BTG	SACHET DE 500 G X 12	3 MOIS	A pour B
BETTERAVE LAMELLE GAUFFRÉE*	BTG	SACHET DE 2 KG X 6	3 MOIS	A pour B
BETTERAVE CUBE	LUNOR	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+56	A pour E
BETTERAVE ENTIÈRE	BTG	SACHET DE 500 G X 12	3 MOIS	A pour B
BETTERAVE LAMELLE GAUFFRÉE	BTG	SACHET DE 2 KG X 6	3 MOIS	A pour B
CAROTTE CUITE CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
CAROTTE CUITE RONDELLE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
CAROTTE CUITE LAMELLE	LUNOR	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+56	A pour E
NAVET CUIT CUBE 1 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour B
NAVET CUIT QUARTIER	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour B



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
CÉLERI BRANCHE CUIT 3 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
CÉLERI BRANCHE CUIT CŒUR	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
ENDIVE CUITE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
ENDIVE CUITE ÉMINCÉE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
POIREAU CUIT 3 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
POIREAU CUIT 9 CM	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
POIREAU CUIT ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
FENOUIL CUIT CŒUR	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
FENOUIL CUIT ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
OIGNON CUIT ÉMINCÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
CHOU FRISÉ COUPÉ	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
FLAGEOLET	LUNOR	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+56	A pour E
HARICOT BLANC	LUNOR	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+56	A pour E
HARICOT ROUGE	LUNOR	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+56	A pour E
LENTILLE VERTE	LUNOR	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+56	A pour E



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POT AU FEU CUIT	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
RATATOUILLE CUITE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
CHOUCROUTE CUISINÉE	SEAUX	SEAU DE 10 KG X 1	3 MOIS	A pour D
LÉGUMES COUSCOUS CUITS	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
COTTE DE BLETTE CUITE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C
LAITUE CUITE	ROSÉE DES CHAMPS	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+60	A pour C



Les légumes anciens*

Déjà cuits, il ne vous reste plus qu'à faire découvrir ces légumes oubliés à vos convives.



PANAIS CUBE 1 CM
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 2,5 kg
 J + 60
 A pour E
Colis de 4



PATATE DOUCE CUITE CUBE 2 CM
ROSÉE DES CHAMPS
Septembre - fin avril

 Sachet de 2,5 kg
 J + 60
 A pour E
Colis de 4



COURGE BUTTERNUT CUBE 2 CM
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 2,5 kg
 J + 60
 A pour E
Colis de 4



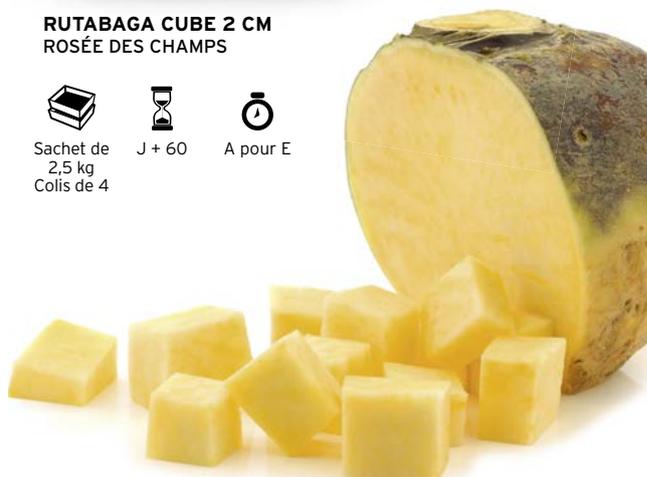
RUTABAGA CUBE 2 CM
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 2,5 kg
 J + 60
 A pour E
Colis de 4



POTIRON CUBE 2 CM
ROSÉE DES CHAMPS

 Sachet de 2,5 kg
 J + 60
 A pour E
Colis de 4



(*) Produits saisonniers avec un minimum de commande : nous consulter.

Les soupes

Retrouvez toute la saveur des bons légumes dans notre gamme de soupes.



LES SOUPES EN BOUTEILLE PLASTIQUE 1L SOUP'IDÉALE



Bouteille de 1 L
Colis de 6

J + 15

A pour G

Avec sel

- Oignon
- Carotte
- Cresson
- Potiron
- Poireau, pomme de terre
- Tomate
- Provençale de légumes
- Légumes

Sans sel

- Légumes
- Velouté de carottes



Consultez-nous
pour connaître
le reste
de la gamme



LA GAMME DES SOUPES

Transgourmet Fruits & Légumes vous propose une large gamme de soupes fraîches, disponibles en bouteille plastique (DLC 20 jours) ou en bouteille verre (DLC 17 mois). Le sans sel est à l'honneur lui aussi avec un grand choix de saveurs pour vos convives (bouteilles plastique, DLC 88 jours) : carottes, poireaux-pommes de terre, cresson, oignons, potiron, 5 légumes...



LES SOUPES EN BRICK UHT 1L SOUP'IDÉALE



Brick de 1 L
Colis de 8

J + 120

A pour G

Avec sel

- Gaspacho à l'Andalouse
- Velouté poisson

Sans sel

- Bouillon de légumes
- Velouté de carotte
- Velouté de légumes



LES SOUPES EN BOL 250 ML SOUP'IDÉALE



Bol de 250 ml
Colis de 20

J + 15

A pour G

Avec sel

- 8 légumes
- 5 légumes
- Tomate
- Poireau
- Carotte
- Potage sans féculent
- Provençale de légumes
- Asperge
- Crème de champignons
- Potiron
- Courgette, jambon
- Légumes, volaille
- Oignon

Sans sel

- 8 légumes
- 5 légumes
- Tomate
- Poireau
- Carotte
- Potiron
- Potage sans féculent
- Bouillon de légumes



Les légumes cuisinés

Une réduction maximale de votre temps de préparation pour vous faciliter la vie !

Les bases légumes*



HARICOTS VERTS CUISINÉS
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2 kg
Colis de 4

J + 16

A pour E



ÉPINARDS À LA CRÈME
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2,5 kg
Colis de 4

J + 16

A pour E

RATATOUILLE
LE MARAÎCHEF

Tomate, aubergine, courgette, oignon, poivron vert, poivron rouge, ail, huile d'olive, herbes de Provence.

Barquette de 2,5 kg
Colis de 4

J + 16

A pour E



Les purées*



1

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2,5 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E

2

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2,5 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E

Les incontournables*



POMMES DE TERRE VAPEUR CUISINÉES AU PERSIL
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2,5 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E



POMMES DE TERRE BOULANGÈRE
LE MARAÎCHEF

Pommes de terre lamelles, oignon, emmental râpé, ail, assaisonnement, jus de veau, thym, origan.

Barquette de 2,5 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E

(*) Minimum de commande : nous consulter

Les cuisinés

Les céréales



RIZ NATURE
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2,5 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E



RIZ PILAF
LE MARAÎCHEF
Riz, oignon, assaisonnement.

Barquette de 2,5 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E



BLÉ CUISINÉ
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2,5 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E

RIZ BASMATI
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2,5 kg
Colis de 4

J + 16

A pour E



SEMOULE CUISINÉE
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2,5 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E

Les pâtes



SPAGHETTIS CUISINÉS
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E



PENNES CUISINÉES
LE MARAÎCHEF

Barquette de 1,5 kg
Colis de 4

J + 12

A pour E



COQUILLETTES CUISINÉES
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E

TORTIS CUISINÉES
LE MARAÎCHEF

Barquette de 2 kg
Colis de 4

J + 16

A pour E



GRATIN DE CHOUX-FLEURS
LE MARAÎCHEF
Choux-fleurs, béchamel, fromage fondu.

Barquette de 2,5 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E

Les gratins de légumes

GRATIN DE COURGETTES
LE MARAÎCHEF

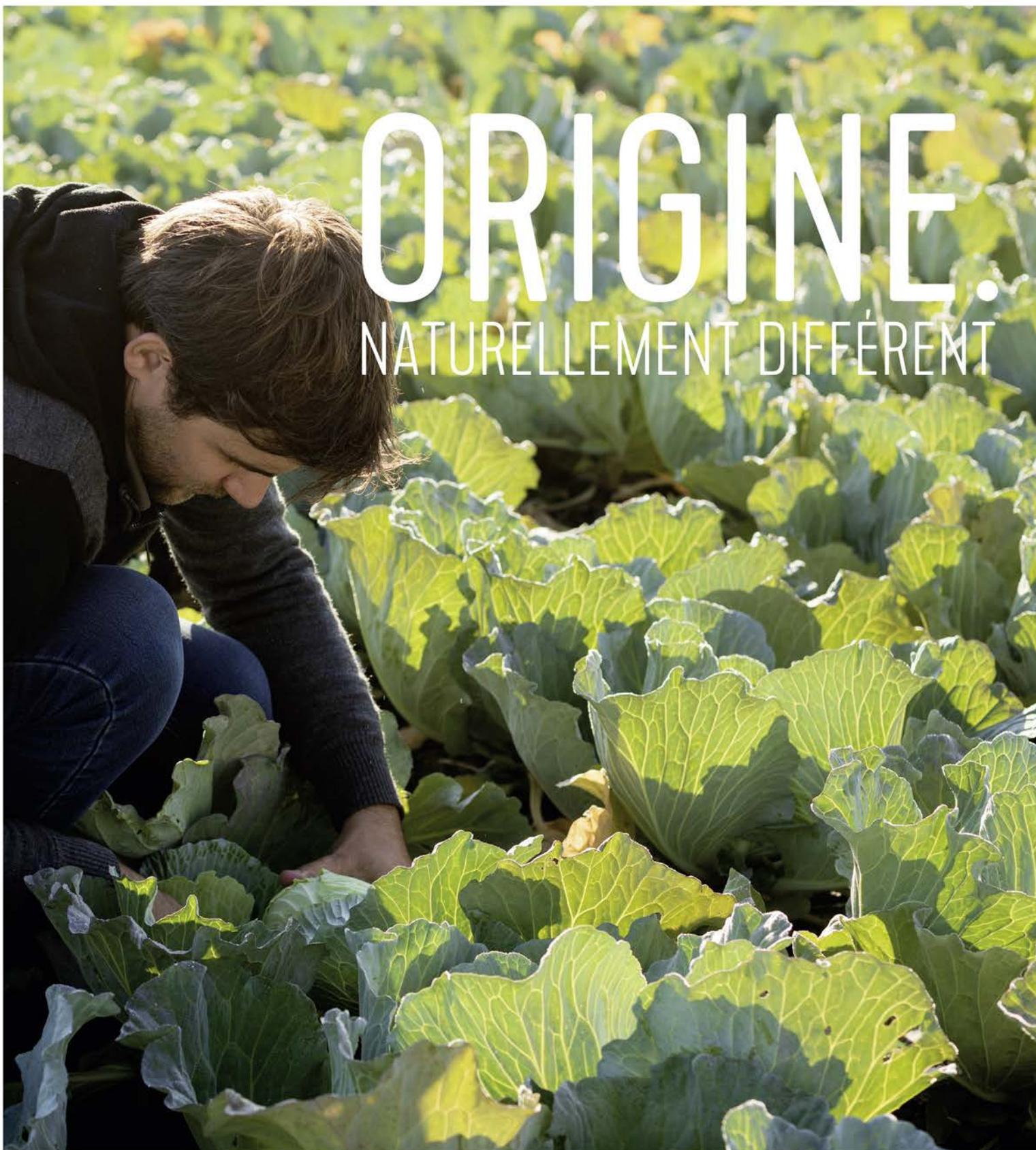
Courgettes, béchamel, fromage fondu.

Barquette de 2,5 kg
Colis de 2

J + 16

A pour E





Bénéficiant d'un climat très favorable, les légumes Bio cultivés avec passion par la famille Larrère poussent notamment sur des parcelles sableuses au beau milieu de la forêt des Landes. Ces territoires propices permettent leur culture tout au long de l'année et offrent des légumes aux belles couleurs et d'un goût franc. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

Les monofruits

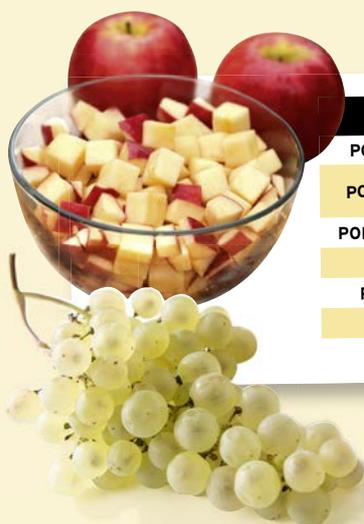
Un large choix en variétés et en couleurs, de quoi composer des desserts de fruits riches en saveurs !



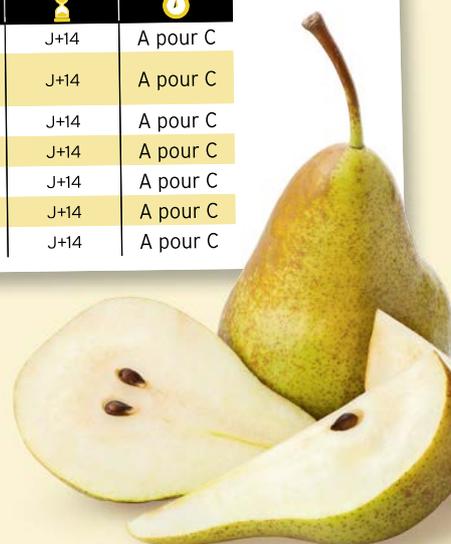
VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
ANANAS MORCEAUX IQF - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
ANANAS MORCEAUX IQF - SANS SUCRE	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+11	A pour C
ANANAS CARPACCIO - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
KIWI CUBES - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
KIWI RONDELLES - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
KIWI RONDELLES - SANS SUCRE	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+11	A pour C
MANGUE MORCEAUX IQF - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
MANGUE MORCEAUX IQF - SANS SUCRE	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+11	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
MELON CUBES CANTALOUPE IQF - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
MELON CANTALOUPE BILLES IQF - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
MELON BLANC CUBES BASE FRAIS - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
MELON BLANC BILLES IQF - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
PASTÈQUE CUBES BASE FRAIS - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
PASTÈQUE CUBES BASE FRAIS - SANS SUCRE	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+11	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POMME MORCEAUX AVEC PEAU - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS	J+14	A pour C
POMME ÉPLUCHÉE SEGMENTS 1/2 - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
POMME SEGMENTS 1/2 AVEC PEAU - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
RAISIN - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS	J+14	A pour C
POIRE QUARTIERS AVEC PEAU - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS	J+14	A pour C
LITCHI DÉNOYAUTÉ IQF - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS	J+14	A pour C
PAPAYE CUBES IQF - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS	J+14	A pour C





PENSEZ AUX SEGMENTS D'AGRUMES !

Un véritable produit service : gain de temps (prêts à l'emploi), possibilité de création d'assiettes...
Pour vos desserts : chauds en gratin et en sabayon, froids en salades vitaminées. Originaux dans vos salades, avec une viande blanche, Chics avec des crustacés, en verrines...



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
ORANGE MORCEAUX - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
POMELO MORCEAUX - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
ORANGE SEGMENTS - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
ORANGE SEGMENTS - SANS SUCRE	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+11	A pour C
POMELO ROUGE SEGMENTS - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C
POMELO ROUGE SEGMENTS - SANS SUCRE	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+11	A pour C
ORANGE SUPRÊMES - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS	J+14	A pour C
POMELO SUPRÊMES - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS	J+14	A pour C
MANDARINE OU CLÉMENTINE QUARTIERS BASE DE FRAIS - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS	J+14	A pour C
POMELO ROUGE ET BLANC SEGMENTS - SUCRÉ	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,5 KG NETS	J+14	A pour C

Les monofruits en barquette sans jus



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
ANANAS CUBES - Chunks (frais)	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C
ANANAS CARPACCIO - Fines tranches (frais)	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C
KIWI CUBES	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C
KIWI RONDELLES	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C
MANGUE CUBES IQF	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C
PAPAYE CUBES IQF	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C

VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
PASTEQUE CUBES	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C
MELON ORANGE CUBES IQF	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C

VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
FRAISE ÉQUEUTÉE	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C
POMME QUARTIER GRANNY	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+8	A pour C
POMME 1/2 SEGMENTS	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C
POMME SEGMENTS	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+8	A pour C
RAISIN - égrainé	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C

VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C
SEGMENTS D'ORANGE	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour D
SUPRÊMES D'ORANGE	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour D



Les salades de fruits en seau

Chaque jour, les meilleurs fruits sélectionnés, fraîchement coupés et emballés.

VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
FRAÎCHEUR - SUCRÉ Orange, pomme non épluchée, pastèque, ananas, raisin bleu, melon jaune	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+14	A POUR C
FRAÎCHEUR - SANS SUCRE	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+11	A POUR C
ARUBA MIX 5 FRUITS - SUCRÉ Pomme rouge et verte, melon cantaloup, orange, ananas, raisin bleu entier, melon miel, pastèque	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+14	A POUR C
RAINBOW - SUCRÉ Pomme, pastèque, ananas, raisin bleu, orange, melon jaune, melon cantaloup, mangue	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+14	A POUR C
ROYALE / BONAIRE - SUCRÉ Orange, melon orange et blanc, pomme rouge et verte, kiwi, ananas, pastèque, raisin	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+14	A POUR C
SUN TROPICAL (SOLEIL) - SUCRÉ Ananas, melon cantaloup, melon blanc, pomme rouge, pomme verte, mangue, orange, papaye	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+14	A POUR C
SUN TROPICAL (SOLEIL) - SANS SUCRE	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+11	A POUR C
PANIER DU JOUR / 4 SAISONS - SUCRÉ 5/6 fruits minimum selon les saisons (nectarine, poire, madarine...)	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+14	A POUR C
BARCELONA - SANS SUCRE Pomme non épluchée, ananas, mangue, pastèque, papaye, orange	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+11	A POUR C
EXOTIQUE - SUCRÉ Kiwi, ananas, mangue, papaye	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+14	A POUR C
EXOTIQUE - SANS SUCRE	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+11	A POUR C
VERGER - SUCRÉ Ananas, pomme non épluchée, orange, raisin, mangue	FRUITY PACK	SEAU DE 3 L - 2 KG NETS SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+14	A POUR C
AGRUMES - SUCRÉ Orange, pamplemousse rouge	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+14	A POUR C
MELONS 3 COULEURS - SUCRÉ Assortiment melon orange, blanc et pastèque	FRUITY PACK	SEAU DE 5,5 L - 3,3 KG NETS	J+14	A POUR C



LES SANS SUCRE AJOUTÉ

L'utilisation des produits allégés en sucre (à base d'édulcorant de synthèse) ou enrichis ne se justifie pas en restauration collective et, en particulier, dans les crèches et en restauration scolaire, à l'exception de ceux autorisés pour des raisons de santé publique lorsque l'état des populations concernées le justifie, et encadrés par la réglementation. Les produits portant cette mention contiennent du sucre de par leur nature, par exemple le fructose dans les fruits. Aucun autre sucre n'a été ajouté lors de l'élaboration du produit.

Source : GEMRCN

Les salades de fruits en barquette sans jus

Produit plus naturel, goût plus authentique, pas de jus sucré. Pratique à consommer, à servir.

VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
PANIER DU JOUR / 4 SAISONS 5/6 fruits minimum selon les saisons (nectarine, poire, madarine...)	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C
RAINBOW Pomme, pastèque, ananas, raisin bleu, orange, melon jaune, melon cantaloup, mangue	FRUITY PACK	BARQUETTE DE 1 KG	J+5	A pour C



Les brunoises de fruits



**ANANAS
FRUITY PACK**

  
Seau de 1l J + 14 A pour C
Seau de 3l



**KIWI
FRUITY PACK**

  
Seau de 1l J + 14 A pour C
Seau de 3l



**MANGUE
FRUITY PACK**

  
Seau de 1l J + 14 A pour C
Seau de 3l

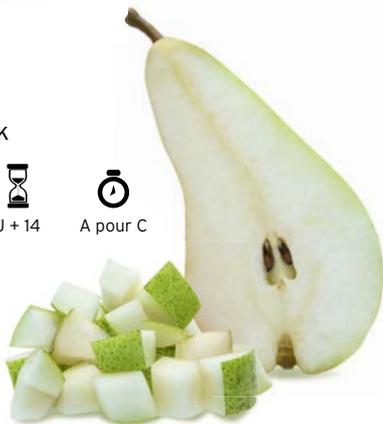


**MELON ORANGE
FRUITY PACK**

  
Seau de 1l J + 14 A pour C
Seau de 3l

**POIRE
FRUITY PACK**

  
Seau de 1l J + 14 A pour C



**MANGUE / ANANAS / KIWI
FRUITY PACK**

  
Seau de 1l J + 14 A pour C
Seau de 3l



**POMME / MANGUE / KIWI
FRUITY PACK**

  
Seau de 1l J + 14 A pour C



**POMME / ANANAS / KIWI
FRUITY PACK**

  
Seau de 1l J + 14 A pour C
Seau de 3l



**POMME
FRUITY PACK**

  
Seau de 1l J + 14 A pour C
Seau de 3l



**POMME / POIRE
FRUITY PACK**

  
Seau de 1l J + 14 A pour C

Les brochettes de fruits



**BROCHETTE 4 FRUITS
FRUITY PACK**

Pastèque, melon cantaloup,
raisin bleu, ananas

  
Seau de 1l J + 14 A pour C
(10 pièces)

EXISTE SANS JUS

  
Seau de 15 pièces J + 5 A pour C

Les jus de fruits frais HPP, la stabilisation par Haute Pression

La pasteurisation à froid (PASCALISATION) permet d'obtenir des DLC multipliées par deux, par trois, voire plus et surtout une qualité organoleptique surprenante.



Son principe

Plonger un produit à 40 kilomètres sous les profondeurs de la mer (haute pression à 4 000 bars, la pression atmosphérique est de 1 bar) afin d'inhiber les agents pathogènes. Il en résulte une pression telle qu'une grande partie des micro-organismes n'ont aucune chance de survie.

Par un circuit d'eau, la machine, équipée d'un cylindre dans lequel sont positionnés les produits, provoque le même effet. Le principal intérêt réside dans la prolongation de la durée de vie du produit alimentaire qui peut, dans certains cas, être multipliée par deux, voire trois, tout en respectant son goût, sa texture et ses qualités nutritionnelles.

La pasteurisation à froid (PASCALISATION) consiste à appliquer une forte pression sur un produit pendant quelques minutes et d'arrêter ou de réduire ainsi le développement des micro-organismes pathogènes, comme la listéria ou la salmonelle.

Des DLC multipliées par deux, trois, voire plus...
Le goût, la texture et les propriétés nutritionnelles des produits mieux préservés.

Une démarche de production durable (transport en bateau des produits, suppression des conservateurs et autres additifs, pas de refroidissement après la pasteurisation à froid par haute pression).

Les aliments ne sont pas chauffés (pas de pasteurisation) et les composants tels que les protéines, les sucres et les lipides ne sont donc pas transformés (réactions chimiques), c'est pour cela que le goût est alors préservé.

Puisqu'elles sont stabilisées à froid, les vitamines thermosensibles (détruite par la chaleur) sont préservées et peuvent ainsi restituer lors de la consommation toutes leurs qualités nutritives.

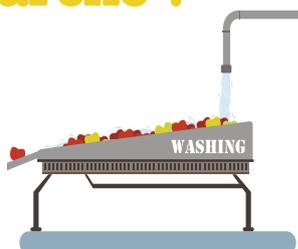


Comment ça marche ?

Étape
1

Création de la recette

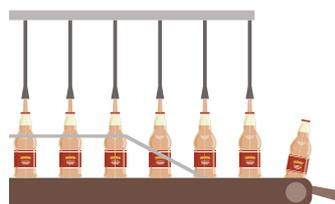
La peau des fruits est lavée et brossée... Pour éliminer toute trace de pesticides.



Étape
2

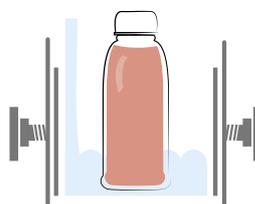
Le conditionnement.

La recette est alors conditionnée dans un packaging souple qui supporte la déformation due à la haute pression (impossibilité d'utiliser un verre) ce qui évite toute contamination extérieure jusque-là.



Étape
3

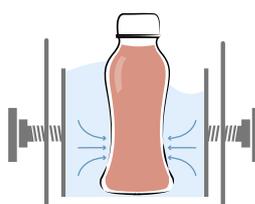
Les produits sont mis automatiquement dans un **cylindre rempli d'eau.**



Étape
4

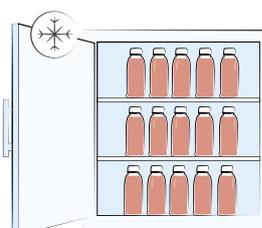
La haute pression à Froid

L'ensemble est soumis à une très haute pression pendant quelques minutes puis stoppé rapidement ce qui a pour effet de détruire toutes les bactéries sans détériorer les qualités nutritives et organoleptiques du produit.



Étape
5

Le produit est sorti du caisson et **placé directement au froid** où il doit être gardé jusqu'à sa consommation finale.



Les jus de fruits frais

Toute la saveur des fruits et rien d'autre !



JUS D'ORANGE
FRUGI

  
Bouteille de 1 L J + 18 A pour C
Colis de 6



JUS DE PAMPLEMOUSSE
FRUGI

  
Bouteille de 1 L J + 18 A pour C
Colis de 6



JUS DE CITRON JAUNE
FRUGI

  
Bouteille de 1 L J + 18 A pour C
Colis de 6



JUS DE CITRON VERT
FRUGI

  
Bouteille de 1 L J + 18 A pour C
Colis de 6



JUS DE POMME
FRUGI

  
Bouteille de 1 L J + 18 A pour C
Colis de 6



JUS D'ORANGE / FRAISE
FRUGI

  
Bouteille de 1 L J + 18 A pour C
Colis de 6



JUS DE POMME / FRUITS ROUGES
FRUGI

  
Bouteille de 1 L J + 18 A pour C
Colis de 6



JUS D'ORANGE / CAROTTE / GINGEMBRE
FRUGI

  
Bouteille de 1 L J + 18 A pour C
Colis de 6



JUS D'ANANAS / MELON / MANGUE
FRUGI

  
Bouteille de 1 L J + 18 A pour C
Colis de 6

Les fruits cuits

Le meilleur du fruit de saison
toute l'année !



LA GAMME ALUMINIUM

Cuits à cœur sous vide à température douce, les fruits et légumes en poche aluminium s'utilisent aussi bien à chaud qu'à froid, grâce à une bonne tenue du produit sans jus indésirable. La DLC est supérieure à un produit classique, mais n'altère en rien les qualités gustatives préservées grâce au mode de cuisson.

VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POMME ENTIÈRE (ENV. 25 FRUITS)	APIFRUIT	POCHE ALUMINIUM DE 2,5 KG X 4	J+60	A POUR D
POMME QUARTIER CUITE PELÉE	APIFRUIT	POCHE PLASTIQUE DE 2,5 KG X 4	J+60	A POUR D
POMME 1/2 CUITE PELÉE	APIFRUIT	POCHE PLASTIQUE DE 3 KG X 3	J+60	A POUR D
POMME ENTIÈRE CUITE PELÉE	APIFRUIT	POCHE PLASTIQUE DE 2,5 KG X 4	J+60	A POUR D
POMME LAMELLE	APIFRUIT	POCHE PLASTIQUE DE 2,5 KG X 4	J+60	A POUR D
POMME CUBE 20x20	APIFRUIT	POCHE PLASTIQUE DE 2 KG X 6	J+60	A POUR D
POMME CUBE GOLDEN	APIFRUIT	POCHE PLASTIQUE DE 3 KG X 4	J+90	A POUR D
POMME QUARTIER GOLDEN	APIFRUIT	POCHE PLASTIQUE DE 3 KG X 4	J+90	A POUR D
POMME CUBE GRANNY	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 4	3 ANS	A POUR D
POMME QUARTIER GRANNY	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 4	3 ANS	A POUR D
POMME CUBE SAVEUR BARBE À PAPA	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 4	1 AN	A POUR D
POMME PAIN D'ÉPICE CUBE	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 4	1 AN	A POUR D
POMME CUBE 10/10	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 2 KG X 6	J+60	A POUR D
POMME ENTIÈRE ÉTROGNÉE	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 2 KG X 3	3 ANS	A POUR D
POMME ENTIÈRE CARAMEL	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 2,75 KG X 4	J+60	A POUR D
POMME ENTIÈRE FRAMBOISE	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 2,9 KG X 4	J+60	A POUR D
POMME 1/12 CARAMEL	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 2,5 KG X 6	J+60	A POUR D
POMME 1/12 FRAMBOISE*	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 2,5 KG X 6	J+60	A POUR D
POMME CUBES 20/20 CARAMEL	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 2,2 KG X 6	J+60	A POUR D
POMME QUARTIER 1/8	APIFRUIT	SACHET ALUMINIUM DE 2 KG X 6	J+60	A POUR D
POMME ENTIÈRE CUITE ÉTROGNÉE	APIFRUIT	POCHE PLASTIQUE DE 3 KG X 3	J+60	A POUR D
POMME QUARTIER 1/12	APIFRUIT	POCHE ALUMINIUM DE 2,5 KG X 6	J+60	A POUR D

*Sur commande



VARIÉTÉS			
POIRE DEMIE (OREILLON)	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 3	3 ANS	A POUR D
POIRE QUARTIER	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 4	3 ANS	A POUR D
POIRE ENTIÈRE	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 3 (environ 25 fruits/sac)	3 ANS	A POUR D
POIRE CUBE	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 4	3 ANS	A POUR D
POIRE TRANCHE	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 4	3 ANS	A POUR D
POIRE CUBE AU MIEL 7 %	SACHET PLASTIQUE DE 3 KG X 4	12 MOIS	A POUR D

VARIÉTÉS			
ABRICOT OREILLON	SACHET ALUMINIUM DE 2 KG X 3	3 ANS	A POUR D
PÊCHE ENTIÈRE	SACHET ALUMINIUM DE 2,5 KG X 3 (20-23 fruits/sachet)	3 ANS	A POUR D
PÊCHE OREILLON	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 3	3 ANS	A POUR D
PÊCHE CUBE	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 4	3 ANS	A POUR D



VARIÉTÉS			
MANGUE JOUE	SACHET ALUMINIUM DE 1 KG X 6	1 AN	A POUR D
ANANAS CARPACCIO - Variété Victoria	SACHET ALUMINIUM DE 2,5 KG X 4	3 ANS	A POUR D
ANANAS CARPACCIO - Variété Victoria	SACHET ALUMINIUM DE 1,2 KG X 10	3 ANS	A POUR D
ANANAS CUBE - Variété Victoria	SACHET ALUMINIUM DE 2,5 KG X 4	3 ANS	A POUR D
PRUNEAU DÉNOYAUTÉ	SACHET ALUMINIUM DE 3 KG X 4	3 ANS	A POUR D
PRUNEAU DÉNOYAUTÉ	SACHET ALUMINIUM DE 1,2 KG X 8	3 ANS	A POUR D
PRUNE ENTIÈRE NOYAU	SACHET ALUMINIUM DE 2,5 KG X 4	3 ANS	A POUR D
FIGUE VIOLETTE ENTIÈRE	SACHET ALUMINIUM DE 700 G X 10	3 ANS	A POUR D
MARRON PRÉCUIT DU PÉRIGORD	SACHET ALUMINIUM DE 500 G X 18	2 ANS	A POUR D

Les fruits cuits en poche plastique

Fruit cuit sous vide 100% nature, à déguster comme ça ou préparé selon votre imagination.



POMME ENTIÈRE
Sans peau, étrognée
30 fruits par sachet - Poche ppp*

 3 kg
Colis de 3

 J + 90

 A pour D



POMME 1/2
Poche ppp*

 3 kg
Colis de 3

 J + 90

 A pour D



POMME CUBE
Poche ppp*

 3 kg
Colis de 4

 J + 90

 A pour D



POMME 1/4
Poche ppp*

 3 kg
Colis de 4

 J + 90

 A pour D

Les salades traiteur

Des incontournables aux plus originales, notre sélection de salades traiteur est idéale à proposer en entrées à vos convives ou pour garnir vos buffets.



Les salades légumières

Mélange de légumes



- | | | | | |
|--|--|--|---|---|
| <p>1 CONCOMBRE À LA CRÈME LE MARAÎCHEF
Concombre frais rondelle, ciboulette, sauce bulgare, crème</p> <p> Barquette de 2,8 kg J + 12 A pour C</p> | <p>2 CHOU ROUGE VINAIGRETTE LE MARAÎCHEF
Chou rouge frais râpé, huile de tournesol, vinaigre de cidre</p> <p> Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C</p> | <p>3 CHOU BLANC VINAIGRETTE LE MARAÎCHEF
Chou blanc frais râpé, huile de tournesol, vinaigre de vin blanc aromatisé à la noix</p> <p> Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C</p> | <p>4 DUO DE CRUDITÉS LE MARAÎCHEF
Carotte fraîche râpée, céleri frais râpé, sauce mayonnaise</p> <p> Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C</p> | <p>5 CÉLERI REMOULADE LE MARAÎCHEF
Céleri frais râpé, sauce rémoulade</p> <p> Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C
Existe sans sel en barquette de 2,5 kg</p> |
| <p>6 BULGARE LE MARAÎCHEF
Concombre frais en cube, carotte en cube, ciboulette, sauce bulgare</p> <p> Barquette de 2,8 kg J + 12 A pour C</p> | <p>7 CAROTTE RÂPEE VINAIGRETTE LE MARAÎCHEF
Carotte fraîche râpée, sauce vinaigrette</p> <p> Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C
Existe sans sel en barquette de 2,5 kg</p> | <p>8 COLESLAW LE MARAÎCHEF
Chou blanc frais, carotte fraîche râpée, oignon, mayonnaise</p> <p> Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C</p> | <p>9 PROVENÇALE LE MARAÎCHEF
Concombre frais en cube, tomate fraîche, poivron rouge et vert, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre blanc</p> <p> Barquette de 1,5 kg J + 10 A pour C</p> | <p>10 CONCOMBRE DIP'S VINAIGRETTE LE MARAÎCHEF
Concombre en bâtonnets
Existe sans sel</p> <p> Barquette de 2,8 kg J + 12 A pour C</p> |
| <p>11 SALADE PRINTANIÈRE LE MARAÎCHEF
Carotte fraîche râpée, céleri frais râpé, maïs, sauce vinaigrette</p> <p> Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C</p> | <p>12 SALADE COMTOISE LE MARAÎCHEF
Chou blanc, jambon lanière, tomate, emmental</p> <p> Barquette de 1,5 kg J + 15 A pour C</p> | <p>13 CRUDITÉS AUX ACHARDS LE MARAÎCHEF
Mix légumes croquants et confits.</p> <p> Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C</p> | <p>14 POIREAU VINAIGRETTE LE MARAÎCHEF
Non disponible juillet - août</p> <p> Barquette de 1,5 kg J + 12 A pour C</p> | <p>15 SALADE ESSAOUIRA LE MARAÎCHEF
Carotte cuite, pâte avoine, pois chiche, jus d'orange, ananas, abricot</p> <p> Barquette de 1,5 kg J + 15 A pour C</p> |



16



17



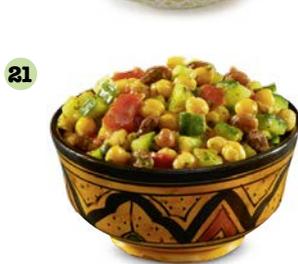
18



19



20



21



22



23

16 CELERI VINAIGRETTE SANS SEL LE MARAÎCHEF

Barquette de 2,5 kg J + 15 A pour C

17 GOURMANDISE DE FETA AUX FÈVES LE MARAÎCHEF

Carotte cuite, poivron rouge, feta, fève, oignon
Barquette de 1,5 kg J + 15 A pour C

18 GRECQUE FETA LE MARAÎCHEF

Fromage de brebis, concombre, poivron, tomate, olive
Barquette de 2,8 kg J + 12 A pour C

19 INDIENNE LE MARAÎCHEF

Chou blanc frais râpé, émincé de poulet, pomme fruit, tomate, raisin sec, sauce mayonnaise
Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C

20 WALDORF LE MARAÎCHEF

Céleri frais râpé, pomme fruit, raisin sec, noix, sauce curry
Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C

21 MAROCAINE LE MARAÎCHEF

Concombre, pois chiche, tomate fraîche, sauce vinaigrette à base d'huile d'olive et de persil
Barquette de 2,8 kg J + 12 A pour C

22 SALADE POT AU FEU LE MARAÎCHEF

Carotte, navet, pomme de terre
Barquette de 2,8 kg J + 12 A pour C
Barquette de 1,5 kg

23 SALADE MEXICAINE LE MARAÎCHEF

Haricot rouge, maïs, poivron
Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C

Les salades de légumes

Un ingrédient principal



NAVET REMOULADE LE MARAÎCHEF

Navet frais, sauce mayonnaise, ciboulette
Barquette de 1,5 kg J + 12 A pour C



CHAMPIGNONS À LA PARISIENNE LE MARAÎCHEF

Champignon miniature, sauce bulgare, piment d'espelette
Barquette de 1,5 kg J + 15 A pour C



BETTERAVE ROUGE CUITE CUBE LE MARAÎCHEF

Betterave cuite cube, vinaigre balsamique
Existe sans sel
Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C
Barquette de 1,5 kg



CHAMPIGNONS À LA GRECQUE LE MARAÎCHEF

Champignon miniature, oignon grelot, sauce grecque
Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C



EXOTIQUE LE MARAÎCHEF

Pousse de haricot mungo, carotte râpée fraîche, maïs, tomate fraîche, poivron vert, sauce vinaigrette
Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C



LENTILLES VERTES CIBOULETTE LE MARAÎCHEF

Lentille verte, ciboulette, sauce vinaigrette
Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C



HARICOTS VERTS VINAIGRETTE LE MARAÎCHEF

Barquette de 2,8 kg J + 15 A pour C

Les salades de légumes

Un ingrédient principal

1 AUVERGNATE LE MARAÎCHEF

Lentille verte, lardon, maïs, carotte en cube, oignon grelot, sauce vinaigrette



Barquette de 1,5 kg



J + 15



A pour C

2 MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LE MARAÎCHEF

5 légumes : carotte, petit pois, haricot vert, navet, flageolet, sauce mayonnaise



Barquette de 2,8 kg



J + 15



A pour C



3 TOMATES VINAIGRETTE LE MARAÎCHEF

Tomate fraîche rondelle, sauce vinaigrette, échalote, persil



Barquette de 2,8 kg



J + 15



A pour C

4 TARTARE DE TOMATES BASILIC LE MARAÎCHEF

Tomate fraîche cube, tomate confite, basilic



Barquette de 1,5 kg



J + 15



A pour C



5 TARTARE THON TOMATES LE MARAÎCHEF

Tomate fraîche, thon, tomate confite



Barquette de 2,8 kg



J + 15



A pour C

6 TARTARE COURGETTE TOMATE LE MARAÎCHEF

Courgettes fraîches cubes, tomates fraîches cubes, sauce vinaigrette



Barquette de 1,5 kg



J + 10



A pour C



7 TARTARE TOMATE CREVETTE LE MARAÎCHEF

Tomates fraîches cubes, crevettes cuites, ketchup, mayonnaise, échalote



Barquette de 1,5 kg



J + 12



A pour C

8 TARTARE À L'INDIENNE LE MARAÎCHEF

Courgettes fraîches cubes, carottes cubes cuites, mayonnaise, échalote, raisin sec, menthe, curcuma, curry



Barquette de 1,5 kg



J + 12



A pour C



Les salades de viande

Un éventail de recettes riches en goût, pour le plaisir de tous !



MUSEAU DE BŒUF VINAIGRETTE LE MARAÎCHEF

Museau de bœuf émincé, oignon frais, cornichon, moutarde



Barquette de 1,5 kg



J + 15



A pour C



MUSEAU DE PORC À L'ANCIENNE LE MARAÎCHEF

Museau de porc, cornichons, oignons frais, moutarde



Barquette de 1,5 kg



J + 15



A pour C



CERVELAS VINAIGRETTE À L'ANCIENNE LE MARAÎCHEF

Cervelas supérieur, sauce type vinaigrette, oignon, cornichon



Barquette de 1,5 kg



J + 15



A pour C

Les salades de la mer

Laissez-vous tenter par nos salades aux saveurs océanes, aux goûts subtils et originaux.



COCKTAIL DE CREVETTES
LE MARAÎCHEF
Crevette, surimi, pamplemousse,
sauce mayonnaise

 Barquette
de 1,5 kg

 J + 15

 A pour C



SALADE DE FRUITS DE MER
LE MARAÎCHEF
Calamar, moules, crevettes, courgette
cube, oignon, poivron rouge, olive noire,
cornichon, basilic, ciboulette, paprika

 Barquette
de 1,5 kg

 J + 15

 A pour C



FILET DE HARENG À L'HUILE
LE MARAÎCHEF
Filet de hareng doux, huile de tournesol,
carotte en rondelle, oignon, laurier,
clou de girofle

 Barquette
de 2,5 kg

 J + 12

 A pour C



ROLLMOPS AUX OIGNONS
LE MARAÎCHEF
25 pièces
Filet de hareng mariné au vinaigre,
oignon émincé

 Barquette
de 1,75 kg

 J + 23

 A pour C



SALADE MER DU NORD
LE MARAÎCHEF
Surimi, calamar, moule,
mandarine, ciboulette

 Barquette
de 1,5 kg

 J + 12

 A pour C

Les terrines



TERRINE OCÉANE
OCÉANIQUES RESTAURATION
Au saumon
Produit en Bretagne

 Barquette
de 1,6 kg
Colis de 2

 J + 55

 A pour C



TERRINE AUX TROIS LÉGUMES
OCÉANIQUES RESTAURATION
Céleri, carotte, épinard
Produit en Bretagne

 Barquette
de 1,6 kg
Colis de 2

 J + 55

 A pour C

Les Salades de pommes de terre

Constituons un plat idéal pour des pauses déjeuner.



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
PÊCHEUR Pomme de terre, thon, olive noire	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 2,8 KG	J+15	A pour C



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
PIÉMONTAISE Pomme de terre fraîche, œuf, tomate fraîche, cornichon, sauce mayonnaise, moutarde	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 2,8 KG	J+15	A pour C
PIÉMONTAISE AU JAMBON Pomme de terre fraîche, jambon supérieur, œuf, tomate, cornichon, oignon, sauce mayonnaise	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 1,5 KG BARQUETTE DE 2,8 KG	J+15	A pour C
PIÉMONTAISE AU POULET Pomme de terre, poulet, œuf, tomate, poivron	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 2,8 KG	J+15	A pour C




VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
BRETONNE AUX LARDONS Pomme de terre, carotte, chou fleur haricot vert, ciboulette, lardon	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 2,8 KG	J+15	A pour C
PÉRIGORD Pomme de terre fraîche, émincé de gésier de canard, haricot plat, carotte en cube, oignon, maïs, sauce vinaigrette	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 1,5 KG BARQUETTE DE 2,8 KG	J+15	A pour C
STRASBOURGEOISE Pomme de terre fraîche, saucisse de Strasbourg, oignon, cornichon, sauce mayonnaise	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 1,5 KG BARQUETTE DE 2,8 KG	J+15	A pour C

VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
PERSILLADE DE POMME DE TERRE Pomme de terre fraîche, échalote, persil, vinaigre de vin rouge, vinaigrette	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 1,5 KG BARQUETTE DE 2,8 KG	J+15	A pour C
POMME DE TERRE BULGARE CIBOULETTE Pomme de terre, sauce bulgare, ciboulette	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 2,8 KG	J+15	A pour C
POMME DE TERRE MIMOSA Pomme de terre fraîche en cube, œuf émiété, cornichon, estragon, persil, ciboulette, sauce vinaigrette	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 2,8 KG	J+15	A pour C
POMME DE TERRE QUARTIERS ROSA Pomme de terre fraîche Rosa en quartier, moutarde à l'ancienne, oignon rouge, huile d'olive	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 2,8 KG	J+15	A pour C
FLAMANDE Pomme de terre, hareng fumé émincé, oignon	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 1,5 KG	J+15	A pour C
TARTARE POMME DE TERRE AU CITRON Pomme de terre cube fraîche cuite, mayonnaise, pur jus de citron	LE MARAÎCHEF	BARQUETTE DE 1,5 KG	J+12	A pour C



*D'avril à septembre

TRANSGOURMET
fruits & légumes



Conditionnement



DLC



Délai de livraison

Les Salades de pâtes

Des salades gourmandes, consistantes et très pratiques lorsque l'on manque de temps. À déguster en accompagnement ou en repas complet.



SALADE PERLES D'ALASKA
LE MARAÎCHEF
Pâte perle, surimi, pomme, carotte

 Barquette de 2,8 kg
 J + 15
 A pour C



RISONI AU THON
LE MARAÎCHEF
Semi di melone, tomate, thon, poivron rouge et vert, vinaigrette

 Barquette de 2,5 kg
 J + 15
 A pour C



TORTI NAPOLI
LE MARAÎCHEF
Tortis 3 couleurs, maïs, tomate fraîche, vinaigrette

 Barquette de 2,8 kg
 J + 15
 A pour C



PERLES DE LÉGUMES
LE MARAÎCHEF
Pâtes perles, maïs, petits pois, poivron, ail, persil, échalotte

 Barquette de 2,8 kg
 J + 15
 A pour C



FARFALLE EN TAPENADE
LE MARAÎCHEF
Farfalle, tomate fraîche, huile d'olive, tapenade d'olive noire

 Barquette de 1,5 kg
 J + 15
 A pour C



TOSCANE AU POULET
LE MARAÎCHEF
Torti, émincé de poulet, tomate, maïs, persil, sauce vinaigrette

 Barquette de 2,8 kg
 J + 15
 A pour C



NORVÉGIENNE
LE MARAÎCHEF
Nouille savoyenne, tomate, crevette, saumon, aneth, mayonnaise

 Barquette de 1,5 kg
 J + 15
 A pour C



PÂTES À LA ROUILLE
LE MARAÎCHEF
Nouille savoyenne, tomate séchée, ail, persil, parmesan

 Barquette de 1,5 kg
 J + 15
 A pour C



SOLEIL
LE MARAÎCHEF
Pâtes orechiette, olive, tomate fraîche, poivron, maïs, ciboulette, sauce vinaigrette

 Barquette de 2,8 kg
 J + 15
 A pour C



MINI PENNE ROSSO
LE MARAÎCHEF
Mini penne, tomate fraîche et confite, basilic, huile d'olive

 Barquette de 1,5 kg
 J + 15
 A pour C



MARCO POLO
LE MARAÎCHEF
Nouille savoyenne, surimi, poivron rouge, sauce mayonnaise

 Barquette de 1,5 kg
 J + 15
 A pour C

Les salades composées au riz

Conjuguant fraîcheur, équilibre et gourmandise, craquez pour nos salades de riz.



CAMARGUAISE LE MARAÎCHEF

Riz, flocons de surimi, concombre frais cubes, maïs, carotte cubes, vinaigrette.



Barquette de
2,8 kg



J + 15



A pour C



RIZ NIÇOIS AU THON LE MARAÎCHEF

Riz, thon, tomate, maïs, poivron rouge et vert, olive noire rondelles, vinaigrette.



Barquette de
2,8 kg



J + 15



A pour C



1 SALADE VÉNÉRÉ PETITS LÉGUMES LE MARAÎCHEF

Riz, courgette, tomate, carotte, oignon



Barquette de
1,5 kg



J + 15



A pour C



2 CALIFORNIENNE LE MARAÎCHEF

Riz, maïs, ananas, carotte cubes, poivron vert et rouge, raisin sec, vinaigrette.



Barquette de
2,8 kg



J + 15



A pour C

Les salades composées au blé

Taboulé nature, oriental, au poulet...
Il y en a pour tous les goûts.



BLÉ À LA PROVENÇALE LE MARAÎCHEF

Blé, poivron vert et rouge, tomate, oignon, sauce vinaigrette.



Barquette de
2,8 kg



J + 15



A pour C



TABOULÉ LIBANAIS AU BOULGHOUR LE MARAÎCHEF

Boulghour cuisiné aux persil et tomate.



Barquette de
2,8 kg



J + 12



A pour C



TABOULÉ AU POULET LE MARAÎCHEF

Semoule de blé dur, émincé de poulet, maïs, tomate, poivron rouge, oignon, concombre, huile de tournesol, vinaigre blanc.



Barquette de
2,8 kg



J + 15



A pour C



SALADE DE QUINOA LE MARAÎCHEF

Quinoa, boulghour, semoule, maïs, tomate.



Barquette de
1,5 kg
Barquette de
2,8 kg



J + 15



A pour C



TABOULÉ NATURE LE MARAÎCHEF

Semoule de blé dur, tomate, poivron rouge, oignon, huile de tournesol, persil, menthe, vinaigre blanc.



Barquette de
2,8 kg



J + 15



A pour C



TABOULÉ À L'ORIENTALE LE MARAÎCHEF

Semoule de blé dur, tomate, poivron rouge, oignon, raisin sec, jus de citron, huile d'olive, persil, menthe.



Barquette de
1,5 kg
Barquette de
2,8 kg



J + 15



A pour C



Les pommes de terre

La production Française de pommes de terre pour la consommation est d'environ 7,2 millions de tonnes. La France se situe au second rang de l'Europe de l'ouest derrière l'Allemagne et depuis peu devant de Royaume-Uni. Aujourd'hui, malgré une consommation moins importante qu'il y a 50 ans, la pomme de terre reste un produit incontournable dans l'alimentation des Français. Ils en consomment environ 50 kg chaque année, dont environ 20 à 25 kg en frais (achats, production des jardins, restauration). La consommation de pommes de terre transformées est surtout répandue dans la restauration.



Les pommes de terre

Afin de vous permettre de gagner du temps en préparation et satisfaire vos convives par l'offre de produits frais, nous vous proposons plusieurs gammes de pommes de terre prêtes à l'emploi. À découvrir sans attendre !

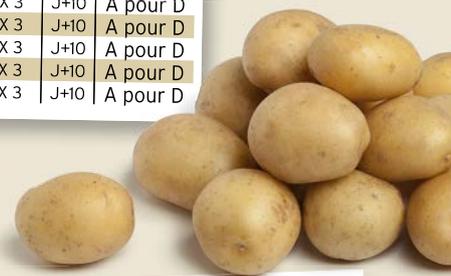


Les pasteurisées Traitement thermique entre 65° et 85° à cœur ; saveur préservée, bonne tenue du produit fini.



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POMME DE TERRE RONDE PETITE 20/30	CELAVITA	SACHET DE 4 KG X 3	J+45	A pour D
POMME DE TERRE RONDE GROSSE 30/40	CELAVITA	SACHET DE 4 KG X 3	J+45	A pour D
POMME DE TERRE LAMELLE	CELAVITA	SACHET DE 4 KG X 3	J+45	A pour D
POMME DE TERRE CUBE	CELAVITA	SACHET DE 4 KG X 3	J+45	A pour D
POMME DE TERRE QUARTIER	CELAVITA	SACHET DE 4 KG X 3	J+45	A pour D
POMME DE TERRE ROBE DES CHAMPS (BAKING POTATOES)	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 4	J+42	A pour D
POMME DE TERRE PUREE (MASHED POTATOE)	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+75	A pour D
POTATO CUBES - PRÉCUIITS	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+42	A pour D
POTATO SLIÇES - RONDELLES PRÉCUIITS	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+42	A pour D
POMMES PARISIENNES - PETITES, PELÉES, PRÉCUIITS	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+42	A pour D
POTATOES SKIN OFF - PELÉES, PRÉCUIITS	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+42	A pour D
POTATOES WEDGES SKIN OFF - CAMPAGNARDES, PELÉES, PRÉCUIITS	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+42	A pour D
SMALL PARISIENNES - PETITES, PRÉCUIITS	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+42	A pour D
POTATO HALVES - DEMIES, PELÉES, PRÉCUIITS	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+42	A pour D
POMMES PARISIENNES SKIN ON - PETITES, AVEC PEAU, PRÉCUIITS	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+42	A pour D
COUNTRY WEDGES ROSEMARY - QUARTIERS AVEC PEAU, CUIITS, AU ROMARIN	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+56	A pour D
SEASONED WEDGES SKIN ON - QUARTIERS AVEC PEAU, CUIITS, ASSAISONNÉS	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+56	A pour D
RONDES PARISIENNES CAL 20/30	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+54	A pour D
RONDES VAPEUR CAL 30/40	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+54	A pour D
CUBE	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+54	A pour D
LAMELLE	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+54	A pour D
QUARTIER	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+54	A pour D
MINI JACKET POTATOES	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+43	A pour D
JACKET POTATOES MEDIUM	AVIKO	SACHET DE 10 KG X 1	J+43	A pour D
JACKET POTATOES XL - 4 PIÈCES	AVIKO	SACHET DE 1,4 KG X 8	J+43	A pour D
MINI BABY/GRENAILLE STEAM & FRESH	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+13	A pour D
RONDE 27/34 SANS SEL	-	SACHET DE 4 KG X 3	J+10	A pour D
RONDE 32/40 SANS SEL	-	SACHET DE 4 KG X 3	J+10	A pour D
QUARTIER SANS SEL	-	SACHET DE 4 KG X 3	J+10	A pour D
LAMELLES SANS SEL	-	SACHET DE 4 KG X 3	J+10	A pour D
CUBES SANS SEL	-	SACHET DE 4 KG X 3	J+10	A pour D

Les spécialités Idéales pour ceux qui favorisent l'utilisation de produits frais en cuisine.



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
GRATIN DAUPHINOIS	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+4	A pour D
GRATIN DAUPHINOIS PASTEURISÉ	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+54	A pour D
GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME ET AU FROMAGE	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+28	A pour D
POMME DE TERRE MARINÉE À L'AIL FRAIS	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+28	A pour D
POMME DE TERRE MARINÉE AU PIMENT DOUX ET ÉCHALOTES RÔTIÉS	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+28	A pour D
POMME DE TERRE MARINÉE AU CITRON / POIVRE	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+28	A pour D
POMMES DE TERRE LAMELLE/LARDON	MC CAIN	SACHET DE 2 KG X 6	J+54	A pour D
POMMES DE TERRE RONDES À RISSLER	LUNOR	SACHET DE 2,5 KG X 4	J+56	A pour D
QUARTIERS DE POMMES DE TERRE À LA CRÈOLE	LUNOR	SACHET DE 1,25 KG X 8	J+56	A pour D
QUARTIERS DE POMMES DE TERRE À LA PROVENÇALE	LUNOR	SACHET DE 1,25 KG X 8	J+56	A pour D
POMMES DE TERRE ÉPLUCHÉES CRUES	-	SACHET DE 5 KG X 2	J+6	A pour D

Les préfrites Pour avoir le moelleux et les arômes des frites faites maison et économiser de l'huile. Rapides à mettre en œuvre (3-4 min), elles sont conditionnées sous atmosphère modifiée qui permet une conservation longue.



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
FRITE 10/10	AVIKO	SACHET DE 5 KG X 2	J+17	A pour C
FRITE 10/10	CATERCHILL	SACHET DE 5 KG X 4	J+17	A pour D
FRITE 7/7	AVIKO	SACHET DE 5 KG X 2	J+17	A pour C
FRITE 7/7	CATERCHILL	SACHET DE 5 KG X 4	J+17	A pour D
FRITE STEAKHOUSE 10/2	AVIKO	SACHET DE 5 KG X 2	J+17	A pour C
FRITE HÉRITAGE	AVIKO	SACHET DE 5 KG X 2	J+17	A pour C

VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POMME DE TERRE WEDGE SKIN ON STEAM & FRESH	AVIKO	SACHET DE 5 KG X 2	J+17	A pour C
POMME DE TERRE COUNTRY COOKING	AVIKO	SACHET DE 5 KG X 2	J+17	A pour C

Les blanchies Cuites à la vapeur ; produit cru à cœur. Le temps de cuisson est ainsi diminué de 50%.



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POMME DE TERRE LAMELLE STEAM & FRESH	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+17	A pour D
POMME DE TERRE LAMELLE 4 MM	CELAVITA	SACHET DE 10 KG X 1	J+10	A pour D
POMME DE TERRE LAMELLE 7 MM	CELAVITA	SACHET DE 10 KG X 1	J+10	A pour D
POMME DE TERRE CUBE 20X20X10	CELAVITA	SACHET DE 10 KG X 1	J+10	A pour D
POMME DE TERRE CUBE STEAM & FRESH	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+17	A pour D



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POMME DE TERRE VAPEUR PETITE	CELAVITA	SACHET DE 10 KG X 1	J+10	A pour D
POMME DE TERRE VAPEUR GROSSE	CELAVITA	SACHET DE 10 KG X 1	J+10	A pour D
POMME DE TERRE VAPEUR 1/2	CELAVITA	SACHET DE 10 KG X 1	J+10	A pour D
POMME DE TERRE 1/4 LUNE (QUARTIER)	CELAVITA	SACHET DE 10 KG X 1	J+10	A pour D
POMME DE TERRE RONDE 20/30 STEAM & FRESH	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+17	A pour D



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POMME DE TERRE PARISIENNE (GRENAILLE)	CELAVITA	SACHET DE 10 KG X 1	J+10	A pour D
PIÈCES POUR PURÉE	CELAVITA	SACHET DE 10 KG X 1	J+10	A pour D
POMME DE TERRE QUARTIER STEAM & FRESH	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+17	A pour D
POMME DE TERRE RONDE 30/40 STEAM & FRESH	AVIKO	SACHET DE 2 KG X 6	J+17	A pour D



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POMME DE TERRE CUBE	-	SACHET DE 5 KG X 2	J+10	A pour C
POMME DE TERRE LAMELLE	-	SACHET DE 5 KG X 2	J+10	A pour C
POMME DE TERRE PARISIENNE (27-34)	-	SACHET DE 5 KG X 2	J+10	A pour C
POMME DE TERRE VAPEUR (32-40)	-	SACHET DE 5 KG X 2	J+10	A pour C
POMME DE TERRE QUARTIER	-	SACHET DE 5 KG X 2	J+10	A pour C
POMME DE TERRE 1/2 LUNE	-	SACHET DE 5 KG X 2	J+10	A pour C
POMME DE TERRE GRENAILLE (20-27)	-	SACHET DE 5 KG X 2	J+10	A pour C
POMME DE TERRE FRITE 10/10	-	SACHET DE 5 KG X 2	J+10	A pour C
POMME DE TERRE FRITE 12/12	-	SACHET DE 5 KG X 2	J+10	A pour C
POMME DE TERRE FRITE AVEC PEAU 10/10	-	SACHET DE 5 KG X 2	J+10	A pour C

Les crues



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POMME DE TERRE FRITE FRAÎCHE 10/10	FRAICH'LEG	SACHET DE 5 KG	J+10	A pour C avant 10h
POMME DE TERRE CRUE RONDE GROSSE EPLUCHÉE	FRAICH'LEG	SACHET DE 5 KG	J+10	A pour C avant 10h
POMME DE TERRE CRUE RONDE GRENAILLE	FRAICH'LEG	SACHET DE 5 KG	J+10	A pour C avant 10h
POMME DE TERRE LAMELLE	FRAICH'LEG	SACHET DE 5 KG	J+10	A pour C avant 10h
POMME DE TERRE CRUE CUBE	FRAICH'LEG	SACHET DE 5 KG	J+10	A pour C avant 10h

Les "ready to heat" (prêtes à l'emploi)



VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
POMME DE TERRE VAPEUR PETITE	CELAVITA	SACHET DE 2 KG X 6	J+21	A pour D avant 10h30
POMME DE TERRE QUARTIER	CELAVITA	SACHET DE 2 KG X 6	J+21	A pour D avant 10h30
POMME DE TERRE LAMELLE (7 MM)	CELAVITA	SACHET DE 2 KG X 6	J+21	A pour D avant 10h30
POMME DE TERRE GRENAILLE MINI	CELAVITA	SACHET DE 2 KG X 6	J+21	A pour D avant 10h30
POMME DE TERRE CUBE	CELAVITA	SACHET DE 2 KG X 6	J+21	A pour D avant 10h30
POMME DE TERRE DEMI GRENAILLE	CELAVITA	SACHET DE 2 KG X 6	J+21	A pour D avant 10h30
POMME DE TERRE LAMELLE RED SKIN	CELAVITA	SACHET DE 2 KG X 6	J+21	A pour D avant 10h30

Tous concernés

L'équilibre alimentaire se construisant sur le long terme et non sur un seul repas, le **GEMRCN préconise d'élaborer 20 repas successifs minimum adaptés à l'âge des convives**, pour répondre aux besoins spécifiques de tous, des plus jeunes aux plus âgés.



L'ATOUT SANTÉ

Face au constat inquiétant de la montée du surpoids et de l'obésité dans l'Hexagone, différentes initiatives ont été prises au tournant du siècle pour améliorer et modifier certaines habitudes alimentaires des Français.

Transgourmet s'est engagé très tôt dans ce combat pour un véritable équilibre nutritionnel.

Un tableau de contrôle des fréquences

est établi distinctement pour les :

- nourrissons et jeunes enfants, en crèche ou halte-garderie ;
- enfants de plus de 3 ans, adolescents et adultes ;
- personnes âgées en institution, en structure de soins ou en portage à domicile.

Fréquence de contrôle

Chaque composante d'un menu est concernée par plusieurs critères (cf. cases blanches). Les fréquences observées sont à reporter dans les cases blanches et à comparer aux fréquences recommandées.

Le respect du GEMRCN

Le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN), dépendant de la Direction des affaires juridiques du ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, a établi en 2007 une recommandation dont les objectifs sont basés sur ceux du Programme national nutrition santé initié dès 2001. **Cette recommandation a pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas** aidant à élaborer les cahiers des charges des contrats de restauration collective.

Un tableau de fréquences de présentation des aliments en fonction de leurs qualités nutritionnelles. Le service de produits trop gras est limité et les fruits et légumes doivent être privilégiés **(50% des garnitures doivent être des légumes cuits et au moins 8 desserts sur 20 repas des fruits crus).**

Un tableau récapitulatif des grammages prêts à servir selon l'âge et les besoins nutritionnels des convives. Les portions recommandées sont établies par types de convives.

PÉRIODE DU ... AU ... (AU MOINS 20 REPAS)	ENTRÉE	PLAT PROTIDIQUE	GARNITURE OU ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT	FRÉQUENCE RECOMMANDÉE
Entrées contenant plus de 15% de lipides						4/20 maxi
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits						10/20 mini
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides						4/20 maxi
Plats protidiques ayant un rapport P/L ⁽¹⁾ ≤ 1						2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L ⁽¹⁾ ≥ 2						4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie						4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf						- Enfants scolarisé et adolescents : 3/20 maxi - Adultes : 4/20 maxi
Légumes cuits, autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes						10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales						10 sur 20
Fromage contenant au moins 150 mg de calcium par portion (*)						8/20 mini
Fromage dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion (*)						4/20 mini
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium laitier, et moins de 5 g de lipides par portion						6/20 mini
Desserts contenant plus de 15% de lipides						3/20 maxi
Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides						4/20 maxi
Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté (**)						8/20 mini



Les individuels

Gammes emballées individuellement pour la restauration nomade, le goûter, les repas à l'extérieur.



Les entrées individuelles

Les salades traiteur



CHAMPIGNON À LA GRECQUE
LE MARAÎCHEF
Champignon miniature, oignon grelot, sauce grecque



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



MACÉDOINE DE LÉGUMES
LE MARAÎCHEF
5 légumes : carotte, petit pois, haricot vert, navet, flageolet, sauce mayonnaise



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



LENTILLES VERTES CIBOULETTE
LE MARAÎCHEF
Lentille verte, ciboulette, sauce vinaigrette



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



CALIFORNIENNE
LE MARAÎCHEF
Riz, maïs, ananas, carotte cubes, poivron vert et rouge, raisin sec, vinaigrette



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



CÉLERI REMOULADE
LE MARAÎCHEF
Céleri frais râpé, sauce rémoulade



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



COLESLAW
LE MARAÎCHEF
Chou blanc frais, carotte fraîche râpée, oignon, mayonnaise



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



BETTERAVE ROUGE
LE MARAÎCHEF
Betterave cuite cube, vinaigre balsamique



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



CONCOMBRE À LA CRÈME
LE MARAÎCHEF
Concombre frais rondelle, ciboulette, sauce bulgare, crème



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



DUO DE CRUDITÉS
LE MARAÎCHEF
Carotte fraîche râpée, céleri frais râpé, sauce mayonnaise



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE
LE MARAÎCHEF



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



SALADE MARCO-POLO
LE MARAÎCHEF
Nouille savoisienne, surimi, poivron rouge, sauce mayonnaise



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



RIZ NIÇOIS AU THON
LE MARAÎCHEF
Riz, thon, tomate, maïs, poivron rouge et vert, olive noire rondelle, vinaigrette



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



TABOULÉ À L'ORIENTAL
LE MARAÎCHEF
Semoule de blé dur, tomate, poivron rouge, oignon, raisin sec, jus de citron, huile d'olive, persil, menthe



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



TABOULÉ NATURE
LE MARAÎCHEF
Semoule de blé dur, tomate, poivron rouge, oignon, huile de tournesol, persil, menthe, vinaigre blanc



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



COCKTAIL DE CREVETTES
LE MARAÎCHEF
Crevette, surimi, pamplemousse, sauce mayonnaise



Portion individuelle de 100 g
Colis de 24



J + 15



A pour C



**SALADE PIÉMONTAISE
LE MARAÎCHEF**
Pomme de terre fraîche, œuf,
tomate fraîche, cornichon, sauce
mayonnaise, moutarde

 Portion
individuelle
de 100 g
Colis de 24

 J + 15

 A pour C



**CERVELAS VINAIGRETTE
LE MARAÎCHEF**
Cervelas supérieur, sauce type
vinaigrette, oignon, cornichon

 Portion
individuelle
de 100 g
Colis de 24

 J + 15

 A pour C



**MUSEAU DE BŒUF
VINAIGRETTE
LE MARAÎCHEF**
Museau de bœuf émincé, oignon
frais, cornichon, moutarde

 Portion
individuelle
de 100 g
Colis de 24

 J + 15

 A pour C



**HARICOT VERT
VINAIGRETTE
LE MARAÎCHEF**

 Portion
individuelle
de 100 g
Colis de 24

 J + 15

 A pour C

Les crudités



**ICEBERG COUPÉE
ROSÉE DES CHAMPS**

 Portion
individuelle
de 50 g
Colis de 40

 J + 6

 A pour C



**MÂCHE
ROSÉE DES CHAMPS**

 Portion
individuelle
de 25 g
Colis de 30

 J + 7

 A pour C



**CAROTTE RÂPÉE
ROSÉE DES CHAMPS**

 Portion
individuelle
de 80 g
Colis de 40

 J + 7

 A pour C

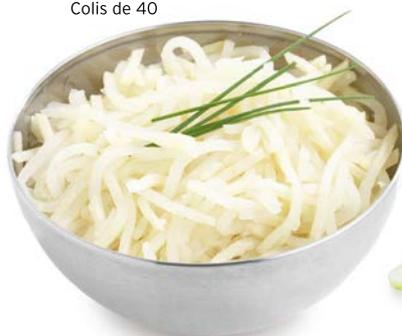


**CHOU BLANC ÉMINCÉ
ROSÉE DES CHAMPS**

 Portion
individuelle
de 80 g
Colis de 40

 J + 7

 A pour C



**CÉLERI RAVE RÂPÉ
ROSÉE DES CHAMPS**

 Portion
individuelle
de 80 g
Colis de 40

 J + 7

 A pour C



**CONCOMBRE RONDELLES
SANS PEAU
ROSÉE DES CHAMPS**

 Portion
individuelle
de 80 g
Colis de 40

 J + 7

 A pour C



**RADIS ROND ÉQUÉTÉ
ROSÉE DES CHAMPS**

 Portion
individuelle
de 80 g
Colis de 40

 J + 7

 A pour C



**TOMATE TRANCÉE 5 MM
ROSÉE DES CHAMPS**

 Portion
individuelle
de 80 g
Colis de 40

 J + 7

 A pour C

Les salades individuelles

Conjuguant fraîcheur, équilibre et gourmandise, vous pouvez compter sur nos nombreuses recettes pour vous faire voyager !

«Salade & compagnie»



SALADE MONTMARTRE

Jambon, œuf, crudités, emmental, pâtes, sauce



320 g
Colis de 4



J + 7



A pour C



SALADE ROMA

Jambon speck, crudités, mozzarella, pâtes, sauce



320 g
Colis de 4



J + 7



A pour C



SALADE ISTANBUL

Poulet mariné, crudités, taboulé, raisins secs, sauce



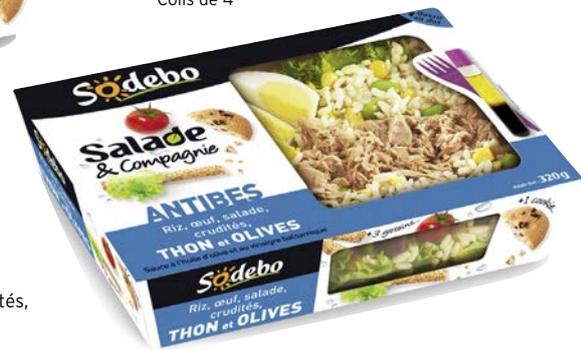
320 g
Colis de 4



J + 7



A pour C



SALADE ANTIBES

Thon, œuf, crudités, emmental, pâtes, olives, sauce



320 g
Colis de 4



J + 7



A pour C



SALADE STOCKHOLM

Tartare saumon, œuf, crudités, citron, boughour, sauce



320 g
Colis de 4



J + 7



A pour C

«Salade garden»



SALADE GARDEN POULET CAESAR



240 g
Colis de 4



J + 7



A pour C



SALADE GARDEN SAUMON NORVÉGIENNE



240 g
Colis de 4



J + 7



A pour C



SALADE GARDEN FROMAGÈRE



240 g
Colis de 4



J + 7



A pour C

Les soupes

Idéales pour vos ventes en restauration nomade ou pour certains de vos convives qui désirent un autre repas que celui proposé, les soupes en conditionnement individuel vous permettent de proposer une large variété de saveurs, mais aussi de cibler les personnes devant surveiller leur apport de sel...



Retrouvez
notre gamme
de soupes
à emporter
page 34

Les fruits à emporter & à croquer



**SEGMENTS DE POMMES
ROUGES ET VERTES
FRUITY PACK**



Sachet de 80 g J + 8 A pour C
Colis de 12



**ANANAS BARRE
FRUITY PACK**



Sachet de 80 g J + 5 A pour C
Colis de 12
Colis de 24



**NOIX DE COCO
FRUITY PACK**



Sachet de 80 g J + 5 A pour C
Colis de 12

**SEGMENTS DE POMMES,
RAISINS
FRUITY PACK**



Sachet de 80 g J + 5 A pour C
Colis de 12



Les sandwichs

Pratiques, frais et bons pour des repas en toute liberté !

La gamme club



«Simple & bon»

VARIÉTÉS			
COMPLET CRUDITÉS EMMENTAL	125 G X 8	J+8	A pour C
COMPLET JAMBON BEURRE	125 G X 8	J+10	A pour C
COMPLET JAMBON EMMENTAL	145 G X 8	J+10	A pour C
COMPLET POULET RÔTI	125 G X 8	J+8	A pour C
COMPLET POULET RÔTI ŒUF	125 G X 8	J+8	A pour C
COMPLET POULET RÔTI MAYONNAISE LÉGÈRE	145 G X 8	J+8	A pour C
COMPLET POULET BACON	145 G X 8	J+8	A pour C
COMPLET ROSETTE	125 G X 8	J+10	A pour C
COMPLET THON ŒUF	125 G X 8	J+8	A pour C
COMPLET THON SALADE	125 G X 8	J+7	A pour C
VIENNOIS THON CRUDITÉS	145 G X 8	J+6	A pour C
VIENNOIS POULET BACON	145 G X 8	J+8	A pour C

«Le gourmand club»

VARIÉTÉS			
CÉRÉALES, POULET CAESAR	130 G X 6	J+7	A pour C
PAVOT, SAUMON, POINTE DE CITRON	130 G X 6	J+7	A pour C
CÉRÉALES, JAMBON CRU, CHÈVRE	130 G X 6	J+7	A pour C
CÉRÉALES, BACON, EMMENTAL	130 G X 6	J+7	A pour C
PAVOT, JAMBON SUPÉRIEUR, COMTÉ	130 G X 6	J+7	A pour C



«Maxi simple & bon»

VARIÉTÉS			
COMPLET JAMBON BEURRE	190 G X 6	J+10	A pour C
COMPLET JAMBON SALADE EMMENTAL	190 G X 6	J+5	A pour C
COMPLET POULET RÔTI CRUDITÉS	190 G X 6	J+6	A pour C
COMPLET THON ŒUF SALADE	190 G X 6	J+5	A pour C

La gamme Suédois



VARIÉTÉS			
DUO DE SAUMON	135 G X 6	J+5	A pour C
BACON, CHEDDAR	135 G X 6	J+6	A pour C
JAMBON, CHEDDAR FONDU	135 G X 6	J+8	A pour C
JAMBON, CHÈVRE	135 G X 6	J+7	A pour C
POULET RÔTI	135 G X 6	J+5	A pour C
POULET TANDOORI	135 G X 6	J+5	A pour C
THON, ŒUF	135 G X 6	J+5	A pour C



La gamme spécialités

«J'ai envie d'un ... wrap»



VARIÉTÉS			
JAMBON, CHEDDAR	190 G X 4	J+6	A pour C
POULET, ŒUF MIMOSA, TOMATE	190 G X 4	J+6	A pour C
BACON, CHEDDAR, ŒUF MIMOSA	190 G X 4	J+6	A pour C
SAUMON FUMÉ	190 G X 4	J+6	A pour C



«Planet wrap»



VARIÉTÉS			
LIBANAIS POULET	220 G X 4	J+7	A pour C
GREC VEGGIE	220 G X 4	J+7	A pour C
INDIEN POULET	220 G X 4	J+7	A pour C
ITALIEN JAMBON SUPÉRIEUR	220 G X 4	J+7	A pour C



La gamme baguettes

«Le classic baguette»

VARIÉTÉS			
JAMBON SUPÉRIEUR, EMMENTAL	150 G X 8	J+7	A pour C
JAMBON, ROSETTE, CORNICHONS	150 G X 8	J+7	A pour C
POULET RÔTI, ŒUF, MAYONNAISE LÉGÈRE	150 G X 8	J+7	A pour C
RÔTI DE PORC, MOUTARDE À L'ANCIENNE	150 G X 8	J+6	A pour C
THON, ŒUF, MAYONNAISE LÉGÈRE	150 G X 8	J+6	A pour C



«Le simple & bon baguette»

VARIÉTÉS			
VIENNOIS, JAMBON, BEURRE	150 G X 8	J+7	A pour C
VIENNOIS, THON, SALADE, MAYONNAISE LÉGÈRE	150 G X 8	J+7	A pour C
VIENNOIS, POULET, SALADE, MAYONNAISE LÉGÈRE	150 G X 8	J+7	A pour C



«Le grand classic baguette»

VARIÉTÉS			
JAMBON SUPÉRIEUR, EMMENTAL	240 G X 6	J+6	A pour C
POULET RÔTI, ŒUF, MAYONNAISE	240 G X 6	J+6	A pour C



«Le gourmand baguette»

VARIÉTÉS			
JAMBON SUPÉRIEUR	200 G X 6	J+7	A pour C
POULET, CRUDITÉS	200 G X 6	J+7	A pour C

«Le méga»

VARIÉTÉS			
JAMBON, ŒUF, TOMATE, SALADE, SAUCE BURGER	270 G X 6	J+6	A pour C
JAMBON, CHEDDAR, SAUCE BURGER	270 G X 6	J+6	A pour C
POULET, ŒUF, TOMATE, SALADE, MAYONNAISE	270 G X 6	J+6	A pour C
POULET, TOMATE, SALADE, SAUCE KEBAB	270 G X 6	J+6	A pour C
THON, ŒUF, TOMATE, SALADE, SAUCE COCKTAIL	270 G X 6	J+6	A pour C
CHORIZO, JAMBON, MAYONNAISE LÉGÈRE	270 G X 6	J+6	A pour C
POULET RÔTI, SAUCE BARBECUE	270 G X 6	J+6	A pour C



SANDWICHES

Les individuels

Les pasta boxes

De délicieuses recettes qui feront voyager vos papilles !

Pasta box tortellini

**RICOTTA, ÉPINARDS,
SAUCE AU PARMESAN**
SODEBO



280 G x4



J + 15



A pour C



**JAMBON,
SAUCE AU PARMESAN**
SODEBO



280 G x4



J + 15



A pour C



Pasta box fusilli

À LA BOLOGNAISE
SODEBO



300 G x4



J + 15



A pour C



À LA CARBONARA
SODEBO



300 G x4



J + 15



A pour C



AUX FROMAGES ITALIENS
SODEBO



300 G x4



J + 15



A pour C



**AU SAUMON,
POINTE DE CITRON**
SODEBO



280 G x4



J + 15



A pour C



TRANSFOURMET
fruits & légumes



Conditionnement



DLC



Délai de livraison

Les desserts

Les coupelles de fruits

VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
COUPELLE SALADE 5 FRUITS AVEC JUS Ananas, pomme, raisin, melon, orange. 70% de fruits, 30% de jus	FRUITY PACK	150 G - 90 G NETS X 20	J+14	A pour C
SALADE RAINBOW	FRUITY PACK	250 G X 6	J+14	A pour C
COUPELLE BARCELONA AVEC JUS - SANS SUCRE	FRUITY PACK	150 G X 20	J+11	A pour C
SHAKER ANANAS Kiwi, yaourt, muesli	FRUITY PACK	175 G X 6	J+10	A pour C



Les jus de fruits HPP Des jus 100% fruits

(pasteurisation à froid)

VARIÉTÉS	PRODUCTEURS			
ORANGE	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
PAMPLEMOUSSE	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
POMME	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
ORANGE / FRAISE	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
POMME / POIRE / FRAMBOISE	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
POMME / MENTHE	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
FRAISE	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
MANGUE / FRUIT DE LA PASSION	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
ANANAS / NOIX DE COCO	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
ANANAS / MELON / MANGUE	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
POMME / BETTERAVE / GRENADE	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
POMME / ÉPINARD / CÉLÉRI	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C
ORANGE / CAROTTE / GINGEMBRE	FRUGI	BOUTEILLE DE 25 CL X 9	J+18	A pour C



5 fruits et légumes par jour

La deuxième prolongation du Programme National Nutrition Santé (PNNS 3, 2011) a pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur la nutrition.

Le message sanitaire le plus connu du programme recommande de manger au moins 5 fruits et légumes par jour. Il est également recommandé de faire la promotion des fruits et légumes sur les lieux de restauration. Transgourmet Fruits & Légumes peut vous accompagner pour vos opérations de découverte et vos animations.



Le goûter

En milieu scolaire le goûter, pris habituellement après la classe, est un repas important qui permet d'éviter le grignotage jusqu'au dîner. Le goûter doit être unique, et proposé à une heure régulière au moins deux heures avant le dîner.

Le GEMRCN recommande de servir aux écoliers au minimum 2 aliments et une boisson. Les aliments proposés doivent être choisis parmi les groupes suivants : fruits frais, fruits cuits en compote, produits laitiers, produits céréaliers (pain, biscuits secs), si possible non raffinés.

Source GEMRCN



Salades de fruits
individuelles



Fruits
à croquer



Sandwiches



Nos solutions snacking

Afin de répondre aux modes de vie évolutifs des français, Transgourmet Fruits & Légumes met à votre disposition une **gamme de produits à la fois pratique et variée** qui vous permettra de proposer à vos clients **des repas rapides et équilibrés.**

Tomates
confites



Pasta box



Les gammes complémentaires

Des antipasti, en passant par les pâtes, terrines sucrées et salées, tartes et produits marinés. Complétez vos commandes avec d'autres produits pour vos repas.



Les légumes marinés à l'huile



TOMATES SÉCHÉES, TOMATES CONFITES, QUELLE DIFFÉRENCE ?

Concentrées en saveur, les tomates séchées ou confites donnent une pointe de soleil à vos recettes mais difficile de choisir entre les deux. Voici la différence :

Les tomates séchées : Elles sont **séchées des heures ou des jours au soleil** et finissent complètement déshydratées. Elles sont ensuite **conservées dans de l'huile** qui la réhydrate et qui peut être parfumée avec du thym, de l'ail ou des épices.

Les tomates confites : Les tomates confites sont des **tomates demi-sèches** ! Elles ne sont en fait que partiellement séchées afin de conserver une partie de l'humidité en concentrant la saveur de la tomate. Elles sont ensuite cuites avec un peu d'huile d'olive et quelques aromates à **basse température** pendant plusieurs heures.



TOMATES SÉCHÉES SAVEURS TRAITEUR

 Barquette de 1 kg
Colis de 8

 J + 360

 A pour B



ARTICHAUTS MARINÉS SAVEURS TRAITEUR

 Barquette de 1 kg
Colis de 8

 J + 360

 A pour B



TOMATES CONFITES VARELLI

 Barquette de 1 kg
Colis de 4

 J + 360

 A pour B



AUBERGINES GRILLÉES SAVEURS TRAITEUR

 Barquette de 1 kg
Colis de 8

 J + 360

 A pour B



POIVRONS DEMI ROUGE ET JAUNE GRILLÉS SAVEURS TRAITEUR

 Barquette de 1 kg
Colis de 8

 J + 360

 A pour B



COURGETTES GRILLÉES SAVEURS TRAITEUR

 Barquette de 1 kg
Colis de 8

 J + 360

 A pour B



TRANSGOURMET
fruits & légumes



Conditionnement



DLC



Délai de livraison

Les produits végétariens



1 - SAUCISSE VEGGIWIENER VÉGÉTARIENNE BIO LINCK
Saucisse végétarienne façon saucisse viennoise de 14 cm à faire frire sur les 2 côtés et servir comme un hot dog avec une salade mixte, avec des légumes ou en petits morceaux pour l'apéritif. Peut être cuite au barbecue, dans une poêle, un wok, au four ou à la vapeur.

Barquette de 1,6 kg (40 pièces de 40 g)

J + 60

A pour D



3 - BIO NUGGETS VEGGIE LINCK
Nugget végétarien déjà précuit à réchauffer simplement à la poêle 3-4 mn ou 9 mn au four préchauffé à 180°C

Barquette de 1 kg (env. 45 pièces de +/- 22 g)

J + 35

A pour D



4 - BIO CORDON BLEU VEGGIE LINCK
Cordon bleu végétarien déjà précuit à réchauffer simplement à la poêle 3-4 mn ou 9 mn au four préchauffé à 180°C

Barquette de 1 kg (10 pièces)

J + 35

A pour D

5 - BIO BURGER LÉGUME VEGGIE LINCK
Steak de légumes végétarien (oignons, paprika, carottes, petits pois, maïs) déjà précuit à réchauffer simplement à la poêle 3-4 mn ou 9 mn au four préchauffé à 180°C

Barquette de 1,125 kg (15 pièces de 75 g env.)

J + 35

A pour D



6 - BIO MÉDAILLON GOUDA VEGGIE LINCK
Médaille de fromage pané précuit à réchauffer à la poêle 2-3 mn ou 4 mn au four préchauffé à 180°C

Barquette de 1 kg (env. 33 pièces de 30 g)

J + 28

A pour D

7 - BIO BOULETTE NATURE VEGGIE LINCK
Boulette végétarienne déjà précuite à réchauffer simplement à la poêle 2-3 mn ou 9 mn au four préchauffé à 185°C

Barquette de 1 kg (env. 66 pièces de +/- 15 g)

J + 35

A pour D

8 - BIO BURGER NATURE VEGGIE LINCK
Steak végétarien déjà précuit à réchauffer à la poêle 2-3 mn ou 9 mn au four préchauffé à 185°C

Barquette de 1,125 kg (15 pièces de 75 g env.)

J + 35

A pour D



9 - SAUCISSE VEGGIGUEZ VÉGÉTARIENNE BIO LINCK
Saucisse végétarienne épicée façon merguez de 14 cm à faire frire sur les 2 côtés et servir comme un hot dog avec une salade mixte, avec des légumes ou en petits morceaux pour l'apéritif. Peut être cuite au barbecue, dans une poêle, un wok, au four ou à la vapeur.

Barquette de 1,6 kg (40 pièces de 40 g)

J + 60

A pour D

Les produits vegan

1 - BOULETTE NATURE VÉGAN LINCK
Boulette végan déjà précuite à réchauffer simplement à la poêle 4-5 mn ou 10 mn au four préchauffé à 180°C

Barquette de 1 kg (env. 66 pièces de +/- 15 g)
J + 35 A pour D

3 - BURGER LÉGUMES VÉGAN LINCK
Steak de légumes végan 100% végétal déjà précuit à réchauffer simplement à la poêle 4-5 mn ou 10 mn au four préchauffé à 180°C

Barquette de 1,125 kg (env. 15 pièces de 75 g env.)
J + 35 A pour D

2 - BURGER NATURE VÉGAN LINCK
Steak végan 100% végétal déjà précuit à réchauffer simplement à la poêle 4-5 mn ou 10 mn au four préchauffé à 180°C

Barquette de 1,125 kg (env. 15 pièces de 75 g env.) Colis de 2
J + 35 A pour D

4 - BIO FALAFEL VÉGAN LINCK
Falafel végan 100% végétal déjà précuit à réchauffer simplement à la poêle 2-3 mn ou 9 mn au four préchauffé à 180°C

Barquette de 1 kg (env. 50 pièces de +/- 20 g)
J + 35 A pour D



TOFU BLANC

Pain de 500 g A pour C



Nos fournisseurs partenaires

PARTENAIRES	VILLES	PAYS	VARIÉTÉS
AVIKO B.V.	STEENDEREN	PAYS-BAS	POMME DE TERRE/FRITE
BTG	ST BENOIT SUR LOIRE	FRANCE	BETTERAVE
COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS LÉGUMIERS "Rosée des Champs"	DOUE LA FONTAINE	FRANCE	LÉGUMES 4ÈME ET 5ÈME GAMMES
CRENO IMPEX	CHATEAURENARD	FRANCE	FRUITS ET LÉGUMES
FRAICH LEG SAS	VILLERS BOCAGE	FRANCE	POMME DE TERRE
FRUGI-SERVICES	RUNGIS	FRANCE	JUS DE FRUITS
FRUITY-PACK	ROTTERDAM	HOLLANDE	SALADES DE FRUITS
GENERATION 5	CORBENY	FRANCE	SALADES TRAITEUR
LUNOR	LUNERAY	FRANCE	POMME DE TERRE & LÉGUMES SOUS VIDE
MC CAIN FOOD EUROPE	HEER ARENSKERBE	HOLLANDE	POMME DE TERRE
SAVEURS TRAITEUR	AIX EN PROVENCE	FRANCE	LÉGUMES MARINÉS
SODEBO ETS	ST GEORGES DE MONTAIGU	FRANCE	SANDWICHES
SOUP'IDEALE	ARRAS	FRANCE	SOUPES
WOSTIN	RENESECURE	FRANCE	POUSSES DE HARICOT MUNGO



LEXIQUE



D

DDM : Date de Durabilité Minimale (ex DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale).

DLC : Date Limite de Consommation.

DVGL : Durée de Vie Garantie à la Livraison.

G

GEMRCN : Groupement d'Études des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition. Le GEMRCN est un guide pratique à propos de la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale.

H

Procédé HPP (High Pressure Processing) : procédé durant lequel les bouteilles de jus de fruits par exemple sont soumises mécaniquement à une pression hydrostatique de 6000 bars, permettant ainsi en quelques secondes d'inactiver les micro-organismes et bactéries.

I

IQF (Individually Quick Frozen) : technique de fabrication de produits surgelés. Elle est adaptée pour les petits produits fragiles tels que les petits fruits et légumes, dés de jambon ou fromage, crevettes, etc. Elle évite que les pièces ne s'agglomèrent entre elles et rend la manipulation plus facile. Elle peut ne surgeler que la surface des pièces, puis un autre procédé de masse sert à congeler l'intérieur. Elle consiste en une surgélation éclair des pièces sur un convoyeur.



P

Poids brut : Poids net + poids de l'emballage.

Poids net : c'est le poids du produit sans l'emballage.

Poids net égoutté (PNE) : il est indiqué dans le cas de produits conservés dans un liquide.

S

Segment d'agrume : il s'agit d'un quartier d'agrume encore doté de sa membrane blanche. On le différencie du suprême d'agrume qui lui est débarrassé de cette membrane.

Smoothie : un smoothie (littéralement un «onctueux») ou frappé aux fruits est un type de boisson réalisé à partir de fruits et de légumes mixés, parfois mélangés à des jus de fruits, le plus souvent avec de la glace pilée ou du yaourt glacé. Le terme français «frappé» insiste sur la fraîcheur du produit alors que le terme anglais «smoothie» insiste sur son onctuosité.

Suprême d'agrume : les suprêmes d'agrumes sont les segments de fruits débarrassés de leur membrane et toutes les petites peaux dures, amères, en fait juste la pulpe bien nette, ferme et fondante.





ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Cultivées dans la Provence rhodanienne selon des pratiques plus respectueuses de l'environnement, ces jeunes pousses bénéficient d'un cadre idéal, lumineux et chaud. Ce mélange, prêt à être rincé et dégusté, est notre sélection de feuilles aux couleurs et saveurs variées: épinard, laitues blonde et rouge, roquette sauvage, mizuna et moutarde. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr