

# *Assortiment*

---

# *Sortimentliste*



**GASTROGEL**  
SPÉCIALISTE ALIMENTAIRE



# Sommaire

---

## Inhaltsverzeichnis

|                                                         |          |
|---------------------------------------------------------|----------|
| Produits surgelés/ Tiefkühlprodukte.....                | 1 - 30   |
| Produits frais / Frisch produkte.....                   | 31 - 44  |
| Food - Non Food.....                                    | 45 - 71  |
| Boulangerie / Backwaren & Desserts .....                | 72 - 87  |
| Vins - Liqueurs - Bières / Weine - Liköre - Biere ..... | 88 - 107 |



### Livraisons / Lieferungen

Lausanne: Lundi – Vendredi / Montag bis Freitag  
Genève: Lundi, Mercredi / Montag, Mittwoch  
Riviera/Valais: Lundi, Mercredi, Vendredi / Montag, Mittwoch, Freitag  
Fribourg/Bulle: Lundi, Jeudi / Montag, Donnerstag  
Berne: Mardi, Jeudi / Dienstag, Donnerstag  
Lac de Neuchâtel: Mardi, Vendredi / Dienstag, Freitag  
Lucerne: Jeudi / Donnerstag  
Jura/ Yverdon: Vendredi / Freitag

# Produits surgelés

---

# Tiefkühlprodukte

## INDEX

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Crevettes / Krevetten.....           | 1 - 3   |
| Poulpe / Tintenfisch.....            | 4       |
| Calamars / Kalamar.....              | 5 - 6   |
| Homard & Langoustine .....           | 7       |
| Fruits de mer / Meeresfrüchte .....  | 8 - 9   |
| Poissons / Fische.....               | 10 - 11 |
| Produits précuits .....              | 12      |
| Volaille/Geflügel .....              | 13      |
| Divers produits surgelés.....        | 14      |
| Légumes / Gemüse.....                | 15 - 19 |
| Pommes de terre / Kartoffeln.....    | 20 - 22 |
| Fruits / Früchte.....                | 23      |
| Pâte & Pâtes farcie / Teigwaren..... | 24 - 30 |





# Produits de la mer Meeresprodukte





Crevettes entières sauvage 10/20  
Krevetten ganz wild 10/20

Art.12-258 /  / 6 x 2 Kg



Crevettes queue a/carapace sauvage 8/12  
Krevettenschwänze mit Schale wild 8/12

Art.12-227 /  / 10 x 1kg



Crevettes déco sauvage 16/20  
Krevetten geschält wild 16/20

Art.12-226 /  / 10 x 1 Kg



Crevettes entières cuites 90-120 pc.  
Krevetten ganz, gekocht 90-120 pc.

Art.12-274 /  / 10 x 1 Kg



Crevettes cocktail d'eau froide 200-300 pc.  
Kaltwasser Cocktail Krevetten 200-300 pc.

Art.12-603 /  / 4 x 2.5 Kg





**Crevettes Black Tiger entières**  
**Krevetten Black Tiger ganz**



**La Perla**  
10 x 800 g

8/12 Art.12-201

13/15 Art.12-202

16/20 Art.12-203

21/30 Art.12-204



**Queue de crevettes Black Tiger déco**  
**Krevettenschwänze geschält**



**La Perla**  
10 x 1 Kg

13/15 Art.12-212

16/20 Art.12-214

26/30 Art.12-218

31/40 Art.12-220



**Queue de crevettes Black Tiger avec carapace**  
**Krevettenschwänze Black Tiger mit Schale**

**La Perla 13/15**

Art.12-206 /  / 10 x 1kg



**Queue de crevettes Black Tiger déco tail on**  
**Krevettenschwänze geschält tail on**

**La Perla 26/30**

Art.12-206 /  / 10 x 1kg





**BIO Crevettes Black Tiger entières**  
**BIO Krevetten Black Tiger ganz**



21/25 Art.12-260 / 10 x 1kg

16/20 Art.12-262 / 10 x 1kg



**BIO Queue de crevettes Black Tiger déco**  
**BIO Krevettenschwänze geschält**



21/25 Art.12-265 / 10 x 1kg

16/20 Art.12-264 / 10 x 1kg



**Vannamei décortiqués**  
**Vannamei geschält**



16/20 /Art.12-290

31/40 /Art.12-221





**Poulpe entier**  
**Tintenfisch ganz**

**1 x 15 kg**

**Calibre: 1-2kg /Art.12-415**

**Calibre: 3-4kg /Art.12-417**

**Calibre: 2-3kg /Art.12-416**

**Calibre: 4-6kg /Art.12-420**

**Calibre: T8, 500g-600g /Art.12-418**



**Tentacule de poulpe cuit**  
**Tintenfischtentakel gekocht**

**Calibre: L /Art.12-402 /**  **/ 3 x 1500 gr**

**Calibre: M /Art.12-435 /**  **/ 1 x 2500 gr**



**Rouleau de Poulpe**  
**Tintenfisch Walze**

**Art.25-214 /**  **/ 1 x 1500/2000 gr**



**Moscardinos 20/40**

**Art.12-410 /**  **/ 10 x 1 Kg**





**Calamars entiers nettoyés U-5/100g**  
**Kalamare ganz, geputzt U-5/100g**

Art.12-406 /  / 10 x 1 Kg



**Tubes de calamars U-5/200g**  
**Kalamar Tuben U-5/200g**

Art.12-425 /  / 10 x 1 Kg



**Seiche /200-400g**  
**Seppia ganz /200-400g**

Art.12-432 /  / 5 x 1 Kg



**Seiches entières et nettoyées 100-200g**  
**Seppia ganz, geputzt 100-200g**

Art.12-429 /  / 1 x 10 Kg



**Chipiron Nettoyer Patagonia**

Art.12-413 /  / 8 x 1 Kg



**Seppioline, petites seiches 40/60**

Art.12-424 /  / 10 x 1 Kg





**Calamaretti**

Art.12-431 /  / 12 x 1 Kg



**Calamaretti morceau**

Art.12-427 /  / 6 x 1 Kg



**Anneaux de calamars naturels**

**Kalamarringe nature**

Art.12-401 /  / 8 x 1 Kg





**Algues Goma Wakame**  
**Algen Goma Wakame**

Art.12-114 /  / 10 x 1 Kg



**Langoustines entières**

**Langoustines ganz**

12 x 1 kg

8/12 Art.12-238

13/16 Art.12-235

17/20 Art.12-236

21/26 Art.12-237



**Homard entier cuit**

**Hummer ganz, gekocht**

Art.12-239 /  / 10 x 325 gr



**Queues d'homard décortiquée 200 g**

**Hummerschwänze geschält 200 g**

Art.12-281 /  / 10 x 200 gr



**Queues d'homard avec carapace 198 g**

**Hummerschwänze mit Schale 198 g**

Art.12-282 /  / 12 x 282 gr





Moules ½ coquille Espagne 60-80 pc./kg  
Miesmuscheln in ½ Schale Spanien 60-80 pc./kg

Art.12-244 /  / 10 x 1 Kg



Moules ½ coquille NZL 40-50 pc./kg  
Grüne Miesmuscheln in ½ Schale 40-50 pc./kg

Art.12-245 /  / 10 x 1 Kg



Vongoles décortiquées 800-100 pc./kg  
Vongolefleisch 800-100 pc./kg

Art.12-255 /  / 10 x 1 Kg



Moules décortiquées 160-180 pc./kg  
Miesmuschelfleisch 160-180 pc./kg

Art.12-247 /  / 8 x 1 Kg



Vénus entières 60-80 pc./kg  
Venusmuscheln weiss 60-80 pc./kg

Art.12-254 /  / 10 x 1 Kg



Cocktail de fruits de mer  
Meerfrühtecocktail

Art.12-513/  / 12 x 1 Kg





**Noix de St-Jacques avec corail 8/12**  
**Jakobsmuscheln mit Rogen 8/12**

Art.12-252 /  / 12 x 1 kg



**Noix de St-Jacques sans corail 40/60**  
**Jakobsmuscheln ohne Rogen 40/60**

Art.12-257 /  / 12 x 1 Kg



**Coquilles St.-Jacques à la Bretonne**  
**Jakobsmuscheln Bretonische Art**

Art.12-542 /  / 8 sachets à 4 x 110 gr



**Noix de St.-Jacques 1/2 coquille 20/30**  
**Jakobsmuscheln 1/2 Schale 20/30**  
4 x 1 kg /Art.12-246

Art.12-246 /  / 4 x 1 Kg





**Bacalhau desmolhado**  
**Stockfischrücken entsalzt**  
Art.12-123/  / 7 x 800 g



**Sole entière**  
**Seezunge ganz**  
 1 x 10kg  
Art.12-160 (400-500 g)  
Art.12-159 (300-400 g)



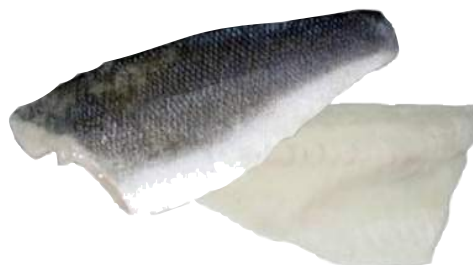
**Filets de perche avec peau**  
**Eglifilets mit Haut**  
 1 x 5 kg  
Art.12-170 (10/20 )  
Art.12-174 (20/40 )



**Darne d'Espadon 140-160 g**  
**Schwertfisch Medaillons 140-160 g**  
Art.12-302 /  / 7 x 1 Kg



**Filets de Dorade Royale 130-160 g**  
**Doradenfilets mit Haut 130-160 g**  
Art.12-179 /  / 1 x 5 Kg



**Filets de Loup avec peau 130-160 g**  
**Barschfilet mit Haut 130-160 g**  
Art.12-165 /  / 1 x 5 Kg





**Saumon fumé pré-tranché**  
**Geräucherter Lachs vorgeschnitten**

Art.12-303 /  / 10 x 1000 - 1200 gr



**Filets de saumon avec peau**  
**Lachsfilet mit Haut**

Art.12-177 /  / 1 x 1500/1700 gr



**Chute de Saumon fumé**

Art.12-175 /  / 20 x 500 gr



**Éperlan 120-140 g**  
**Aquadelle / Laterini 120-140 g**

Art.12-145 /  / 12 x 1 Kg



**Anchois 80-100 g**  
**Sardellen 80-100 g**

Art.12-162 /  / 10 x 1 Kg



**Filets de Sardine**  
**Sardinenfilets**

Art.12-161 /  / 5 x 1 kg





**Produits précuits**  
**Vorgekochte**  
**Produkte**





**Beignets de morue**  
**Stockfisch-Teigtaschen**

Art.12-532 /  / 13 x 350 gr



**Rissoles de merlu**  
**Seehecht Teigtaschen**

Art.12-536 /  / 11 x 350 gr



**Rissoles de crevettes**  
**Krevetten Teigtaschen**

Art.12-535 /  / 11 x 350 gr



**Croquette de morue**  
**Stockfisch-Croquette**

Art.12-549 /  / 10 x 350 gr



**Croquette de jambon**  
**Schinken-Croquette**

Art.12-550 /  / 10 x 350 gr





**Cuisse de poulet 190/250 g**  
**Pouletschenkel 190/250 g**  
Art.11-404 /  / 4 x 2.5 Kg



**Poitrine de poulet 110/180 g**  
**Pouletbrust 110/180 g**  
Art.11-108 /  / 6 x 2 Kg



**Emincé de poulet**  
**Pouletbrust geschnetzelt**  
Art.11-105 /  / 4 x 2.5 Kg



**Nuggets de poulet 20/30 g**  
**Chicken Nuggets 20/30 g**  
Art.11-506 /  / 6 x 1 Kg





---

**Escargots de Bourgogne**  
**Burgunder Schnecken**

Art.12-527 /  / 10 x 12 Pc





**Légumes et fruits  
surgelés**

---

**Tiefkühlgemüse  
und  
Früchte**





**Asperges vertes**  
**Spargeln grün**

Art.13-201 /  / 5 x 1 Kg



**Brocolis avec tige 40-60mm**  
**Brokkoli mit Stiel 40-60mm**

Art.13-202 /  / 2 x 2.5 Kg



**Romanesco 20/50**  
**Romanesco 20 - 50 mm**

Art.13-248 /  / 2 x 2.5 Kg



**Choux de Bruxelles 20/30**  
**Rosenkohl 20/30**

Art.13-209 /  / 2 x 2.5 Kg



**Choux-fleurs 40-70 mm**  
**Blumenkohl 40-70m**

Art.13-211 /  / 2 x 2.5 Kg



**Courgettes en rondelles**  
**Zucchini in Scheiben**

Art.13-214 /  / 2 x 2.5 Kg





**Petits pois fins**  
**Erbsen fein**

Art.13-239 /  / 2 x 2.5 Kg



**Carottes en rondelles**  
**Karotten in Scheiben**

Art.13-205 /  / 2 x 2.5 Kg



**Petits pois moyens**  
**Gartenerbsen mittelfein**

Art.13-241 /  / 2 x 2.5 Kg



**Fonds d'artichauts**  
**Artischockenböden**

Art.13-366 /  / 5 x 1 Kg



**Petits pois avec carottes jeunes**  
**Erbsen mit Babykarottten**

Art.13-240 /  / 2 x 2.5 Kg



**Oignons grelots**  
**Silberzwiebeln**

Art.13-255 /  / 2 x 2.5 Kg





**Haricots moyens, 7.4-9.2 mm**  
**Bohnen mittelfein, 7.4-9.2 mm**

Art.13-225 /  / 2 x 2.5 Kg



**Haricots fins, 6.5 -7.4 mm**  
**Bohnen fein, 6.5-7.4 mm**

Art.13-205 /  / 2 x 2.5 Kg



**Epinards en branches (en portions)**  
**Blattspinat ( Würfel)**

Art.13-216 /  / 2 x 2.5 Kg



**Poivrons en tranches trois couleurs**  
**Peperonistreifen dreifarbig**

Art.13-246 /  / 2 x 2.5 Kg



**Julienne assortie**  
**Gemüse -Julienne assortiert**

Art.13-405 /  / 2 x 2.5 Kg



**Mélange de légumes Brunoise**  
**Gemüsemischung Brunoise**

Art.13-203 /  / 2 x 2.5 Kg





Mélange de légumes chinois  
China Gemüsemischug  
Art.13-401 /  / 2 x 2.5 Kg



Mélange de légumes Paysanne  
Gemüsemischung Paysanne  
Art.13-410 /  / 2 x 2.5 Kg



Légumes d'été  
Sommergemüse  
Art.13-404 /  / 2 x 2.5 Kg



Salade Russe IQF  
IQF  
Art.13-257 /  / 2 x 2.5 Kg



Mélange de légumes Bretagne IQF  
Gemüsemischung Bretagne IQF  
Art.13-407 /  / 2 x 2.5 Kg



Mélange de légumes Gourmet  
Gemüsemischung Gourmet  
Art.13-409 /  / 2 x 2.5 Kg





**Mélange de légumes ratatouille IQF**  
**Gemüseemischung Ratatouille IQF**

Art.13-247 /  / 2 x 2.5 Kg



**Morilles Surgelées**  
**Morcheln**

Art.13-256 /  / 5 x 1 Kg



**Bolets en morceaux**

Art.13-250 /  / 5 x 1 Kg



**Bolets entiers**

Art.13-251 /  / 5 x 1 Kg



**Chanterelles**  
**Pfifferlinge**

Art.13-253 /  / 5 x 1 Kg



**Mélange de champignons**  
**Pilzmischung**

Art.13-254 /  / 5 x 1 Kg





**Pommes frites coupe épaisse**  
**Pommes Frites Grobschnitt**  
Art.13-311 /  / 2 x 2.5 Kg



**Eco Pommes frites fines**  
**Eco Pommes Frites Feinschnitt**  
Art.13-324 /  / 4 x 2.5 Kg



**Country coupe épaisse**  
**Country Grobschnitt**  
Art.13-325 /  / 4 x 2.5 Kg



**Country coupe fine**  
**Country Feinschnitt**  
Art.13-300 /  / 4 x 2.5 Kg



**Country Cuts nature**  
**Country Cuts nature**  
Art.13-303 /  / 2 x 2.5 Kg



**Country Cuts épicés**  
**Country Cuts gewürzt**  
Art.13-304 /  / 2 x 2.5 Kg





**Pommes Croquettes panées**  
**Pommes Croquettes paniert**

Art.13-307 /  / 2 x 2.5 Kg



**Pommes duchesses**  
**Pommes Duchesses**

Art.13-309 /  / 2 x 2.5 Kg



**Pommes croquettes nature**  
**Pommes Croquettes nature**

Art.13-305 /  / 2 x 2.5 Kg



**Pommes allumettes**  
**Pommes Allumettes**

Art.13-302 /  / 2 x 2.5 Kg



**Pommes rissolées**  
**Pommes Rissolées**

Art.13-314 /  / 2 x 2.5 Kg



**Pommes soufflées**  
**Pommes Soufflées**

Art.13-315 /  / 2 x 2.5 Kg





**Rösti Croquettes**  
**Rösti Kroketten**

Art.13-317 /  / 2 x 2.5 Kg



**Rösti galettes**  
**Rösti Galetten**

Art.13-318 /  / 2 x 2.5 Kg



**Rösti en portions frais**  
**Fresh Rösti**

Art.23-101 /  / 2 x 2.5 Kg





**Rhubarbe coupée**  
**Rhabarber geschnitten**

Art.13-112 /  / 2 x 2.5 Kg



**Mélange de baies des bois**  
**Waldbeerenmischung**

Art.13-104 /  / 2 x 2.5 Kg



**Framboises**  
**Himbeeren**

Art.13-103 /  / 2 x 2.5 Kg



**Marrons entiers**  
**Marroni ganz**

Art.13-106 /  / 2 x 2.5 Kg



# Pâte & Pâtes farcie

---

## Teigwaren





Pappardelle  
Pappardelle

Art.14-106 /  / 1 x 1.5 Kg



Tagliatelle  
Tagliatelle

Art.14-114 /  / 1 x 1.5 Kg



Taglioline à l'encre de seiche  
Taglioline mit schwarzer Tinte

Art.14-116 /  / 1 x 1.5 Kg



Taglioline jaunes  
Taglioline gelb

Art.14-115 /  / 1 x 1.5 Kg



Scialatielli  
Scialatielli

Art.14-267 /  / 1 x 1.5 Kg



Spaghetti alla chitarra  
Spaghetti alla chitarra

Art.14-110 /  / 1 x 1.5 Kg





Riz Carnaroli précuit  
Reis Carnaroli vorgekocht

Art.14-301 /  / 4 x 1 Kg



Garganelli Romagnoli  
Garganelli Romagnoli

Art.14-101 /  / 1 x 1.5 Kg



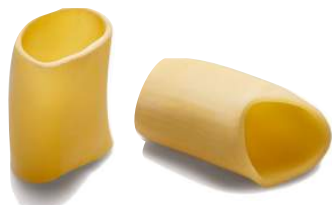
Maccheroni al torchio  
Maccheroni al torchio

Art.14-104 /  / 1 x 1.5 Kg



Strozzapreti  
Strozzapreti

Art.14-113 /  / 1 x 1.5 Kg



Paccheri  
Paccheri

Art.14-260 /  / 1 x 1.5 Kg



Orecchiette  
Orecchiette

Art.14-105 /  / 1 x 1.5 Kg





**Strigoli**  
**Strigoli**

Art.14-111 /  / 1 x 3 Kg



**Strigoloni**  
**Strigoloni**

Art.14-112 /  / 1 x 3 Kg



**Prontosfoglia jaunes**  
**Lasagneblätter gelb**

Art.14-108 /  / 10 x 1 Kg



**Prontosfoglia vertes**  
**Lasagneblätter grün**

Art.14-109 /  / 10 x 1 Kg



**Gnocchi de pomme de terre**  
**Kartoffelgnocchi**

Art.14-103 /  / 10 x 1 Kg





**Tortellacci ricotta et épinards**  
**Tortellaci mit Ricotta und Spinat**

Art.14-232 /  / 1 x 3 Kg



**Tortelli aux asperges**  
**Tortelli mit Spargelfüllung**

Art.14-235 /  / 1 x 3 Kg



**Raviolacci al branzino**  
**Loup de mer et arôme d'agrumes**  
**Raviolacci mit Seebarsch und**  
**Zitrusfruchtroma**

Art.14-272 /  / 1 x 3 Kg



**Tortelli al Capriolo / Chevreuil**  
**Tortelli mit Rehfleisch**

Art.14-234 /  / 1 x 3 Kg



**Tortelli alla zucca / courge**  
**Tortelli mit Kürbisfüllung**

Art.14-242 /  / 1 x 3 Kg



**Tortelli al Cinghiale / sanglier**  
**Tortelli mit Wildschwein**

Art.14-243 /  / 1 x 3 Kg





Capellacio di zuca/courge  
Capellacio mit Kürbisfüllung

Art.14-244 /  / 1 x 3 Kg



Grantortellone ricotta et épinard  
Grantortellone Ricotta und Spinat

Art.14-220 /  / 1 x 3 Kg



Giganti ricotta et asperges  
Giganti Ricotta und Spargeln

Art.14-214 /  / 1 x 3 Kg



Giganti ricotta et bolets  
Giganti Ricotta und Steinpilzen

Art.14-215 /  / 1 x 3 Kg



Cannelloni ricotta et épinards  
Cannelloni Ricotta und Spinat

Art.14-206 /  / 1 x 3 Kg



Cannelloni à la viande  
Cannelloni mit Fleischfüllung

Art.14-205 /  / 1 x 3 Kg





**Panzerotti ricotta et épinards**  
**Panzerotti Ricotta und Spinat**

Art.14-224 /  / 1 x 3 Kg



**Panzerotti ricotta et bolets**  
**Panzerotti Ricotta und Steinpilzen**

Art.14-223 /  / 1 x 3 Kg



**Lunettes aux truffes**  
**Lunettes mit Trüffeln**

Art.14-221 /  / 1 x 3 Kg



**Panciotti pointes d'asperges et Mascarpone**  
**Panciotti mit Spargelspitzen und Mascarpone**

Art.14-118 /  / 1 x 2 Kg



**Panciotti Noix-St-Jacques et fruits de mer**  
**Panciotti mit Meeresfrüchten**

Art.14-246 /  / 1 x 2 Kg



**Base pour pizza sans gluten**  
**Pizzaboden ohne Gluten**

Art.14-123 /  / 14 x 240 gr





**Fiocchetti au gorgonzola**  
**Fiocchetti mit Gorgonzola**

Art.14-211 /  / 1 x 3 Kg



**Fiocchi ricotta et poires**  
**Fiocchi mit Ricotta und Birnen**

Art.14-212 /  / 1 x 3 Kg



**Tortelloni à la viande**  
**Tortelli mit Fleisch**

Art.14-239 /  / 1 x 3 Kg



**Tortellini à la bolognaise**  
**Tortellini Bolognese**

Art.14-237 /  / 1 x 3 Kg



**Tortellini mignon**  
**Tortellini mini**

Art.14-238 /  / 1 x 3 Kg





## Produits Frais Frisch produkte



# Produits frais

---

## Frisch produkte

### INDEX

|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| Charcuterie Italien .....                              | 31 - 33 |
| Charcuterie Espagnols .....                            | 34 - 35 |
| Charcuterie Portugal .....                             | 36      |
| Fromages / Käse Italiens - Espagnols - Portugais ..... | 37 - 42 |
| Produits laitiers - Oeufs/ Milchprodukte - Eier .....  | 43      |
| Antipasti .....                                        | 44      |





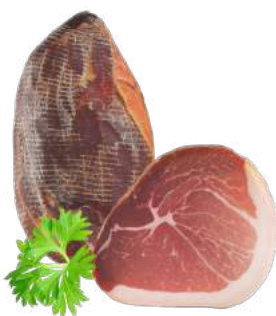
Jambon de Parma cru sans os  
Parmaschinken roh o. Knochen

Art.22-112 /  / 6 - 8 kg



Jambon cru tipo Parma sans os  
Rohschinken o. Knochen

Art.22-174 /  / 5 - 6 Kg



Culatello di Zibello  
Culatello di Zibello

Art.22-278 /  / 3 - 4 Kg



Jambon cru Mattonella  
Rohschinken

Art.22-118 /  / 2 - 3 Kg



Jambon épaule sans couenne  
Gekochter Schinken

Art.22-103 /  / 4 - 5 Kg



Mortadella à la pistache  
Mortadella mit pistazien

Art.22-222 /  / 1.5 - 2.5 Kg





**Coppa di Parma**

Art.22-206 /  / 1 - 2 Kg



**Speck**

Art.22-216 /  / 1 - 2 Kg



**Guanciale Stagionato entier sans os**  
**Guanciale Stagionato**

Art.22-106 /  / 2 - 3 Kg



**Pancetta nostrana/Lard roulé nature**  
**Gerollter Speck natur**

Art.22-213 /  / 2 - 3 Kg



**Pancetta affumicata / Lard fumé**  
**Geräucherter Speck**

Art.22-212 /  / 2 - 3 Kg



**Bresaola viande séchée ronde**  
**Bresaola trockenfleisch rund**

Art.22-208 /  / 4 - 5 Kg





**Ventricina piccante « Sopressa »**  
**Salami scharf**

Art.22-218 /  / 2 - 3 Kg



**Salami crespone**

Art.22-207 /  / 2 - 3 Kg



**Salamella piquant**  
**Salsiccia scharf**

Art.22-215 /  / 700 - 800 gr





### Sur Commande

Paleta Iberique 50% s/os  
Iberischer Schinken o.Knochen

Art.22-153 /  / 2.5 - 3.5 Kg



Jambon Serrano Reserva s/os  
Serrano Reserva o.Knochen

Art.20-236/  / 6 - 8 kg



Jambon Serrano Reserva  
s/os moulé  
Serrano Reserva o.Knochen

Art.22-110 /  / 2.5 - 3.5 Kg



Jambon Serrano Tranches  
Serrano Scheiben

Art.22-120 /  / 12 x 200 gr.



Jambon Iberique Tranches.  
Iberique Scheiben

Art.22-121 /  / 15 x 100 gr.



Cecina Pablo en tranches  
Cecinas Pablo Scheiben

Art.22-127 /  / 25 x 100 gr





**Lomo Embuchado**



**Chorizo Cular Extra**



**Chorizo Cantimpalo Barbacoa**

Art.22-122 /  / 12 x 300 gr



Art.22-123 /  / 400 -500 gr.



Art.22-281 /  / 300 - 400 Pc



**Chorizo Extra Tranches**



**Chorizo Iberique Tranches**



**Salchichon Iberique Tranches**

Art.22-126 /  / 12 x 200 gr.



Art.22-124 /  / 12 x 200 gr.



Art.22-125 /  / 12 x 200 gr.



**Chorizo Special doux / Fort**

Art.50-073 /  / 800 - 900 gr.

Art.50-074 /  / 800 - 900 gr.





**Chouriço Piquante 280 gr.**  
Q. de Jugais

Art.22-124 /  / 12 x 280 gr



**Chouriço au Chorizo au Vin 280 gr.**  
Q. de Jugais

Art.20-086 /  / 12 x 280 gr



**Chouriço au Traditional 290 gr.**  
Q. de Jugais

Art.20-085 /  / 12 x 290 gr



**Gros Chouriço**  
Q. de Jugais

Art.70-252 /  / 12 x 350 gr



**Jambon Cru tranches 120 gr.**  
Q. de Jugais

Art.20-265 /  / 12 x 120 gr



**Jambon Cru 1/4 kg**  
Probar

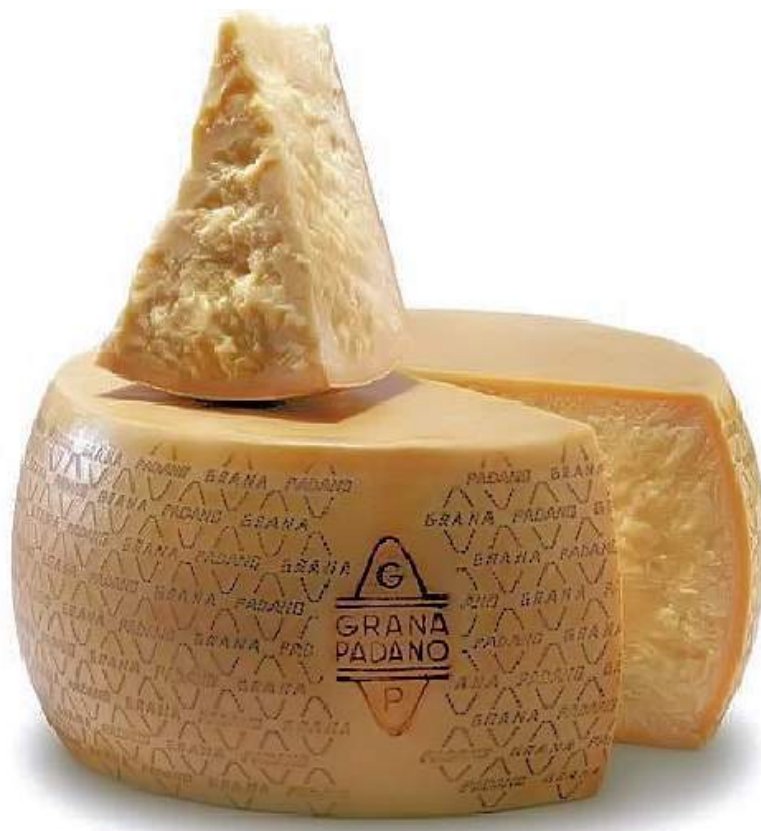
Art.20-207 /  / 1/4 Kg.



# Fromages Italiens

---

## Italienischer Käse





Grana Padano morceau D.O.P.  
Grana Padano Stück D.O.P.  
Art.24-311 /  / 700 - 900 gr.



Grana Padano râpé Extra  
Grana Padano gerieben  
Art.24-320 /  / 5 x 1 Kg



Provolone Doux  
Art.24-391 /  / 4 - 5 kg.



Pecorino Romano D.O.P.  
Schafskäse Romano D.O.P.  
Art.24-325 /  / 2 - 3 Kg.



Taleggio D.O.P.  
Art.24-336 /  / 2 - 2.5 Kg



Gorgonzola D.O.P.  
Art.24-308 /  / 1.3 - 1.7 Kg





**Ricotta**

Art.24-332 /  / 2 x 1.5 Kg



**Mascarpone Italie**

Art.24-315 /  / 6 x 500 gr



**Stracchino**

Art.24-335 /  / 8 x 250 gr



**Mozzarella di Bufala  
Buffelmich Mozzarella D.O.P.**

Art.24-362 /  / 12 x 125 gr



**Mozzarella di Bufala Campana  
Verde Pascolo**

Art.24-411 /  / 8 x 125 gr



**Burrata 1 x 125 gr**

Art.24-394 /  / 6 x 125 gr





Mozzarella Julienne

Art.24-339 /  / 2 x 2.5 Kg



Mozzarella Extra Pizzaiolo

Art.24-399 /  / 6 x 2 Kg



# Fromages Espagnols

---

## Spanischer Käse





**Mélangé Iberico Curado**

Art.24-375 /  / 8 - 800 gr



**Mélangé Iberico Semicurado**

Art.24-371 /  / 8 - 800 gr



**Manchego Semicurado D.O.**

Art.24-370 /  / 8 - 800 gr



**Bûche de chèvre 1kg  
Ziegenkäserolle 1kg**

Art.24-405 /  / 2 - 1 Kg



**Manchego añejo Reserva D.O. 12 mois**

Art.24-330 /  / 8 - 800 gr



**Plateau Tapas 500 g  
Tapasplatte 500 g**

Art.24-347 /  / 7 x 500 gr



# Fromages Portugais

---

## Portugiesischer Käse





Gouda en tranches

Art.24-419 /  / 8 - 1000 gr



Edam en tranches

Art.24-420 /  / 8 - 1000 gr



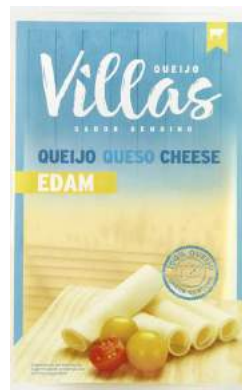
Fromage Flamengo en tranches

Art.24-426 /  / 12 x 500 gr



Gouda en tranches 300 gr

Art.24-425 /  / 12 x 300 gr



Edam en tranches 300 gr

Art.24-423 /  / 12 x 300 gr



Cheddar tranches 200 gr

Art.24-424 /  / 18 x 200 gr



Cheddar Rouge bloc

Art.24-418 /  / 2 - 3 Kg



Petit fromage de vache  
Santo do Monte 500 gr.

Art.24-421 /  / 8 - 5 gr





Bloc de Formage Flamengo  
Bloc de Formage Flamengo

Art.24-454 /  / 6 - 2100 gr



Fromage affinéaux trois laits  
Fromage affinéaux trois laits

Art.24-452 /  / 6 - 500 gr



Fromage frais au lait de vache

Art.24-455 /  / 8 - 250 gr



Queijo de Ovelha Don Alfredo  
Schafskäse Don Alfredo

Art.24-303 /  / 6 x 240 gr



Flamengo Bola Rico  
Käse Flamengo Bola Rico

Art.24-300 /  / 8 x 1.4 Kg



# Produits laitiers & Oeufs

---

## Milchprodukte & Eirer





**Lait entier UHT**  
**Vollmilch**

Art.24-204 /  / 12 x 1 L



**Crème entière 35 % UHT**  
**Rahm 35 % UHT**

Art.24-207 /  / 12 x 1 L



**Crème de cuisine Master Gourmet**  
**Kochrahm Master Gourmet**

Art.24-210 /  / 12 x 1 L



**Jaune d' Oeufs Liquide**  
**Eigelg flüssig**

Art.27-102 /  / 1 L



**Oeuf brun importé plein air**  
**Freiland Importeier braun**

Art.27-101 /  / 90 pc



# Antipasti

---



## Sur commande



Antipasti Seppiolini à l'huile

Art.23-304 /  / 1 - 2 Kg



Antipasti Moscardino à l'huile

Art.23-308 /  / 1 - 2 Kg



Antipasti filets d'anchois marinés

Art.33-310 /  / 1 - 2 Kg



Antipasti Salade de fruit de mer

Art.23-306 /  / 1 - 2 Kg



Antipasti tomates séchées

Art.23-302 /  / 1 - 1 Kg



Antipasti coeur d'artichauts

Art.23-301 /  / 1 - 2 Kg



Antipasti Poivtons grillés

Art.23-307 /  / 1 - 1 Kg





# Food & Non Food



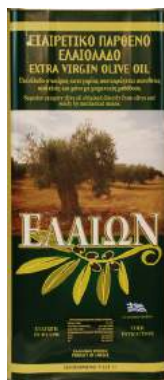
# Food - Non Food

---

## INDEX

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Huiles / Öl .....                     | 45 - 47 |
| Vinaigre / Essig .....                | 48      |
| Sauces / Souces .....                 | 49 - 50 |
| Conserves / Konserven.....            | 51 - 56 |
| Truffe / Trüffel.....                 | 57 - 60 |
| Pâtes / Pasta.....                    | 61 - 63 |
| Farine / Mehl.....                    | 64      |
| Riz/ Reis.....                        | 65      |
| Condiment/ Gewürze.....               | 66 - 68 |
| Cartons pour pizza / Pizzakarton..... | 69      |
| Serviettes/ Servietten .....          | 70      |
| Divers .....                          | 71      |





**Huile d'olive Elaion E.V.O.**  
**Olivenöl Elaion E.V.O.**

Art.31-106/  / 4 x 5 L



**Huile d'olive Primi Frutti E.V.O.**  
**Olivenöl Primi Frutti E.V.O.**

Art.31-135/  / 4 x 5 L



**High Oleic Huile de Tournesol JJJ**  
**High Oleic Sonnenblumenöl JJJ**

Art.31-213/  / 1 x 10 L



**Huile d'olive extra vierge**  
**Olivenöl extra vergine**

Art.33-450/  / 1 x 15 L



**Huile d'olive Premium BIO**  
**Olivenöl BIO**

Art.31-143/  / 6 x 2 L



**Gastronova , huile pour la friture**  
**Gastronova Fritieröl**

Art.31-201 /  / 1 x 20 L



**Huile d'arachide**  
**Erdnussöl**

Art.31-202 /  / 1 x 20 L



**Huile Oleic Huile de Tournesol**  
**High Oleic Sonnenblumenöl**

Art.31-202 /  / 1 x 20 L





**Huile d'olive E.V. Moraiolo  
Terre Franciscane**

Art.31-145 /  / 6 x 500 ml



**Huile d'olive E.V. Frantoio  
Terre Franciscane**

Art.31-147 /  / 6 x 500 ml



**Huile d'olive E.V. Leccino  
Terre Franciscane**

Art.31-146 /  / 6 x 500 ml



**Huile d'olive E.V. Aglio  
Terre Franciscane**

Art.31-149 /  / 6 x 250 ml



**Huile d'olive E.V. Rosmarino  
Terre Franciscane**

Art.31-150 /  / 6 x 250 ml



**Huile d'olive E.V. Basilico  
Terre Franciscane**

Art.31-148 /  / 6 x 250 ml



**Huile d'olive E.V. Il Peperoncino  
Terre Franciscane**

Art.31-136 /  / 6 x 250 ml



**Huile d'olive E.V. Il Nobilis  
Terre Franciscane**

Art.31-144 /  / 6 x 250 ml



**Huile d'olive E.V. L'Italiano  
Olivenöl E.V. L'Italiano**

Art.31-100 /  / 1 x 12 L





### Condiment Arom. Huile d'olive

Terre Franciscane

30 x 12 ml



- Art.31-155 Filtrato
- Art.31-162 Aglio
- Art.31-417 Italian dressing
- Art.31-157 Tartufo Bianco
- Art.31-159 Al Peperoncino
- Art.31-158 Al Limone
- Art.31-161 Rosmarin
- Art.31-160 Basilico



Huile d'olive E.V. Il Pellegrino  
Terre Franciscane



Huile d'olive Non Filtrato  
Olivenöl Non Filtrato



Huile d'olive Non Filtrato  
Olivenöl Non Filtrato

Art.31-141 /  / 6 x 500 ml



Art.31-138 /  / 6 x 1 L



Art.31-137 /  / 6 x 500 ml





Vinaigre rouge  
Rotweinessig

Art.31-405 /  / 1 x 5 L



Vinaigre blanc  
Weissweinessig

Art.31-404 /  / 1 x 5 L



Vinaigre balsamique de Modena  
Balsamico essig aus Modena

Art.31-403 /  / 2 x 5 L



Crema balsamica  
Crema balsamica

Art.31-411 /  / 1 x 250 gr



Huile d'olive et Balsamique  
Terre Franciscane  
30 x 20 ml 

Art.31-151 Filtrato

Art.31-416 Balsamic & Huile

Art.31-414 Balsamic IGP

Art.31-415 Balsamic vin Blanc



Huile d'olive et Balsamique  
Terre Franciscane  
30 x 12 ml 

Art.31-163 Filtrato

Art.31-419 Balsamic & Huile

Art.31-418 Balsamic IGP



Huile au piment de Chili en Portions  
Chiliöl in Portionen 4 gr

Art.31-209 /  / 1000 sc



Portion/Sachet  
Vinaigre blanc

Art.31-421 /  / 102 x 5 ml



Portion/Sachet  
Balsamique di Modena

Art.31-420 /  / 102 x 5 ml





**Roux blanc**  
**Roux weiss**

Art.31-305/  / 1 x 3 kg  




**Demi Glace**  
**Demi Glace**

Art.31-304 /  / 1 x 4 kg  




**Condiment en poudre**  
**Streuwürze**

Art.35-102/  / 1 x 5 kg  




**Bouillon de boeuf**  
**Fleischbouillon**

Art.31-319 /  / 1 x 5 kg  




**Airelles**  
**Preiselbeeren**

Art.33-203 /  / 1 x 2 kg  




**Salade Racines rouges en cubes**  
**Randen Salat**

Art.33-4027 /  / 4 x 2 kg  




**Morilles sèches**  
**Morcheln getrocknet**

Art.36-301 /  / 1 x 500gr  




**Moutarde à l'ancienne  
Senf grobkömig**

Art.31-309 /  / 1 x 5 kg



**Moutarde forte  
Senf scharf**

Art.31-310 /  / 1 x 5 kg



**Moutarde mi - forte  
Senf mittelscharf**

Art.31-311 /  / 1 x 5 kg



**Mayonnaise Gourmet JJJ**

Art.31-312 /  / 2 x 360 ml



**Ketchup JJJ**

Art.31-306 /  / 2 x 4875 gr



**Ketchup**

Art.31-338 /  / 10 x 570 gr



**Tabasco rouge PB  
Tabasco Rot**

Art.31-315 /  / 12 x 57 ml



# Conserves

---

# Konserven





Polpa pomodoro  
«Due Fagiani»

Art.33-601 /  / 1 x 10 kg



Pizza sauce, Super Pizza Ardita  
Pizza Sauce

Art.33-425 /  / 3 x 4250 gr



Tomates Pelées Mutti

Art.33-475 /  / 6 x 2500gr



Polpa Fine per Pizza

Art.33-546 /  / 2 x 5000 gr



Tomates pelées  
Tomaten geschält

Art.33-476 /  / 6 x 2500 gr



Pomodorini del piennolo Vesuvio

Art.33-540 /  / 12 x 400 gr



Pomodorini naturali

Art.33-478 /  / 12 x 400 gr



Pomodorini Giallo Campono

Art.33-541 /  / 12 x 400 gr



Tomates concassées Strianese  
Gewürfelte Tomaten

Art.33-477 /  / 6 x 2550 gr





Poivrons rouge en tranches

Art.33-465 /  / 6 x 3 kg



Poivrons piquillos entiers

Art.33-464 /  / 24 x 500 gr



Tomates semi-séchées

Art.33-551 /  / 12 x 1 kg



Tomates séchées à l'huile

Art.33-549 /  / 12 x 212 ml



Pulpe de poivron choricero

Art.33-552 /  / 20 x 150 ml



Pulpe de ñora

Art.33-553 /  / 20 x 150 ml



Cœurs d'artichauts en quartiers  
Artischokenherzen geviertelt

Art.33-460 /  / 6 x 3 kg



Artichauts à la romaine  
Artischoken Romana mit Stil

Art.33-401 /  / 6 x 3 kg



Cornichons mi - fins  
Gurken

Art.33-503 /  / 3 x 4000 gr





Grains de maïs GB  
Maiskörner

Art.33-452 /  / 6 x 3 kg



Grains de maïs PB  
Maiskörner

Art.33-451 /  / 12 x 300 gr



Oignons blancs  
Silberzwiebeln

Art.33-414 /  / 6 x 3 kg



Olives noires sans noyau  
Schwarzen Oliven entsteint

Art.33-438 /  / 3 x 5 kg



Olives vertes sans noyaux  
Grüne Oliven entsteint

Art.33-440 /  / 3 x 5 kg



Olives vertes avec noyaux  
Grüne Oliven mit Stein

Art.33-441 /  / 3 x 5 kg



Câpres capucines GB  
Kapem

Art.33-483 /  / 3 x 3850 gr



Câpres capucines PB  
Kapem

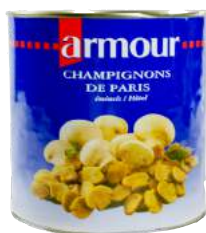
Art.33-502 /  / 12 x 695 gr



Champignons émincés PB  
Champignons geschnitten

Art.33-550 /  / 12 x 500 gr





**Champignons émincés**  
**Champignons geschnitten**

Art.33-454 /  / 6 x 2900 gr



**Cœurs de palmier**  
**Palmherzen**

Art.33-407 /  / 12 x 1000 gr



**Pointes d'asperges**  
**Spargelspitzen**

Art.33-421 /  / 24 x 280 gr



**Cœurs d'artichauts en quartiers**  
**Artischockenherzen geviertelt**

Art.33-459 /  / 24 x 240 gr



**Poivrons 2 couleurs**  
**Peperoni 2 - Farbig**

Art.33-422 /  / 3 x 4200 gr



**Antipasti tomates séchées**  
**Getrocknete Tomaten**

Art.33-529 /  / 6 x 1700 ml



**Oignons blancs**  
**Silberzwiebeln**

Art.33-504 /  / 4 x 4500 gr



**Antipasti Friarielli**

Art.33-511 /  / 6 x 250gr





Thon Clair à l'huile GB  
Thon hell

Art.33-304 /  / 6 x 1880 gr



Thon Clair à l'huile PB  
Thon hell

Art.33-305 /  / 12 x 370 gr



Thon rosé GB

Art.33-306 /  / 6 x 1880 gr



Thon rosé PB

Art.33-307 /  / 24 x 200 gr



Filets d'anchois  
Sardellen Filits

Art.33-302 /  / 12 x 600 gr





**Ananas au sirop en Tranches GB**  
Ananas in Scheiben

Art.33-204 /  / 6 x 3035 gr



**Ananas au sirop en Tranches PB**  
Ananas in Scheiben

Art.33-206 /  / 12 x 825 gr



**Ananas au sirop en morceaux GB**  
Ananas in Stücke

Art.33-205 /  / 6 x 3030 gr



**Baby ananas au sirop tranches GB**  
Baby Ananas, Scheiben

Art.33-208 /  / 6 x 3050 gr



**Baby ananas au sirop tranches PB**  
Baby Ananas, Scheiben

Art.33-207 /  / 24 x 830 gr



**Pruneaux à L'eau de vie**

Art.41-192 /  / 4 x 1750 gr



# Truffe/ Trüffel

---

## Italie





Sauce Truffe noire 500 g

Art.31-354 /  / 12 x 500 gr



Sauce Truffe noire 80 g

Art.31-352 /  / 12 x 80 gr



Sauce doux à l'ancienne

Art.31-358 /  / 12 x 100 gr



Truffe d'été entière noire

Art.33-543 /  / 6 x 50 gr



Truffe d'été en tranche noire

Art.33-545 /  / 6 x 80 gr



Truffe en tranche blanche

Art.33-555 /  / 12 x 25 gr



Crème parmesan  
et truffe blanche 200 gr

Art.33-544 /  / 12 x 200 gr



Crème parmesan  
et truffe blanche 80 gr

Art.33-554 /  / 12 x 80 gr



Truffe d'été en tranche  
déshydraté

Art.33-556 /  / 12 x 10 gr





Condiment huile à la  
Truffe blanche 250 ml

Art.31-320 /  / 12 x 250 ml



Condiment huile à la  
Truffe noire 250 ml

Art.31-128 /  / 12 x 250 ml



Condiment arom. à la  
Truffe blanche spray 250 ml

Art.31-127 /  / 12 x 100 ml



Beurre à la Truffe blanche 3 %

Art.31-211 /  / 12 x 250 kg



Beurre à la Truffe blanche 3 %

Art.31-214 /  / 12 x 80 gr



Sel rose Himalaya  
aux Truffes avec moulin

Art.35-211 /  / 12 x 180 gr



Sel au Truffe noire 50 g

Art.35-213 /  / 12 x 50 gr



Riz Carnaroli avec Truffe 1250 g

Art.36-105 /  / 3 x 1250 gr



Riz Carnaroli avec Truffe 220 g

Art.36-100 /  / 12 x 220 gr



# Truffe/ Trüffel

---

## Espagne





Jus de Truffe noire 200 g

Art.31-402 /  / 1 x 200 gr



Brisure de Truffe noire

Art.33-403 /  / 12 x 55 gr



Brisure de Truffe noire

Art.33-491 /  / 1 x 400 gr



Perles de Truffe noire

Art.33-481 /  / 12 x 50 gr



Sauce Tartufata 525 g

Art.31-359 /  / 6 x 525 gr



Condiment de miel Acacia  
à la truffe d'été

Art.34-309 /  / 6 x 120 gr



Truffe d'été en tranche noire 300 gr

Art.33-361 /  / 6 x 300 gr



Truffe d'été en tranche noire 40 gr

Art.33-360 /  / 12 x 40 gr





**Crème Truffe Noire**  
**Schwarze Trüffelsauce**

Art.31-317 /  / 1 x 580 ml



**Crème Truffe Blanche**  
**Weisse Trüffelsauce**

Art.31-318 /  / 1 x 580 ml



Pâtes - Farines - Riz

---

Pasta - Mehl - Reis





**Bavette / Linguine N° 13**

Art.36-401 /  / 3 x 5 kg



**Fusilli N°98**

Art.36-403 /  / 3 x 5 kg



**Spaghetti N°5**

Art.36-407 /  / 3 x 5 Kg



**Penne rigate N°73**

Art.36-404 /  / 3 x 5 kg



**Pennette rigate N°72**

Art.36-405 /  / 3 x 5 kg



**Farfalle N°65**

Art.36-402 /  / 3 x 5 kg



**Tortiglioni N°83**

Art.36-410 /  / 3 x 5 kg



**Spaghetti Oro N°5**

Art.36-411 /  / 12 x 1 kg



**Bavette / Linguine Oro N° 13**

Art.36-412 /  / 12 x 1 kg





**Tagliatelle N°229**

Art.36-409 /  / 12 x 500 gr



**Penne senza glutine**

Art.36-417 /  / 14 x 400 gr



**Penne rigate N°41**

Art.36-413 /  / 4 x 3 kg



**Rigatoni Napoletani N°24**

Art.36-406 /  / 12 x 500 gr



**Spaghetti N°12**

Art.36-429 /  / 24 x 500 gr





Linguine N° 6

Art.36-452 /  / 24 x 500 gr



Spaghetti N°15

Art.36-453 /  / 24 x 500 gr



Penne rigate N°20

Art.37-147 /  / 24 x 500 gr



Rigatoni N°31

Art.36-454 /  / 24 x 500 gr



Tagliatelle N°103

Art.36-459 /  / 12 x 500 gr





**Farine Caputo 00 bleu**  
**Pizzeriamehl Caputo 00 blau**  
Art.36-201 /  / 1 - 25 kg



**Farine Caputo 00 rouge**  
**Pizzeriamehl Caputo 00 Rot**  
Art.36-209 /  / 1 - 25 kg



**Farine pâtes fraîches Caputo**  
**Mehl für Teigwaren**  
Art.36-205 /  / 1 - 25 kg



**Farine fleur GMC**  
**Mehl**  
Art.36-204 /  / 1 - 25 kg



**Farine de se-moule « SSSS »**  
**Semoule**  
Art.36-203 /  / 1 - 10 kg





**Riz Carnaroli**  
**Carnaroli Reis**

Art.36-110 /  / 1 x 5 kg



**Riz Parboiled**  
**Parboiled Reis**

Art.36-108 /  / 1 x 10 kg



**Riz Basmati**  
**Basmati Reis**

Art.36-103 /  / 1 x 10 Kg



**Riz Jasmin Parfumé**  
**Siam Jasmin Parfümreis**

Art.36-109 /  / 1 x 10 kg



**Riz Bomba Valencia**

Art.36-113 /  / 4 x 5 kg



---



# Condiment & Gewürze



**Curry piquant**  
**Curry Hot**

Art.35-106 /  / 1 x 400 gr



**Curry doux**  
**Curry mild**

Art.35-107 /  / 1 x 400 gr



**Paprika doux**  
**Paprika mild**

Art.35-112 /  / 1 x 400 gr



**Paprika piquant**  
**Paprika Hot**

Art.35-113 /  / 1 x 400 gr



**Poivre blanc en grain**  
**Pfeffer weiss ganz**

Art.35-119 /  / 1 x 500 gr



**Poivre blanc moulu**  
**Pfeffer weiss gemahlen**

Art.35-120 /  / 1 x 400 gr



**Poivre noir en grain**  
**Pfeffer Schwarz ganz**

Art.35-122 /  / 1 x 500 gr



**Poivre noir moulu**  
**Pfeffer Schwarz gemahlen**

Art.35-123 /  / 1 x 400 gr





**Piment rouge concassé**  
**Peperoncino gemahlen**

Art.35-126 /  / 1 x 250 gr



**Piment rouge fort langue**  
**d'oiseau / Chillies ganz**

Art.35-148 /  / 1 x 150 gr



**Poivre rose en grain**  
**Pfeffer Rosa ganz**

Art.35-153 /  / 1 x 200 gr



**Origan Special Pizza**  
**Oregano Spezial Pizza**

Art.35-111 /  / 1 x 500 gr



**Safran en poudre**  
**Safran gemahlen**

Art.35-125 /  / 1 x 20 gr



**Poivre vert**  
**Pfeffer grün**

Art.35-124 /  / 12 x 200 gr



**Sel de cuisine sans iode**  
**Jura Speisesalz, ohne**

Art.35-201 /  / 1 x 25 kg



**Gros sel de mer alimentaire**  
**Meersalz grob getrocknet**

Art.35-203 /  / 1 x 25 kg



**Sel de cuisine vaudois avec iode**  
**Kochsalz Waadtland jodhating**

Art.35-202 /  / 12 x 1 kg





**Grissini Torinesi**

Art.34-116 /  / 10 x 570 gr



**Pignons  
Pinienkernen**

Art.34-104 /  / 1 x 1 kg



**Pistaches vertes décortiquées  
Pistazien Grün**

Art.34-114 /  / 1 x 1 kg



**Savoiaardi  
Löffelbiscuit**

Art.32-202 /  / 15 x 400 gr



**Sucre cristallisé fin  
Zucker Feinkristallzucker**

Art.35-204 /  / 10 x 1 kg



**Biscuits pour Glace  
Feinste Hüppen**

Art.32-236 /  / 1 x 1 kg



# Cartons Pour Pizza

## Pizzakarton

Cartons à Pizza

32 x 32 x 3 cm

Art.51-302 /  / 100 Pc



Cartons à Pizza

33 x 33 x 3 cm

Art.51-305 /  / 100 Pc



Cartons à Pizza

40 x 40 x 3 cm

Art.51-312 /  / 100 Pc



Cartons à Pizza

36.5 x 36.5 x 3.5 cm

Art.51-318 /  / 100 Pc



Cartons à Pizza Calzone

30 x 16 x 3 cm

Art.51-317 /  / 200 Pc





**Serviettes 40 x 40 bordeaux cm 1/8**  
**Servietten 40 x 40 Burgund cm 1/8**

Art.51-120 /  / 1000 Pc



**Serviettes 40 x 40 cm blanc 1/8**  
**Servietten 40 x 40 cm Weiss 1/8**

Art.51-119 /  / 1000 Pc



**Bavettes en papier**

Art.51-407 /  / 200 Pc



**Nappes en papier 80x120 cm blanches**  
**Tischdeckpapier 80 x 120 cm weiss**

Art.51-102 /  / 1500 Pc



**Essuie - mains en rouleaux blanc**  
**Papierrollen Weiss**

Art.51-202 /  / 6 Pc



**Papiers hygiénique 3 - couches**  
**WC -Papier**

Art.51-204 /  / 56 Pc





Trump hydro spécial neutral

Art.52-358 /  / 25 kg



Clear Dry HDP Neutr - Glatron

Art.52-360 /  / 10 kg



Trump hydro spécial neutral

Art.52-359 /  / 12 kg



Sacs à ordure 60 L  
Kehrichtsack 60 L

Art.51-206 /  / 30 Pc



Sacs à ordure 35 L  
Kehrichtsack 35 L

Art.51-205 /  / 20 Pc



Sacs à ordure 110 L  
Kehrichtsack 110 L

Art.51-207 /  / 25 Pc



Feuille PVC en rouleau 45 x 300 m  
PVC - Folien - Rolle 45 x 300 m

Art.51-311 /  / 12 Pc



Feuilles d'alu en rouleau 45 x 300 m  
Alufolien - Rolle 45 x 300 m

Art.51-310 /  / 12 Pc





# Boulangerie Backwaren Desserts



# Desserts

---

## GLACES - Eis

### INDEX

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Boulangerie / Backwaren .....            | 72 - 74 |
| Desserts .....                           | 75 - 79 |
| Smoothie .....                           | 80      |
| Desserts glacés / Glace - Desserts ..... | 81      |
| Mantecati glaces / Mantecati Eis.....    | 82 - 83 |
| Crème glacées / Rahmglacen .....         | 84      |
| Glaces standard / Standardglace.....     | 85      |
| Sorbets .....                            | 86 - 87 |





**Baguette de la Cuvée**  
Cuvée Baguette

Art.15-112 /  / 26 x 260 gr  
 



**Baguette Piémont**

Art.15-156 /  / 28 x 250 gr  
 



**Pain façon Mafra long**

Art.15-132 /  / 10 x 500 gr  
 



**Baguette rustique**

Art.15-123 /  / 30 x 150 gr  
 





**Croissant Paris Premium**

Art.15-211 /  / 125 x 60 gr



**Croissant Paris**

Art.15-204 /  / 80 x 90 gr



**Escargot à la cannelle  
Zimtschnecke**

Art.15-116 /  / 48 x 87 gr



**Pain aux raisins  
Sultaninen-Schnecke**

Art.15-207 /  / 40 x 100 gr



**Pain avec chorizo  
Brötchen mit Chorizo**

Art.15-138 /  / 40 x 120 gr



**Pão de Queijo 20 x 17 g  
«Boule d'or»**

Art.15-108 /  / 9 x 340 gr





**Pain au Chocolat**

Art.15-208 /  / 50 x 80 gr



**Boule de Berlin Ticolore  
Berliner Tricolore**

Art.15-146 /  / 36 x 90 gr



**Boule de Berlin au sucre  
Berliner mit Zucker**

Art.15-147 /  / 36 x 60 gr



**Donuts noisettes/ Haselnüsse**

Art.15-145 /  / 24 x 64 gr



**Donuts glacé/mit Zuckerguss**

Art.15-151 /  / 72 x 52 gr



**Crodots**

Art.15-150 /  / 24 x 80 gr



**Muffin Tulipe yaourt et cranberry  
Jogurt/Cranberry**

Art.15-141 /  / 20 x 90 gr



**Muffin Tulipe extrême chocolat**

Art.15-142 /  / 20 x 110 gr



# Desserts

---



# Le Mochis Glacé



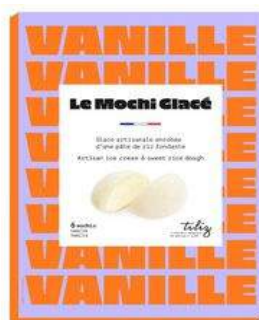
Mochis Mangu/passion

Art.15-161 /  / 12 x (6 x 35 gr)



Mochis de coco

Art.15-159 /  / 12 x (6 x 35 gr)



Mochis Vanille

Art.15-158 /  / 12 x (6 x 35 gr)



Mochis Citron Vert/Yuzu

Art.15-162 /  / 12 x (6 x 35 gr)



Mochis Chocolat

Art.15-165 /  / 12 x (6 x 35 gr)





**Gâteau de biscuits traditionnel**  
Biskuitkuchen traditionel

Art.16-306 /  / 6 x 1500 gr



**Semifrio de Mangue**  
Fresh Mangue

Art.16-325 /  / 6 x 1000 gr



**Gâteau chocolat «brigadeiro»**  
Schokoladenkuchen «brigadeiro»

Art.16-308 /  / 6 x 1500 gr



**Roulade aux oeufs**  
Eierroulade

Art.16-406 /  / 6 x 300 gr



**Tartelette à la crème**  
Cremetörtchen

Art.16-354 /  / 1 x 60 pc 400 gr



**Tartelette à la crème**  
Cremetörtchen

Art.16-405 /  / 6 x 400 gr



**Ovos Moles**

Art.16-341 /  / 6 x 500 gr





Gâteau poires et chocolat  
Birnen/Schokoladekuchen

Art.16-461 /  / 1 x 1300 gr



Gâteau Ricotta et poires  
Birnen/Ricottakuchen

Art.16-300 /  / 1 x 1300 gr



Gâteau aux citrons  
Zitronenkuchen

Art.16-352 /  / 1 x 1250 gr



Tourte della Nonna  
Tourte della Nonna

Art.16-321 /  / 1 x 1250 gr



Gâteau St. Honoré  
St. Honorèkuchen

Art.16-301 /  / 1 x 1200 gr



Gâteau Sacher  
Sachertorte

Art.16-446 /  / 1 x 1200 gr



Gâteau Forêt - Noire  
Schwarzwäldertorte

Art.16-409 /  / 1 x 1000 gr



Gâteau aux Pommes  
Apfelkuchen

Art.16-348 /  / 1 x 1100 gr



Cheese Cake

Art.16-206 /  / 1 x 1150 gr





**Tranche St. Honoré**  
**Schnitte St. Honoré**

Art.16-324 /  / 1 x 1200 gr  
 



**Cannolo Siciliano di ricotta**  
**Cannolo Siciliano mit Ricotta**

Art.16-481 /  / 10 x 20 gr  
 



**Cassata au chocolat**  
**Cassata Schnitte mit Schokolade**

Art.16-402 /  / 14 x 105 gr  
 



**Tartufo Pistacchio**

Art.16-307 /  / 12 x 90 gr  
 



**Tartufo Amaretto**

Art.16-305 /  / 12 x 90 gr  
 



**Coeur fondant au chocolat**  
**Schokoladenbiscuit mit flüssiger**  
**Schokoladenfüllung**

Art.16-437 /  / 18 x 95 ml  
 



**Tourte aux Amandes**  
**Mandelnkuchen**

Art.15-163 /  / 4 x 600 gr  
 



**Profiteroles au Chocolat**  
**Profiteroles mit Schokolade**

Art.16-303 /  / 1 x 1200 gr



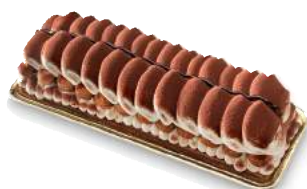
**Profiteroles Chocolat Pyramide**  
**Profiteroles Schokolade Pyramide**

Art.16-326 /  / 1 x 1200 gr



**Profiteroles au Pistachio**  
**Profiteroles mit Pistazienkernen**

Art.16-356 /  / 1 x 1200 gr



**Tiramisu en tranche Chef**  
**Tiramisu trancio mit Savoirdi**

Art.16-486 /  / 1 x 1200 gr



**Verrines 4 goût**  
**Verrines 4 goût**

Art.16-465 /  / 12 x 40.5 gr



# Smoothie

---



# Smoothie



**B-5 / Smoothie**  
mangue,melon,  
ananas,kiwi

Art.13-119

 / 20 sachets à 150 g



**B-7/Smoothie**  
ananas,banane,  
noix de coco

Art.13-120

 / 20 sachets à 150 g



**B-10/Smoothie**  
ananas,épinard,  
concombre,hale

Art.13-121

 / 20 sachets à 150 g



**B-13/Smoothie**  
banane,fraise

Art.13-122

 / 20 sachets à 150 g



**B-14/Smoothie**  
mangue,banane,  
açai,myrtilles

Art.13-123

 / 20 sachets à 150 g



**B-15/Smoothie**  
carotte,mangue,  
ananas,fruit de la passion

Art.13-124

 / 20 sachets à 150 g



**B-16/Smoothie**  
carotte,pomme,  
poire,gingembre

Art.13-125

 / 20 sachets à 150 g



# Glaces

---

## Eis





Flûte au limoncello  
Flute mit Limoncello

Art.16-467 /  / 6 x 100 ml



Glace chocolat noir et zabaione  
Dunkle Schokoladen - und Zabaglionegele

Art.16-407 /  / 12 x 200 ml



Parfait Mocca  
Parfait Mocca

Art.16-462 /  / 16 x 150 ml



Orange fourée de sorbet orange  
Orange gefüllt mit  
Orangensorbet

Art.16-423 /  / 6 x 130 ml



Citron fouré de sorbet citron  
Zitrone gefüllt mit  
Zitronensorbet

Art.16-413 /  / 6 x 130 ml



Noix de coco fourée de glace coco  
Kokosnuss gefüllt mit  
Kokosnussgele

Art.16-414 /  / 8 x 150 ml



## Sur commande



Mantecati chocolat  
Mantecati Schokolade

Art.16-140 /  / 1 x 5500 ml



Mantecati fraise  
Mantecati Erdbeere

Art.16-142 /  / 1 x 5500 ml



Mantecati pistache Sicilia  
Mantecati Pistache Sicilia

Art.16-141 /  / 1 x 5500 ml



Mantecati citron  
Mantecati Zitronen

Art.16-146 /  / 1 x 5500 ml



Mantecati yogurt baies de bois  
Mantecati Joghurt Waldbeeren

Art.16-415 /  / 1 x 5500 ml



Mantecati tiramisu Venezia  
Mantecati Tiramisu Venezia

Art.16-143 /  / 1 x 5500 ml



## Sur commande



**Mantecati fior di latte**  
**Mantecati fior di latte**

Art.16-417 /  / 1 x 5500 ml



**Mantecati vanille**  
**Mantecati Vanille**

Art.16-138 /  / 1 x 5500 ml



**Mantecati gianduja**  
**Mantecati Gianduja**

Art.16-458 /  / 1 x 5500 ml



**Mantecati café - expresso**  
**Mantecati Eiskaffee - Espresso**

Art.16-139 /  / 1 x 5500 ml



**Mantecati panna cotta**  
**Mantecati panna cotta**

Art.16-519 /  / 1 x 5500 ml



**Mantecati stracciatella**  
**Mantecati Straciatella**

Art.16-144 /  / 1 x 5500 ml



## Sur commande



Vanille avec grains de vanille  
Vanille mit Vanillesamen

Art.16-148 /  / 1 x 4 L



Cannelle avec sucre au caramel  
Zimt mit Caramelzucker

Art.16-131 /  / 1 x 4 L



Café avec morceaux de mocca  
Eiskaffee mit Mokkastückchen

Art.16-137 /  / 1 x 4 L



Caramel avec petits morceaux  
Caramel mit Rahmtäfelchen

Art.16-455 /  / 1 x 4 L



Pistache avec grains pistache  
Pistache mit Pistazienkernen

Art.16-120 /  / 1 x 4 L



Chocolat avec morceaux de chocolat  
Schokolade mit Schokoladenstückchen

Art.16-463 /  / 1 x 4 L



Fraise avec morceaux de fraise  
Erdbeere mit Erdbeerstückchen

Art.16-121 /  / 1 x 4 L



## Sur commande



Vanille  
Vanille

Art.16-109 /  / 1 x 4 L



Pistache  
Pistache

Art.16-106 /  / 1 x 4 L



Café  
Eiskaffee

Art.16-101 /  / 1 x 4 L



Fraise  
Erdbeere

Art.16-105 /  / 4 x L



Noix de coco  
Kokosnuss

Art.16-104 /  / 1 x 4 L



Chocolat  
Schokolade

Art.16-103 /  / 1 x 4 L



Jamaïque avec raisins au rhum  
Jamaika mit Sultaninen

Art.16-123 /  / 1 x 4 L



## Sur commande



**Sorbet Framboise**  
**Sorbet Himbeere**

Art.16-133 /  / 1 x 4 L



**Sorbet Citron**  
**Sorbet Zitrone**

Art.16-113 /  / 1 x 4 L



**Sorbet Raisin**  
**Sorbet Traube**

Art.16-128 /  / 1 x 4 L



**Sorbet Pruneau**  
**Sorbet Zwetschgen**

Art.16-124 /  / 1 x 4 L



**Sorbet Ananas**  
**Sorbet Ananas**

Art.16-111 /  / 1 x 4 L



**Sorbet Fraise**  
**Sorbet Erdbeere**

Art.16-134 /  / 1 x 4 L



**Sorbet Poire**  
**Sorbet Bime**

Art.16-115 /  / 1 x 4 L



**Sorbet Baies de bois**  
**Sorbet Waldbeeren**

Art.16-153 /  / 1 x 4 L



## Sur commande



Sorbet Mangu  
Sorbet Mango

Art.16-114 /  / 1 x 4 L



Sorbet Cassis  
Sorbet Cassis

Art.16-112 /  / 1 x 4 L



Sorbet Mandarine  
Sorbet Mandarine

Art.16-126 /  / 1 x 4 L



Sorbet Pomme  
Sorbet Apfel

Art.16-116 /  / 1 x 4 L



Sorbet Abricot  
Sorbet Aprikose

Art.16-110 /  / 1 x 4 L



Sorbet Litchi  
Sorbet Lychee

Art.16-117 /  / 1 x 4 L



Sorbet Pamplemousse  
Sorbet Grapefruit

Art.16-127 /  / 1 x 4 L





# Vins-Liqueurs-Bières

---

## Weine - Liköre - Biere

### INDEX

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| Viñedos y bodegas Ribón ..... | 88 - 89   |
| Bodegas Manzanos.....         | 90 - 91   |
| Bodegas Luis Cañas .....      | 92- 93    |
| Herdade Paço do Conde.....    | 94 - 95   |
| Vins Italiens .....           | 96 - 100  |
| Distillati .....              | 101 - 104 |
| Bières .....                  | 105 - 106 |
| Vins de Table.....            | 107       |

# Espagne

---

## Spanien



*Il s'appuie en 1995. Les frères Imelda et Jesús Alberto Ribón font partie de ce groupe réduit de caves familiales qui élaborent une courte production et qui obtiennent avec ses vins l'expression de quelques sols et de quelques vignes. Dans ce cas, ils ont à beaucoup dire les paiements de Carrantigua et Rinconada en Quintanilla de Onésimo.*

*Un bon critère les avalise dans le dessin de ses vins : tous passent pour le chêne et ont une vocation (un fruit, un tanins, une structure, un équilibre) d'élevage.*





**Ribón Tinto Crianza  
Ribera del Duero D.O.**

Art.44-370 /  / 12 x 75 cl.

Ribón Viniedos y Bodegas Valladolid  
Tempranillo 100% - 15°

---



**Ribón Tinto Crianza Magnum  
Ribera del Duero D.O.**

Art.44-310 /  / 1 x 150 cl.

Ribón Viniedos y Bodegas Valladolid  
Tempranillo 100% - 15°

---

**Ribón Tinto Vendimia Seleccionada  
Ribera del Duero D.O.**

Art.44-364 /  / 6 x 75 cl.

Ribón Viniedos y Bodegas Valladolid  
Tempranillo 100% -14.5 °

---



**Ribón Rosado  
Ribera del Duero D.O.**

Art.443-031 /  / 12 x 75 cl.

Ribón Viniedos y Bodegas Valladolid  
Tempranillo 100% - 13.5 °

---



**Ribón Tinto Barrica  
Ribera del Duero D.O.**

Art.44-359 /  / 6 x 75 cl.

Ribón Viniedos y Bodegas Valladolid  
Tempranillo 100% -14.5 °

---





*Bodegas Manzanos donne son nom au groupe d'établissements vinicoles qui représentent le mieux l'identité de la famille Fernández de Manzanos. Il y a trois établissements vinicoles :*

*Azagra et Haro en appellation Rioja et Campanas en appellation Navarre.*

*Dans ces caves, la jeune équipe de la cinquième génération de la famille élabore les vins de qualité qui sont acclamés dans le monde entier. Sa qualité est déterminée par son origine : leurs propres vignobles.*

*Leur vaste superficie de vignobles à différents endroits des appellations leur donne le pouvoir de jouer avec les nuances du terroir. Dans leurs établissements vinicoles, le processus d'élaboration exquis est démontré. En Rioja, ils possèdent la cave emblématique et la plus ancienne de l'appellation à Haro et leur cave contemporaine à Azagra, tous deux utilisant la gravité comme principe d'architecture pour l'élaboration. Campanas est également la plus ancienne cave de l'appellation Navarre. Huit années de croissance soutenue soutiennent ces jeunes qui gagnent jour après jour le respect et la réputation de leurs vins.*





**Rioja Barrientos & Fernandez**

Art.44-380 /  / 6 x 75 cl.

**Bodegas Manzanos**  
**Tempranillo 100% - 14.5°**

---





*La Bodega Luis Cañas est un domaine familial depuis 1928, bien que la famille soit dans le milieu du vin depuis plus de deux siècles. Le vignoble de la Bodega Luis Cañas est situé au cœur de la Rioja, en Espagne, et s'étend sur 90 hectares en propre auxquels s'ajoutent 200 hectares en négoce. Le domaine de la Bodega Luis Cañas a été modernisé et agrandi, avec un nouveau cuvier en 1998 et une cave comptant plus de 4.300 fûts inaugurée en 1999. La Bodega Luis Cañas produit des vins de qualité, contrastés, qui séduisent aux quatre coins du monde et qui figurent en bonne place dans les concours nationaux et internationaux.*





**Luis Cañas Magnum Reserva  
Rioja DOC**

Art.443-100 /  / 6 x 150 cl.

B.Luis Cañas Villabuena  
Tempranillo 95%, Grenache 5% -14°

---

**Luis Cañas Crianza  
Rioja DOC**

Art.443-001 /  / 6 x 75 cl.

B.Luis Cañas Villabuena  
Tempranillo 95%, Grenache 5% -14°

---



**Luis Cañas Reserva  
Rioja DOC**

Art.443-002 /  / 6 x 75 cl.

B.Luis Cañas Villabuena  
Tempranillo 95%, Graciano 5% -14.5°

---



**Luis Cañas Selección Familia  
Rioja DOC**

Art.44-398 /  / 6 x 75 cl.

B.Luis Cañas Villabuena  
Tempranillo 85%, Autres 15% -14.5°

---



# Portugal

# Portugal



HERDADE  
PAÇO DO  
CONDE  
ALENTEJO - PORTUGAL



# HERDADE PAÇO DO CONDE

ALENTEJO - PORTUGAL



## Paço do Conde Tinto V.R.Alentejano

Art.44-500 /  / 6 x 75 cl.  
Herdade Aragonez, Trincadeira,  
Alicante, Touriga Nac.

14.6°



*Herdade Paço do Conde est une entreprise familiale qui remonte à cinq générations et toujours avide de la qualité et de la complexité dans les vins du domaine. Aujourd'hui, les frères Castelo Branco continuent à gérer l'exploitation et à développer la cave et la presse d'huile d'olive. La mission de Herdade Paço do Conde poursuit sa quête pour être à la tête de la production des vins et de l'huile d'olive, tout en offrant à ses consommateurs un produit unique et innovant de qualité constante. Il est important de noter que le domaine de plus de 3000 hectares fait partie du patrimoine historique de l'entreprise.*

*Ils utilisent des cépages rouges tels, l'Aragonez, la Trincadeira, le Castelão, la Touriga Nacional, la Syrah, le Merlot, le Cabernet Sauvignon et l'Alicante Bouschet. Ils utilisent également des cépages blancs comme Antão Vaz, Arinto, Verdelho et Viognier.*

# Italie

---

## Italien



### Brève histoire du vin en Italie

*Les grecs de l'antiquité importèrent la vigne en Italie, mais c'est sous les romains que la plupart des vignobles que l'on retrouve de nos jours furent plantés.*

*Vers la fin de l'Empire, les vétérans de la légion ont reçu le privilège de planter la vigne sur le pourtour méditerranéen, ce vin fut en grande partie exporté à Rome.*

*La culture de l'innovation et du goût se poursuivit au moyen-âge, sous la christianisation et ensuite à la renaissance, particulièrement en Toscane.*

*Le vignoble italien est très riche, chaque région ayant ses propres particularismes géologiques et climatiques. Cependant, on peut distinguer deux grands types de terroirs : ceux qui sont proches de la mer, et ceux qui sont à l'intérieur de la péninsule, sur la chaîne montagneuse des Apennins.*





**Ripasso della Valpolicella,  
Rouge DOC**

Art.44-250 /  / 6 x 75 cl.  
Valpolicella / Corte Giara  
13°



**Senza Parole Primitivo  
Salento IGT Amabile**

Art.44-543 /  / 6 x 75 cl.  
Primitivo 100% - 13°



**Nero d'Avola di Sicilia  
Baroncelli DOC**

Art.44-522 /  / 6 x 75 cl.  
Nero d'Avola 100% - 12.5°



**Senza Parole Primitivo  
Salento IGT Amabile**

Art.44-233 /  / 6 x 50 cl.  
Primitivo 100% - 13°



**Cannonau di Sardegna  
Baroncelli DOC**

Art.44-244 /  / 6 x 75 cl.  
Cannonau 100 % - 13°





**Lambrusco  
Vini Bée**

Art.44-511 /  / 15 x 50 cl.  
Emilia Lambrusco  
Sangiovese 100 % - 8.5°

---



**Rocca d'Abruzzo Montep.  
M. d'Abruzzo**

Art.44-531 /  / 15 x 50 cl.  
Azienda Vinicola Cra Casoli  
Sangiovese 100% - 12.5°

---



**Rosalaccio del Salento  
Toscana**

Art.44-515 /  / 15 x 50 cl.  
11.5°

---



**Cosimo de Medici  
Chianti**

Art.44-533 /  / 15 x 50 cl.  
Vecchia Cantina di Montepulciano  
Sangiovese 100% -12.5°

---



**Frizzantino**

Art.44-517 /  / 6 x 50 cl.  
12°

---





**Salice Salentino Riserva  
Wine-D Salentino DOC**

Art.44-523 /  / 6 x 50 cl.  
Malvasia Nera  
Neroamaro 100% -12.5°



**Primitivo del Salento  
Baroncelli IGT**

Art.44-538 /  / 6 x 50 cl.  
Primitivo 100% - 12°



**Nero d'Avola Sicilia**

Art.44-540 /  / 6 x 50 cl  
Nero D'Avola 100%  
Sicilia - 12.5°



**Cannonau di Sardegna  
Baroncelli DOC**

Art.44-247 /  / 6 x 50 cl.  
Cannonau 100 % - 8.5°





**Nero d'Avola Sicilia  
Baroncelli DOC**

Art.44-235 /  / 15 x 50 cl.  
Nero d'Avola 100% - 13°

---



**Amarone Lunare  
Della Valpolicella DOC**

Art.44-257 /  / 6 x 50 cl.  
Corvina, Rondinella, Molinara  
14.5°

---



**Merlot Tormini, Rouge  
Merlot del Veneto**

Art.44-509 /  / 15 x 50 cl.  
Merlot 100% - 11°

---



**Ripasso della Valpolicella  
D.O Valpolicella**

Art.44-545 /  / 6 x 50 cl.  
Corte Giara  
13.5°

---





*Les limoncello les plus réputés viennent de Capri et d'Amalfi ou sont cultivés traditionnellement des citrons bio, parfaits pour la confection de cet alcool italien. Les citrons de cette région et en particulier ceux de Sorrento se caractérisent par un parfum fort, très peu de graines, un jus abondant et une pulpe délicate. Les plantations qui n'utilisent pas d'engrais chimiques occupent les terrasses du littoral d'Amalfi, proches de la mer, et bénéficient d'un climat et d'un sol parfait.*

**Limoncello  
Mediterranea**

Art.41-100 /  /6 x 2 L.  
Liqueur de citron 100% -28°





---

*La grappa est une eau de vie produite à partir du marc de raisin, typique du Nord de l'Italie, de la Vénétie et du Trentin notamment. L'origine de son nom proviendrait du dialecte piémontais rapa signifiant « marc de raisins ». Il est coutume dans la péninsule italienne de la consommer en digestif à la fin des repas, mais pas seulement !*



**Grappa Lorenzo Inga  
Di Brunello**

Art.41-164 /  / 6 x 50 cl.  
Lorenzo Inga Piémont  
45°

---

**Grappa Lorenzo Inga  
Di Barolo**

Art.41-172 /  / 6 x 50 cl.  
Lorenzo Inga Piémont  
45°

---

**Grappa Lorenzo Inga  
Di Amarone**

Art.41-168 /  / 6 x 50 cl.  
Lorenzo Inga Piémont  
40°

---



**Aperol**

Art.41-109 /  / 6 x 70 cl.  
Un Savant mélanges  
de plantes et de Racines  
11°

---



**Sambuca Molinari**

Art.41-123 /  / 6 x 70 cl.  
Graunes d'anis Herbes  
Aromatiques 40%  
40°

---



**Brandy**

Art.41-151 /  / 6 x 70 cl.  
Brandy de Jerez Solera  
36°

---



**Amaro Lucano**

6 x 70 cl. /  / Art.41-187  
Basilicate  
28°

---



**Amaro Averna Siciliano**

6 x 70cl. /  / Art.44-237  
Fratelli Averna Caltanissetta  
29°

---



**Amaretto**

6 x 70 cl. /  / Art.41-112  
Disaronno Amaretto  
28°

---



*Depuis maintenant plus de 100 ans, Hijos de Rivera est une compagnie indépendante, avec un capital 100% espagnol et familial. Avec un portefeuille de produits incluant bières, eau minérale, vins, cidre, sangria et liqueurs, la compagnie avance avec une croissance remarquable en ayant doublé le chiffre d'affaires dans les cinq dernières années et en consolidant sa position d'opérateur national prestigieux à forte vocation internationale. Les produits de la compagnie sont présents évidemment sur tout le territoire espagnol, mais également dans plus de 30 pays, et sont chaleureusement accueillis par les consommateurs.*

*Les racines de l'histoire résident dans la bière. Le projet est né en 1906 et au travers des années a grandi sous la marque phare du groupe : Estrella Galicia, en incorporant de nouveaux produits comme la 1906 Special Reserve et Estrella Galicia o.o., complétant ainsi une gamme de bières dont la marque est de qualité. Depuis plus de deux décennies la croissance a largement dépassé la moyenne du secteur et les marques du groupe se sont forgées une solide position sur le marché national tout en s'étant étendues à des marchés comme le Brésil, l'Australie, la Chine, la Russie, les Etats-Unis, entre autres.*



**Estrella Galicia 1906**

Art.41-203 /  / 24 x 33 cl.  
6.5°

---



**Estrella Galicia**

Art.41-208 /  / 24 x 25 cl.  
5.5°

---



**Estrella Galicia 0,0**

Art.41-207 /  / 24 x 33 cl.  
0.0°

---

# Espagne

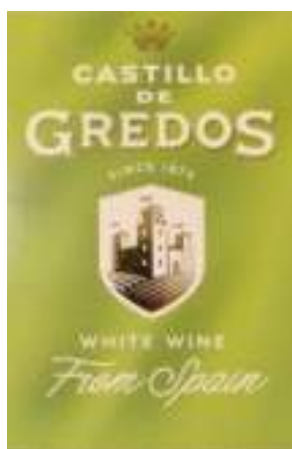
## Spanien



Vin Rouge Castillo Gredo

Art.44-365 /  / 6 x 200 cl.

Tempranillo 100% - 12°



Vin Blanc Castillo Gredo

Art.44-339 /  / 6 x 200cl.

Tempranillo 100% - 12°



## Conditions commerciales générales

### Domaine d'application / Généralités

L'offre se limite au territoire suisse et s'adresse principalement aux partenaires professionnels.

Les présentes conditions commerciales (ensuite appelées CCG dans le texte) s'appliquent à toutes les prestations proposées par Gastrogel Sàrl. Elles font partie intégrante de tous les contrats conclus avec Gastrogel Sàrl.

#### Validité des prix

Les prix facturés par article et par unité sont toujours ceux valables lors du jour de la commande. Les prix mentionnés dans les publications et sur Internet sont, si rien d'autre n'est signalé, fermes et sans taxe sur la valeur ajoutée. Les prix d'actions promotionnelles sont valables à partir de la date du premier jusqu'au dernier jour de l'action. Selon le plan des tournées, la livraison doit avoir lieu au maximum dans les 5 jours ouvrables suivant la fin de l'action.

#### Conditions de livraison

En principe, la livraison est assurée franco domicile par camion et selon le plan des tournées. Les petits envois peuvent être expédiés par la poste. Les envois par téléphérique sont à charge du destinataire, les livraisons par la poste et les frais supplémentaires engendrés par une livraison accélérée, seront reportés sur la facture. A réception de la marchandise livrée (lors du transport via train de montagne/téléphérique, la marchandise est réceptionnée lors du déchargement à la station de la vallée), son emploi et les risques engendrés sont à charge du client. Les emballages prêtés (palettes, conteneurs à roulettes, etc.) restent la propriété de Gastrogel Sàrl et doivent être retournés. Gastrogel Sàrl se réserve le droit de facturer les emballages manquants au client.

#### Livraisons de petites quantités

Dans le cas où le montant de la facture ou la valeur du déchargement serait inférieur à CHF 250.- par jour de livraison, un forfait de livraison de CHF 45.- sera facturé.

#### Réclamations

Fondamentalement, le client s'engage à réceptionner la marchandise commandée. Les quantités et la qualité de la marchandise livrée doivent être immédiatement contrôlées après réception et les éventuelles déficiences doivent être annoncées à Gastrogel Sàrl au plus tard 3 jours ouvrables à partir de la date indiquée, jour de livraison inclus (du lundi au vendredi). Pour les produits frais et surgelés ainsi que la viande de boucherie, ce délai s'élève à 1 jour après la livraison. Les déficiences qui n'auraient pas été reconnaissables à la livraison doivent être annoncées au Call Center de Gastrogel Sàrl immédiatement après leur découverte. Gastrogel Sàrl ne reprend aucune marchandise livrée correctement et sans anicroche. Ceci s'applique également aux unités d'emballages entamés ou les produits dont la durée de conservation est dépassée. La même procédure susmentionnée est en vigueur lors de réclamations sur les transports par train de montagne/ téléphérique et les envois postaux. Le client doit assurer la chaîne du froid lors de renvois de viande fraîche, de produits frais et surgelés. Ce délai étant dépassé, les réclamations ne pourront plus être prises en considération.

#### Conditions de paiement

Les factures doivent être payées dans un délai de 30 jours à partir de la date de facture. Un dépassement du délai met le client automatiquement en faute de paiement même s'il ne reçoit pas de mise en garde particulière. En cas de créance envers Gastrogel Sàrl, la compensation de contre-prétention est exclue.

#### Intérêts sur les versements en retard

En cas de créances échues, un intérêt de 7% (sous réserve de changements de taux d'intérêt) sera facturé. Dès le 2e avertissement, CHF 30.- de frais de rappel seront débités.

#### Compétence juridique

Tous les conflits sont jugés par les tribunaux compétents au siège de Gastrogel Sàrl.  
Seul le droit suisse est applicable.



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Geltungsbereich / Allgemeines

Das Angebot beschränkt sich auf das Gebiet der Schweiz und ist zur Hauptsache auf gewerbliche Partner ausgerichtet.

Die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend AGB genannt) finden auf alle Leistungen des Gastrogel Sàrl, Angebotes Anwendung. Sie sind integrierender Bestandteil aller mit Gastrogel Sàrl abgeschlossenen Verträge.

### Gültigkeit der Preise

Es werden jeweils die am Bestelltage gültigen Preise pro Artikel und Mengeneinheit verrechnet. Die in den Publikationen und im Internet aufgeführten Preise sind, sofern nichts anderes vermerkt, verbindlich und ohne Mehrwertsteuer. Aktionspreise sind gültig vom Startdatum bis zum letzten Tag der Aktion. Die Auslieferung muss, je nach Tourenplan, bis Maximum 5 Arbeitstage nach Ende der Aktion erfolgen.

### Lieferbedingungen

Die Lieferung erfolgt grundsätzlich franko Domizil per Camion und gemäss Tourenplan. Kleinere Sendungen können per Post ausgeliefert werden. Bergbahnsendungen gehen zulasten des Empfängers, Postlieferungen und Mehrkosten aus beschleunigter Belieferung werden in Rechnung gestellt. Mit der Entgegennahme der gelieferten Ware gehen Nutzen und Gefahr auf den Kunden über, bei Bergbahnen erfolgt dies beim Ablad an der Talstation. Das Leihgebinde (Paletten, Rollcontainer etc.) bleibt Eigentum der Gastrogel, Sàrl und muss retourniert werden. Gastrogel Sàrl behält sich vor, fehlendes Leihgebinde dem Kunden in Rechnung zu stellen.

### Kleinstlieferungen

Beträgt der Faktura-, bzw. Abladewert weniger als CHF 250.- pro Liefertag, wird eine Lieferpauschale von CHF 45.- belastet.  
Bestellungen / Informationen

### Reklamationen

Der Kunde verpflichtet sich grundsätzlich zur Abnahme der bestellten Ware. Die Mengen und die Beschaffenheit der gelieferten Ware sind sofort nach Erhalt zu prüfen und allfällige Mängel spätestens nach 3 Arbeitstagen, inklusive Liefertag (Montag bis Freitag), Gastrogel Sàrl, zu melden. Bei Tiefkühl- und Frischprodukten, sowie Frischfleisch gilt eine Frist von 1 Tag nach Lieferung. Mängel, die bei der Anlieferung nicht erkennbar waren, müssen umgehend nach deren Entdeckung der Gastrogel Sàrl, mitgeteilt werden. Fehlerfreie, korrekt gelieferte Ware wird durch Gastrogel Sàrl nicht zurückgenommen. Das gleiche gilt für angebrochene Gebindeeinheiten oder Produkte mit abgelaufener Haltbarkeitsfrist werden nicht zurückgenommen. Für Berg-, Luftseilbahn- und Postsendungen gilt bei Mängelrügen die gleiche, oben erwähnte Vorgehensweise. Bei Rücksendungen von Frischfleisch-, Frisch- und Tiefkühlprodukten muss die Kühlkette vom Kunden sichergestellt werden. Nach diesen Fristen eingehende Reklamationen können nicht mehr berücksichtigt werden.

### Zahlungsbedingungen

Rechnungen sind innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu bezahlen. Mit dem Ablauf der Zahlungsfrist kommt der Kunde ohne besondere Mahnung in Verzug. Gegenüber Forderungen der Gastrogel Sàrl, ist die Verrechnung von Gegenansprüchen ausgeschlossen.

### Zinsen auf verspäteten Zahlungen

Auf überfälligen Ausständen wird ein Zins von 7% (Zinssatzänderungen vorbehalten) in Rechnung gestellt. Ab der 2. Mahnung werden CHF 30.- Mahnspesen belastet.

### Gerichtsstand

Alle Streitigkeiten sind durch die ordentlichen Gerichte am Sitz der Gastrogel Sàrl, zu beurteilen.  
Es ist ausschliesslich schweizerisches Recht anwendbar.



# Visiter notre site web

---

## Actions tout le mois



[ACCUEIL](#)

[GASTROGEL](#)

[PRODUITS](#)

[CONTACT](#)



**Gastrogel Sàrl**

Route de Cossonay 34 - CH-1040 Echallens (VD)

Tél. +41(0)21 706 44 44 - Fax +41(0) 706 44 49

Wtsp. + 41(0)79 865 47 89

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