

SHAPING  
YOUR TASTY  
FUTURE

**ENSEMBLE  
VERS UN AVENIR  
SAVOUREUX**



**BROCHURE D'ASSORTIMENT ET D'INSPIRATION  
FRITERIES & SNACK-BARS**

2019 - 2020

**Vandemoortele**  
FOND 1899

TRADITIONEEL - TRADITIONELLE  
**MAYON(N)AISE**

RISSO

9,44kg (20)

WE LOVE TO SHARE  
KOOKT SNIJDT NIET

# THE PERFECT PARTNERSHIP

## Une entreprise familiale à dimension humaine

Vandemoortele (°1899) est un groupe européen d'entreprises alimentaires de premier plan spécialisées dans deux secteurs : produits de boulangerie et margarines, huiles culinaires, graisses et sauces.

### VISION

**Offrir le nec plus ultra en termes de goût, de qualité et de service**

Nous nous axons entièrement sur les saveurs et préférences locales du consommateur, pour tous nos produits qui, en outre, sont développés dans un environnement de travail qui mise considérablement sur la croissance (personnelle).

### MISSION

**Du goût en cuisine, à table ou en route**

Combinez mordant et goût, avec des solutions pratiques pour les professionnels et des produits en lesquels le consommateur peut avoir confiance. Du petit-déjeuner au dîner, d'un déjeuner sain à un pur délice.

SHAPING  
A TASTY  
FUTURE  
RESPONSIBLY

*Notre planète est notre bien le plus précieux. C'est pourquoi nous misons sur un comportement éthique dans la chaîne des fournisseurs, des processus de production respectueux de l'environnement, un lieu de travail sûr et varié pour nos employés et la sécurité alimentaire. Ainsi, nous créons une alimentation agréable et savoureuse, de manière responsable.*



## 1/ SHAPING YOUR PRODUCT RANGE

### Le choix est essentiel

Pour pouvoir satisfaire les différences de goût subtiles de vos clients, Vandemoortele a créé une gamme particulièrement étoffée de **produits alimentaires fiables** et **d'accessoires** qui sont spécialement conçus pour les frituristes et auxquels des innovations s'ajoutent régulièrement.



## 2/ SHAPING YOUR CREATIVITY

### Le chemin le plus rapide vers une plus grande expérience culinaire

Laissez libre cours à votre créativité. Combinez différentes **sauces** ou apportez de la diversité dans vos hamburgers grâce à quantité de **sandwiches croustillants et mous**. Suivez-nous sur Facebook et soyez les premiers à découvrir les derniers conseils & astuces. Consultez également nos pages d'inspiration sur [www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com) où vous trouverez entre autres de succulentes recettes « street food » ou envoyez un e-mail à [vdmprofessional@vandemoortele.com](mailto:vdmprofessional@vandemoortele.com) si vous souhaitez recevoir la brochure.

**f VandemoorteleProfessional**



Consultez sans tarder notre page Facebook

# 5/ ATOUTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



## 3/ SHAPING YOUR KNOWLEDGE

### Découvrez, partagez, expérimentez

Les **délégués commerciaux** de Vandemoortele seront ravis de vous informer des dernières tendances et tout nouveaux produits. Nos conseillers culinaires de la Vandemoortele Master Class **vous dispenseront en outre** des conseils pratiques pour faire évoluer votre entreprise. Vous pourrez ainsi faire la différence pour vos clients. Envoyez un e-mail à [masterclass@vandemoortele.com](mailto:masterclass@vandemoortele.com) pour plus d'informations.



## 4/ SHAPING YOUR CUSTOMER EXPERIENCE

### Petits détails, grande incidence

Étonnez de temps à autre vos clients avec un petit plus, par exemple un petit pot de sauce gratuit. L'amour passe par l'estomac mais l'œil veut aussi être choyé. Consultez dès lors notre banque de médias pour des photos et vidéos appétissantes. **Mettez vos actions en évidence et convainquez vos clients.**



*Téléchargez des photos attrayantes*



## 5/ SHAPING YOUR SALES

### Nous vous aidons à stimuler vos ventes

Devenez **ambassadeur** de Vandemoortele et bénéficiez de quantité d'avantages, notamment des sauces gratuites, un beachflag, des petits pot de sauce et d'autres sympathiques suppléments. La visibilité et le rayonnement de votre entreprise s'en trouveront accrus : la recette pour plus de ventes ! Demandez plus d'informations à votre délégué commercial.

**WE LOVE  
TO SHARE  
GOOD TASTE  
WITH YOU**

---

# TOUT POUR LE PARFAIT PARTENARIAT

## SAUCES P 6

Des aliments frits sans sauce, c'est comme un vase sans fleurs : ça n'a aucun sens. Notre assortiment étoffé va des variétés classiques bien connues telles que la Mayonnaise, la Cocktail et la Béarnaise, jusqu'à des spécialités uniques comme la Tomataise et la Sauce Loumpia. Le large éventail de Vandemoortele® dénombre plus de 27 goûts différents qui feront indubitablement saliver vos clients dès qu'ils entrent chez vous.

## GRAISSES À FRIRE P 10

Créez le goût traditionnel des frites grâce aux graisses à frire solides et semi-liquides de RISSO®.



## VINAIGRETTES P 9

Donnez ce petit plus à vos salades et hamburgers. De douces à des saveurs du Sud et relevées, pour une touche originale qui donne envie de plus !



## HUILES P 11

Les huiles à frire de Vandemoortele® sont numéro un depuis des lustres. Des huiles végétales de qualité, composées des meilleurs ingrédients.

## PAINS P 12

Pour un hamburger, le choix du pain est décisif mais avec Vandemoortele, vous pouvez avoir tous vos apaisements. Mou, croquant, blanc, gris ou multicéréales.

**Vandemoortele, votre partenaire pour toutes vos huiles, sauces ou vinaigrettes**

Seul le nec plus ultra est assez bon. C'est pourquoi toutes les **huiles culinaires et à frire, sauces froides et vinaigrettes** de notre assortiment contiennent exclusivement les meilleurs ingrédients qui soient. Des produits préparés dans les règles de l'art, spécialement pour vous. Surprenez vos clients à chaque fois avec la présentation la plus originale et un goût hyper frais.

**ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR**



**QUALITÉ OPTIMALE**

Vandemoortele utilise uniquement des œufs de poules élevées en plein air. Ces œufs proviennent de poules qui, outre le poulailler, ont aussi accès à un parcours extérieur. Cet espace extérieur est en majeure partie recouvert de végétations et fournit un abri et de l'eau potable. Des poules élevées en plein air souffrent moins de stress et ça se goûte aux œufs et bien entendu également dans les mayonnaises et sauces Vandemoortele®.

**MAYONNAISES TRADITIONNELLE ET PLUS**



**VINAIGRETTES LÉGÈRES ET DOUCES**



**SAUCES FROIDES CLASSIQUES ET SPÉCIALITÉS**



**KETCHUP**



**MOUTARDE**



**CONDIMENTS**



Découvrez notre assortiment complet de sauces dans le tableau à l'arrière ou sur le site internet !

## SAUCES



Soyez étonné  
grâce aux tout  
nouveaux goûts

## NOUVEAUTÉ SAUCE CHEESY

Say 'cheese'

NAPPAGE - DIPS - SAUCE POUR HAMBURGERS

Cette mayonnaise peut être **légèrement réchauffée** et **enrichie au fromage** accompagnera à merveille des frites ou encas et convient idéalement pour y plonger des bouchées froides ou comme sauce pour hamburgers. Un incontournable absolu que vous devez absolument avoir goûté!

★  
**THERE'S A STORY  
BEHIND  
EVERY SAUCE**  
★



## NOUVEAUTÉ SPICY HANNIBAL

Creamy 'n spicy

DOUCE - TOMATE - OIGNON

Vous avez déjà goûté la version légèrement piquante de notre Hannibal douce ? Cette onctueuse sauce, avec entre autres plus de poudre de piments et extrait de poivre est un régal avec de la viande et des snacks.

“NOUS UTILISONS **LES SAUCES  
VANDEMOORTELE®** PARCE QU'ELLES SONT  
TOUT SIMPLEMENT EXQUISES”

FRITERIE DES HAUTES DE SACOGNES  
de Léglise

Nous servons quasiment toutes les sauces de Vandemoortele®. Nous les utilisons parce qu'elles sont tout simplement exquises, surtout la mayonnaise ! Les baguettes sont également très pratiques car elles sont pré-coupées en deux et pré-cuites. Un régal sont les Pistolets Jumbo, à s'en lécher les doigts !



## ACCESSOIRES



### POMPES À SAUCE DISTRIBUTEURS ET PRÉSENTOIRS

Vandemoortele a pensé à vous : des pompes à sauce, distributeurs et présentoirs ergonomiques et pratiques. Ainsi, vous pourrez joliment présenter vos sauces à vos clients et optimiser votre travail. Plus de ventes et des clients plus rapidement servis, vous faites ainsi d'une pierre deux coups !



Vous avez besoin d'une pompe à sauce ou d'un accessoire ? Surfez sur [vdmprofessionalshop.be](http://vdmprofessionalshop.be)

# VINAIGRETTES

## Possibilités infinies et goût raffiné

Grâce au vaste assortiment de vinaigrettes de Vandemoortele®, vous apporterez la parfaite finition culinaire finale à toute préparation. Optez pour une vinaigrette à base de miel et de moutarde, de vinaigre balsamique, de pesto, voire à la framboise et à l'échalote. Choyez vos clients en apportant une touche remarquable et subtile à vos plats.



Également dans des portions individuelles



### VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE



### VINAIGRETTE AU MIEL ET À LA MOUTARDE



### YOGORETTE



## Prêtes à l'emploi, idéales pour emporter

Rien ne donne autant de satisfaction que de verser une succulente sauce ou vinaigrette sur son plat préparé lorsque l'on a faim. C'est pourquoi, Vandemoortele vous propose également **des petits pots de sauces** prêts à l'emploi, à emmener en déplacement afin que, quelques heures après la préparation, vos clients puissent se régaler d'un plat encore tout aussi frais et croustillant. Goûtez la différence.





“VANDEMOORTELE EST UN **PARTENAIRE** PAR EXCELLENCE POUR **LES SAUCES** ET **LES GRAISSES.**”

**FRITERIE CHEYAN**  
de Frasnes Lez Buissenal

Nous avons essayé plusieurs marques de sauces et de graisses et nous sommes convaincus d'avoir retenu le partenaire par excellence. Vandemoortele était manifestement le meilleur choix !  
C'est une collaboration très agréable. Mon délégué commercial tient ses promesses et fait également ce que nous attendons : il nous informe toujours lorsque de nouveaux produits Vandemoortele® sont lancés sur le marché.



**RISSE®**, notre fidèle partenaire depuis des années

Vandemoortele propose un assortiment étoffé de produits de qualité RISSO® et cette qualité n'est pas le fruit du hasard. Toutes les huiles et graisses ont été composées avec soin et sont 100 % végétales. Rien que des produits où le professionnalisme et la qualité se goûtent tout simplement. Des formules maison uniques pour cuire, rôtir et frire.

**GRAISSES À FRIRE SEMI-LIQUIDES**



**GRAISSE À FRIRE SOLIDE**



**CONSEILS UTILES**

- ✓ contrôlez régulièrement la température de votre graisse, évitez de la chauffer plus que nécessaire
- ✓ cuisez à la température la plus basse possible : idéalement à 175 °C, de préférence sans dépasser les 180 °C
- ✓ retirez régulièrement les restes de cuisson de votre huile afin d'en prolonger la durée de vie
- ✓ enlevez d'abord les cristaux de glace des produits surgelés
- ✓ remplacez à temps votre huile pour améliorer la qualité de vos produits finis



Découvrez tout concernant nos graisses sur le site internet !

## Spécialiste n°1

Vandemoortele et huiles, ces mots se prononcent quasiment d'une seule traite. Nos huiles sont durables et se caractérisent par leur rendement élevé et une qualité haut de gamme. Dans notre assortiment, vous trouverez l'huile appropriée pour toute application.



### HUILE À FRIRE RISSO CHEF



### HUILE RISSO BUFFET



### HUILE À FRIRE RISSO BALANCE



### RISSO EVOLUTION CUIRE ET RÔTIR



### RISSO® CHEF

Une huile pour friture composée d'huiles végétales soigneusement sélectionnées pour la restauration professionnelle.

- ✓ **huile de tournesol** à haute teneur en acide oléique : les fritures résistent mieux aux hautes températures grâce aux acides gras monoinsaturés
- ✓ **huile de tournesol** : donne un bon goût au produit frit
- ✓ **huile de palme** : très résistante à la chaleur, beau résultat de cuisson
- ✓ **huile de maïs** : excellente saveur, belle coloration
- ✓ **huile de colza** : procure un meilleur goût dans une huile composé
- ✓ **anti-moussant** : formation de mousse fortement réduite, ralentit l'oxydation de l'huile et en prolonge ainsi la durée de vie

“NOUS SOMMES TRÈS RAVIS DE LA **COLLABORATION** AVEC VANDEMOORTELE”



### FRITERIE LA BASCULE de Templeuve

Nous avons de bons contacts avec notre délégué commercial de Vandemoortele. Il nous informe toujours de nouvelles actions, sauces ou d'autres nouveautés. Il nous remet parfois également des recettes utiles ou des échantillons à goûter. Une collaboration dont nous sommes réellement enchantés !



## PAIN

### Nouvelles formes, nouveaux goûts

Pour un hamburger, le choix du pain est essentiel. Optez pour les sandwiches artisanaux de Vandemoortele et choyez vos clients grâce à de nouveaux goûts. De délicieusement croquants à onctueusement mous, pour une **belle présentation** et une **plus-value savoureuse**. Les Flaguettes sont les pains de prédilection pour les hamburgers parmi quantité de frituristes. Demandez des astuces personnalisées à votre délégué commercial.



Découvrez toutes les recettes  
« street food »  
sur notre site internet

**STREET**  
LOVERS



GREEK WAY

B375



ROSEN  
BURGER

B898

Des  
nouveautés  
incontour-  
nables

#### ROSEN ROLL BLANC



90 G

B898

#### ROSEN ROLL FONCÉ



90 G

B899

#### PISTOLET JUMBO



90 G

B268

★  
**THERE'S A STORY  
BEHIND  
EVERY SANDWICH**  
★

## PAIN

### PAIN BAGUELINO BLANC MULTICÉRÉALES



### PAIN BAGUELINO GRIS MULTICÉRÉALES



### DEMI-BAGUETTE EXPRESS (PAIN CUIT PRÉCOUPÉ)



### FLAGUETTE



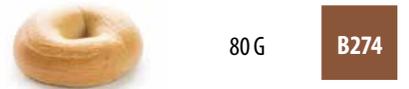
### FLAGUETTE MULTICÉRÉALES



### PANINO (GRILLÉ ET PRÉCOUPÉ)



### BAGEL NATUR



### BAGEL SÉSAME



### ASSORTIMENT DE MINI-PAINS DE L'EMPEREUR



## “VANDEMOORTELE SE DISTINGUE PAR SA QUALITÉ ET SON GOÛT”

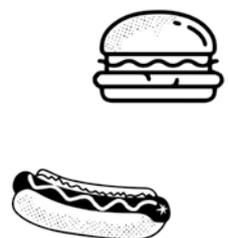
### FRITERIE ROUTE 66 de Bouillon

J'ai choisi Vandemoortele pour son excellente qualité et son succulent goût. Les Flaguettes, le petit pain tigre et la focaccia classica de l'assortiment Banquet d'Or® sont mes produits préférés et je les sers dans mon commerce.

### PIZZA MARGHERITA



### FOCACCIA POMODORINI



Vandemoortele

## MASTER CLASS.

### Apprenez de nos Masters of Taste

Dans nos Master Studios de Gand, découvrez les dernières **tendances et nouveautés**, laissez-vous **inspirer** et apprenez de nos maîtres. Inscrivez-vous à une Master Class et apprenez à travailler avec les classiques et nouveaux-venus de Vandemoortele. Vous y découvrirez de **nouvelles techniques** et glanerez de précieuses informations concernant les préférences gustatives du consommateur.



SPICY  
FOCACCIA  
TOAST

### Ensemble pour une entreprise florissante

Vandemoortele est là pour les entrepreneurs passionnés et, dès lors, également pour les débutants. Nos spécialistes alimentaires aiment partager leurs connaissances et expérience culinaires avec vous. Découvrez, ensemble, tous les produits, tendances et techniques et laissez-vous inspirer !

### SUIVEZ NOTRE MASTER CLASS

Une démo ou une Master Class vous intéresserait ? Vous avez des questions ou besoin d'un soutien technique ? Vous venez commencer une frieterie et vous êtes intéressé à suivre une formation 'Master Class' ? [masterclass@vandemoortele.com](mailto:masterclass@vandemoortele.com)



DIRTY  
VEGAN  
WINGS

# THINK OUTSIDE THE BOX

---

## DIRTY FRIES

AVEC CHEESY SAUS,  
JALAPEÑOS ROUGES,  
OIGNONS DE PRINTEMPS,  
CHILLI CON CARNE  
ET GROS SEL MARIN



# SHAPING YOUR TASTY FUTURE

Stagner équivaut à reculer. C'est pourquoi nous abordons l'avenir avec vous avec le sourire. En effet, le monde change à un rythme effréné et bien que ce ne soit pas toujours simple, de nombreuses opportunités intéressantes s'offrent à nous. Vandemoortele se fera un plaisir de vous guider. De vous inspirer avec quantité d'idées et de recettes afin que vous puissiez optimiser votre assortiment, votre créativité, vos connaissances, votre expérience du client et vos ventes. En route vers un avenir savoureux.

1/  
SHAPING  
YOUR  
**PRODUCT  
RANGE**

2/  
SHAPING  
YOUR  
**CREATIVITY**

3/  
SHAPING  
YOUR  
**KNOWLEDGE**

4/  
SHAPING  
YOUR  
**CUSTOMER  
EXPERIENCE**

5/  
SHAPING  
YOUR  
**SALES**

## NOS MARQUES



DES  
QUESTIONS?

N'hésitez pas  
à nous contacter.  
Nous serons ravis  
de vous aider !

 **Vandemoortele**  
shaping a tasty future

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent  
Tel 09 240 17 41 | [customer.service.vamix@vandemoortele.com](mailto:customer.service.vamix@vandemoortele.com)

[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com) | [f VandemoorteleProfessional](#)

# DEVENEZ VOUS AUSSI UN AMBASSADEUR VANDEMOORTELE

**10+1  
ACTION**



**10 + 1 GRATUIT EN EXCLUSIVITÉ POUR  
LES AMBASSADEURS VANDEMOORTELE**



**vandemoortele**  
ANNO 1899

**ICI VOUS  
GOÛTEZ  
LES SAUCES  
LES PLUS  
SAVOUREUSES**

## Mon avantage ?

- ✓ 10+1 gratuit sur mayonnaise et de vinaigrette (10 l) durant toute une année
- ✓ petits pots de sauce Vandemoortele®
- ✓ un beachflag
- ✓ de chouettes suppléments et des actions exclusives, notamment des fourchettes, serviettes, promos sur des sauces ...
- ✓ un label ambassadeur

## Plus d'infos ?

Contactez votre représentant Vandemoortele pour découvrir les conditions de l'action



## Un aperçu de notre assortiment

Vandemoortele dispose d'un assortiment étoffé de produits de qualité. Vous en trouverez une vue d'ensemble sur notre site internet. Vous pouvez également demander le catalogue de produits complet à votre délégué commercial Vandemoortele.



N° d'art.	Description	Poids	Pièces / carton
<b>SAUCES</b>			
<b>MAYONNAISES</b>			
1545	Mayonnaise 2,5 L	2,5 L	1
1688	Mayonnaise 5 L	5 L	1
1667	Mayonnaise 10 L	10 L	1
73000067	Mayonnaise 1 L	1 L	6
401816	Mayonnaise 3 L	3 L	3
401808	Mayonnaise 5 L	5 L	1
401806	Mayonnaise 10 L	10 L	1
401358	Mayonnaise plus 10 L	10 L	1
<b>DRESSINGS</b>			
401802	Louisiana Jaune Dressing 10 L	10 L	1
401804	Louisiana Bleu Dressing 10 L	10 L	1
2818	Mayolight 10 L	10 L	1
73000072	Sauce frites douce 1 L	1 L	6
401842	Sauce frites douce 3 L	3 L	3
73000030	Vitelma Dressing Light 5 L	5 L	1
<b>SAUCES FROIDES</b>			
<b>CLASSIQUES</b>			
73000079	Andalouse 1 L	1 L	6
401821	Andalouse 3 L	3 L	3
4868	Andalouse 5 L	5 L	1
73000080	Tartare 1 L	1 L	6
401838	Tartare 3 L	3 L	3
4856	Tartare 5 L	5 L	1
73000069	Cocktail 1 L	1 L	6
401829	Cocktail 3 L	3 L	3
4855	Cocktail 5 L	5 L	1
401805	Cocktail Traiteur 10 L	10 L	1
73000075	Béarnaise extra 1 L	1 L	6
401825	Béarnaise extra 3 L	3 L	3
<b>SPÉCIALITÉS</b>			
73000065	Hannibal 1 L	1 L	6
401832	Hannibal 3 L	3 L	3
73000136	Hannibal 10 L	10 L	1
73000129	Spicy Hannibal 1 L	1 L	6
73000140	Cheesy Sauce 1 L	1 L	6
73000071	Samurai 1 L	1 L	6
401836	Samurai 3 L	3 L	3
73000135	Samurai 10 L	10 L	1
73000073	Pepper 1 L	1 L	6
73000051	Pepper 3 L	3 L	3
73000078	Américaine 1 L	1 L	6
401819	Américaine 3 L	3 L	3
73000088	Hawaï 1 L	1 L	6
401833	Hawaï 3 L	3 L	3
73000087	Bourgy Burger 1 L	1 L	6
401826	Bourgy Burger 3 L	3 L	3
73000074	Curry 1 L	1 L	6
401831	Curry 3 L	3 L	3
73000076	Tomataise 1 L	1 L	6
73000077	Tomataise Pili-Pili 1 L	1 L	6
73000066	Martino 1 L	1 L	6
73000070	Ail 1 L	1 L	6
73000081	Sauce loumpia 1 L	1 L	6
<b>KETCHUP</b>			
73000064	Tomato Ketchup 1 L	1 L	6
401814	Tomato Ketchup 3 L	3 L	3
73000085	Tomato Ketchup 5 L	5 L	1
73000063	Curry Ketchup 1 L	1 L	6
401812	Curry Ketchup 3 L	3 L	3
<b>MOUTARDE</b>			
73000068	Moutarde 1 L	1 L	6
401817	Moutarde 3 L	3 L	3
401807	Moutarde 5 L	5 L	1

N° d'art.	Description	Poids	Pièces / carton
<b>CONDIMENTS</b>			
401822	Cornichons fins 2,4 L	2,4 L	2
73000036	Pickles 2,4 L	2,4 L	2
401818	Petits oignons 2,4 L	2,4 L	2
402105	Dill Chips Tranches de cornichon 2,4 L	2,4 L	2
<b>PORTIONS</b>			
401720	Tartare 20 ml	20 ml	120
401719	Ketchup 20 ml	20 ml	120
401722	Moutarde 20 ml	20 ml	120
401717	Mayonnaise à la Moutarde 20 ml	20 ml	120
401718	Cocktail 20 ml	20 ml	120
401726	Andalouse 40 ml	40 ml	120
401725	Mayonnaise aux œufs 40 ml	40 ml	120
401721	Light dressing 20 ml	20 ml	120
<b>VINAIGRETTES</b>			
<b>CLASSICS</b>			
73000058	Vinaigrette Ciboulette 750 ml	750 ml	6
401724	Vinaigrette Ciboulette 2 L	2 L	6
401360	Vinaigrette Miel-Moutarde 2 L	2 L	6
<b>YOGORETTE</b>			
73000057	Yogorette 750 ml	750 ml	6
7281	Yogorette 2 L	2 L	6
<b>PORTIONS</b>			
401724	Vinaigrette Ciboulette 40 ml	40 ml	120
73000132	Vinaigrette Miel-Moutarde 20 ml	20 ml	120
<b>HUILES</b>			
<b>HUILES COMPOSÉE</b>			
1003444	Huile fine pour friture 15 L Can-In-Box	15 L	1
1003073	Risso Chef huile pour friture 5 L	5 L	3
1003071	Risso Chef huile pour friture 15 L	15 L	1
1003069	Risso Chef huile pour friture 10 L	10 L	1
1003072	Risso Chef huile pour friture 25 L	25 L	1
1003076	Risso Balance Huile pour friture 15 L	15 L	1
1003074	Risso Buffet Huile pour friture 3 L	3 L	6
1003075	Risso Buffet Huile pour friture 25 L	25 L	1
<b>GRAISSES</b>			
<b>GRAISSES À FRIRE SEMI-LIQUIDES</b>			
405961	Risso Longlife 10 L seau en métal	10 L	1
409598	Risso Longlife 10 L bag-in-box	10 L	1
414544	Risso Longlife 10 L seau en plastique	10 L	1
<b>GRAISSES À FRIRE SOLIDES</b>			
4880	Graisse à frire Risso Palm 2,5 kg	2,5 kg	4
6939	Graisse à frire Risso Fri 2,5 kg	2,5 kg	4
4132	Graisse à frire blanc de bœuf 2,5 kg	2,5 kg	4
<b>MARGARINES</b>			
<b>RISSO</b>			
412503	Risso Evolution 750 ml flacon	750 ml	9
412504	Risso Evolution 3 L	3 L	4
<b>PAIN</b>			
<b>PAINS RUSTIQUES</b>			
B667	Sandwich Baguelino blanc multicéréales	125 g	60
B668	Sandwich Baguelino gris multicéréales	125 g	60
<b>PETITS PAINS</b>			
MB6	Assortiment de mini-pains de l'Empereur	32 g	100
<b>SANDWICHES RONDS</b>			
B268	Pistolet Jumbo	90 g	60
B898	Rosen roll blanc	90 g	40
B899	Rosen roll foncé	90 g	40
<b>SANDWICHES ET PETITS PAINS MOUS</b>			
B274	Bagel natur	80 g	40
B275	Bagel sésame	80 g	40
<b>SPÉCIALITÉS DU SUD</b>			
B399	Flaguette	100 g	28
B831	Flaguette multicéréales	100 g	28
L91C	Panino (grillé et précoupé)	80 g	54
<b>BAGUETTES ET PICCOLOS</b>			
B375	Demi-baguette Express (pain cuit et précoupé)	130 g	50
<b>SNACKS</b>			
L85	Pizza margherita	220 g	36
L64	Focaccia Pomodorini	200 g	40

**ACTION ÉPARGNE**

Épargnez pour de chouettes cadeaux ou des pompes gratuites !

