

TOPAZE  
STRADA

2023



# Catalogue produits

SARL TOPAZE      SARL STRADA  
SIÈGE SOCIAL 16 CHEMIN DES MANGUIERS 97410 SAINT PIERRE  
DÉPOT 19 RUE DES LIANES D'OR 97430 LE TAMPON



---

TOPAZE

---

---

2023

---



SARL TOPAZE  
SIÈGE SOCIAL 16 CHEMIN DES MANGUIERS 97410 SAINT PIERRE  
DÉPOT 19 RUE DES LIANES D'OR 97430 LE TAMPON



---

# ÉDITO

---

Chers professionnels de la PIZZERIA,

Depuis 1986, nous développons et distribuons des produits pour les pizzerias avec une offre correspondant aux besoins et aux enjeux de chacun d'entre vous . Nous sommes heureux d'être à vos côtés et de vous accompagner dans le développement de vos points de vente.

Depuis notre reprise, nous cherchons à vous proposer une gamme de produits de plus en plus riche en gamme en travaillant avec des fournisseurs détenteurs de véritables savoir-faire.

L'année 2022 a été une année compliquée en terme d'approvisionnement et surtout d'augmentation des produits.

Il semblerait que 2023 soit une année charnière, certains industriels on pratiqué des hausses considérables que nous avons dû en partie répercuter sur nos offres Nous essayons de faire au mieux et de minimiser l'impact mais il est parfois pas impossible d'absorber ces surcoûts.

Nous travaillons maintenant à imaginer des circuits de livraison toujours plus fiables et plus courts tout en cherchant à limiter notre impact carbone.

Mozza Run et Champignons locaux sont les deux produits que nous vous avons proposés et qui sont un franc succès pour le bonheur de tous

Cette année nous commercialiserons de la glace "PEI" avec notre nouveau partenaire LEU PITON GLACE qui nous l'espérons connaît correspondra à l'attente de vos clients.

Sortant d'une période chahutée où les différentes formes de restauration italienne de qualité ont pu démontrer leur indéfectible popularité, il nous a semblé utile de réunir désormais nos offres TOPAZE et STRADA dans un même catalogue pour vous offrir un maximum de possibilités et d'opportunités.

Enfin, nous avons profité de cette nouvelle édition pour améliorer la présentation d'un maximum de produits et ajouter des dizaines de nouveautés que nous avons mises sur le marché ces derniers mois.

N'hésitez pas à contacter nos commerciaux, ils sauront vous proposer les produits les mieux adaptés à vos contraintes opérationnelles et auront grand plaisir à vous faire partager leur passion pour la pizza et la restauration italienne.

TOPAZE / STRADA



---

## GUIDE DES PRODUITS

---

Produit Frais Produit  
Surgelé C°  
Produit Ambient Produit  
fabriqué en France  
Produit fabriqué en Italie  
Appellation d'Origine  
Protégée (AOP/DOP)  
Produit BIO Viande  
Française  
Produit Pimenté

---

## SOMMAIRE

---



### PANIFICATION

- Farines



### ÉPICERIE

- Tomates  
- Champignons  
- Légumes  
- Olives  
- Produits de la mer  
- Autres  
- Huiles  
- Condiments



### MOZZARELLA PEI



### FROMAGES

- Prédécoupés IQF  
- Mozzarella - topping



### VIANDES

- Charcuteries



### LÉGUMES

- Champignons frais-salades



### BOISSONS

- Limonades - Sodas - Bières -  
Sodas



### EMBALLAGES

### DESSERTS

---

## PLANIFICATION

---

# Une histoire savoureuse et colorée

Il existe de nombreuses techniques de panification que l'on peut classer en trois grandes familles.

- Empâté direct : c'est une méthode de fabrication en une phase où l'on intègre directement des levures à la pâte.
- Empâté indirect : on procède ici en deux phases, avec la fabrication d'un petit levain (biga, solide ou poolish, liquide) et l'intégration de ce dernier à l'empâté final.
- Empâté naturel : cette technique utilise un ferment héréditaire et naturel.

Se former est la clé pour connaître et maîtriser la technique de panification visée ! Non seulement cela facilite le travail de l'artisan, mais la qualité du produit fini est incomparable et régulière. Par ailleurs, les chefs d'entreprise peuvent ainsi mieux recruter et encadrer leurs équipes.

Panification : C'est l'ensemble des étapes de fabrication pour arriver au résultat final, la pâte.



## LA PASSIONE PER LA PIZZA



Farine Type 00  
Bleue Claire Azzura  
W200

Force boulangère  
faible pour pizza  
savoureuse digeste.

SAC de 25kg



Farine Type 00  
Verte  
W250

Pâte facile à travailler,  
élastique et résistante.  
Temps de levage court.

SAC de 25kg



Farine Type 00  
Bleue foncé  
W330

Excellente force  
boulangère, élasticité  
idéale et très équilibrée

SAC de 25kg



FARINE SEMOULE  
DE BLE

Idéal pour le fleurage

SAC de 10kg



Farine Type 00  
Rouge  
W390

Temp de levage long, pâte  
élastique, extensible et  
résistante.

SAC de 25kg



Farine Type 00  
Manitoba  
W410

Bonne élasticité, force  
boulangère très forte et  
levage optimal.

SAC de 25kg



Farine NAPOLITAINE  
Type 00  
W300

Facile à travailler avec une  
mie légère authentiques  
pizzas napolitaines

SAC de 25kg



Farine Type 1  
MACINATA PIETRA

Farine de blé 100%  
Italien, recommandée  
par l'Associazione  
Verace Pizza  
Napoletana.

SAC de 25kg





Farine Type 00  
Bleue Claire Azzura  
W200

Force boulangère  
faible pour pizza  
savoureuse digeste.

SAC de 10 kg



Farine Type 00  
Verte  
W250

Pâte facile à travailler,  
élastique et résistante.  
Temps de levage court.

SAC de 10 kg



Farine Type 00  
Bleue foncé  
W330

Excellente force  
boulangère, élasticité  
idéale et très équilibrée

SAC de 10 kg



Farine Type 00  
Rouge  
W390

Temp de levage long, pâte  
élastique, extensible et  
résistante.

SAC de 10 kg



Farine NAPOLITAINE  
Type 00  
W300

Facile à travailler avec une  
mie légère authentiques  
pizzas napolitaines

SAC de 10X 1 kg



FORMATS  
10 kg

## LA PASSIONE PER LA PIZZA



### Farine Type 2 SEMINA W340

Temps de levage lent.  
Saveur authentique et un  
parfum très agréable

SAC de 10kg



### Farine SPOLVERINA

Farine de fleurage.

SAC de 10kg



### Levure mère sèche NATURKRAFT

Pâtes croustillantes et  
dorées au goût  
authentique.

SAC de 10kg



### Farine Grano Fronto

Mélange semi-complet.  
Pâtes croustillantes,  
sucrées, parfumées et  
rustiques

SAC de 10kg



### Farine PIZZASOIA Semilavorata

Augmente le croustillant  
et développe un meilleur  
brunissement de la  
croûte.

SAC de 10kg



### Farine RIMACINATA

Semoule de blé moulue  
très finement.

SAC de 10kg



### Levure mère sèche NATURKRAFT

Fabriqué à partir de  
levure mère séchée en  
poudre spéciale  
recommandé dans tous  
les types de pâte.  
Paquet de 500gr



### Farine Intégrale MORA

Facilite la pâte à monter  
avec un goût  
authentique et rustique.

SAC de 10kg



A stocker dans un lieu sec et tempéré



## TRADIZIONNE ITALIANA



Farine Type 00  
Nobilgrano bleu  
W290

10 heures de levage à température ambiante et 24 heures en chambre froide.

SAC de 10kg



Farine Type 00  
Nobilgrano vert  
W340

12 heures de levage à température ambiante ou 48 heures chambre froide.

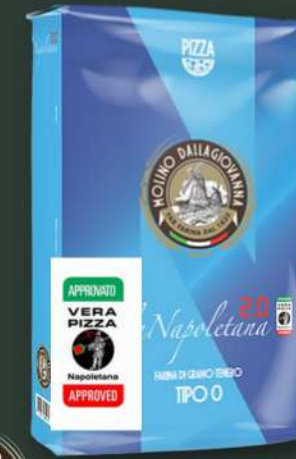
SAC de 10kg



Farine Type 00  
rouge  
W390

16 h de levain à température ambiante ou 72 h en chambre froide.

SAC de 25kg



NAPOLITAINE 2.0

Corniche parfaitement élaborée et dorée, une pâte souple, élastique et facilement pliable

SAC de 25kg



Farine Type 00  
MANITOBA  
W390

Bonne élasticité, force boulangère très forte et levage optimal.

SAC de 25kg



GRANITO  
Dallagiovanna

Farine de fleurage.  
Granulé et bien équilibré.  
conçu pour la production de pâtes fraîches et pizzas.

SAC de 5kg



GRANITO  
Dallagiovanna

Farine de fleurage.  
Granulé et bien équilibré.  
conçu pour la production de pâtes fraîches et pizzas.

SAC de 25kg



Farine  
RIMACINATA

Semoule de blé moulue très finement.

SAC de 5kg



À stocker dans un lieu sec et tempéré

STRADA  
CROSTACE PUM  
PIZZERIA

### FARINE VIVACE



Farine de blé tendre type « 00" farine de qualité supérieure qui vous permet d'obtenir une pâte toujours extensible et facile à travailler.

SAC de 25kg

### FARINE SUPER



Super est une farine obtenue à partir du broyage des meilleurs grains de force, avec une valeur protéique élevée.

SAC de 25kg

### FARINE CLASSICA



Classica est un mélange de farines obtenue à partir de la mouture de grains mous il convient à la préparation de pizza napolitaine typique.

SAC de 25kg



## Farine Type 00 TOPAZE VERTE

Spécial pizza  
Farine de blé tendre  
Force Boulangère > 180

Conditionné en pack de  
10X1kg

Meilleures  
ventes

 A stocker dans un lieu sec et tempéré



**Farine Type 00  
MOULIN VERT**  
Farine de blé tendre

Conditionné en pack de  
10X1kg



**Farine de fleurage  
Topaze**

Conçue pour étaler  
les pâtes à pizzas.  
SAC de 10kg



**Sel de mer  
Topaze**

Sel de mer

SAC de 25kg



**Levure sèche**

Levure sèche

Conditionné en pack de  
500gr



**Farine T 65  
CLASSIQUE BLEU**

Farine Spéciale  
Fabrication de samoussas  
Farine de blé tendre

SAC de 25kg



**Farine PRESTIGE**

Force boulangère  
faible pour pizza  
savoureuse digeste.

SAC de 25kg



**Farine TOPAZE**

Spécial pizza  
Farine de blé tendre  
Force Boulangère > 180

Conditionné sac de 25kg



**Farine Type 00  
TOPAZE BLEU  
W290**

Farine de blé tendre  
spéciale pizza

SAC de 25kg

A stocker dans un lieu sec et tempéré

EPICERIE

EPICERIE



## TRADITION, AUTHENTICITE ET TERROIR NAPOLITAIN

# Valgri



### Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP

Tomate cerise piennolo fraîchement récoltée  
Saveur authentique produit exceptionnel

Pot de 500gr

Valgri



### Pomodorino giallo campano in scatola

Saveur équilibrée et élégante  
Particulièrement doux et raffiné

Pot de 500gr

Valgri



### Friarielli in olio

Les Friarielli brocolis napolitains idéal pour des recettes uniques et spéciales.

Pot 520gr.

Valgri



### Tomates Pelées AOP San Marzano

La saveur incomparable des tomates pelées San Marzano AOP

Pot 2500gr

Valgri

Unique et intense. La tomate cerise Vesuvio Piennolo DOP recèle en elle un équilibre parfait de saveur et d'arôme, fait de vivacité, de douceur et de véracité



### Pomodorino del Vesuvio Piennolo DOP

Toute la saveur de la tomate Piennolo del Vesuvio  
Goût intense et équilibré

Pot 2500gr

Valgri



### Tomates cerises Vesuvio Piennolo AOP hachées

La tomate cerise Del Piennolo Del Vesuvio DOP hachée Saveur intense et équilibrée

Pot 970gr

Valgri



### POMODORINO A PACCHETELLE

La tomate cerise jaune de Campanie hachée Arôme frais et intense

Pot 970gr

Valgri



PRODUIT EXCEPTIONNEL

### POMODORI PIZZA NAPOLI

Tomate à pizza 100 % italienne. Zéro additif pour un goût authentique

Bag in box 2x5 L

Valgri

STRADA  
CROSTACE PIZZA  
PIZZERIA

## LA QUALITE ITALIENNE



### PULPE DE TOMATE MAZZA

Polpa Mia est un produit unique car il associe la partie pulpeuse du jus de tomate  
Pot de 5000 Gr



### Tomates Séchées À L'huile De Tournesol MAZZA

Les tomates séchées à l'huile sont préparées à la fin de l'été

Pot de 400gr



### PIZZA SAUCE MAZZA

La sauce à pizza est une excellente solution pour une pizza parfaite

Pot 4100 gr



### Tomates Pelées MAZZA

Les tomates pelées Mazza sont faites avec des tomates pulpeuses et consistantes

3000G



### Polpachef FINE GRECI

Polpachef fine, la pulpe de tomates Greci

Conditionnement de 5kg



### Polpachef CLASSICA GRECI

Polpachef classique, la pulpe de tomates Greci historique, fleuron de toute la production.

Conditionnement de 5kg



### POLPACHEF PRONTOFRESCO

Idéal notamment pour les pizzas traditionnelles à pâte fine . Produit à haut rendement.

Conditionnement de 5 kg

---

MUTTI

---





---

MUTTI

---

## Pulpe fine de tomates



La pulpe fine de tomates Mutti conserve toute la fraîcheur des tomates italiennes fraîchement cueillies. Cette conserve de tomates unique combine la pulpe finement découpée et le jus de la tomate. Elle est idéale pour faire une sauce tomate maison et elle sera indispensable lorsque vous aurez besoin de tomates pour des cuissons longues.

La pulpe fine de tomates est notée A par le Nutri-Score.

Format : **2x5Kg**



---

## SAUCES PIZZA et TOMATES CONCASSEES

---



### MUTTI PIZZA SAUCE

La sauce pizza Aromatica Mutti est une riche combinaison de tomates 100 % italiennes mûries au soleil et d'ingrédients traditionnels : basilic aromatique, origan et oignon.

Conditionnement de 1Kg



### MUTTI POLPA

La Polpa Mutti conserve toute la fraîcheur des tomates qui viennent d'être cueillies. Ce produit unique combine la pulpe finement découpée et le jus de la tomate.

Conditionnement de 1Kg

## SAUCES PIZZA et TOMATES CONCASSEES

**AROPIZ'**



### SAUCE TOMATE AROPIZ

Sauce tomate est concentrée et cuisinée avec les ingrédients idéale en nappage de vos pâtes à pizza

Conditionnement de 5kg



### Sauce tomate DOMTOMATE

Tomates "triturado"  
Excellent rendement

Conditionnement de 5kg



### Tomates pizza IL PIZZAIOLO

La Pulpe Fine Extra Dense a été pensée spécialement pour les pizzaiolos les plus exigeants

Conditionnement de 5kg

**Le Cabanon**  
en Provence



### Tomates concassées CABANON

Pulpe de tomates Jus de tomates un classique

Conditionnement de 5kg

**Le Cabanon**  
en Provence



### Sauce pizza CABANON

Élaborée à base de tomates fraîches, c'est la sauce parfaite pour préparer des pizzas traditionnelles

Conditionnement de 5kg

**STERILTOM**



### Pulpe de tomate

Adaptée aussi bien au secteur de la restauration qu'au secteur industriel, c'est une base parfaite pour tout type de préparation.

Conditionnement de 5 kg

**STRADA**  
CROSTACE FINE  
PIZZERIA

## ARTICHAUTS POIVRONS AUBERGINES



### ARTICHAUTS A LA ROMANA MAZZA

L'artichaut typique " alla Romana " avec la tige entière.

Pot de 750gr



### ARTICHAUTS EN POCHE MAZZA

Tranches d'artichauts sautés en sachet ça l'huile d'olive

Pot de 1700gr



### FLEURS DE CAPRES MAZZA

Câpres cultivées, récoltées, dessalées et mises au vinaigre. Produit simple et naturel sans additifs ni conservateurs.

Pot de 1700gr



### Poivrons laniérés MAZZA

Poivrons rouges jaunes en filets

Pot 2500gr



### PEPERONCINI JAUNES

Larime de poivrons doux Excellent à l'apéritif, très décoratif sur la pizza et sur les pâtes, riz et autres salades.

Pot 800gr



### AUBERGINES GRILLES GRECI

Aubergines sélectionnées par taille, coupées en tranches, grillées à l'huile,

Pot 800gr



### PEPERONCINI ROUGES

Larime de poivrons doux Excellent à l'apéritif, très décoratif sur la pizza et sur les pâtes, riz et autres salades.

Pot 800gr



### CIPOLLINE

CIPOLLINE (petits oignons) BORETTANE au vinaigre balsamique

Pot 400gr

# Crèmes et Tartufata



## BASES DE CREMES ET TRUFFES



### Creme de truffe IFE7%

La sauce à la truffe de Tartufi Le Ife est l'ingrédient idéal pour les pizzas truffées 7%

Pot 480gr



### LA TARTUFATA

La combinaison des arômes des deux truffes est parfaite pour la préparation de pizzas et bruschetta

Pot 500gr



### Tutturadicchio

Crème à base de choux rouges, en partie finement haché, en partie coupé en morceaux.

Pot 400gr



### Crema di Champignons E Tartufia

Crème à base de champignons de Paris finement hachés, enrichie de truffe noire

Pot de 400gr



### TUTTASPARAGI

Crème d'asperges en partie hachées, en partie coupées, avec des pointes en morceau

Pot de 400gr



### SALSA AL PISTACCHIO

Crème de pistache

Pot de 400gr



### PESTO GINGEMBRE

La saveur incomparable du PESTO de LIGURE au gingembre

Pot 400gr

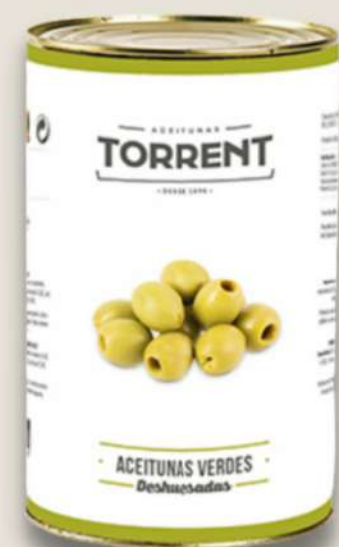


### Crème à la Truffe MAZZA

Crème à base de cèpes et de champignons de Paris italiens, finement hachés, enrichie de truffe noire

Pot de 1000gr

## OLIVES, HUILES ET CHAMPIGNONS



### Olives vertes TORRENT

Olives vertes  
dénoyautées  
Format 5/1  
Origine ESPAGNE

Quantité: 4100 g



### Olives noires TORRENT

Olives noires  
dénoyautées  
Format 5/1  
Origine ESPAGNE

Quantité: 4100 g



### olives kalamata



Olives KALAMATA  
grecque, gout  
exceptionnel .

Boite 5/1



### CHAMPIGNONS PROCHAMPS



Champignons de PARIS  
Le champignon de Paris  
pieds et morceaux est  
un aliment polyvalent et  
peu calorique.

Boite 5/1



### Huile d'Olives

'Huile d'olive extra  
vierge est un bon  
choix avec du bon  
goût 100% Espagnol!

Conditionnements  
5 litres



### Huile de grignons d'Olive BASSO

Huile de grignons  
d'olive extra

Conditionnement  
5 litres

## AROMATES



### PERSIL FUCHS

Le persil est une herbe douce et convient pour les plats épicés et doux

Poids: 100gr



### AIL GRANULE FUCHS

Aromate universel et incontournable pour cuisiner, l'ail donne à la quasi-totalité des plats un goût raffiné

Poid: 600gr



### BASILIC FUCHS

Le basilic a un goût très prononcé et son arôme est légèrement fruité et suave. Il se marie bien avec les antipasti, pizzas

Pot 150gr.



### PIMENTS FORT LANGUE OISEAU FUCHS

Ideal pour pimenter les pizzas  
Goût intense et équilibré

Pot 200gr



### CURRY HOT FUCHS

Mélange d'épices et de plantes aromatiques

Pot 450gr



### HERBES DE PROVENCE FUCHS

Les herbes de Provence sont un incontournable de la cuisine française et méditerranéenne.

Pot 200gr



### ORIGAN ESPIG

L'ORIGAN un incontournable de la cuisine française et méditerranéenne.

Sachet de 750gr





## HUILES PIMENTEES ET AROMATES



### PIMENTS ILOU



Huile de colza, extrait de piment (0.4%)

Boites de 1000 DOSETTES



### PIMENTS ILOU



Huile de colza, extrait de piment (0.4%)

Boites de 1000 DOSETTES



### Origan Mazza Lyophilisé

Origan Mazza Lyophilisé

Pot 40gr.



### Basilic Mazza Lyophilisé

Basilic Mazza Lyophilisé

Pot 40gr



## PRODUITS DE LA MER



### THON POCHE ALIMENTIS

Thon en poche à l'huile de tournesol pour salades ou pizzas

Poids : 500gr



### THON BOITE PRONTOFRESCO

Thon en boite pour salades ou pizzas

Poids; 100gr



### Filets d'anchois à l'huile de tournesol

Pot 350gr



### CHUTES DE SAUMON CONGELEES

Saumon tranché. Le produit idéal pour réaliser votre pizza

Conditionnement: Sachet de 500gr

 \*A décongeler avant utilisation

---

TOPAZE


---



**MOZZARUN**












100% LAIT ITALIEN

**BURRATA**

*Gusto Italiano*



### FICHE TECHNIQUE

**Boule 125g : 3,15€ HT**  
Vendu par caisse de 12 boules

**Caractéristiques Physiques et organoleptiques**  
La Burrata est un fromage blanc à pâte filée obtenu à partir de lait pasteurisé, qui contient de la crème de lait de vache à l'intérieur.

La présure est ajoutée au lait et est envoyée en phase de coagulation. La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle.

A la fin de la phase de maturation, le caillé est d'abord soumis à un filage puis travaillé à la main pour lui donner la forme d'une feuille à l'intérieur de laquelle sera enfermée la crème mélangée aux bandes de mozzarella. Après un bref arrêt dans l'eau froide pour raffermir, la burrata est salée en saumure.

Le produit est vendu en paquets avec un liquide de conservation.  
La Burrata a une forme caractéristique de "poire" avec un cœur doux et crémeux. La couleur de la pâte est blanche, brillante lorsqu'elle est vue à la lumière.

La structure est élastique et crémeuse à l'intérieur.  
La saveur est agréablement douce et délicate, typique du produit.

**Poids net égoutté:**  
125g / 250g

**Conditionnement:**  
carton (L 325mm x L 365mm x H 100mm)  
contenant 1 vasque de 2kg (8pcs X 250gr)

carton (L 570mm x L 290mm x H 100mm)  
contenant 12 pots de 125g

**Emballage:**  
vasque (L 320mm x L 260mm x H 95mm)  
pots (Ø 95mm x H 85mm)

**Numéro de lot:**  
Voir étiquette produit


**Date limite de conservation:**  
15 jours

**Ingredients:**  
Lait pasteurisé, crème de Lait UHT (origine Italie), sel, présure. Produit soumis à la perte de poids naturelle.

**OGM:**  
Absent.

**Allergène:**  
OUI, lait.

**Température de conservation:**  
+ 4°C à + 6°C



Valeurs nutritionnelles pour 100gr		Caractéristiques moyennes chimiques physiques		Caractéristiques microbiologiques moyennes à la production	
Energie	963KJ/232Kcal	Humidité (%)	60,5	Enterobacteriaceae (URC/g)	<100
Matières grasses	19g	pH	5,2-5,5	Escherichia coli (UFC/g)	<100
dont saturées	13g	Gras s.s (%)	55,5	Staphylococcus Aureus (UFC/g)	<100
Glucides	1,3g			Salmonella spp in 25g	Absent
dont sucres	1,3g			Listeria monocitogenes in 25g	Absent
Protéines	14g				
Sel	0,9g				



100% LAIT ITALIEN

**Mozzarella**

**FIOR DI LATTE**

*Gusto Italiano*



### FICHE TECHNIQUE






**Boule 125g : 2,50€ HT**  
Vendu par caisse de 12 boules

**Caractéristiques Physiques et organoleptiques**  
C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de vache pasteurisé. Le lait est ajouté avec des ferments lactiques et de la présure et est envoyé en phase de coagulation.

La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle. A la fin de la phase de maturation, le caillé est soumis à un filage et un moulage. Après un bref arrêt dans l'eau froide pour raffermir, le produit est salé en saumure. Le produit est vendu en paquets avec un liquide de conservation. Il est aromatisé grâce à différents arômes et épices.

Le produit a une forme sphérique. La couleur de la pâte se situe entre le blanc et le jaune pâle. Elle est savoureuse. La structure est élastique, Extérieurement brillante.

**Poids net égoutté:**  
125g

**Conditionnement:**  
carton (L 570mm x L 290mm x H 100mm)  
contenant 12 pots de 125g

**Emballage:**  
pots (Ø 95mm x H 85mm)

**Température de conservation:**  
+ 4°C à + 6°C

**Numéro de lot:**  
Voir étiquette produit

**Date limite de conservation:**  
15 jours

**Ingredients:**  
Lait pasteurisé, sel, présure.  
Produit soumis à la perte de poids naturelle.

**OGM:**  
Absent.

**Allergène:**  
OUI, lait.



Valeurs nutritionnelles pour 100g		Caractéristiques moyennes chimiques physiques		Caractéristiques microbiologiques moyennes à la production	
Energie	1064KJ/255Kcal	Humidité (%)	60,5	Enterobacteriaceae (URC/g)	<100
Grasses	20g	pH	5,2-5,4	Escherichia coli (UFC/g)	<100
dont acides gras	15g	Gras s.s (%)	47,5	Staphylococcus Aureus (UFC/g)	<100
Matières	14			Salmonella spp in 25g	Absent
dont sucres	1,2			Listeria monocitogenes in 25g	Absent
Protéines	14g				
Sel	0,6g				



100% LAIT ITALIEN

Mozzarella de lait de  
**BUFALA**  
*Gusto Italiano*



**FICHE TECHNIQUE**



Boule 125g : 2,95€ HT  
Vendu par caisse de 12 boules

**Caractéristiques Physiques et organoleptiques**  
C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de bufflonne pasteurisé. Le lait est ajouté avec du lactosérum naturel et de la présure et est envoyé en phase de coagulation. La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle.

A la fin de la phase de maturation, le caillé est soumis à un filage et un moulage. Après une brève pause dans l'eau froide pour se raffermir, le produit est salé dans une saumure. Le produit est vendu en pot avec un liquide de conservation.

Le produit a une forme sphérique. La couleur de la pâte est d'un blanc nacré, rehaussée à la lumière. Elle est savoureuse et caractéristique avec des notes sauvages. La structure est élastique. Extérieurement, elle a une surface brillante. Croûte comestible.



**Poids net égoutté:** 125g  
**Conditionnement:** carton (L 570mm x L 290mm x H 100mm) contenant 12 pots de 125g  
**Emballage:** pots (Ø 95mm x H 85mm)  
**Température de conservation:** + 4°C à + 6°C

**Numéro de lot:** Voir étiquette produit  
**Date limite de conservation:** 15 jours  
**Ingredients:** Lait de bufflonne pasteurisé, sel, présure. Produit soumis à la perte de poids naturelle.  
**OGM:** Absent.  
**Allergène:** OUI, lait.

Valeurs nutritionnelles pour 100g		Caractéristiques moyennes chimiques physiques		Caractéristiques microbiologiques moyennes à la production	
Energie	271	Humidité (%)	60,5	Enterobacteriaceae (URC/g)	<100
Glucides dont acides gras saturés	1,6	pH	5,2 - 6,5	Escherichia coli (UFC/g)	<100
Protéines	18,4	Gras s.s (%)	25,2	Staphylococcus Aureus (UFC/g)	<100
POUR BUFLONNE	18,4			Salmonella spp in 25g	Absent
POUR LAIT	18,4			Listeria monocytogenes in 25g	Absent



100% LAIT ITALIEN

Mozzarella  
**BILLES DE FIOR DI LATTE**  
*Gusto Italiano*



**FICHE TECHNIQUE**



Sachet 200g (8x25g) : 3,60€ HT  
Vendu par caisse de 12 sachets

**Caractéristiques Physiques et organoleptiques**  
C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de vache pasteurisé. Le lait est ajouté avec des ferments lactiques et de la présure et est envoyé en phase de coagulation.

La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle. A la fin de la phase de maturation, le caillé est soumis à un filage et un moulage. Après un bref arrêt dans l'eau froide pour raffermir, le produit est salé en saumure. Le produit est vendu en paquets avec un liquide de conservation.

Le produit a une forme sphérique. La couleur de la pâte se situe entre le blanc et le jaune pâle. Elle est savoureuse. La structure est élastique, Extérieurement brillante.



**Poids net égoutté:** 200g  
**Conditionnement:** carton (L 570mm x L 290mm x H 100mm) contenant 12 pots de 200g  
**Emballage:** pots (Ø 95mm x H 85mm)  
**Température de conservation:** + 4°C à + 6°C

**Numéro de lot:** Voir étiquette produit  
**Date limite de conservation:** 15 jours  
**Ingredients:** Lait pasteurisé, sel, présure. Produit soumis à la perte de poids naturelle.  
**OGM:** Absent.  
**Allergène:** OUI, lait.

Valeurs nutritionnelles pour 100g		Caractéristiques moyennes chimiques physiques		Caractéristiques microbiologiques moyennes à la production	
Energie	271	Humidité (%)	60,5	Enterobacteriaceae (URC/g)	<100
Glucides dont acides gras saturés	1,6	pH	5,2 - 6,4	Escherichia coli (UFC/g)	<100
Protéines	18,4	Gras s.s (%)	47,5	Staphylococcus Aureus (UFC/g)	<100
POUR LAIT	18,4			Salmonella spp in 25g	Absent
				Listeria monocytogenes in 25g	Absent



100% LAIT ITALIEN

Mozzarella de lait de  
BUFALA BOUCANÉ

*Gusto Italiano*

FICHE TECHNIQUE



Boule 125g : 4,10€ HT  
Vendu par caisse de 12 boules

Caractéristiques Physiques et organoleptiques

C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de buffonne pasteurisé. Le lait est ajouté avec du lactosérum naturel et de la présure et est envoyé en phase de coagulation. La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle.

A la fin de la phase de maturation, le caillé est soumis à un filage et un moulage.

Après une brève pause dans l'eau froide pour se raffermir, le produit est salé dans une saumure. Le produit est vendu en pot avec un liquide de conservation.

Le produit a une forme sphérique. La couleur de la pâte est d'un marron doré.

Son goût marqué est caractéristique avec des notes sauvages et fumées. La structure est élastique. Croûte comestible.

Poids net égoutté:  
125g

Conditionnement:  
carton (L 570mm x L 290mm x H 100mm)  
contenant 12 pots de 125g

Emballage:  
pots (Ø 95mm x H 85mm)

Température de conservation:  
+ 4°C à + 6°C

Numéro de lot:  
Voir étiquette produit

Date limite de conservation:  
15 jours

Ingredients:  
Lait de buffonne pasteurisé, sel, présure,  
arômes naturels/épices.  
Produit soumis à la perte de poids naturelle.

OGM:  
Absent.

Allergène:  
OUI, lait.



Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Energie	1100kJ/265kcal
Glucides	4,1g
dont acides gras saturés	1,4g
Protéines	1,6g
dont sucres	0,0g
Sel	0,3g

Caractéristiques moyennes chimiques	
Humidité (%)	60,5
PH	5,2 à 5,5
Gras s.s (%)	7,52

Caractéristiques microbiologiques moyennes à la production	
Enterobacteriaceae (URC/g)	<100
Escherichia coli (UFC/g)	<100
Staphylococcus Aureus (UFC/g)	<100
Salmonella spp in 25g	Absent
Listeria monocitogenes in 25g	Absent



100% LAIT ITALIEN

FIOR DI LATTE  
«NAPOLI»  
SPECIAL PIZZA  
*Gusto Italiano*



FICHE TECHNIQUE



Prix : 19,30€ HT / kg  
Vendu par caisse de 6 pains (3x2)  
Poids variable entre 5,5 kg et 6 kg la caisse

Caractéristiques Physiques et organoleptiques

C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de vache pasteurisé. Le lait est ajouté avec des ferments lactiques et de la présure et est envoyé en phase de coagulation.

La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle. A la fin de la phase de maturation, le caillé est d'abord soumis à un étirage avec salage relatif du produit puis à une mise en forme. Après un arrêt dans l'eau froide pour raffermir, le produit est stocké dans la cellule.

Le produit a la forme d'un cylindre. La croûte est élastique, lisse et fine, avec une couleur allant du blanc au jaune paille; la pâte du pain est compacte, de couleur jaune clair et sans trous. La saveur est agréablement douce et fraîche.

Le pain fumé a une croûte dorée et un goût résolument plus intense et marqué.



Emballage:  
vasque (L 320mm x L 260mm x H 95mm)

Température de conservation:  
+ 4°C à + 6°C

Numéro de lot:  
Voir étiquette produit

Date limite de conservation:  
15 jours

Ingredients:  
Lait pasteurisé, sel, présure.  
Produit soumis à la perte de poids naturelle.

OGM:  
Absent.

Allergène:  
OUI, lait.

Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Energie	1100kJ/265kcal
Glucides	4,1g
dont acides gras saturés	1,4g
Protéines	1,6g
dont sucres	0,0g
Sel	0,3g

Caractéristiques moyennes chimiques	
Humidité (%)	60,5
PH	5,2 à 5,4
Gras s.s (%)	7,52

Caractéristiques microbiologiques moyennes à la production	
Enterobacteriaceae (URC/g)	<100
Escherichia coli (UFC/g)	<100
Staphylococcus Aureus (UFC/g)	<100
Salmonella spp in 25g	Absent
Listeria monocitogenes in 25g	Absent





100% LAIT ITALIEN



**BURRATA AL TARTUFO**  
Gusto Italiano



### FICHE TECHNIQUE



**Boule 125g : 5,10€ HT**  
Vendu par caisse de 12 boules

La Burrata est un fromage blanc à pâte filée obtenu à partir de lait pasteurisé, qui contient de la crème de lait de vache à l'intérieur. une fois coupée, un liquide blanc crème sort ainsi que des filaments de pâtes et des points noirs correspondant aux éclats de truffe 100% italienne.

La présure est ajoutée au lait et est envoyée en phase de coagulation. La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle.

À la fin de la phase de maturation, le caillé est d'abord soumis à un filage puis travaillé à la main pour lui donner la forme d'une feuille à l'intérieur de laquelle sera enfermée la crème mélangée aux bandes de mozzarella. Après un bref arrêt dans l'eau froide pour raffermir, la burrata est salée en saumure.

Le produit est vendu en paquets avec un liquide de conservation.  
La Burrata a une forme caractéristique de "poire" avec un cœur doux et crémeux. La couleur de la pâte est blanche, brillante lorsqu'elle est vue à la lumière.

La structure est élastique et crémeuse à l'intérieur.  
La saveur est agréablement douce et délicate, typique du produit, ainsi qu'une note caractéristique de tubercule.

**Poids net égoutté:** 125g

**Conditionnement:** carton (L 570mm x L 290mm x H 100mm) contenant 12 pots de 125g

**Emballage:** pots (Ø 95mm x H 85mm)

**Température de conservation:** + 4°C à + 6°C

**Numéro de lot:** Voir étiquette produit

**Date limite de conservation:** 15 jours

**Ingredients:** LAIT pasteurisé, crème de LAIT UHT (origine Italie), truffe d'été (tuber aestivum vitt.) 97% jus de truffe d'été, sel, présure. Produit soumis à la perte de poids naturelle.

**OGM:** Absent.

**Allergène:** OUI, lait.

Valeurs nutritionnelles pour 100gr		Caractéristiques moyennes chimiques physiques		Caractéristiques microbiologiques moyennes à la production	
Energie	963kJ/232Kcal	Humidité (%)	60,5	Enterobacteriaceae (URC/g)	<100
Matières grasses dont saturées	19g / 12g	pH	5,2-5,5	Escherichia coli (UFC/g)	<100
Glucides dont sucres	1,3g / 1,3g	Gras s.s (%)	35,5	Staphylococcus Aureus (UFC/g)	<100
Protéines	14g			Salmonella spp in 25g	Absent
Sel	0,9g			Listeria monocitogenes in 25g	Absent





100% LAIT ITALIEN



**Mozzarella de lait de BUFALA AL TARTUFO**  
Gusto Italiano



### FICHE TECHNIQUE



**Boule 125g : 5,10€ HT**  
Vendu par caisse de 12 boules

**Caractéristiques Physiques et organoleptiques**  
C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de buffonne pasteurisé. Le lait est ajouté avec du lactosérum naturel et de la présure et est envoyé en phase de coagulation. La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle.

À la fin de la phase de maturation, le caillé est soumis à un filage et un moulage.

Après une brève pause dans l'eau froide pour se raffermir, le produit est salé dans une saumure. Les éclats de truffe d'été 100% Italien (tuber aestivum vitt.) 92% et le jus de truffe d'été est ajouté. Le produit est vendu en pot avec un liquide de conservation. Le produit a une forme sphérique. La couleur de la pâte est d'un blanc nacré, rehaussée à la lumière. Elle est savoureuse avec des notes caractéristique de tubercule. La structure est élastique. Extérieurement, elle a une surface brillante. Croûte comestible.

**Poids net égoutté:** 125g

**Conditionnement:** carton (L 325mm x L 365mm x H 100mm) contenant 1 vasque de 2kg (16 pcs X 125gr)

**Emballage:** vasque (L 320mm x L 260mm x H 95mm)

**Température de conservation:** + 4°C à + 6°C

**Numéro de lot:** Voir étiquette produit

**Date limite de conservation:** 15 jours

**Ingredients:** Lait de buffonne pasteurisé, truffe d'été (tuber aestivum vitt.) 97%, jus de truffe d'été 2%, sel 1%, présure. Produit soumis à la perte de poids naturelle.

**OGM:** Absent.

**Allergène:** OUI, lait.

Valeurs nutritionnelles pour 100g		Caractéristiques moyennes chimiques physiques		Caractéristiques microbiologiques moyennes à la production	
Energie	1000kJ/240Kcal	Humidité (%)	60,5	Enterobacteriaceae (URC/g)	<100
Glucides dont sucres	1,3g / 1,3g	pH	5,2-5,5	Escherichia coli (UFC/g)	<100
Protéines	14g	Gras s.s (%)	35,5	Staphylococcus Aureus (UFC/g)	<100
Sel	0,9g			Salmonella spp in 25g	Absent
				Listeria monocitogenes in 25g	Absent



## MOZZARELLA



Fabriquée avec des ingrédients authentiques selon les anciennes traditions laitières de la Campanie, la mozzarella Horeca de Latteria Sorrentina ne sera pas seulement bonne à manger, mais laissera un souvenir indélébile dans le cœur de vos clients qui auront l'occasion de déguster des plats et des pizzas de grande qualité.

Si vous êtes traiteur ou si vous avez une pizzeria ou un restaurant, vous pouvez commander votre mozzarella Horeca dans de nombreux formats différents : julienne, cubes, allumettes ou vous pouvez même avoir le brin de mozzarella directement dans votre cuisine pour le couper selon vos besoins.

Ne manquez pas cette occasion unique de surprendre vos clients et de les affilier à votre établissement : faites-leur savoir que les produits laitiers Horeca que vous utilisez pour les servir sont de première qualité en Italie.



## MOZZARELLA NAPOLITAINE



### Fiordilatte de Naples LAIT 100% CAMPANIE

L'expression la plus authentique de la tradition et de la transformation des produits laitiers frais est enfermée dans la forme de la tresse qui rappelle la fleur. La transformation artisanale du lait récolté provenant des écuries et des pâturages de Campanie est la particularité absolue du Fiordilatte de Naples.

Le fiordilatte de Naples de Latteria Sorrentina utilisé sur la pizza ne pose pas le problème de l'excès de sérum libéré pendant la cuisson, en raison de la haute qualité du produit et des températures élevées présentes à l'intérieur des fours.

[FICHE TECHNIQUE](#)



### 100% Fiordilatte PRÊT À L'EMPLOI

Pour permettre à notre Fiordilatte d'arriver partout dans le monde, nous avons créé la ligne 100% Lavorazione Italia qui rassemble la sagesse artisanale de nos fermes et la capacité technologique des installations de stockage les plus innovantes. Le Fiordilatte est stabilisé à la température optimale pour arriver intact dans les cuisines de tous les chefs et les pizzaioliers, même dans les coupes les plus utilisées pour les préparations gastronomiques du vrai Made in Italy.

[FICHE TECHNIQUE](#)



### Bouchées DOUX À LA COUPE

Le goût authentique et frais de la mozzarella, douce au couteau et succulente au palais, faite uniquement avec des matières premières simples et traditionnelles et dans le respect de l'ancienne tradition laitière : savourez la douceur des bouchées de mozzarella de Latteria Sorrentina et étonnez vos clients avec des plats exquis à la saveur méditerranéenne que notre mozzarella peut donner.  
Poids 125gr

[FICHE TECHNIQUE](#)



## MOZZARELLA NAPOLITAINE



### La Scamorza Blanche

SEULEMENT DES INGRÉDIENTS  
FRAIS

La scamorza blanche de Latteria Sorrentina est un fromage frais à pâte filée au goût intense, et caractéristique de sa forme sphérique appelée "à flacon". Pour réaliser notre scamorza assaisonnée de montagne en aval, seul le meilleur lait est sélectionné, auquel seuls des ingrédients de la plus haute qualité sont ensuite associés, pour donner vie à un fromage frais et fumé riche en goût et authentique.

200gr  
[FICHE TECHNIQUE](#)



### Cacetto fumé

SEULEMENT DES INGRÉDIENTS  
FRAIS

Notre fromage fumé, ainsi que tous nos fromages frais, est né de l'envie de combiner les saveurs et les parfums typiques de notre terre, et de l'ambition constante et tenace de vouloir distribuer un produit de qualité. Le fromage fumé de Latteria Sorrentina est en fait le fromage assaisonné à la pâte filée qui rendra votre plat et chaque pizza délicieux!

200gr

[FICHE TECHNIQUE](#)



### Burrata

ART LAITIER DEPUIS 1880

La burrata campana est l'un des produits laitiers typiques de la tradition italienne. Idéal comme accompagnement ou même comme premier plat accompagné d'une salade de beurre de Campanie, de fromage frais à pâte filée, avec une texture douce et filamenteuse, il vous rendra agréable chaque bouchée de vos plats

2X125gr

[FICHE TECHNIQUE](#)



### Stracciatella

ART LAITIER DEPUIS 1880

Le fromage stracciatella est un produit de la tradition laitière italienne fabriqué avec du lait, de la crème et des morceaux de pâtes filées. Unique en goût et en texture, la stracciatella au fromage de Latteria Sorrentina est idéale à déguster fraîche et avec des croûtons, peut-être avec un accompagnement de légumes pour profiter pleinement de son goût authentique et de son crémeux.

[FICHE TECHNIQUE](#)

---

FROMAGES

---

# LES FROMAGES TRANCHES





## MOZZARELLA CHEESE

Sachet de 2 kg

Carton de 6 sachets



## PIZZA TOPPING MIX 50/50

Sachet de 2 kg

Carton de 6 sachets





# NOUVEAUX FORMATS



**CUBES DE BLEU**  
28% MG

Cubes 10mm

Barquettes de 1300gr



**RACLETTE NATURE**  
tranches

Tranches 10 g

Barquettes de 1100gr



**REBLOCHON AOP**  
Tranches

disques 50mm

Barquettes de 800gr.



**MOZZARELLA**  
Tranches

Tranches 65mm

Barquettes de 800gr



**CHÈVRE AFFINÉ**  
Tranches

disques 42mm

Barquettes de **1300gr**



**CUBES DE BLEU**  
**ITALIEN**

Pépites/brisures  
Type **Gorgonzola**

Barquettes de 800gr





EMMENTAL  
Matières grasses  
Gras / sec: min. 45%

Ingrédients  
Lait pasteurisé, sel, ferments lactiques,  
coagulant microbien.



MIX MOZZA  
EMMENTAL Frais

# CREME FRAICHE



Panna Italiana Da Montare de marque Virgilio au format 1 litre. Produits italiens d'excellence

La teneur en matières grasses de cette crème est de 36%



Panna Italiana Cucina de marque Virgilio au format 1 litre. Produits italiens d'excellence

La teneur en matières grasses de cette crème est de 25%.



Crème fraîche 18 %  
Président

Crème Liquide Stérilisée  
UHT **18 % M.G.**  
Président  
Contenance: 1L



Crème fraîche 35% Président

Crème Liquide Stérilisée  
UHT **35.1% M.G.**  
Président  
Contenance: 1L



---

PARMESAN

---

FROMAGES

# PARMESAN



## PARMESAN

**VIRGILIO**

FROMAGES



Découvrez ces **Monodoses de Grana Padano Râpé** : un fromage qui mettra un peu d'Italie dans vos assiettes !

Au total, ce colis contient **1 kg** de grana padano, divisé en sachets de **5 grammes**. Vous disposez donc de **200 sachets** !



Savoureux et croquant, ce **Grana Padano Râpé** mettra l'eau à la bouche de tous les gourmands !

Sa teneur en matières grasses est de **32%**. Il est conditionné dans un **sac de 1 kg**.



Typique de l'Italie, ce Grana Padano 1/8 à 33% de matières grasses vous aidera à sublimer de nombreuses recettes italiennes.

Un huitième de meule de ce grana padano **pèse 4,5 kg** et est emballé sous vide.



Déjà râpé, ce **Formaggio Italiano Râpé Frais** à 33% de matières grasses vous fait gagner du temps.

Il vous est proposé dans un grand sac de **1 kg**

**STRADA**  
CROSTIFATE FOME  
PIZZERIE





## PARMESAN



Pratique et gourmand, ce **Parmigiano Reggiano D.O.P Râpé** constitue la touche finale de toutes vos recettes italiennes !

Conditionné sous la forme de poudre

Contient **1 sachets d'un kilo** de parmigiano reggiano.



Mélange de fromage râpé  
**Parmesan Cascina La Favorita 1 kg**

---

CHARCUTERIE

---

# Charcuterie



# CHARCUTERIE

## JAMBON DE PARME



24 mois

sans os

Origine PARME Italie

## JAMBON BLANC



Jambon pour pizza

sans os

Origine ITALIE

## SPECK DEMI NATIVA



Origine ITALIE

environ 2,5kg

## GUANCIALE



Origine ITALIE

# CHARCUTERIE

## COPPA



Origine ITALIE  
Environ 2,3 kg

## MORTADELLA



Origine ITALIE  
Poids variable

## PANCETTA



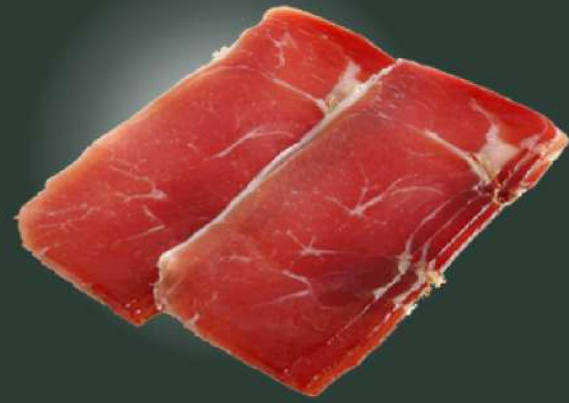
Origine ITALIE  
Environ 2kg

## SPECK DEMI NATIVA



Origine ITALIE  
Environ 1,2kg

## CHARCUTERIE ESPAGNOLE PRE DECOUPE



### CARACTÉRISTIQUES

Jambon cru Espagnol  
Serrano  
pré tranchés

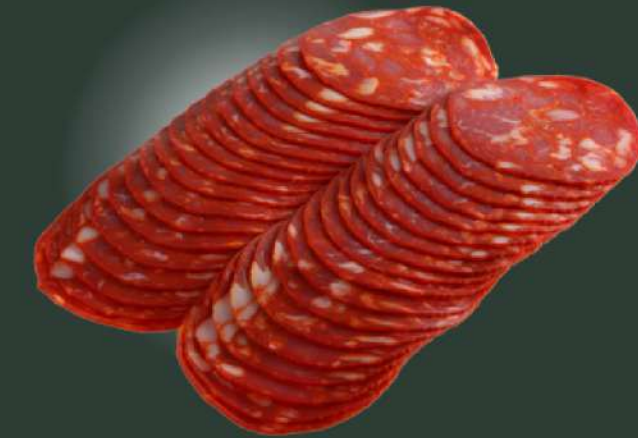
Poids 500 gr



### CARACTÉRISTIQUES

Peperonni  
en tranches

Poids 1000 gr



### CARACTÉRISTIQUES

Chorizo VELA  
en tranches

Poids 500gr



CARACTÉRISTIQUES

Lardon cru fumé 5x5x25  
IQF surgelé

Poids 1Kg



CARACTÉRISTIQUES

Jambon 5x5x5 IQF surgelé

Poids 2Kg



CARACTÉRISTIQUES

Chorizo D38 TR3mm IQF  
surgelé

Poids 1Kg





CARACTÉRISTIQUES

Merguez D19 TR1cm IQF  
surgelé

Poids 1Kg



CARACTÉRISTIQUES

Chorizo volaille HALAL D38  
TR3mm IQF surgelé

Poids 1Kg



CARACTÉRISTIQUES

Lardon de volaille HALAL  
5x5x25 IQF surgelé

Poids 2Kg



---

LEGUMES FRAIS

---

# LEGUMES FRAIS





**CHAMPIGNONS DE PARIS**



Champignons de PARIS

Origine: REUNION

Colis de 3kg



Frais

---

**BOISSONS**

---

# BOISSONS





## ZINGI SODA PEI

### Sa composition :

- sirop artisanal obtenu à froid
- ingrédients naturels et péi
- sans arômes ajoutés
- additifs naturels



## LIMONADES SICILIENNES



**VENDU EN PACK  
DE 6 BOUTEILLES**



### ARANCIATA POLARA

Orange de SICILE -

Bouteille de 275 ml



### ARANCIATA ROSSA POLARA

Veritable limonade  
SICILIENNE aux  
oranges rouges

Bouteille de 275 ml



### COLA POLARA

Cola

Bouteille de 275 ml



### MELOGRANO POLARA

FLEURS DE  
GRENADE ET DE  
SUREAU -

Bouteille de 275 ml



### MANDARINO AL LIMON POLARA

Mélange de  
mandarine et de  
citron.

Bouteille de 275 ml



### LIMONATA POLARA

LIMONADE

Bouteille de 275 ml



### CHINOTTO POLARA

ORANGES AMERES

Bouteille de 275 ml



### LIMONATA LIMON ET ZENZERO POLARA

Mélange de  
gingembre et de  
citron.

Bouteille de 275 ml



### MANDARINO POLARA

Mandarines

Bouteille de 275 ml

## BIERES ARTISANALES LOCALES



### BIERE YAB BLONDE

Bière artisanale brassée à La Réunion  
Bière blonde traditionnelle savoureuse pur malt à double fermentation sans adjonction de gaz carbonique.

Conditionnement 33cl



### BIERE YAB AMBREE

Bière artisanale brassée à La Réunion  
Bière ambrée au café bourbon pointu pur malt à double fermentation sans adjonction de gaz carbonique.

Conditionnement 33cl



### BIERE YAB IPA

Bière artisanale brassée à La Réunion  
Bière India Pale Ale savoureuse pur malt à double fermentation sans adjonction de gaz carbonique.

Conditionnement 33cl

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



### BIERE YAB TRIPLE

Bière artisanale brassée à La Réunion  
Bière Triple savoureuse à double fermentation sans adjonction de gaz carbonique.

Conditionnement 33cl



### BIERE YAB NEIPA MANGO

Bière artisanale brassée à La Réunion  
Bière de style NEIPA, trouble et onctueuse mettant à l'honneur la mangue José de La Réunion

Conditionnement 33cl



### BIERE YAB BLONDE

Bière artisanale brassée à La Réunion  
Bière blonde traditionnelle savoureuse pur malt à double fermentation sans adjonction de gaz carbonique.

Conditionnement 75cl



# BOISSONS



FANTA ORANGE

FANTA  
50CL PACK  
DE 24



ORANGINA

50CL PACK DE 24



POKKA

THE POKKA  
50CL PACK 24



CAPRISUN

CAPRI-SUN  
MULTIVITAMINE  
20ML PACK DE 40



MINUTE MAID

MINUTE MAID  
ORANGE 33CL  
PACK DE 24



EDENA

EDENA  
50 CL  
PACK DE  
12



CILAOS

CILAOS 50CL  
PACK DE 8



COCA COLA

COCA  
PLASTIQUE  
50 CL PACK 24



COCA COLA  
VERRE

COCA VERRE  
33 CL  
PACK 24



COCA COLA  
BOUTEILLE

COCA 1.5 L  
PACK 6



SPRITE

SPRITE 50CL  
PACK DE 24



COT

COT Verre  
33CL PACK DE  
24



COCA COLA  
ZERO

COCA ZERO 50  
CL PACK 24

---

LES EMBALLAGES

---

# LES EMBALLAGES



## BOITES A PIZZA



Formats  
disponibles:  
26/29/33/40/50



Boites Format  
26X26



Boites Format  
29X29



Boites Format  
33X33



Boites Format  
40X40



Boites Format  
50X50



## BOITES A PIZZA



Formats  
disponibles:  
26/29/33/40/50



Boites Format  
26X26



Boites Format  
29X29



Boites Format  
33X33



Boites Format  
40X40



Boites Format  
50X50

---

## BOITES A PIZZA

---



Formats  
disponible  
s:  
26/29/33/  
40/50



Boites Format  
26X26



Boites Format  
29X29



Boites Format  
33X33



Boites Format  
40X40



Boites Format  
50X50

## BOITES A PIZZA



Formats  
disponibles:  
20/26/29/33  
40/50/60



Boites Format  
20X20



Boites Format  
26X26



Boites Format  
29X29



Boites Format  
33X33



Boites Format  
40X40



Boites Format  
50X50



Boites Format  
60X60

---

## BOITES PERSONNALISEES

---



BOITES  
PERSONNALISÉES

Devis sur demande  
et sous conditions !



## BOITES CALZONE

---

LES ACCESSOIRES

---

# LES ACCESSOIRES S





GAMME ILLY  
CODROIPO

Ensemble de la gamme  
Péles  
Grattoirs  
Etc.....



TABOURETS  
SPECIAL  
PIZZA

Conditionnement  
sachet de 200



TABOURETS  
SPECIAL  
PIZZA

Conditionnemen  
t sachet de1000

## LES ACCESSOIRES



## BÛCHES DE BOIS IL FAGGETTO

Matériau : brique de hêtre 100 % pure super-compressée

Application : Spécifique aux pizzerias, fours à bois mobiles et fixes

Avantages : combustion constante.

Économique et puissant : 60 kg de il Faggetto produisent les mêmes résultats que 100 kg de bûches de bois séchées au four. Niveaux élevés de chaleur radiante. Très faible teneur en cendres car il Faggetto ne contient pas d'écorce. Une cuisson sûre est assurée car aucun produit chimique, additif ou liant n'est utilisé dans la fabrication.

Valeur énergétique : >18,8 MJ/kg

Humidité : <8%

Poids : carton de 18 kg

Quantité : 8 briquettes par carton

# LES DESSERTS





# SUNDAE

SUNDAE CHOCOLAT  
sauce chocolat



Glace chocolat, sauce au  
caramel, décor nougatine.  
Carton de 40 pièces.  
Pot de 125ml

SUNDAE VANILLE  
sauce vanille



Glace Vanille, sauce au  
caramel, décor nougatine.  
Carton de 40 pièces.  
Pot de 125ML

SUNDAE FRAISE  
sauce vanille



Glace fraise, sauce au caramel,  
décor nougatine.  
Carton de 40 pièces.  
Poids:125ml

SUNDAE CARMEL BEURRE SALE  
sauce vanille



Glace caramel au beurre salé,  
sauce au caramel, décor  
nougatine. Carton de 40 pièces.  
Pot: 125ml

## LES DESSERTS

### Pots parfum gianduya



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**

### Pots parfum Dakahuete



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**

### Pots Parfum Chocolat



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**

### Pots parfum Caramel Beurre Salé



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**

### Pots parfum Vanille



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**

## LES DESSERTS

### Pots Parfum Vanille Chocolat



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**

### Pots Parfum Pistache



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**

### Pots Parfum Sorbet Goyavier



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**

### Pots Parfum Sorbet Passion



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**

### Pots Parfum Sorbet Mangue



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**

## LES DESSERTS



### Pots parfum Biscochoc

Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**



### Pots parfum Café Truffe

Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**



### Pots parfum Lagon Bleu



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**

### Pots parfum Chewing-Gum



Conditionnement 180ml

**Vendus par 20**



# VIA GELATO



## LES DESSERTS

### Pots Parfum Vanille

Conditionnement 110ml

Vendus par



### Pots Parfum Chocolat

Conditionnement 110ml

Vendus par 20



### Pots Parfum Tiramisu

Conditionnement 110ml

Vendus par



### Pots Parfum Stracciatella

Conditionnement 110ml

Vendus par



### Pots Parfum Noisette

Conditionnement 110ml

Vendus par



## LES DESSERTS



### Pots parfum Biscochoc

Conditionnement 110ml

Vendus par



### Pots parfum Lagon Bleu

Conditionnement 110ml

Vendus par



### Pots parfum Café Truffe

Conditionnement 110ml

Vendus par

## LES DESSERTS



TIRAMISU GRECI



GRANELLA PISTACCHIO

Granella Pistacchio  
SANS : ✓ Gluten naturellement  
Pistaches brossées, non grillés  
concassées calibre 2/4 mm (MEDIUM)  
pour garnir et décorer les pizzas et  
desserts, aussi bien sucrés que salés,  
pour agrémenter les pâtes, riz et autres  
entrées, ainsi que les plats à base de  
viande et de poisson



## PASSEZ VOS COMMANDES

- Du lundi au Vendredi de 8H à 17H
- Le week end par SMS ou WhatsApp

### CONTACT



• Standard: 06.92.87.21.10



• [contact@topaze.re](mailto:contact@topaze.re)



• Jean Loup GAUTHIER 06.92.23.43.87



• Gwenael MALLO 06.92.02.95.31

### VOS COMMERCIAUX

## POUR VOS LIVRAISONS

Livraison sur toute l'île SELON SECTEUR \*

\*Nous contacter pour les différentes livraisons  
frais surgelés et secs



[WWW.GROSSISTE-PIZZERIA.RE](http://WWW.GROSSISTE-PIZZERIA.RE)

## VENTES AU COMPTOIR

\*Nous contacter pour les différentes livraisons frais surgelés et secs

- Du lundi au vendredi de 8h à 16h en continu

#### SARL TOPAZE

Siège social 16 chemin des Manguiers 97410 SAINT PIERRE  
Dépot 19 rue des Lianes d'Or  
97430 LE TAMPON

[www.grossiste-pizzeria.re](http://www.grossiste-pizzeria.re)  
[contact@topaze.re](mailto:contact@topaze.re)  
Tel:06.92.87.21.10

#### SARL STRADA

Siège social 16 chemin des Manguiers 97410 SAINT PIERRE  
Dépot 19 rue des Lianes d'Or  
97430 LE TAMPON