

Solutions  
100% Bio  
et végétariennes !



# Pâtes & Sauces fromagères

... à fondre de plaisir !





Les pâtes Hilcona n'ont plus rien à prouver en restauration, par la facilité de mise en œuvre qu'elles offrent et leurs saveurs appréciées par les petits et les grands.

Les fromages La Vache qui rit®, Boursin®, Kiri® ou encore Babybel® sont autant de marques qui sonnent comme une madeleine de Proust. Par leur goût unique, synonyme de convivialité et douceur, ils trouvent leur place en cœur comme en fin de repas.

Nous avons mis en commun nos savoir-faire et notre expertise pour vous proposer des solutions :

- Approuvées en restauration collective, en cuisine comme à table !
- Végétariennes et délicieuses en Bio
- Simples et prêtes en 10 à 30 min !



## Pâtes Hilcona

## Sauce fromagère Bel



Placer en bac gastronomique



Remettre en température au four vapeur 3 min, à 100 °C et 100 % vapeur



Mélanger à l'aide d'une spatule souple



Mélanger le bouillon chaud et les ingrédients  
Option 1 ou Option 2



Facultatif : Donner un coup de mixeur plongeant pour une liaison parfaite



**Et servez !**

Ne pas hésiter à mouiller la sauce de temps en temps avec de l'eau ou du bouillon. En effet, la sauce réduit légèrement quand elle est maintenue en température pendant le service.

## Plusieurs composantes au choix !

Ingrédients pour 100 lycéens/collégiens ou 150 primaires :

Option 1

### Sauce Kiri® Curry Bio

5 l de bouillon de légumes Bio  
5 kg de Kiri® Bio  
30 g de curry Bio



Option 2

### Sauce La Vache qui rit® Bio

5 l de bouillon de légumes Bio  
5 kg de La Vache qui rit® Bio  
100 g d'herbes de Provence ou de persil Bio  
Facultatif : 1 boîte de concentré de tomate Bio



### Pâtes Hilcona Bio

20 kg Tortelloni Pomodoro Basilico Bio  
Ou 20 kg Ravioli Oriental Bio  
Ou 20 kg Ravioli Spinaci Bio



**Astuce :** Pour agrémenter votre recette, ajouter au choix : Poivrons laniérés, olives, raisins secs



## Pâtes Hilcona

## Appareil à gratin Bel



Placer en bac gastronorme



Remettre en température  
au four vapeur 3 min,  
à 100 °C et 100 % vapeur



Napper les pâtes avec l'appareil à gratin



Mélanger le bouillon chaud  
et La Vache qui rit® Bio



Gratiner au four 20 min,  
à 25 % de vapeur à 180 °C

**Et servez !**



Ingrédients pour 100 lycéens/collégiens ou  
150 primaires :

### Sauce La Vache qui rit® Bio

7,5 l de bouillon de légumes Bio

7,5 kg de La Vache qui rit® Bio



### Pâtes Hilcona Bio

15 kg Tortelloni Pomodoro Basilico Bio



**Astuce :** Pour un meilleur aspect gratiné, ajouter du fromage râpé Bio.



**Les produits Bel & Hilcona sont garantis :**

- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans arôme artificiel
- Sans ingrédients controversés tels que l'huile de palme et le soja



**Pâtes Hilcona**

**Fromages Bel**

Produit	Ravioli Spinaci Bio	Ravioli Oriental Bio	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio	Kiri® Bio	La Vache qui rit® Bio
Conditionnement	2 × 2 kg	1 × 10 kg	1 × 10 kg	4 × 500 g	6 × 1 kg
EAN Carton	7610227984224	7610227989441	7610227977561	3073781140927	3073781179873

Envie d'en savoir plus ?  
Retrouvez nos produits sur :  
[www.belfoodservice.fr](http://www.belfoodservice.fr)  
[foodservice.hilcona.com](http://foodservice.hilcona.com)

