



# VOTRE PARTENAIRE POUR 1001 SOLUTIONS VEGGIE



IT'S  
**VEGIC**<sup>®</sup>



# CONTENU

## LA COMPÉTENCE VEGGIE HILCONA

Près de 75 % de notre gamme complète  
de produits (env. 300 articles) est végétarienne

25 % de nos articles sont végan

### Des possibilités infinies

de combinaisons végétariennes avec  
les pâtes Hilcona et les produits Veggie

*Pâtes,  
burgers, salades,  
plats frais ou chauds,  
accompagnement,  
concept ethno, Streetfood, ...*

4|7

Notre compétence Veggie

8|9

Développement durable

10|11

Burger

12|15

Vegi Balls

16|17

Classiques sans viande

18|19

Médallions de légumes

20|21

Menus Complets

22|23

Vegan

24|27

Pâtes

32

Aperçu des articles

# LES RACINES DE NOTRE EXPERTISE VEGGIE

Saviez-vous que Hilcona a un véritable savoir-faire dans le végétarien depuis la création de son entreprise? En effet, le premier produit que le fondateur de l'entreprise Toni Hilti a vendu en 1935 était des légumes en conserve. Depuis, l'expertise demeure et fait évoluer la gamme.

Aujourd'hui, Hilcona est le partenaire professionnel qui vous accompagne en vous proposant des solutions végétariennes variées et savoureuses.

La demande pour des plats végétariens et vegans en restauration hors foyer ne cesse de croître. Découvrez dans cette brochure les solutions culinaires adaptées à vos besoins.



Fondateur de l'entreprise  
Toni Hilti 1935

## HILCONA VEGGIE : L'ACTEUR DE L'INNOVATION

Depuis 2016, notre équipe interne développe des solutions exclusivement végétariennes

Environ 40 nouvelles recettes végétariennes et véganes voient le jour chaque année

L'usine Hilcona Taste Factory à Landquart (Suisse) est spécialisée dans le développement et la production de solutions végétariennes



## LE VEGGIE POUR TOUS !

Les plats végétariens sont la tendance phare de la restauration hors foyer. A qui le Veggie convient-il ? A tout le monde, bien sûr. Parce que les clients qui aiment la viande sont aussi adeptes de solutions végétariennes. A ceux-ci s'ajoutent de plus en plus de consommateurs ayant un régime spécifique. Un aperçu des attentes de chacun :

### Les vegans



Ils se tournent vers des aliments végétaux, renoncent à tous ceux d'origine animale. Ils banissent non seulement la viande, le poisson, mais aussi les œufs, les produits laitiers ou encore le miel.

### Les végétariens

Ils consomment surtout des aliments végétaux (céréales, légumes, fruits, légumineuses, noix et graines) et qui évitent tous les aliments dérivés d'animaux morts, c'est-à-dire le poisson, la viande et tous les produits dérivés de ceux-ci. Il existe également des variantes de ce régime. Les voici...

### Les ovo végétariens

Ils privilégient les aliments végétaux et les œufs, mais évitent le lait et les produits laitiers.



### Les flexitariens

Ils sont végétariens flexibles en tendant à diminuer leur consommation de produits carnés et attachent de l'importance au bien-être animal. Ils sont attentifs à la qualité de leur alimentation et privilégient une alimentation saine.



### LE VÉGÉ POUR QUI ?

100 % DE VOS CLIENTS. CERTAINS PLUS QUE D'AUTRES, MAIS VOUS TOUCHEZ TOUTE VOTRE CLIENTÈLE AVEC NOS SOLUTIONS VEGGIE & VARIÉES !



### Les lacto végétariens

Ils consomment des aliments végétaux, en plus du lait et des produits laitiers, mais ne mangent pas d'œufs.



# DES INNOVATIONS CONÇUES POUR LES PROFESSIONNELS

IT'S  
VEGIC®

Partout où vous voyez le logo It's Vegic chez Hilcona, vous trouverez des solutions innovantes développées pour les cuisines professionnelles. Initialement, il s'agissait uniquement d'alternatives à la viande. Nous vous proposons aujourd'hui des solutions flexibles pour toutes les cartes !

Varier,  
servir,  
savourer :  
It's Vegic !

## LE SAVOIR-FAIRE VEGGIE POUR LES PROFESSIONNELS

### Meilleur pour le climat

Ça c'est végétarien, complètement. Parce qu'environ 70 % des émissions directes de gaz à effet de serre de nos aliments sont dues aux produits d'origine animale !

Source : [www.wwf.de](http://www.wwf.de)

### Carence en B12 ?

Il s'agit d'un vrai problème chez les vegans stricts. Une supplémentation en vitamine B12 est souvent proposée. C'est pourquoi nos produits de substitution de viande sont enrichis en B12, à l'exception des deux escalopes

### A séparer

Il est nécessaire de le rappeler : Lors de la découpe, pendant la préparation mais aussi au buffet, la viande doit être strictement séparée des viandes végétariennes ou véganes. En fonction de ce produits, distinguez les planches à découper, les ustensiles de cuisine et la vaisselle.

### Indication claire

S'il est évident de séparer ces produits en buffet, il est encore mieux d'indiquer clairement les plats végétariens et vegan.

### Plus que des mots

Tout le monde connaît le véganisme mais certains sont réticents à consommer "vegan". Vous pouvez privilégier l'annotation "à base de végétaux" ou "100 % végétal".

### Équilibré !

C'est vrai : La viande et le poisson fournissent des nutriments importants comme les protéines, les vitamines et les minéraux. Mais nos besoins peuvent également être couverts en consommant de façon variée des produits laitiers, des œufs, des légumineuses et fruits et légumes. Lorsque vous évitez la viande, il est crucial d'adapter sa consommation de façon à garantir l'apport nécessaire en nutriments.

Source : [www.essen-und-trinken.de](http://www.essen-und-trinken.de)



## NOTRE DÉMARCHE DURABLE :



Nous achetons des légumes suisses issus de 350 fermes familiales régionales.



Toute notre électricité provient de sources renouvelables.



Nous produisons avec des matières premières des pays critique selon des normes de de commerce équitable.



Carton > 90 % de matériaux recyclés.



Nous renonçons à utiliser de l'huile de palme dans 98 % de nos produits. Dans ces rares aliments en contenant, celle-ci est strictement encadrée et certifiée durable par la RSPO.



A Schaan, le plus grand site Hilcona, toute la chaleur utilisée en production provient d'une source sans émission de CO<sub>2</sub>. Nous diminuons notre impact CO<sub>2</sub> de 15 000 tonnes.



Nous n'utilisons pas OGM.



Nous produisons du tofu bio à base de soja 100 % bio suisse.



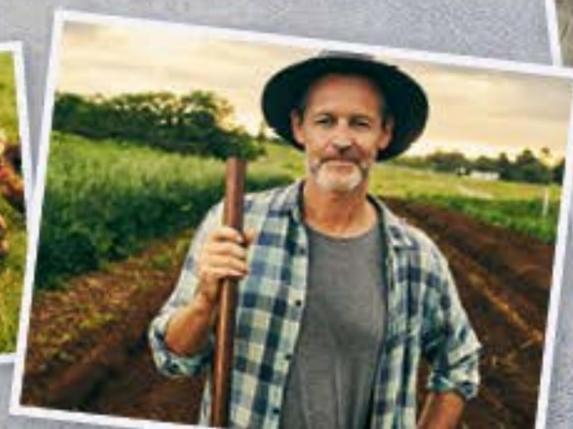
Nous avons pour objectif d'économiser 30 tonnes d'emballages par an grâce à des mesures spécifiques.



10 % de notre chiffre d'affaires est réalisé en Bio



Une grande partie de nos fromages (ricotta, mozzarella, mascarpone, gruyère) sont fabriqués en Suisse avec du lait suisse.



# LES BURGERS 100% VÉGÉTAUX & ÉTONNANTS !

Hilcona vous permet de tout découvrir sur le thème complet du burger :

- Trois hamburgers innovants à base de céréales et de légumes avec panure artisanale de haute qualité
- Ces trois produits peuvent être utilisés de diverses façons dans les hamburgers et aussi comme boulettes
- Le Grill Burger est une alternative végane délicieuse. Ressemblant à un steak haché, il entre parfaitement dans la composition d'un burger ! Il fonctionne, aussi visuellement, comme une galette de bœuf, donc à servir absolument dans un burger!

IT'S  
**VEGIC**

LA FLEXIBILITÉ  
POUR VOUS

TOUS LES HAMBURGERS  
SONT PRÉFRIÉS ET  
CONVIENNENT À TOUT TYPE  
DE RÉGÉNÉRATION

## VOTRE AVANTAGE

Le Grill Burger atteint les mêmes valeurs nutritionnelles que la viande de bœuf de premier choix.



### GRILL BURGER

Article n° : 907825  
Allergènes : Gluten, soja  
Poids par pièce : env. 100 g

Vegan

High Protein



### BURGER BOULGOUR LÉGUMES

Article n° : 890373  
Allergènes : Gluten, œuf, lait, lactose  
Poids par pièce : env. 125 g



### BURGER ÉPEAUTRE ET PROVOLONE

Article n° : 890390  
Allergènes : Gluten, œuf, lait, lactose  
Poids par pièce : env. 125 g

### BURGER QUINOA CHILI

Article n° : 890357  
Allergènes : Gluten, œuf, lait, lactose  
Poids par pièce : env. 125 g



## Burger Quinoa Chili

**pain complet, gorgonzola et chutney  
oignons-poires**

### Ingrédients

<b>pour 10 personnes</b>	300 g de poires fermes
<b>10 Burger Quinoa Chili</b>	200 ml de vinaigre de pomme
10 pains burger à la farine complète	150 ml de Porto
3-4 poires mûres	200 g de sucre gélifiant 1:1
1300 g de gorgonzola piccante	1 de badiane
225 g de yaourt grec 10 %	2 feuilles de laurier
30 ml d'huile d'olive	½ càc de poudre de chili
1 citron bio	10-20 feuilles de laitue iceberg
500 g d'oignons rouges	sel, poivre

### PRÉPARATION :

- Couper en petits morceaux le gorgonzola piccante et mélanger avec le yaourt grec et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Affiner avec un peu de zeste et de jus de citron. Assaisonner avec du sel et du poivre.
- Pour réaliser le chutney d'oignons aux poires, éplucher les oignons rouges et les couper en fines lamelles, éplucher les poires, enlever les pépins et les couper en petits dés. Porter les deux ingrédients à ébullition avec le vinaigre de pomme, le vin rouge de Porto, le sucre gélifiant et les épices. Réduire de moitié à feu moyen. Assaisonner ensuite avec une pincée de sel, un peu de poivre et laisser refroidir.
- Couper les pains burger à la farine complète en deux et les faire frire sur la surface de coupe jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis préparer le burger au quinoa et au chili selon les instructions. Ajouter une cuillère à soupe de fromage de chèvre sur le pain de hamburger inférieur, placer le burger au quinoa sur le dessus. Couvrir de quelques tranches de poire mûre, de chutney d'oignon et de laitue iceberg au choix et finir avec le pain supérieur.

IT'S  
**VEGIC**

# ASTUCIEUSES À DÉCLINER SELON VOS ENVIES

## UN LARGE CHOIX DE POSSIBILITÉS

Nos 6 Vegi Balls sont tendance et raviront vos clients avec leur teneur en protéines. La plupart sont vegan et peuvent être servies de multiples façons !

- Pour les plats chauds : Green Power Balls/Yellow Lentil Balls/Rice Thai Balls
- Pour les plats chauds et froids : Sushi Rice Balls/Vegetable Balls/Falafel
- Irratables et faciles à préparer dans un cuit-vapeur, un four ou une poêle
- Préfrits et portionnables à l'envie

LA BONNE IDÉE :  
VEGI BALLS EN  
BOWL AVEC  
SALADE

## VEGETABLE BALLS

High  
Protein

Article n° : 913192  
Allergènes : **Gluten, œuf, soja, céleri**  
Poids par pièce : env. 16 g



## FALAFEL

Vegan

Article n° : 913184  
Allergènes : -  
Poids par pièce : env. 16 g



**VOTRE AVANTAGE**  
Les Vegi Balls peuvent aussi être combinées entre elles : en snack, dans un bol ou en milieu d'assiette !

## GREEN POWER BALLS

Article n° : 913213  
Allergènes : **Gluten, soja, sésame**  
Poids par pièce : env. 16 g

Vegan



IT'S  
**VEGIC**

**ENVIE DE RECETTES ?**  
NOUS VOUS MONTRERONS  
COMMENT COMBINER  
LES VEGI BALLS AVEC  
DES PÂTES HILCONA OU  
DES SALADES FRAÎCHES.  
DEMANDEZ-NOUS!



**SUSHI RICE BALLS**

Article n° : 913205  
Allergènes : soja, sésame  
Poids par pièce : env. 16 g



**RICE THAI BALLS**

Article n° : 911031  
Allergènes : Gluten, œuf  
Poids par pièce : env. 25 g



**YELLOW LENTIL BALLS**

Article n° : 913221  
Allergènes : Gluten, soja  
Poids par pièce : env. 16 g



**LES YEUX SAVOURENT AUSSI**

L'impression visuelle ne doit pas être sous-estimée, en particulier pour les produits tendance. Les Vegi Balls attirent le regard. Que ce soit au centre de l'assiette ou comme snack, ils sauront attirer l'oeil de vos clients pour vous différencier.

**VOTRE AVANTAGE**  
En plus de ravir les amateurs de plats végétariens et vegans, les Vegi Balls permettent de toucher les amateurs de viande. A présenter sur une assiette d'antipasti par exemple.



# CHALLENGE RELEVÉ !

Un grand nombre de vos clients souhaitent des alternatives à leurs plats préférés, et justement sans viande. Retrouvez-les ici : Escalope, « bâtonnets de poisson » vegans, hamburgers, nuggets et émincés de viande. Tout ceci de végétarien à vegan et vraiment délicieux !

IT'S  
VEGIC®

## LA PRÉPARATION? COMME D'HABITUDE !

LE MEILLEUR DANS NOS CLASSIQUES INNOVANTS SANS VIANDE : VOUS POUVEZ LES PRÉPARER EXACTEMENT COMME À VOTRE HABITUDE. SOUVENT, C'EST MÊME PLUS FACILE, VU QU'ILS SONT PRÉFRITS, SURGELÉS ET QU'ILS PEUVENT ÊTRE UTILISÉS INDIVIDUELLEMENT.



### EMINCÉ

Article n° : 912827  
Allergènes : Gluten, soja, céleri  
Poids par pièce : env. 4 g

Vegan



Vegan

High Protein

### GRILL BURGER

Article n° : 907825  
Allergènes : Gluten, soja  
Poids par pièce : env. 100 g



### ESCALOPE VÉGÉTARIENNE

Article n° : 903795  
Allergènes : Gluten, soja  
Poids par pièce : env. 110 g

Vegan



### NUGGETS

Article n° : 907761  
Allergènes : Gluten, soja  
Poids par pièce : env. 25-30 g

Vegan



### OCEAN STICKS

Article n° : 907788  
Allergènes : Gluten, soja  
Poids par pièce : env. 25 g

Vegan



**VOTRE AVANTAGE**  
Pour prévenir les déséquilibres, certains de nos substituts de viande sont enrichis en vitamine B12.

## OCEAN-BOWL SUPER FACILE !

Il est si facile de combiner et de servir un plat végétarien tendance :

- Verser dans un saladier les ingrédients protéinés (riz, quinoa, lentilles) comme base
- Placer les légumes et les fruits frais en bâtons, en lamelles ou râpés sur le dessus
- Ajouter les Ocean Sticks préparés comme garnitures
- Raffiner avec des herbes fraîches et de la vinaigrette à votre convenance

# UNE AFFAIRE RONDEMENT MENÉE : MÉDAILLONS DE LÉGUMES

Les légumes sont un accompagnement ? Un mythe ! Sous forme de médaillons, ils occupent le centre de l'assiette et deviennent les protagonistes de menus délicieux et sains.

- Visuel fait main
- Panure croustillante
- Positionnement simple

IT'S  
VEGIC



**VOTRE AVANTAGE**  
Servez de l'énergie : Des médaillons de légumes avec des salades riches en protéines. Ce sont des repas de midi parfaits pour tous ceux qui veulent être efficaces, par exemple dans la restauration d'entreprise.

## CAROTTE MÉDAILLON

Article n° : 899167  
Allergènes : Gluten, œuf, lait, lactose  
Poids par pièce : env. 50 g



## EPINARD MÉDAILLON

Article n° : 899141  
Allergènes : Gluten, œuf, lait, lactose  
Poids par pièce : env. 50 g

## Médaillons d'épinards

sur une salade de tomate et  
boulghour aux amandes

### Ingrédients

pour 10 personnes

- 120 g d'oignons
- 40 g de beurre
- 15 g d'Harissa
- 100 ml d'eau
- 200 g de tomates en conserve, hachées
- 5 g de sel
- 400 g de Boulghour IQF

- 180 g de concassée de tomates
- 120 g d'amandes grillées et hachées
- 40 ml de jus de citron
- 30 g de persil haché

### 30 Epinards Médaillons

- 250 g de crème aux fines herbes
- bouquet garni et cresson

### PRÉPARATION :

- Pour la salade de tomates et de boulghour, couper les oignons en petits dés et les faire revenir avec le beurre et la pâte Harissa. Ajouter de l'eau et faire bouillir jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Ajouter les tomates en conserve, le sel et le boulghour et porter à ébullition. Laisser reposer à feu doux pendant 5 minutes.
- Incorporer ensuite la tomate concassée et les bâtonnets d'amandes rissolés ainsi que le jus de citron et le persil. Saler et poivrer à votre convenance et réserver au chaud jusqu'au moment de servir.
- Préparer les médaillons d'épinards selon les instructions sur l'emballage et les disposer avec la salade de tomates et de boulghour, garnir d'herbes et de cresson et servir avec du fromage blanc aux herbes.

# POUR LE BUFFET

IT'S  
**VEGIC**

Nos menus végétariens et vegans savent convaincre sur tous les points : savoureux, faciles à manipuler et particulièrement stables. Ils sont donc parfaits pour les buffets et les caterings.



## PENSÉ POUR VOUS !

CHEZ HILCONA, NOUS PROPOSONS LES COMPLÉMENTS IDÉAUX AU PLATS CHAUDS. VOUS OBTENEZ AINSI DES PLATS ABOUTIS. PÂTES, SPÄTZLE, GNOCCHIS OU RÖSTI – LES POSSIBILITÉS DE COMBINAISON SONT INFINIES!

### COUSCOUS ORIENTAL

Article n° : 886788  
Allergènes : Gluten, céleri

### GOULASCH

Article n° : 910434  
Allergènes : Gluten, soja, céleri

### INDIAN COCONUT DAL

Article n° : 885945  
Allergènes : soja, lait, lactose

### BOLOGNAISE

Article n° : 910426  
Allergènes : Gluten, soja

### RED THAI CURRY

Article n° : 910451  
Allergènes : Gluten, soja, lait, lactose, céleri

## VOTRE AVANTAGE

Comment préparer les plats principaux ? C'est si simple : en cuit-vapeur, au four ou à la poêle. De la manière la plus adaptée à votre cuisine.

# BIEN SÛR IMPOSSIBLE N'EST PAS VEGAN!

De plus en plus de chefs s'intéressent aux solutions vegans, le terme « à base de végétaux » est de plus en plus présent. Cela signifie pour vous : **De nos jours, l'offre végétane est incontournable !**

Nous vous offrons une variété de solutions véganes pour tous les usages : **en centre d'assiette, accompagnement ou snack vegan.** Avec nos concepts diversifiés, tout est possible. Il suffit d'essayer !



## Plat principal vegan

Des émincés avec des röstis, ou de la bolognaise végétane sur des pâtes farcies ou non farcies, ou du goulash avec du couscous.

### EMINCÉ

Article n° : 912827  
Allergènes : Gluten, soja, céleri  
Poids par pièce : env. 4 g

Vegan

### RÖSTI

Article n° : 499900  
Allergènes : -  
Poids par pièce : 6 x 1,5 kg

Vegan

**UNE CRÈME VÉGANE ?**  
UTILISEZ DU LAIT  
DE COCO OU DE LA PURÉE  
D'AMANDE À LA PLACE DE  
LA CRÈME POUR ARRONDIR  
ET AFFINER –  
VEGAN ET DÉLICIEUX.



### RAVIOLINI RATATOUILLE

Article n° : 887852  
Allergènes : Gluten  
Poids par pièce : env. 4 g

Vegan

## Vegan au centre de l'assiette

Les Raviolini Ratatouille ne sont pas seulement délicieux avec une sauce tomate fraîche, mais ils sont également parfaits au centre d'une assiette végétane, par exemple avec des salades fraîches.

Nos autres produits vegans sont facilement reconnaissables grâce au logo associé. Dans l'aperçu à la fin de cette brochure.

## Snack vegan

Le snacking est en pleine croissance et Hilcona offre de nombreuses solutions véganes passionnantes, qu'il s'agisse d'Ocean Sticks, de Vegi Balls, de Grillburger ou de nuggets.

### OCEAN STICKS

Article n° : 907788  
Allergènes : Gluten, soja  
Poids par pièce : env. 25 g

Vegan



## Vegan to go

Les boulettes Vegi Balls comme garniture dans les salades à emporter ou avec des pâtes véganes – les produits vegans Hilcona peuvent également être combinés dans le domaine du snacking.



### FALAFEL

Article n° : 913184  
Allergènes : -  
Poids par pièce : env. 16 g

Vegan

**VOTRE AVANTAGE**  
Le terme de vegan est un devenu notoire. Vous pouvez également annoncer votre offre végétane comme « purement végétal ».

# DIVERSITÉ VEGGIE

## SERVIE À TABLE



La photo vous montre une fantastique variété de plats végétariques que vous pouvez réaliser avec nos produits Hilcona. Et ce n'est qu'un petit aperçu de tous les possibles ! Découvrez la Diversité du Végétal.

L'AVANTAGE DE LA  
DIVERSITÉ DE LA GAMME  
VEGGIE HILCONA : **VOTRE  
CRÉATIVITÉ EST SANS  
LIMITE !**

# TOUT L'UNIVERS DES PÂTES POUR VOUS

Vous connaissez Hilcona comme votre partenaire n° 1 dans le domaine des pâtes: nos différents concepts ne sont pas seulement idéaux pour la cuisine végétane, vous avez également le choix entre trois « univers d'expérience » différents, comme nous les appelons :

- **Pasta Fina** : Des recettes de « haute cuisine » avec 50 % de fourrage crémeux et des innovations chaque année.
- **Pasta Classic** : Variations de fourrage pour la gastronomie et la gastronomie d'entreprise, également en bio, vegan, et des ingrédients DOP ou AOP.
- **Pasta Professional** : Des solutions stables et adaptées au processus pour la restauration collective et scolaire à un prix attractif.

TRÈS PRATIQUE:  
PASTA PROFESSIONAL  
CONVIENT AUSSI  
POUR COOK & CHILL!

## **CAPPELLINI POMODORO E BASILICO**

Article n° : 746101  
Allergènes : Gluten, œuf, lait, lactose  
Poids par pièce : env. 5 g

## **RAVIOLINI RATATOUILLE**

Article n° : 887852  
Allergènes : Gluten  
Poids par pièce : env. 4 g



**PASTA**  
Professional

**PASTA**  
Fina

## **TORTELLI AUX BOLETS**

Article n° : 544957  
Allergènes : Gluten, œuf, lait, lactose  
Poids par pièce : env. 15 g



## **RAVIOLO AVOCAT**

Article n° : 908191  
Allergènes : Gluten, œuf, lait, lactose  
Poids par pièce : env. 19 g



## **RAVIOLO CHANVRE & FROMAGE DES COTTAGES**

Article n° : 906312  
Allergènes : Gluten, œuf, lait, lactose  
Poids par pièce : env. 19 g



**VOTRE AVANTAGE**  
Nos pâtes fraîches précuites et surgelées peuvent être régénérées rapidement et en toute sécurité :  
Un réel gain de temps pour votre cuisine!

Bien avant que le végétarien et le vegan ne deviennent tendance, Hilcona proposait des solutions de pâtes pour restauration hors foyer, qui peuvent bien sûr aussi se passer de viande. Aujourd'hui, vous pouvez les utiliser dans votre cuisine Veggie et savourer des combinaisons culinaires infinies.



**HIGH PRO GNOCCHI**

Article n° : 909038  
Allergènes : Gluten

Vegan

High Protein



**RAVIOLI D'ÉPINARDS,  
TOFU ET AMANDES**

Article n° : 918583  
Allergènes : Gluten, soja, fruits à coque  
Poids par pièce : env. 7 g



**NOUILLES CORÉENNES**

Article n° : 914451  
Allergènes : Gluten, œuf, soja, lait lactose, sésame



**NOUILLES MISO JAPONAISES**

Article n° : 914460  
Allergènes : Gluten, soja

Vegan



**VOTRE AVANTAGE**

Nos pâtes sont fabriquées à partir de semoule 100 % blé dur : pour une mâche parfaite

**TORTELLONI  
RICOTTA E SPINACI**

Article n° : 894382  
Allergènes : Gluten, œuf, lait, lactose  
Poids par pièce : env. 11 g



**MACARONIS DES ALPES**

Article n° : 449539  
Allergènes : Gluten, lait, lactose

**SACOTTINI AU  
TOFU FUMÉ & AU SKYR**

Article n° : 906304  
Allergènes : Gluten, œuf, soja, lait, lactose  
Poids par pièce : env. 9 g



**Sacottini au Tofu  
Fumé & au Skyr  
carottes glacées au miel**

**Ingrédients**

<b>pour 10 personnes</b>	150 g de miel
<b>2,5 kg de Sacottini au Tofu Fumé &amp; au Skyr</b>	500 ml de bouillon de légumes
500 g de carottes coupées en julienne ou en tranches	1 pincée de poudre de chili
150 g de beurre	40 g de pousses de radis sel, poivre à votre convenance

**PRÉPARATION :**

- Cuire le tofu fumé Saccottini & Skyr dans un grand volume d'eau salée pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit al dente.
- Faire revenir quelques instants les lamelles de carottes à feu doux dans le beurre, ajouter le miel, verser le bouillon de légumes et faire bouillir comme un sirop
- Ajouter les Saccottini cuit avec quelques flocons de chili et bien mélanger.
- Saler, poivrer et affiner avec des pousses de radis

**Astuce :** Pour un goût plus fruité, remplacer une partie du bouillon par du jus d'orange. Ajouter un soupçon de crème aux Saccottini au Tofu Fumé & au Skyr avec les carottes glacées au miel pour un goût encore plus crémeux.

# Les vrais burgers n'ont pas besoin de viande !

Les burgers sont méga tendance. Hilcona élève la qualité et les normes culinaires des hamburgers végétariens à un niveau supérieur. BURGERevolution vous offre la base de nouveaux hamburgers très goûteux qui ne sont pas axés sur le « sans viande » mais surtout sur la saveur.

Découvrez-les : [www.hilcona-burgerevolution.com](http://www.hilcona-burgerevolution.com)

- Une cuisine hors du commun
- Visuel fait main
- Préfrits, convient donc à toutes les formes de régénération
- Panure artisanale de qualité supérieure

Plus de détails en pages 10-11

## Burger Épeautre et Provolone



Valeurs nutritionnelles pour 100 g*											Allergènes*													
Valeur énergétique (kJ)	Valeur énergétique (kcal)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Set (g)	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales															
									Crustacés et produits à base de crustacés															
									Œufs et produits à base d'œufs															
									Poissons et produits à base de poissons															
									Arachides et produits à base d'arachides															
									Soja et produits à base de soja															
									Lait et produits à base de lait (lactose inclus)															
									Lactose															
									Fruits à coque et produits à base de ces fruits															
									Céleri et produits à base de céleri															
									Moutarde et produits à base de moutarde															
									Graines de sésame et produits à base de graines de sésame															
									Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10 mg/kg en SO <sub>2</sub> )															
									Lupin et produits à base de lupin															
									Mollusques et produits à base de mollusques															
									Comprend allergène															
									ne contient aucun des allergènes mentionnés															
									végétarien (ovo-lacto-végétarien)															
									végétarien															
									Page															
<b>Assortiment Burger / Palets</b>																								
<b>Burger Épeautre et Provolone</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 890390 <b>Carton :</b> 5.25 kg (3 x 1.75 kg)	Inspiré par les traditions culinaires de la Toscane. Herbes, huile d'olive de qualité, tomates mûres douces, courgettes et un morceau crémeux de Provolone. Une véritable harmonie entre le fromage Provolone DOP et les légumes.																	11					
<b>Burger Boulgour Légumes</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 890373 <b>Carton :</b> 5.25 kg (3 x 1.75 kg)	Le boulgour a été utilisé comme base, avec des épices d'Orient typiques. La garniture de légumes verts frais (poireaux, épinards) et fromage est riche en couleurs. Elle forme un contraste avec le boulgour et les lentilles lors de la prise d'une bouchée.																	11					
<b>Burger Quinoa Chili</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 890357 <b>Carton :</b> 5.25 kg (3 x 1.75 kg)	Inspiré par la cuisine sud-américaine sur base de quinoa. Avec des ingrédients typiques, le maïs, les haricots et les piments offrent un goût authentique et un look typique. Tellement croquant au cœur d'un bon taccos !																	11					
<b>Grill Burger</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 907825 <b>Carton :</b> 5 kg (2 x 2.5 kg)	Burger juteux 100% végétal au goût relevé et notes grillées. Il fait penser à un steak haché, tant visuellement que gustativement. A servir absolument en Burger !																	10/16					

# Ici, la star, c'est les légumes !

Nos médaillons de légumes avec leur panure hyper croustillante séduisent par leur grande qualité, leur préparation simple et leurs possibilités d'utilisation variées.

- Un goût délicieux à la saveur raffinée
- Visuel fait main pour les exigences les plus élevées
- Utilisation variée
- Une préparation et un positionnement simples

Plus de détails en pages 18-19

## Epinard Médaille



Valeurs nutritionnelles pour 100 g*											Allergènes*													
Valeur énergétique (kJ)	Valeur énergétique (kcal)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Set (g)	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales															
									Crustacés et produits à base de crustacés															
									Œufs et produits à base d'œufs															
									Poissons et produits à base de poissons															
									Arachides et produits à base d'arachides															
									Soja et produits à base de soja															
									Lait et produits à base de lait (lactose inclus)															
									Lactose															
									Fruits à coque et produits à base de ces fruits															
									Céleri et produits à base de céleri															
									Moutarde et produits à base de moutarde															
									Graines de sésame et produits à base de graines de sésame															
									Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10 mg/kg en SO <sub>2</sub> )															
									Lupin et produits à base de lupin															
									Mollusques et produits à base de mollusques															
									Comprend allergène															
									ne contient aucun des allergènes mentionnés															
									végétarien (ovo-lacto-végétarien)															
									végétarien															
									Page															
<b>Assortiment Médailles de Légumes &amp; Co</b>																								
<b>Carotte Médaille</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 899167 <b>Carton :</b> 4.5 kg (3 x 1.5 kg)	Médailles farcies de carottes croquantes et fromage fondant. Déjà préfrits avec une panure croustillante, sans huile ni graisse ajoutée.																	19					
<b>Epinard Médaille</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 899141 <b>Carton :</b> 4.5 kg (3 x 1.5 kg)	Médailles avec une farce tendre aux épinards et au fromage. Déjà préfrits avec de la panure croustillante, sans huile ni graisse ajoutée.																	19					
<b>Galettini Polenta Méditerranéennes</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 687623 <b>Carton :</b> 5 kg (2 x 2.5 kg)	Galettini à la semoule de maïs, flocons de pommes de « terre, » semoule de blé dur, poivron, herbes aromatiques, piments et huile de colza.																						

## Burger Boulgour Légumes



## Burger Quinoa Chili



## Grill Burger



## Galettini Polenta Méditerranéennes



## Carotte Médaille





# La préférence des fins gourmets

Pasta Fina, une véritable œuvre d'art de pâtes pour les plus exigeants. Des ingrédients de première qualité comme les cèpes ou les truffes sont ici combinés avec créativité. Le résultat : de vrais délices au goût authentique pour vos clients.

- Une cuisine hors du commun
- 100 % précuit
- Des pâtes fraîches, précuites et surgelées
- Pâte 3 œufs
- Farces crémeuses et épaisses

Plus de détails en page 25

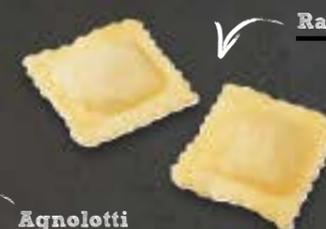
**Tortelli**



**Agnolotti**



**Raviolo**



**Cannelloni**



		Valeurs nutritionnelles pour 100 g*										Allergènes*																								
		Valeur énergétique (kJ)	Valeur énergétique (kcal)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait (lactose inclus)	Lactose	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10 mg/kg en SO <sub>2</sub> )	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Comprend allergène	ne contient aucun des allergènes mentionnés	végétarien (ovo-lacto-végétarien)	végan	Page						
<b>Assortiment Pâtes Fina</b>																																				
<b>Tortelli aux Asperges</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 910354	Asperges et têtes d'asperges à la Ricotta et à la crème fraîche dans une pâte à la semoule de blé dur, aux œufs d'élevage en plein air et à la ciboulette.																																		
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		732	173	3.4	1.4	27	2.0	1.8	7.8	0.98	•	•																								
<b>Tortelli aux Bolets</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 544957	Cèpes et ricotta dans une pâte à la semoule de blé dur et aux œufs d'élevage en plein air.																																	27	
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		719	170	3.2	1.7	26	2.6	2.0	8.4	1.0	•	•																								
<b>Tortelli Ricotta e Spinaci</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 507814	Epinards hachés et ricotta dans une pâte aux œufs à la semoule de blé dur et aux œufs d'élevage en plein air.																																		
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		702	166	3.0	1.5	26	1.9	1.6	8.0	1.0	•	•																								
<b>Tortelli Pomodoro e Mozzarella</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 493856	Tomates concassées, mozzarella et basilic dans une pâte colorée, à la semoule de blé dur, aux œufs d'élevage en plein air et aux morceaux de poivron séché.																																		
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		767	182	4.3	2.5	25	3.2	1.6	10	1.0	•	•																								
<b>Tortelli all Arrabbiata</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 918647	Pâtes au poivron rouge avec une farce à la tomate délicatement épicée au piment.																																		
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		664	157	2.0	0.4	28	5.6	2.3	5.6	0.90	•																									
<b>Agnolotti des Alpes</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 822346	Délicates herbes des Alpes du Tessin et du Valais (thym, hysope, feuilles de laurier, sarriette, origan) dans une pâte à la semoule de blé dur et aux œufs d'élevage en plein air.																																		
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		792	188	4.6	2.5	27	2.0	1.4	8.9	1.1	•	•																								
<b>Agnolotti au Potiron</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 544965	Potiron California et Hokkaido et ricotta dans une pâte à la semoule de blé dur et aux œufs d'élevage en plein air.																																		
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		715	169	2.3	0.8	29	2.6	1.6	7.3	1.0	•	•																								
<b>Agnolotti Tartufo</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 537195	Truffes séchées (Tuber Indicum) au mascarpone frais, à la ricotta et à l'huile d'olive parfumée à la truffe dans une pâte à la semoule de blé dur et aux œufs d'élevage en plein air.																																		
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		793	188	5.3	2.3	26	1.8	1.5	8.4	1.0	•	•																								
<b>Agnolotti à l'Ail Sauvage</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 527904	Ail sauvage haché grossièrement et ricotta dans une pâte à la semoule de blé dur et aux œufs d'élevage en plein air.																																		
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		710	168	3.1	1.4	26	2.5	1.5	8.3	0.91	•	•																								
<b>Agnolotti lentilles curry</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 918639	Onctueuse farce aux lentilles avec de la noix de coco et agrémenté d'un subtil mélange d'épices indiennes.																																		
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		616	146	1.7	1.2	25	1.4	2.6	6.3	0.95	•																									

		Valeurs nutritionnelles pour 100 g*										Allergènes*																										
		Valeur énergétique (kJ)	Valeur énergétique (kcal)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait (lactose inclus)	Lactose	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10 mg/kg en SO <sub>2</sub> )	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Comprend allergène	ne contient aucun des allergènes mentionnés	végétarien (ovo-lacto-végétarien)	végan	Page								
<b>Assortiment Pâtes Fina</b>																																						
<b>Raviolo Avocat</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 908191	Raviolo avec une farce crémeuse composée d'avocat, de mascarpone et de coriandre dans une pâte aux 3 œufs élevés en plein air et 100 % de semoule de blé dur.																																				27
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		819	195	5.4	1.9	28	2.2	2.4	7.3	0.93	•	•																										
<b>Raviolo Chanvre &amp; Fromage des Cottages</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 906312	Fromage cottage «High pro» fait avec 100 % de lait frais suisse et de noix de chanvre dans une pâte aux 3 œufs élevés en plein air et 100 % de semoule de blé dur.																															27					
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		789	188	5.7	2.1	25	2.3	1.3	8.4	1.0	•	•																										
<b>Raviolo aux Chanterelles</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 874171	Chanterelles, ricotta et persil dans une pâte à la semoule de blé dur et aux œufs d'élevage en plein air.																																				
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		662	157	2.1	0.9	26	2.1	2.1	7.4	1.0	•	•																										
<b>Bio Raviolo à l'Ail et tomate</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 913096	Grands raviolis fourrés d'une délicieuse farce aux tomates, à la ricotta, à l'ail et au basilic.																																				
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		807	191	3.7	1.9	29	2.8	1.7	9.6	1.2	•	•																										
<b>Bio Cannelloni Ricotta</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 918663	Cannelloni précuits, fourrés à la ricotta et au fromage épicé.																																				
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		784	186	5.3	2.9	23	2.7	1.2	11	1.4	•	•																										
<b>Cuorelli Ratatouille</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 660121	Farce à la Ratatouille aux tomates, aux courgettes, aux aubergines, aux oignons, à l'ail et aux herbes de Provence dans une pâte à la semoule de blé dur et aux œufs d'élevage en plein air.																																				
<b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)		720	171	2.9	0.5	29	2.9	2.2	6.0	1.2	•	•																										

\*Les indications figurant sur les étiquettes des produits s'appliquent. Valeurs pour 100 g.

# Savourer les pasta Classic

Avec nos Pasta Classic, vous proposez une gamme de pâtes innovantes à vos clients exigeants. Avec nos produits certifiés vegan, biologiques ou complets, matière première au label AOP ou simplement délicieux, la demande de vos clients est satisfaite !

Plus de détails à la pages 26-27

- Des pâtes fraîches, précuites, surgelées
- Une fabrication à partir de semoule 100 % blé dur et d'œufs frais : pour une mâche parfaite
- Préparation à partir du produit surgelé à la casserole, au cuit-vapeur ou cuiseur de pâtes
- Notre plus grand assortiment de pâtes : plus de 20 variantes, 10 pâtes différentes, 5 formats et de nombreuses garnitures culinaires



**Tortelloni**



**Ravioli**

**Ravioli d'épinards, tofu et amandes**



**Fagottini**

**Saccottini**

		Valeurs nutritionnelles pour 100 g*											Allergènes*																			
		Valeur énergétique (kJ)	Valeur énergétique (kcal)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Set (g)	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Crustacés et produits à base de crustacés	Oufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait (lactose inclus)	Lactose	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10 mg/kg en SO <sub>2</sub> )	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Comprend allergène	ne contient aucun des allergènes mentionnés	végétarien (ovo-lacto-végétarien)	végan	Page		
<b>Assortiment Pâtes Classic</b>																																
<b>Tortelloni Quinoa e Spinaci</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 894622 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	743	176	2.0	0.4	31	1.6	2.2	7.3	0.70	•																					
<b>Tortelloni Ricotta e Spinaci</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 894382 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	760	180	2.3	1.0	31	1.9	1.7	7.9	0.86	•	•																					29
<b>Tortelloni Pomodoro e Mozzarella</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 830354 <b>Carton :</b> 10 kg (1 x 10 kg)	770	182	2.2	1.0	32	2.8	1.9	7.6	0.99	•	•																					
<b>Ravioli Chevre</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 894500 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	749	177	3.6	1.9	28	1.8	1.5	7.5	0.86	•	•																					
<b>Ravioli Légumes Dal</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 894631 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	808	192	3.7	0.6	30	1.9	2.9	8.1	0.96	•																						
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci Integrale</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 914187 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	741	176	3.6	1.3	24	1.1	5.0	9.4	0.88	•	•																					
<b>Ravioli Spinaci Bio</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 894454 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	703	166	1.8	0.6	30	1.8	2.2	6.4	0.93	•	•																					
<b>Ravioli Roquette</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 894446 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	729	173	3.2	1.7	27	2.1	1.5	8.2	0.95	•	•																					

		Valeurs nutritionnelles pour 100 g*											Allergènes*																			
		Valeur énergétique (kJ)	Valeur énergétique (kcal)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Set (g)	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Crustacés et produits à base de crustacés	Oufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait (lactose inclus)	Lactose	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10 mg/kg en SO <sub>2</sub> )	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Comprend allergène	ne contient aucun des allergènes mentionnés	végétarien (ovo-lacto-végétarien)	végan	Page		
<b>Assortiment Pâtes Classic</b>																																
<b>Raviolini Formaggio</b> EAN-Carton :	<b>Numéro d'Article :</b> 747585 <b>Carton :</b> 5 kg (2 x 2.5 kg)	731	173	2.8	1.5	28	1.8	1.5	8.2	0.78	•	•																				
<b>Saccottini au Tofu Fumé &amp; au Skyr</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 906304 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	726	172	3.6	0.7	26	2.0	1.8	8.0	0.89	•	•																					29
<b>Saccottini Funghi</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 894606 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	782	186	4.4	1.7	27	1.8	1.8	8.6	1.0	•	•																					
<b>Saccottini Pomodoro Mozzarella</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 894593 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	753	178	3.3	1.2	27	3.2	1.7	9.3	0.99	•	•																					
<b>Fagottini Pesto Rosso</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 894577 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	732	173	3.3	1.1	27	2.1	1.6	8.1	0.88	•	•																					
<b>Ravioli d'épinards, tofu et amandes</b> EAN-Carton :																																
<b>Numéro d'Article :</b> 918583 <b>Carton :</b> 4 kg (2 x 2 kg)	625	148	1.6	0.2	26	1.6	3.4	5.7	0.63	•																						28







## De la diversité en un tour de main

Le secret de tous nos plats : Des ingrédients 100% naturels et frais. Les légumes croquants se marient aux pâtes fines ou au riz épicé avec une sauce accommodée. Nos plats de menu convainquent par leur qualité, leur côté gastronomique et bien sûr leur facilité de mise en œuvre. C'est sûrement le meilleur choix pour vous, professionnels.

Plus de détails en pages 26-27

- Des solutions de menus variées et une mise en œuvre pensée pour vous
- Un positionnement individuel grâce à la sauce enrobant la pâte
- Des ingrédients frais
- Une cuisine authentique
- Prêt à servir : Moins de composants individuels, plus de place pour le stockage

### Nouilles Miso Japonaises



### Nouilles Coréennes

## Prêt à toute heure

Une large gamme fiable pour votre cuisine : Des sauces, des produits à base de pommes de terre pour un grand nombre d'utilisations.

- Conservation à température ambiante, facile à stocker, disponible à tout moment
- Rapide à préparer
- Qualité Hilcona reconnue : préparation de fruits et légumes fraîchement récoltés
- Longue conservation grâce à une cuisson douce

### Sauce Napoli

### Rösti



		Valeurs nutritionnelles pour 100 g*										Allergènes*																							
		Valeur énergétique (kJ)	Valeur énergétique (kcal)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Set (g)	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Crustacés et produits à base de crustacés	Oufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait (lactose inclus)	Lactose	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10 mg/kg en SO <sub>2</sub> )	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Comprend allergène	ne contient aucun des allergènes mentionnés	végétarien (ovo-lacto-végétarien)	végan	Page					
<b>Assortiment Plats Cuisinés</b>																																			
<b>Nouilles Thai</b> EAN-Carton :	Numéro d'Article : 914443	Un classique de la cuisine thaïlandaise revisité comme plat de nouilles avec des légumes (bambou, brocoli, carottes, soja, champignons Pak-Choi et Mu Err).																																	
Carton : 4 kg (2 x 2 kg)		484	115	3.9	2.9	15	1.5	1.9	4.1	1.0	•																								
<b>Nouilles Coréennes</b> EAN-Carton :	Numéro d'Article : 914451	Un classique de la cuisine coréenne avec des légumes (chou à la moutarde chinoise, shiitake, carottes, oignons nouveaux, soja).																																28	
Carton : 4 kg (2 x 2 kg)		520	123	2.9	1.2	19	1.6	1.7	4.3	1.0	•	•																							
<b>Nouilles Miso Japonaises</b> EAN-Carton :	Numéro d'Article : 914460	Un classique de la cuisine japonaise «soupe miso» nouvellement interprétée dans un plat de nouilles avec des légumes (chou chinois, shiitake, poivrons, soja, pousses de bambou, carottes et gingembre).																															28		
Carton : 4 kg (2 x 2 kg)		443	105	1.9	0.3	17	1.7	1.8	3.9	1.0	•																								
<b>Macaronis des Alpes</b> EAN-Carton :	Numéro d'Article : 449539	Macaronis des Alpes aux Rigatoni (à la semoule de blé dur, œufs), pommes de terre, oignons, crème, fromage et huile de colza.																																29	
Carton : 7,5 kg (5 x 1,5 kg)		719	171	5.5	1.9	24	1.3	1.9	5.4	0.94	•																								

### Nouilles Thai



### Macaronis des Alpes



		Valeurs nutritionnelles pour 100 g*										Allergènes*																						
		Valeur énergétique (kJ)	Valeur énergétique (kcal)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Set (g)	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Crustacés et produits à base de crustacés	Oufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait (lactose inclus)	Lactose	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10 mg/kg en SO <sub>2</sub> )	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Comprend allergène	ne contient aucun des allergènes mentionnés	végétarien (ovo-lacto-végétarien)	végan	Page				
<b>Sauce</b>																																		
<b>Sauce Napoli</b> EAN-Carton :	Numéro d'Article : 628164	Sauce aux tomates et purée de tomates concentrées, huile de colza et basilic.																																
Carton : 6 kg (6 x 1 kg)		220	52	1.2	0.1	8.2	8.1	0.9	1.7	1.7																								
<b>Sauce all' Arrabbiata</b> EAN-Carton :	Numéro d'Article : 594792	Sauce au jus de tomate concentré, tomates, purée de tomates concentrée, poivrons, huile de colza, oignons et piments.																																
Carton : 6 kg (6 x 1 kg)		254	61	2.3	0.2	8.3	5.5	0.9	1.2	2.0																								
<b>Produits de Pommes de Terre</b>																																		
<b>Rösti</b> EAN-Carton :	Numéro d'Article : 499900	Plat cuisiné aux pommes de terre, huile de colza et épices.																																
Carton : 9 kg (6 x 1,5 kg)		412	98	3.9	0.3	13	0.2	2.0	1.8	0.87																								

Les données, resp. les recommandations de préparation, sont des valeurs indicatives. Les allergènes mentionnés se réfèrent aux ingrédients composants le produit. Veuillez vous référer aux indications exactes sur les étiquettes des produits ! Informations détaillées sous [www.foodservice.hilcona.com](http://www.foodservice.hilcona.com)  
\*Les indications figurant sur les étiquettes des produits s'appliquent. Valeurs pour 100 g

#### Conditions générales d'achat

Les produits mentionnés dans ce catalogue sont livrés par nos partenaires grossistes. Les conditions de livraison du grossiste en question sont applicables. Nous assumons entièrement la garantie de la conservation et de la qualité de nos produits, en procédant à un échange des produits faisant l'objet de réclamations qualitatives fondées, durant la période de garantie. Nous ne pouvons pas remplacer des marchandises dont la date de garantie est dépassée ou rendues inutilisables suite à un mauvais stockage. Hilcona AG ne peut être tenue pour responsable de dommages éventuels, résultant du non respect de ces règles. Les images de produits sont présentées comme suggestion de présentation. Hilcona AG se réserve le droit de toute modification de son assortiment.

#### Stockage

Stockage des marchandises congelées : minimum -18 °C • une fois décongelée, ne pas recongeler

\*Les indications figurant sur les étiquettes des produits s'appliquent. Valeurs pour 100 g.

# COMBLER LES SOUHAITS CULINAIRES

Les idées contenues dans cette brochure vous en donnent la possibilité. Elle vous permettra de servir à vos clients une variété quasi-infinie de délices culinaires végétariens et végétaliens. Profitez-en, jour après jour !

**LE VEGGIE  
POUR TOUS !**

