

1. Des sauces salées maison avec le Robot Cook®

Avec Robot Cook®, Robot-Coupe met à la disposition des professionnels l'unique cutter blender chauffant du marché capable de réaliser toute la gamme des sauces salées, y compris la sauce ketchup et la sauce BBQ. À la clé : une offre valorisée et des clients qui se régaleront.

www.robot-coupe.fr

2. Natura Bio par Segafredo

La nouvelle gamme Natura Bio comprend le café, le chocolat, les produits d'accompagnement, servis avec une tasserie au décor spécifique.

www.segafredo.it

3. Pastabox par Surgital

Avec les pâtes précuites Pastas® Soluzioni Express et les sauces Sugosi® 100 % naturelles sans conservateurs, vous pourrez offrir toutes les saveurs de la véritable tradition italienne en moins de 5 minutes.

www.surgital.it

4. Nouvelle ligne de pelles à pizza Evolution par Gi.Metal

Le traitement S.H.A. (Special Hard Anodizing) de la tête de la pelle par anodisation en oxyde dur garantit la protection maximale contre la corrosion, l'usure et le frottement. La nouvelle perforation permet une double évacuation de la farine. Evoluzione combine technologie et progrès avec un design attrayant, associant tradition et regard vers le futur.

www.gimetal.it

5. Préparations pour tiramisu et panna cotta par Galbani Professionale

Galbani Professionale fait évoluer sa gamme de préparations pour desserts avec une nouvelle identité graphique grâce à un fond sur nappe à carreaux et une dénomination en italien renforçant l'authenticité et la qualité des ingrédients qui composent ces recettes d'origine.

www.galbani-professionale.fr

6. Collection fêtes de fin d'année par La Compagnie des desserts

Innovation (bûche ultra-design conçue en partenariat avec un designer 3D) et tradition pour cette collection avec un savoir-faire glacier et pâtisier de longue date. Parmi les créations, le Baba rose au marc de Champagne au format « bouchon ».

www.compagniedesdesserts.com



7. Hotte de Noël par Monbana

Assortiment aux emballages festifs composé des produits phares (crousti neige, amande chocolatée, billette noir ghana) et de la nouveauté Le Gourmet (bonbon de chocolat au lait aux céréales croustillantes). Format distributeur pratique et esthétique. Offre disponible jusqu'au 31 décembre.

www.monbana.com

8. Florelli Prestige s'enrichit de références à la truffe

Florelli enrichit sa gamme Prestige de deux références à la truffe d'été d'Ombrie : la sauce Tartufata Champignons & Truffe (truffe 1,6 %) et la crème Tartufa Artichauts & Truffe.

www.italpassion.com

9. Pâte à tartiner par Coppola

Pois chiches (32 %), noisettes et cacao composent cette pâte à tartiner avec près de 60 % moins de sucre et plus de 80 % plus de protéines que la marque historique. 100 % végétale, sans soja ni gluten ni huile de palme. La contenance est de 200 g.

www.coppolasalerno.com

10. Dynamic lance le nouveau Cutter/Coupe-légumes

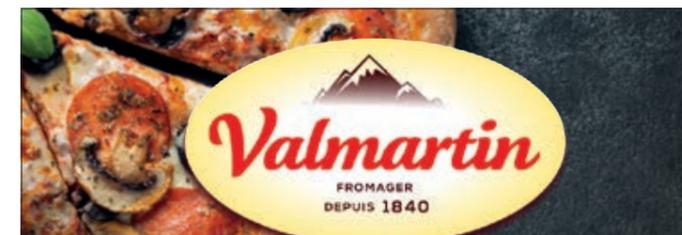
Un système de démontage breveté permet de retirer en quelques secondes les éléments en contact avec les aliments. En version Coupe-légumes, la poignée-poussoir s'adapte aux droitiers et aux gauchers. En version Cutter, un système d'attaches offre une mise en place instantanée et intuitive du bol et du couvercle. Le pupitre de commande se paramètre selon les besoins des cuisines.

www.dynamicmixers.com

11. Nouvelle collection par Demetra

Distributeur exclusif Wiberg en France, Demetra lance 7 spécialités : Bagna cauda (sauce d'anchois), coulis de tomates jaunes italiennes, tomates cerises entières, pelées, semi-séchées, tomates pelées San Marzano AOP en boîte 3/1, préparation fruitée à la framboise avec une note de vinaigre de vin blanc, huile d'amande à la saveur naturelle d'orange, ail en rondelles au pouvoir d'assaisonnement intense.

www.demetrafood.it



Le fromage qui fera fondre vos clients!

Duo-Mix®

Parfait mélange de saveurs
Idéal pour les pizzas
Fondant et filant
1kg



Moyen

Gros

Mozzarella

Texture moelleuse
Idéale pour les pizzas
Filante à la cuisson
Existe en râpé ou en cossettes
1kg



Cossettes

Gros

Emmental râpé

Une épaisseur de brins adaptée à chaque mode de cuisson
Fondant et savoureux en bouche
Existe en râpé fin, moyen et gros
1kg



Gros

Moyen

Fin

OÙ VOUS PROCURER LES FROMAGES VALMARTIN® ?

Demandez à votre fournisseur habituel ou contactez notre service commercial ou commandez en ligne sur le Valmartin Store

Par mail : commercial@sengele.fr

Par téléphone : 03 89 77 77 00

Sengele Martin

17, rue du Sendenbach
68380 MUHLBACH-SUR-MUNSTER

valmartin.com

