



RESTAURATION
HORS FOYER



SOMMAIRE

notre UNIVERS

notre
MISSION

4

nos
USINES

5

nos
MARQUES

6

nos PRODUITS

NOS PRODUITS INGRÉDIENTS

nos
LAITS ET BOISSONS LACTÉES

9 - 11

nos
BEURRES

13 - 15

nos
CRÈMES

17 - 20

nos
APPAREILS À DESSERTS

21 - 25

nos
FROMAGES

25 - 34

NOS PRODUITS CONVIVES

nos
LAITS ET BOISSONS LACTÉES

37 - 38

nos
BEURRES

39 - 40

nos
FROMAGES

41 - 43

nos
YAOURTS ET DESSERTS LACTÉS

45 - 49



« ÊTRE UTILE À TOUS CEUX QUI S'ENGAGENT POUR LE BON »

Nous avons une profonde admiration et un profond respect pour tous les professionnels (des métiers de bouche). C'est pour cela que nous avons créé il y a 20 ans Lactalis Foodservice France. Pour œuvrer, à notre échelle, à cette grande aventure. Pour demain, nous voulons nous engager encore plus aux côtés des professionnels.

PROMOUVOIR L'EXCELLENCE

En continuant à promouvoir la qualité grâce à l'excellence de nos marques et plus de 25 AOP que nous proposons.

En ayant le moins de transformation possible pour être au plus près du produit brut. En développant notamment les gammes bio et les recettes d'excellence.

TRANSMETTRE LA CULTURE DU BON

Mais aussi, en pérennisant la culture du bon et du bien fait.

En transmettant le savoir-faire au plus grand nombre à travers les experts qui nous accompagnent : Meilleurs Ouvriers de France, maîtres affineurs.

En réduisant notre empreinte environnementale, en portant nos efforts sur l'éco-conception de nos emballages et en luttant contre le gaspillage.

ENCOURAGER LES TALENTS

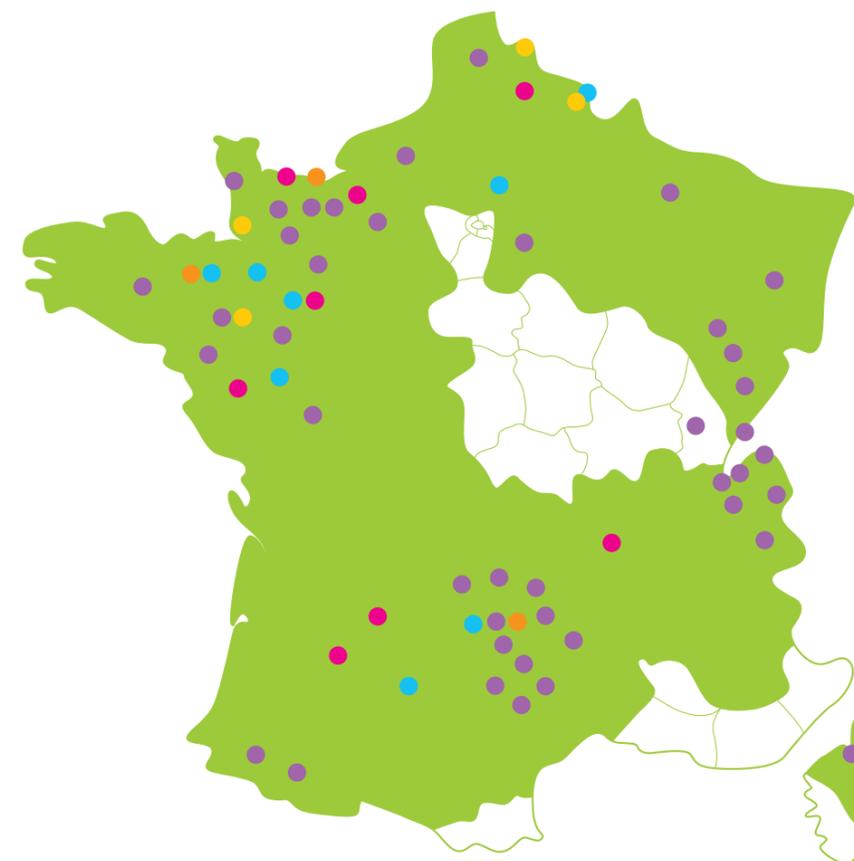
S'engager c'est aussi encourager les talents au travers de nos différents concours et partenariats. S'engager en soutenant la jeunesse en ouvrant grand les portes de ce métier à des jeunes, notamment en situation de handicap.

C'est ce que qui nous anime et c'est ce que nous sommes : des hommes et des femmes rassemblés autour de cette envie forte de participer à une aventure collective.

Plus que jamais, nous voulons être utile à tous ceux qui s'engagent pour le bon.

NOS USINES

Lactalis FoodService France est la division du Groupe Lactalis dédiée à la consommation hors foyer sur le marché français. Lactalis FoodService France apporte ainsi une gamme complète de produits laitiers, portions individuelles à déguster ou ingrédients culinaires laitiers de haute qualité, dans des conditionnements adaptés aux besoins de tous les utilisateurs de la restauration et de la boulangerie pâtisserie, pour exprimer le meilleur de soi-même.



- Fromages
- Lait
- Beurre
- Yaourt et desserts frais
- Crèmes
- Zones de collecte de lait par LACTALIS (vache, chèvre, brebis)

CHIFFRES CLÉS* FRANCE 2020

*Groupe Lactalis périmètre France

5,5
MILLIARDS DE
LITRES DE LAIT
COLLECTÉS

13 620
PRODUCTEURS
23% de la collecte
laitière française

68
LAITERIES

28
FROMAGES
AOP ET IGP

LAIT* COLLECTÉ
100%
FRANÇAIS

CONCOURS GÉNÉRAL
AGRICOLE 2020
46
MÉDAILLES



*Lait conventionnel

QU'EST-CE QU'UNE AOP ?

L'appellation d'origine protégée - AOP est un signe de qualité de l'Union Européenne qui protège des produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, en application d'un cahier des charges précis. AOP = AOC

•
nos
MARQUES

Lactalis Foodservice France, c'est plus de 20 ans de passion des produits laitiers au service des professionnels avec 4 marques professionnelles : **Président Professionnel**, **Galbani Professionale**, **Lactel Professionnel** et **Fromages & Chefs**, qui incarnent l'art et l'inspiration culinaire au service du bien-manger, sain et équilibré.



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

« La marque la plus appréciée en restauration »*



Professionale

« La marque N°1 en Italie, 130 ans d'histoire »*



« Ré-enchanter le fromage en restauration »*



« La première marque professionnelle dans l'univers du lait »*

*source : Baromètre notoriété 2018 Foodservice vision

•
nos
PRODUITS
INGRÉDIENTS

•
nos
LAITS ET BOISSONS LACTÉES

9 - 11

•
nos
BEURRES

13 - 15

•
nos
CRÈMES

17 - 20

•
nos
APPAREILS À DESSERTS

21 - 25

•
nos
FROMAGES

25 - 34





LAIT UHT

lait
ENTIER



BRIQUE 1L



OUTRE 10L



BRIQUE 1L

lait
DEMI-ÉCRÉMÉ



OUTRE 10L

lait
BIO



DEMI-ÉCRÉMÉ
BRIQUE 1L



DEMI-ÉCRÉMÉ
OUTRE 10L



ENTIER, DEMI-ÉCRÉMÉ, ÉCRÉMÉ
BOUTEILLE 1L

SPÉCIALITÉS



CHÈVRE
BOUTEILLE 1L



MATIN LÉGER
BOUTEILLE 1L



MATIN LÉGER
BOUTEILLE
50 CL

LAIT PASTEURISÉ



ENTIER
BOUTEILLE 1L



DEMI ÉCRÉMÉ
BOUTEILLE 1L



BIO DEMI-ÉCRÉMÉ
BOUTEILLE 1L



LABAN
BOUTEILLE 1L



UNE GAMME COMPLÈTE DE LAITS 100 % FRANÇAIS
CONDITIONNÉS EN BRETAGNE,
À VITRÉ ET À L'HERMITAGE, EN ILLE-ET-VILAINE (35)



LAIT UHT



Lait entier
BOUTEILLE 1L



Lait demi-écrémé
BOUTEILLE 1L



Lait écrémé
BOUTEILLE 1L



Lait demi-écrémé
BOUTEILLE 50 cL

LAIT PASTEURISÉ

Les Classiques

Les Spécialités



Lait entier
BOUTEILLE 1L



Lait demi-écrémé
BOUTEILLE 1L



Lait Ribot maigre
BOUTEILLE 1L



Lait Ribot entier
BOUTEILLE 1L



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

BEURRES D'INCORPORATION

Beurres gastronomiques



- DE HAUTE QUALITÉ RÉGULIÈRE
- UN BON GOÛT FRAIS ET CRÉMEUX
- FABRIQUÉ DANS NOTRE BEURRERIE DE RETIERS EN BRETAGNE
- FACILE À INCORPORER : PARTICULIÈREMENT ADAPTÉ AUX PROFESSIONNELS



PLAQUETTE 500G
Doux & Demi-Sel



ROULEAU 1KG
Doux & Demi-Sel

Beurre doux d'incorporation



EXISTE EN DIFFÉRENTS FORMATS :
1KG, MOTTE 10KG, CUBE 25KG



BLOC 1KG

Beurre doux Biologique



PLAQUETTE
500G



MOTTE
10KG



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

BEURRES DE TOURAGE



- 30% PLUS FIN POUR UNE REMISE EN TEMPÉRATURE PLUS RAPIDE
- GOÛT DE BEURRE FRAIS ET PRONONCÉ
- RÉGULIER TOUT AU LONG DE L'ANNÉE
- FABRIQUÉ EN FRANCE DANS LA LAITERIE DE PETIT FAYT



Beurre
de Tourage 82%

PLAQUE 2 KG

- PARFAITE TENUE AU LAMINAGE
- SAVOUREUX GOÛT DE BEURRE
- DÉVELOPPEMENT DU FEUILLETAGE
LÉGER ET RÉGULIER



Beurre
de Tourage 84%

PLAQUE 2 KG

- EXCELLENTE RÉSISTANCE
AU LAMINAGE
- SAVEUR DE BEURRE PRONONCÉE
- FEUILLETAGE LÉGER ET CROUSTILLANT

TARTIMALIN BEURRE LÉGER



- TARTINABLE DÈS LA SORTIE DU FROID
- UN BEURRE TENDRE SPÉCIAL SANDWICH
- BON GOÛT DE BEURRE LÉGER



Beurre tendre
léger Doux

BARQUETTE 1 KG
EXISTE EN SEAU 5KG



Beurre tendre
léger Demi-sel

BARQUETTE 1 KG



BEURRES



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

CRÈMES ENTIÈRES

Crèmes
Gastronomiques 35% M.G.DES PERFORMANCES À LA HAUTEUR
DE VOS EXIGENCES

- Taux de foisonnement à 3L*
- Excellente tenue à 48h**
- Un goût de crème inimitable, exhausteur de saveurs
- Une régularité toute au long de l'année
- Une réussite pour toutes vos sauces : lisses, nappantes et brillantes



BRIQUE 1L



OUTRE 10L

Une fabrication en Bretagne,
à la Laiterie de L'Hermitage

LAIT ORIGINE FRANCE

*Tests effectués sous contrôle d'huissiers de justice sur « Robot-Coupe », « KitchenAid Pro », « Kenwood » et « Dito Sama » pour le format Brique 1L ; sur « VMI » pour le format Outre 10L.
**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.

Crèmes
Supérieures

BOUTEILLE 1L



BIDON 5L



BOUTEILLE 1L



BIDON 5L

Crèmes Supérieures
à la Vanille BourbonCrèmes
BiologiquesAGRICULTURE
BIOLOGIQUE

BRIQUE 1L



OUTRE 10L

Crème 42%
Laiterie de Livarot

SEAU 3L



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

CRÈMES UHT LÉGÈRES

Liaisons & Cuissons

UNE CRÈME LÉGÈRE 18% MG
HAUTE PERFORMANCE

- Adaptée à tous les usages en cuissons
- Tenue ferme pour les appareils à crème
- Haut rendement de réduction : 40% de sauce en plus*
- Réduit vite et bien
- Liaison immédiate, nappante et homogène
- Stable au bain-marie tout au long du service
- Reste homogène en liaison froide
- Ne tranche pas à l'incorporation d'alcool et d'acides

*Tests effectués sous contrôle d'huissier par rapport à une crème à 30% de MG.



BRIQUE 1L



OUTRE 10L

CRÈMES FRAÎCHES ÉPAISSES LÉGÈRES

Sauces & Cuissons



CRÈME ÉPAISSE LÉGÈRE 15 % MG

- Au bon goût de crème fraîche aux saveurs acidulées
- À la texture onctueuse couvrante pour le nappage
- Excellente résistance aux températures élevées
- Ne tranche pas en présence d'alcool ou d'ingrédient acide, à chaud comme à froid
- Peu de pertes pour amener le produit « à la nappe »

*Tests effectués sous contrôle d'huissier par rapport à une crème à 30% de MG.



POT 1L



SEAU 2,5L



SEAU 5L

FLORY

Flory vous propose une gamme de crèmes fraîches et UHT adaptées aux exigences des professionnels de la restauration. Son excellent rapport qualité-prix en fait un basique de vos cuisines.

FABRIQUÉE EN NORMANDIE



**SPÉCIALITÉ LAITIÈRE 6%
SPÉCIALE
CUISSON ET PIZZA**

SEAU 5L



**CRÈME FRAÎCHE
ÉPAISSE
30%**

SEAU 5L



**CRÈME
MULTI-USAGES
UHT 30%**

BRIQUE 1L



**CRÈME
LIQUIDE
UHT 30%**

BIDON 5L



**CRÈME
LIQUIDE
UHT 30%**

OUTRE 10L

nos APPAREILS À DESSERTS

L'engouement des Français pour les desserts ne cesse de croître. En effet, ils en consomment deux fois plus que leurs voisins européens !

Pour les professionnels de la restauration, il est donc indispensable de proposer un dessert capable de séduire leurs convives même quand ils n'ont pas le temps ou les moyens de le faire eux-mêmes.

Avec les appareils à desserts **Président Professionnel** et **Galbani Professionale**, les chefs de la restauration commerciale et de la restauration collective tout comme les professionnels de la boulangerie pâtisserie, s'assurent de proposer un dessert unique de qualité, proche du fait maison en gagnant en praticité de mise en œuvre et en maîtrisant leurs coûts portions.



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Appareils à Crèmes Brûlées



Personnalisables et déclinables selon vos inspirations :

- En dessert à l'assiette, en snacking sucré ou en verrine à emporter
- En petit pot de crème
- En garniture à la poche, après l'avoir détendu au batteur à la feuille
- Peut également s'utiliser au siphon, pour une texture type sabayon, et réaliser des gratins de fruits
- Texture crémeuse qui tient la caramélisation, et fondante en bouche

LA RECETTE LA + APPRÉCIÉE DES CONVIVÉS*



Vanille Bourbon avec grains

BRIQUE 1L UHT



Vanille Bourbon

BRIQUE 1L UHT



Caramel Beurre Salé

BRIQUE 1L UHT



Pistache

BRIQUE 1L UHT



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

LES INCONTOURNABLES

Appareil à Tarte au Citron de Sicile



- Le goût du citron fraîchement acidulé!
- Une appellation citron de Sicile à valoriser sur les cartes
- Une texture crémeuse et fondante en bouche pour des tartes encore plus gourmandes
- Une excellente tenue de l'appareil même après 24h de prise au froid
- Un appareil, 2 modes de mise en oeuvre :
 - Usage tartelette : chauffez dressez : c'est prêt!
 - Usage directement en sortie de brique : garnissez et c'est prêt!
- Une préparation facilement personnalisable (tarte, pot de crème, mousse etc.)



BRIQUE 1L UHT

Appareil à Mousse au Chocolat Noir



- Une signature chocolat : chocolat à 70% de cacao
- Prêt à l'emploi : 3 min au batteur
- Résultat garanti : des mousses fermes et onctueuses qui ne sèchent pas et ne s'affaissent pas même après 24h
- Usages variés : tarte au chocolat, garniture d'entremets ou de choux, glaçage miroir, décors à la poche...



BRIQUE 1L UHT

Appareil à Cheesecake



BRIQUE 1L UHT

ACCOMPAGNEMENTS POUR DESSERTS



Crème Anglaise à la vanille

avec des jaunes d'œuf de poules élevées en plein air

BOUTEILLE 1L UHT



Crème Fouettée à la vanille Bourbon

AÉROSOL 500 G



DESSERTS ITALIENS

Appareil à *Tiramisu au Mascarpone*

- ◆ Une recette italienne authentique avec 65% de Mascarpone
- ◆ Prêt à foisonner en 6 minutes seulement
- ◆ Tenue parfaite, excellent report



BRIQUE 1L UHT

Appareil à *Panna Cotta*

- ◆ Simple et rapide pour réaliser des desserts en verrines ou à l'assiette
- ◆ Une texture ferme et fondante pour une tenue optimale
- ◆ Une belle couleur ivoire



BRIQUE 1L UHT

nos FROMAGES

La sélection des meilleurs fromages, adaptés à tous les usages et instants de consommation: snacking chaud, snacking froid ou traiteur salé.

FROMAGES
INGRÉDIENTS

FROMAGES
ITALIENS



LES COLLECTIONS FROMAGES & CHEFS

Des fromages d'excellence adaptés aux besoins de tous les utilisateurs pour tous les usages mis en scène par 2 experts : **Michel Roth et Frederic Kaiser**

6 COLLECTIONS : Camembert, Brie, Chèvre, Pâtes Pressées de Montagne, Brebis et Roquefort.



Michel ROTH, Mof cuisine 1991 et Bocuse d'or
Frederic KAISER, Mof maître d'hôtel 2011



COLLECTION CAMEMBERT

Le Camembert Jort est fabriqué depuis 1888 avec le même geste : il faut toujours 5 heures et 5 louches pour mouler un camembert au lait cru.

→ Une Collection de Camemberts issus du bassin Normand et affinés dans nos fromageries grâce au savoir-faire de maîtres fromagers passionnés.

→ Le camembert : un fromage qui inspire les chefs en restauration et qui peut être incorporé dans de multiples préparations.



CAMEMBERT JORT
AOP - AU LAIT CRU
MOULÉ À LA LOUCHE MANUELLEMENT
250 G



CAMEMBERT PRÉSIDENT BIO
250 G



CAMEMBERT LANQUETOT
MOULÉ À LA LOUCHE
AU CŒUR DU PAYS D'AUGE
250 G



CAMEMBERT PRÉSIDENT
FABRIQUÉ DANS L'ORNE
AVEC DU LAIT 100% NORMAND
250 G



COLLECTION ROQUEFORT

Le Roquefort Cave des Templiers : un fromage rare, au goût puissant et incomparable, affiné sur des travées de bois de chêne depuis plus de 150 ans !

→ Une collection de Roqueforts issus du Bassin Aveyronnais, affinés dans nos caves.

→ Des fromages qui conviennent à de multiples usages : sauce, apéritif fromager, salade, pizza ou burger.



**1/4 PAIN ROQUEFORT
CAVE DES TEMPLIERS**
AOP - AFFINÉ
90 JOURS MINIMUM
ENVIRON 675 G



DÉS DE ROQUEFORT
AOP
450 G



**SOCIÉTÉ
À CUISINER**
POT 450 G



DÉS DE ROQUEFORT
AOP - SURGÉLÉS
SACHET DE 500 G

**FINES DÉCOUPES
DE ROQUEFORT**
AOP - SURGÉLÉES
SACHET DE 500 G





COLLECTION PÂTES PRESSÉES DE MONTAGNE

Tous ces fromages sont nés de la nécessité, en s'adaptant à la rudesse de leur paysage. Puis, au cours du temps, la passion, le savoir-faire et la patience de l'homme ont métamorphosé ces rustres fromages en princes des hauts plateaux.

- Une Collection de fromages fabriqués et affinés dans nos fromageries, issus de régions de montagnes emblématiques : Auvergne et Haute-Savoie.
- Des fromages aux saveurs, textures et usages multiples : salade, sandwich, apéritif fromager, dessert, plat, pizza...

LES FROMAGES D'Auvergne



CANTAL 1/32^{ÈME}
AOP AFFINÉ 5 MOIS
1/32^È (ENVIRON 1,25 KG)



SAINT-MARCELLIN
IGP COUPELLE
GRAND AFFINAGE
AFFINÉ 15 JOURS
80 G



SAINT-NECTAIRE
LAITIER AFFINÉ SUR
PAILLE 1 MOIS MIN
ENVIRON 1,8 KG



SAINT-FÉLICIEN
COUPELLE GRÈS
GRAND AFFINAGE
AFFINÉ 22 JOURS
150 G



CANTAL JEUNE EN
DÉS AFFINÉ 2 MOIS
BARQUETTE 500 G

LES FROMAGES DE HAUTE-SAVOIE



BEAUMONT DE SAVOIE
AFFINÉ 5 MOIS
ENVIRON 400G



ABONDANCE 1/4
AOP AFFINÉ
100 JOURS MIN.
1/4 (ENVIRON 2,15 KG)



TOMME DE SAVOIE
IGP AFFINÉE
1 MOIS MIN.
ENVIRON 1,7 KG



REBLOCHON AU
LAIT CRU AOP
AFFINÉ 1 MOIS MIN.
450 G



BEAUFORT
AOP AFFINÉ
5 MOIS MIN.
ENVIRON 400 G



COLLECTION BRIE

Qu'il soit de Meaux ou de Melun, on l'aime plus ou moins affiné, plus ou moins crémeux, plus ou moins onctueux, mais le plus important, c'est toujours ce plaisir intense que l'on va retrouver à la dégustation !

- Un fromage emblématique du terroir français surnommé « le fromage des rois » car découvert par Charlemagne en 774.
- Une variété de bries aux saveurs, textures et usages multiples : salade, sandwich, apéritif fromager, dessert, plat, pizza, dessert...



1/4 BRIE DE MEAUX
AOP 3/4 AFFINÉ
6 À 8 SEMAINES
ENV. 750 G



1/2 BRIE DE MELUN
AOP 3/4 AFFINÉ
8 À 10 SEMAINES
ENV. 750 G



POINTE DE BRIE
180 G



BRIE ROUE
1 KG



BRIE ROUE
2,9 KG





COLLECTION BREBIS

Les fromages de brebis : une grande famille ! Ils peuvent prendre des visages très variés selon leur histoire et leur origine. Même si le Roquefort reste le fromage emblématique du lait de brebis, les autres possèdent aussi une forte identité et de fabuleuses capacités culinaires.

- Une large collection de fromages de brebis aux saveurs et textures variées
- Différents formats pour de multiples usages : salade, sandwich, apéritif fromager, pizza, plat, dessert...



PÉRIAL DE BREBIS
AFFINÉ 7 JOURS MIN.
100 G



OSSAU-IRATY 1/4
AOP AFFINÉ 6 MOIS
1/4 (ENVIRON 1,11 KG)



TOMME DE BREBIS
EN DÉS
AFFINÉE 6 MOIS
BARQUETTE 500 G



ROCAMADOUR
AOP - AFFINÉ
6 JOURS
35 G X 12



DÉS DE CHÈVRE
500 G



PETITS CHÈVRES DOUX
200 G (16,6 G X 12)



TOMME DE BREBIS
EN TRANCHES
AFFINÉE 2 MOIS
BARQUETTE 400 G



DÉS DE FROMAGE
DE BREBIS SALAKIS
SURGELÉS
500 G



DÉS DE FROMAGE
DE BREBIS
BARQUETTE 500 G



RONDIN
DE CHÈVRE
1 KG



BÛCHE
DE CHÈVRE
180 G



FETA AOP
900 G ENVIRON



COLLECTION CHÈVRE

La chèvre, qui fut longtemps considérée comme la vache du pauvre, a permis l'élaboration d'une multitude de type de fromages qui sont aujourd'hui très appréciés des convives. Certains prétendent même que la France est le pays des 1001 fromages de chèvre. Ce qui est sûr, c'est que quatorze d'entre eux possèdent une AOP.

- Une large collection de fromages de chèvre aux saveurs et textures variées.
- Des fromages de différents formats pour de multiples usages : apéritif, burger, sandwich, plat chaud, salade ou même dessert !





PRÊTS À L'EMPLOI



EMMENTAL EN TRANCHES 480 G



EMMENTAL EN TRANCHES FINES 480 G



EMMENTAL FRANÇAIS RÂPÉ SACHET 1 KG



EMMENTAL RÂPÉ BIO SACHET 1 KG



FROMAGE FONDU EN TRANCHES EMMENTAL CHEDDAR 800 G



DÉS D'EMMENTAL 500 G



TARTIMALIN FROMAGE À LA CRÈME 1 KG ET 5 KG



PANÉS EMMENTAL BOÎTE 2,4 KG



PANÉS EMMENTAL SURGÈLES BOÎTE 6 KG



FROMAGE À PIZZA

✓ Un format de découpe adapté à chaque configuration (température de cuisson, type de four...).

- ◆ Un filant exceptionnel
- ◆ Une mozzarella qui ne brûle pas et qui reste blanche
- ◆ Un couvrant optimal



PERFETTA MOZZARELLA GROS BRINS BAC 2,5 KG



CUBETTI MOZZARELLA COSSETTE BAC 2,5 KG



OPTIMA MOZZARELLA RAPÉE BAC 2 KG



ESTREMO MOZZARELLA ET EMMENTAL FONDU RÂPÉ BAC 2 KG



MOZZARELLA FIOR DI LATTE BAC 2,5KG

MOZZARELLA

✓ La qualité et la régularité Galbani Professionale

- ◆ La mozzarella préférée des italiens, au bon goût de lait et de crème
- ◆ Une texture souple / une couleur blanche
- ◆ Fabriquée en Italie
- ◆ Existe en différents formats au lait de vache et de bufflone



MOZZARELLA BIO BOULE 125 G



MOZZARELLA BOULE 125 G



MOZZARELLA BOULE MAXI 250 G



MOZZARELLA BILLES 5 G ET 8 G SEAU 1 KG



MOZZARELLA FETTE SEAU 1 KG



MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA BILLES 10 G POT 150G ET 500G



MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA 125 G



MOZZARELLA PAIN 1 KG



MASCARPONE

✓ La garantie d'un tiramisu maison réussi



MASCARPONE POT 500 G,
BARQUETTE 2 KG ET 5 KG

RICOTTA

✓ La crème des Italiens !



RICOTTA
POT 450 G ET 1,5 KG

PÂTES DURES

Grana Padano DOP



- ♦ Une Appellation d'Origine Contrôlée (D.O.P.), fabriquée selon la méthode traditionnelle
- ♦ Un goût intense et une saveur douce et fruitée



1/8 DE MEULE
4,5 KG



SCAGLIE
(COPEAUX) 500 G GRATUGIATTO
(RÂPÉ) 1 KG

Gorgonzola DOP



- ♦ Le Cremoso est doux et crémeux, idéal pour les sauces et les pizzas
- ♦ L'Intenso a plus de personnalité et une texture plus facile à trancher



CREMOSO
1,5 KG



INTENSO
1,5 KG

Et aussi...



PARMIGIANO REGGIANO DOP
1/8 MEULE 4,5 KG OU 200 G



GRANGUSTO
BOÎTE 250 G OU SACHET 1 KG



BEL PAESE
2,5 KG

nos PRODUITS CONVIVES

nos
LAITS ET BOISSONS LACTÉES

37 - 38

nos
BEURRES

39 - 40

nos
FROMAGES

41 - 43

nos
YAOURTS ET DESSERTS LACTÉS

45 - 49



LACTEL MAX



LACTEL MAX BIO,
DEMI-ÉCRÉMÉ ET CHOCOLAT
BRIQUETTE 20 CL



LACTEL MAX, CHOCOLAT,
FRAISE, DEMI-ÉCRÉMÉ
ET ENTIER
BRIQUETTE 20 CL



LACTEL MAX
BOUTEILLE 1L



LAIT ENTIER
COUPELLE 9,7 ML



DEMI-ÉCRÉMÉ
BOUTEILLE 25 CL



MATIN LÉGER
CAFÉ AU LAIT 50 CL

NESCAFÉ LATTE



NESCAFÉ LATTE - CAPPUCCINO, ESPRESSO, MACCHIATO
CUP 190ML

nos
BEURRES

Président sélectionne rigoureusement les meilleures crèmes pour élaborer des beurres de qualité reconnue et dans le respect de son savoir-faire laitier acquis depuis 70 ans.

Président vous propose une large gamme de beurres de qualité adaptés à chaque instant de consommation des convives.

BEURRES





MICROPAINS



Doux
EXISTE EN 8G,
10G OU 15G



Demi-sel
EXISTE EN 8G,
10G OU 15G

MICROBEURRIERS



Doux
10G



Demi-sel
10G



Bio
10G

MICROBEURRIER MARGARINE



Primevère
10G

nos
FROMAGES

Fort de 50 ans d'histoire, Président est une marque emblématique de la gastronomie française. Tenant une place importante dans le cœur des français, elle est la 3^e marque alimentaire la plus choisie en France*

Président est une marque française de confiance, plébiscitée par les convives pour la qualité de ses produits, ses innovations et sa large gamme de fromages enrichis en calcium et en vitamine D.

* source : Kantar 2017





PÂTES MOLLES ET PERSILLÉES



Camembert PRÉSIDENT
30g



Camembert Bio PRÉSIDENT
31,25g



Mini Roitelet PRÉSIDENT
30g



Roquefort SOCIÉTÉ AOP
Pointe de 25g



PÂTES PRESSÉES



Emmental Coeur de Meule PRÉSIDENT
20g - 30g



Tomme PRÉSIDENT
20g - 30g



Saint-Paulin PRÉSIDENT
20g - 30g



La p'tite tranche CHAUSSEE AUX MOINES
20g



Gouda PRÉSIDENT
20g - 30g



Mimolette PRÉSIDENT
20g - 30g



Edam Coeur de Dame PRÉSIDENT
20g - 30g



Emmental à croquer PRÉSIDENT
18g



Mimolette à croquer PRÉSIDENT
18g



PÂTES FRAÎCHES



Rondelé Bio PRÉSIDENT Nature
16,6g



Saint-Bricet PRÉSIDENT
25g



Fraidou PRÉSIDENT
16,6g



Chèvre PRÉSIDENT
20g



Rondelé PRÉSIDENT Nature
16,6g



Rondelé PRÉSIDENT AFH
16,6g



Rondelé PRÉSIDENT Noix
16,6g



Rondelé PRÉSIDENT Bleu
16,6g



Rondelé PRÉSIDENT Poivre
16,6g



FONDUS



Le Carré PRÉSIDENT
16,6g - 17,5g - 20g



Croc'lait PRÉSIDENT
20g



Petit Croc'lait PRÉSIDENT
16,6g



Croc'lait Bio PRÉSIDENT
20g



BRIDLIGHT Goût Emmental
16,6g



Déllice au Camembert PRÉSIDENT
20g



Déllice à l'Emmental PRÉSIDENT
20g



Déllice au Chèvre PRÉSIDENT
20g



Brebicrème PRÉSIDENT
20g



SOCIÉTÉ Crème
20g





Yaourts à la Grecque



YAOS • Nature
150g



YAOS • Nature BIO
125g



YAOS • Vanille
140g



YAOS • Framboise
140g



YAOS • Citron
125g



YAOS • Stracciatella
125g



YAOS • Lits de fruits :
Fraises
125g



YAOS • Lits de fruits :
Pêches
125g



YAOS • Lits de fruits :
Myrtilles
125g

Yaourts au lait entier pot de verre



LA LAITIÈRE • Yaourt
au lait entier Nature BIO
125g



LA LAITIÈRE • Yaourt
au lait entier Nature
125g



LA LAITIÈRE • Yaourt
au lait entier Citron
125g



LA LAITIÈRE • Yaourt
au lait entier Vanille
125g



LA LAITIÈRE • Yaourt
au lait entier Fraise
125g

Yaourts Pâtisseries



LA LAITIÈRE • Aux fruits
pâtisseries Panachés
125g

Mousses



LA LAITIÈRE • Secret de Mousse
Chocolat au Lait, Chocolat Noir
Caramel au beurre salé, Café, Citron
12 cL



LA LAITIÈRE • Feuilleté de Mousse
Chocolat, Vanille
12 cL



LA LAITIÈRE • MaronSui's
Mousse à la crème de Marrons
11,5 cL



Entremets & Viennois



LA LAITIÈRE • Crème aux œufs
Saveur Vanille
100g



LA LAITIÈRE • Petit pot de crème
Chocolat, Vanille, Café, Caramel,
Lit de caramel
100g



LA LAITIÈRE • Crème Brûlée
avec sachet de Caramel
100g



LA LAITIÈRE • Riz
au lait à la vanille de
Madagascar
115g



LA LAITIÈRE • Semoule
au lait à la vanille de
Madagascar
115g



Ile Flottante avec sachet
de Caramel
100g



LA LAITIÈRE • Gâteau
de riz sur lit de caramel
100g



LA LAITIÈRE • Gâteau
de semoule au lait sur
lit de caramel
100g



FLANBY • Flan
Goût Vanille
nappé de Caramel
100g



Clafoutis aux Cerises
85g



LA LAITIÈRE • Clafoutis
aux Abricots
85g



NESTLÉ
Viennois
Chocolat
100g



NESTLÉ
Viennois
Café
100g



NESTLÉ
Viennois
Fraise
100g



NESTLÉ
Viennois
Vanille Caramel
100g



NESTLÉ
Mousse
de Viennois
100g



Bio



LACTEL BIO
Yaourt Nature
125 G



LACTEL BIO
Yaourt Sucré
125 G



LACTEL BIO
Yaourt Citron
125 G



LACTEL BIO
Yaourt Vanille
125 G



LACTEL BIO
Yaourt Fraîse
125 G



LACTEL BIO
Yaourt Pêche
125 G



SKYR



SIGGI'S SKYR
À L'ISLANDAISE NATURE
140 G



SIGGI'S SKYR
À L'ISLANDAISE VANILLE
140 G



SIGGI'S SKYR
À L'ISLANDAISE FRAMBOISE
140 G



LES 0%



SVELTESSE
FERME & FONDANT Nature
125 g



SVELTESSE
FERME & FONDANT Vanille
125 g



SVELTESSE
FERME & FONDANT Chocolat
125 g



SVELTESSE
DESSERT FAÇON TARTE
AUX FRUITS Panachés
125 g

BIFIDUS



NESTLÉ • B'A NATURE
Au lait entier et au bifidus
125 g



NESTLÉ • B'A AROMATISÉS
Au lait entier et au bifidus
Arôme naturel de Vanille
125 g



NESTLÉ • B'A AROMATISÉS
Au lait entier et au bifidus
Arôme naturel de Citron
125 g



nos PARTENAIRES



nos OUTILS DIGITAUX À VOTRE SERVICE

FICHES TECHNIQUES PRODUITS / LIVRETS RECETTES / VIDÉOS RECETTES / CONSEILS D'EXPERTS



www.lactalisfoodservice.fr



www.president-professionnel.fr



CHEFS PRESIDENT PROFESSIONNEL



www.galbani-professionale.fr



GALBANI PROFESSIONALE FR



www.fromagesetchefs.fr



FROMAGES & CHEFS



LACTEL PROFESSIONNEL

GROUPE LACTALIS FOOD SERVICE (G.L.F.)

Les Placis 35230 Bourgbarré Cedex

Tél : 02 99 26 64 79 | Fax : 02 99 26 64 70