



BOULANGERIE
PÂTISSERIE



SOMMAIRE

notre UNIVERS



notre
MISSION
4

nos
USINES
5

nos
MARQUES
6

nos PRODUITS

nos
BEURRES
7 - 10

nos
CRÈMES
11 - 14

nos
APPAREILS À DESSERTS
15 - 20

nos
LAITS ET BOISSONS LACTÉES
21 - 24

nos
FROMAGES
25 - 32

nos
MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES
33 - 34

nos
COMPOTES
33 - 34

nos
PRODUITS BIOLOGIQUES
35 - 36

« 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.

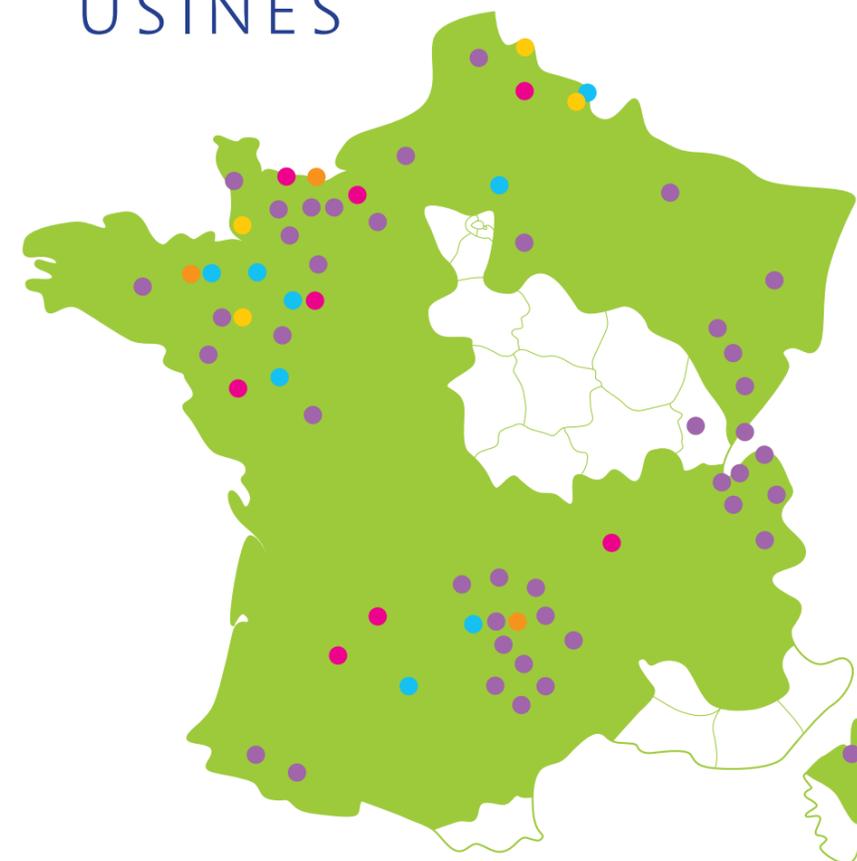
C'est ce que qui nous anime et c'est ce que nous sommes : des hommes et des femmes rassemblés autour de cette envie forte de participer à une aventure collective.

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
LAITRIES

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 »*



« Ré-enchanter le fromage en restauration »*



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



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

*source : Baromètre notoriété 2018 Foodservice vision

•
nos
BEURRES

Président Professionnel 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 Professionnel vous propose une large gamme de beurres de qualité adaptés à tous les usages des artisans boulangers pâtisseries.

•
BEURRES
DE TOURAGE

•
BEURRES
D'INCORPORATION

•
BEURRES
TARTINABLES





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



Beurre
de Tourage 82% en coloré

PLAQUE 2 KG

VIENNOISERIES BIEN DORÉES
GOÛT DE BEURRE FRAIS ET PRONONCÉ
FEUILLETAGE CROUSTILLANT ET RÉGULIER

BEURRE CONCENTRÉ COLORÉ



PLAQUE 2 KG

CONCENTRATION EN MG POUR
UN GOÛT DE BEURRE INTENSE
CONSERVATION PLUS LONGUE
RÉGULIER TOUTE AU LONG DE
L'ANNÉE ÉTÉ COMME HIVER



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

BEURRES GASTRONOMIQUES

Beurres gastronomiques doux et demi-sel



- 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



ROULEAU 1KG

BEURRES D'INCORPORATION

Beurre doux d'incorporation



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



BLOC 1KG



MOTTE 10KG

Existe aussi en coloré



POUR DES VIENNOISERIES ET
DES PÂTISSERIES BIEN DORÉES



BLOC 1KG



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

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



Beurre tendre
léger Demi-sel

BARQUETTE 1 KG



Beurre tendre
léger Doux

SEAU 5 KG

nos CRÈMES

De haute qualité toute l'année, aux performances fonctionnelles régulières, à la fois onctueuses, savoureuses et faciles à utiliser : les crèmes **Président Professionnel** sont le fruit de 70 ans de savoir-faire laitier, et de la volonté de répondre aux exigences de qualité et de culinarité des professionnels de la restauration.

LES CRÈMES
ENTIÈRES

LES CRÈMES
CULINAIRES



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

CRÈMES ENTIÈRES 35% MG

Crèmes
Gastronomiques

Des performances à la hauteur
de vos exigences

- Taux de foisonnement à 3L*
- Excellente tenue à 48h**
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs
- Un goût de crème inimitable, exhausteur de saveurs
- Une régularité tout au long de l'année

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.



Christophe FELDER,
Chef pâtissier



Éric FRECHON, MOF Chef
3 étoiles au guide Michelin

AMBASSEDEURS



BRIQUE 1L



OUTRE 10L



Crèmes Supérieures



BOUTEILLE 1L



BIDON 5L



BOUTEILLE 1L



BIDON 5L



A la vanille bourbon



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

CRÈMES CULINAIRES

Ganaches & Cuissons
Crème légère 18% MG

UNE CRÈME LÉGÈRE HAUTE PERFORMANCE
pour les artisans boulangers

EN GANACHE

- Des ganaches brillantes
- Un goût intense de chocolat
- Texture fondante et légère

USAGES :

Ganaches pour garniture (tarte, Bonbons, Macarons...)
Ganaches pour bases entremets (Opéra, Royal...)

EN CUISSONS

- Adaptée à tous les usages en cuissons
- Tenue ferme pour les appareils à crème prise salés ou sucrés
- Haut rendement de réduction : 40% de sauce en plus*
- Réduit vite et bien
- Liaison immédiate, nappante et homogène

USAGES :

Appareils à crème prise salés et sucrés (quiche, crèmes brûlées et renversées...)

* tests effectués sous contrôle d'huissier par rapport à une crème 30% de matière grasse



BRIQUE 1L



OUTRE 10L

NOTES



A series of horizontal lines for taking notes, spanning the width of the left page.



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.

APPAREILS
À DESSERTS



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

* Test à l'aveugle sur des appareils à crème brûlée vanille avec grains, UHT à marque. Baromètre de dégustation réalisé par ADPIA auprès de 120 consommateurs en novembre 2017



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 LAITS ET BOISSONS LACTÉES

LACTEL Professionnel,
1^{ère} marque professionnelle dans l'univers du lait.

LACTEL Professionnel met tout son savoir-faire laitier et son amour du lait au service des professionnels pour leur proposer des laits adaptés à leurs besoins et à leurs usages.

La marque vous propose une large gamme de laits destinés aux professionnels de la restauration collective et traditionnelle, des baristas et de la boulangerie pâtisserie.



LA 1^{RE} MARQUE DE LAIT
POUR LES PROFESSIONNELS

lait
ENTIER

PÂTISSERIE & CUISINE



BRIQUE 1L



OUTRE 10L

lait
DEMI-ÉCRÉMÉ

PETIT-DÉJEUNER & CUISSON



BRIQUE 1L



OUTRE 10L



COUPELLE
LAIT ENTIER

9,7 ML



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Lait en Poudre



ENTIER 26% MG 25 KG ET 10 KG PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
ÉCRÉMÉ 0% MG 25 KG PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

- Poudre instantanée permettant une reconstitution fluide et sans grumeaux, à chaud comme à froid
- Idéale pour la pâtisserie et les viennoiseries (flans, brioches, pains au lait...)
- Donne l'appellation « au lait »
- Toute la saveur et les bienfaits nutritionnels du lait



NOTES



A series of horizontal blue lines for writing notes, spanning the width of the page.

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



FROMAGES



LES COLLECTIONS FROMAGES ET 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, Fromages Montagne, Roquefort et Brebis.



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



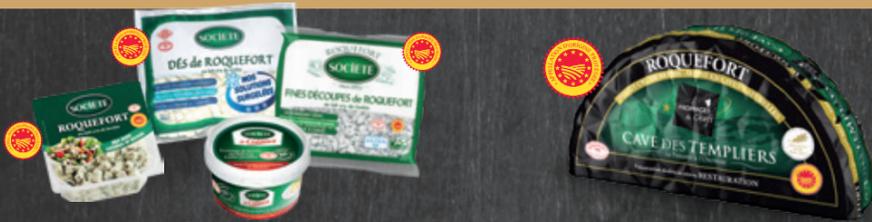
COLLECTION ROQUEFORT



FROMAGE UNDERGROUND

« Le roquefort représente pour moi, le vrai, l'authenticité. C'est un peu la France. C'est un fromage unique et fort. C'est la classe ! » Michel Roth

→ DES FROMAGES FABRIQUÉS ET AFFINÉS DANS NOTRE FROMAGERIE DE ROQUEFORT SUR SOULZON



→ DES OUTILS : UN LIVRE BLANC ET UN LIVRET RECETTE PAR COLLECTION



16 900

Tonnes de Roquefort

12 %

C'est ce que représente la restauration hors foyer dans le marché total du roquefort

20%

Part de la production de roquefort qui est exportée principalement vers l'Espagne, l'Allemagne et la Grande-Bretagne

60 %

Part de marché de roquefort Société.



DES RECETTES POUR REINVENTER LE FROMAGE DANS VOTRE OFFRE

FROMAGES INGRÉDIENTS

FETA AOP

- Fabriquée dans notre fromagerie de Volos en Grèce
- Bloc sans saumure pour plus de praticité
- Pour de multiples usages à froid ou à chaud : salades, paninis, tartes, quiches, sandwiches, etc...



FETA AOP
900 G ENVIRON

COLLECTION BREBIS

TARTIMALIN - FROMAGE À LA CRÈME

- Couvre en 1 seul geste et fait barrière à l'humidité
- Apporte de la fraîcheur
- Facilement personnalisable
- Appellation « cream cheese »
- Seulement 18% de matières grasses



BARQUETTE 1 KG



SEAU 5 KG



FROMAGES

*Source : chiffres extraits du communiqué de presse de la Confédération du Roquefort.

LA SÉLECTION POUR DES USAGES
SALADES ET APPAREILS À CRÈME PRISE

FROMAGES EN DÉS

- Une barquette permet de réaliser 10 à 16 salades (30 g/salade en entrée et 50 g en plat).
- Les dés peuvent aussi personnaliser des plats chauds (tartes, gratins...).
- Fabriqués, sélectionnés et découpés en fromagerie.



DÉS DE FROMAGE DE BREBIS
BARQUETTE 500 G

COLLECTION BREBIS



DÉS DE CHÈVRE
BARQUETTE 500 G

COLLECTION CHÈVRE



DÉS DE CANTAL
BARQUETTE 500 G

COLLECTION MONTAGNE



DÉS DE TOMME DE BREBIS
BARQUETTE 500 G

COLLECTION BREBIS



DÉS DE ROQUEFORT
BARQUETTE 500 G

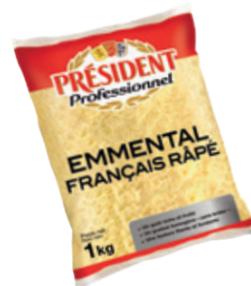
COLLECTION ROQUEFORT



DÉS D'EMMENTAL
BARQUETTE 500 G

FROMAGE RÂPÉ

- Emmental 100% français : fabriqué à partir de lait français dans la fromagerie de Charchigné (53)
- La garantie d'un gratiné homogène « sans brûler »

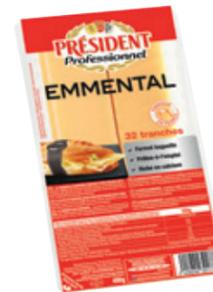


EMMENTAL FRANÇAIS RÂPÉ
SACHET 1 KG

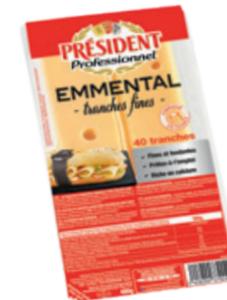
LA SÉLECTION POUR LES SANDWICHES

TRANCHES

- Une gamme de fromages déjà découpés en tranches régulières d'épaisseur optimum.



EMMENTAL EN TRANCHES
BARQUETTE 480G SOIT 32 TRANCHES



EMMENTAL EN TRANCHES FINES
BARQUETTE 480G SOIT 40 TRANCHES



FROMAGE FONDU EN TRANCHES
EMMENTAL CHEDDAR
BARQUETTE 800G



TOMME DE BREBIS EN TRANCHES
BARQUETTE 400G SOIT 36 TRANCHES

COLLECTION BREBIS



FROMAGES



MOZZARELLA

- ◆ 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

USAGES : salade, sandwich, panini, pizza.



MOZZARELLA BOULE
125 G



MOZZARELLA BOULE MAXI
250 G



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



**MOZZARELLA BILLES
5 G ET 8 G**
POT 150G ET 500G



**MOZZARELLA DI LATTE
DI BUFALA 125 G**



MOZZARELLA PAIN
1 KG



MASCARPONE

- ◆ Lisse et crémeux
- ◆ Facile à mélanger
- ◆ Excellente tenue au foisonnement
- ◆ Un goût de crème et de lait légèrement caramélisé
- ◆ Fabriqué en Italie
- ◆ La référence des italiens

USAGES : tiramisu, en ajout pour serrer les crèmes montées, glaces



MASCARPONE
POT 500 G,
BARQUETTE 2 KG ET 5 KG

RICOTTA

- ◆ Une texture légère
- ◆ Un goût frais et délicat
- ◆ Un fromage pauvre en matière grasse, riche en calcium et en protéines

Fromage emblématique de la cuisine italienne



RICOTTA
POT 450 G ET 1,5 KG

FROMAGE À PIZZA

La référence des pizzaioli italiens :

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

Des bacs protecteurs et pratiques permettant :

- ◆ De limiter le mottage
- ◆ Ouverture rapide



**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 RAPÉ**
BAC 2 KG



**MOZZARELLA
FIOR DI LATTE**
BAC 2,5KG



CEMA BLASON

25% Beurre
78% MG

Blason 25 tourage
pour feuilletages et croissants,
plaque 2kg

Une bonne plasticité
Un léger goût de beurre
(25% de beurre dans le produit fini)
Un feuilletage développé et croustillant



CEMA ONCTUA

Margarine
80% MG

Onctua tourage pour feuilletages
et croissants, plaque 2kg

Onctua incorporation pour
brioches et mokas, pain 500g

Une texture souple
Un feuilletage développé
Un point de fusion élevé à 45/47°C



CEMA FÉRIA

Matière grasse végétale
65% MG

Féria tourage pour feuilletages
et croissants, plaque 2 kg

Féria incorporation pour brioches
et mokas, pain 500 g

Un goût neutre
Une facilité de travail
Un produit accessible de qualité



nos COMPOTES

Des compotes de qualité adaptées aux besoins
des artisans boulangers pâtisseries.

La marque **Breizh Pom** propose des compotes fabriquées
en Bretagne à Châteaubourg dans le département
d'Ille-et-Vilaine.

Élaborées à partir de pommes fraîches pour une
meilleure conservation des qualités nutritionnelles
des fruits. Sans colorant, sans conservateur,
ni épaississant. Les compotes restent stables
à la surgélation et à la cuisson.





COMPOTES SPÉCIALES PÂTISSIÈRES



SPÉCIALE PÂTISSIÈRE 26%

Consistance souple facile à travailler et bonne tenue à la cuisson.

Usage : pour fourrages pâtisseries comme les chaussons aux pommes, les garnitures de tartes...



SPÉCIALE PÂTISSIÈRE 33%

Excellente stabilité à la cuisson et à la surgélation sans exudation.

Usage : pour garnissage de pâtes feuilletées fraîches et surgelées.



SPÉCIALE PÂTISSIÈRE 44%

Consistance plus ferme. Préserve un développement optimal de vos pâtes.

Usage : idéal pour les pâtes fines fraîches ou surgelées, les fourrages délicats comme les petits fours, les viennoiseries fines.

LES POMMES EN DÉS



LES POMMES EN DÉS

Une élaboration préservant la saveur du fruit allée à une qualité constante :

- ✓ Un pelage mécanique des pommes pour préserver toutes leurs saveurs
- ✓ Une haute teneur en fruits
- ✓ Texture croquante et fondante en bouche

Usage : idéale pour la confection de plats traiteurs, de pâtisseries et viennoiseries très gourmandes.

LE PALET BRETON AUX POMMES, DÔME CRÈME BRÛLÉE

nos **PRODUITS BIOLOGIQUES**



ACTEUR ENGAGÉ DANS LA BIO DEPUIS PLUS DE 25 ANS





ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Crème Biologique



- Excellente tenue en crème montée
- Performante en cuisine
- Saveur fine et savoureuse



BRIQUE 1L



OUTRE 10L

Beurre doux Biologique



- Un beurre de haute qualité régulière,
- Facile à incorporer
- Fabriqué dans notre beurrerie de Retiers



PLAQUETTE 500g



MOTTE 10Kg

Brie Biologique



- Un fromage fabriqué à Corcieux (88) avec du lait bio collecté en France.
- Une saveur légère et une texture crémeuse.
- Un brie pasteurisé à 60% de matières grasses.



ROUE 2,4 Kg

Emmental râpé Biologique



- Un goût riche et fruité.
- Un gratiné homogène « sans brûler ».
- Une texture filante et fondante.



SACHET 1Kg

CARTE
BIO



DEMI-ÉCRÉMÉ
BRIQUE 1L



DEMI-ÉCRÉMÉ
OUTRE 10L



BOUTEILLES 1L
ÉCRÉMÉ, DEMI-ÉCRÉMÉ, ENTIER

Lined area for notes.

NOTES



A series of horizontal light blue lines spanning the width of the page, providing a space for handwritten notes.



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 PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



www.galbani-professionnelle.fr



GALBANI PROFESSIONNELLE 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