

# GAMME DELICO

## Delico – FAMOUS FOR FINE FOOD

Depuis 1981, nous importons des aliments sélectionnés pour le marché suisse. Nous représentons des marques alimentaires prestigieuses, développons des labels privés et lançons des innovations en matière alimentaire. Produits surgelés, à température ambiante et frais. Notre gamme regroupe actuellement près de 450 produits, des semi-fabriqués aux produits prêts à l'emploi, en passant par les produits raffinés.

Plongez dans **l'univers Delico** et constatez par vous-même à quel point notre gamme est variée et surprenante.



*delico*



# L'UNIVERS DELICO

Les articles mentionnés sont disponibles en stock à partir d'une quantité minimum faible.



## NON-RÉFRIGÉRÉ Page 4 - 13

- Kikkoman – Sauce soja classique
- Kikkoman – Less Salt / Sans gluten / Bio
- Kikkoman – Sauces spéciales
- Kikkoman – Soupe Miso
- Kikkoman – Panko chapelure croustillante
- Kikkoman – Huile de sésame grillé
- Rufus Teague – Sauces BBQ
- Rufus Teague – Assaisonnements
- Sal de Ibiza - Fleur de Sel
- Sal de Ibiza - Chips
- Baergfeuer – Sauce au piment
- Baergfeuer – Moutarde & Mayonnaise
- Cipriani Drinks
- Cipriani Food
- Stokes – Ketchup
- Stokes – Spécialités
- PEPPADEW® – Piment sauvage
- Alpstein – Vinaigre balsamique de pommes
- Grillsmoke – Fumée liquide Hickory
- Olivado – Huile d'avocat & Huile de noix de coco
- Pois chiches
- OGGS Aquafaba – Substitut d'œuf
- Veggie Crumbz - Chapelures de légumes

## SNACKS Page 14

- Purely – Chips de plantain

## RÉFRIGÉRÉ Page 16

- LieblingsKren – Raifort

## SURGELÉ Page 16

- Le Beyond Burger – Presque comme de la viande

## SUITE DE LA GAMME Page 17 - 18

- Delico Commodities
- Delicool – A cool lovestory
- Caterline – Le secret du chef

# GAMME NON-RÉFRIGÉRÉE



## KIKKOMAN SAUCE SOJA CLASSIQUE

Food Loves Kikkoman! Pourquoi tant de plats sont tombés sous le charme de Kikkoman? Parce qu'avec Kikkoman presque tout a meilleur goût. Rien de surprenant à cela, car la sauce soja naturellement brassée relève et affine le goût des bons ingrédients sans le dominer et donne donc le petit plus à vos plats préférés. Une bouteille de sauce soja Kikkoman contient beaucoup d'umami, un exhausteur de goût naturel.

- Ingrédients naturels, sans conservateurs ni additifs
- Exhausteur de goût naturel grâce à la forte concentration en umami
- Moins de sel nécessaire
- Nombreuses possibilités d'utilisation

Pour épicer, déglacer, faire mariner, faire cuire et assaisonner en cours de repas. Pour **plus de goût** dans les sauces, marinades, plats de viande, légumes, dips, pâtes et riz.

Sortes: Fancy Grade et Standard Grade (20 l uniquement)

Disponible en sachet de 10 ml, en carafe de 150 ml, en bouteille de 150 ml, 250 ml, 1 l et 1.9 l ou en Bag-in-Box de 5 l et 20 l.



## KIKKOMAN LESS SALT, TAMARI SANS GLUTEN, BIO

Dans la gamme des sauces soja naturellement brassées, il y en a pour tous les goûts et pour tous les modes d'alimentation: à côté de la sauce soja classique, on trouve aussi la variante moins salée (Less Salt), le tamari sans gluten et Bio.

- Ingrédients naturels, sans conservateurs ni additifs
- Exhausteur de goût naturel grâce à la forte concentration en umami
- Moins de sel nécessaire
- Nombreuses possibilités d'utilisation

Ces sauces soja sont aussi fortes en goût. Pour remplacer le sel, assaisonner de manière générale, pour les marinades, dans les bouillons, les sauces ou pour agrémente la viande, le poisson, les légumes - **ce plus aromatique** ne se limite pas à la cuisine asiatique.

Sortes: Less Salt (43% de sel en moins), Bio, tamari sans gluten

Disponible en bouteille de 250 ml et de 1 l (Less Salt uniquement).



## KIKKOMAN SAUCES SPÉCIALES

Outre les sauces soja, Kikkoman propose aussi plusieurs sauces spéciales pour raffiner toutes sortes de plats, utilisables sous forme de marinades toutes prêtes ou de dips.

- Leur base est la sauce soja brassée
- Arômes variés pour plus de goût
- Sans conservateurs
- Utilisations variées

Elle s'étend des marinades au poke bowl à la mode en passant par les grillades, glaçages, dips, plats au wok et à la poêle, ainsi **que les vinaigrettes**.

Sortes: sauce soja pour sushi et sashimi, sauce soja douce, sauce wok, BBQ Teriyaki au miel, Teriyaki marinade, sauce Poke, sauce soja citronnée Ponzu et sauce chili épicée pour Kimchi.

Disponible en bouteille de 250 ml, 975 ml (Teriyaki et Poke uniquement), 1 l (sauce citronnée Ponzu uniquement), 300 g et 1180 g (sauce chili épicée pour Kimchi uniquement).



## KIKKOMAN SOUPE MISO

Kikkoman apporte plus de saveur à vos recettes, et pas seulement avec ses sauces. La soupe miso au tofu instantanée lyophilisée est également un produit de choix pour une cuisine rapide.

- Saveur authentique
- Arômes variés pour plus de goût
- Préparation rapide et aisée
- En-cas sain et riche en protéines

Il suffit simplement de verser de l'eau chaude dessus et cet en-cas sain et rapide prêt en un rien de temps promet de vous faire voyager avec **ses saveurs japonaises authentiques**.

Disponible en paquet de 30 g (3 portions de 10 g).



Soupe miso au tofu 30 g



## KIKKOMAN PANKO - CHAPELURE CROUSTILLANTE DE STYLE JAPONAIS

La chapelure croustillante de style japonais Kikkoman Panko n'est pas assaisonnée. Elle permet d'innombrables combinaisons dans les plats. Sa torréfaction exceptionnelle lui confère son croustillant et une bonne résistance à la cuisson.

- Sans additifs
- Saveur authentique
- Texture légère et croustillante
- Sachet refermable

Les **miettes croustillantes** conviennent pour toutes les panures, mais aussi comme farce, liant (p. ex. pour les galettes pour hamburger), pâte à crumble ou garniture.

Disponible en boîte pliante de 227 g.



Panko chapelure croustillante 227 g



## KIKKOMAN HUILE DE SÉSAME GRILLÉ

Composée à 100 % de graines de sésame grillées pures, l'huile de sésame grillé Kikkoman apporte un goût de noisette aux vinaigrettes, marinades et sauces.

- Sans additifs
- Sans conservateurs
- goût de noisette aromatique
- assaisonnement authentique

Cette huile aromatique de couleur ambrée est parfaite pour assaisonner les plats sautés au wok et les soupes à la fin de la cuisson. Combinée à notre sauce soja ou nos vinaigres, elle permet d'obtenir de délicieuses vinaigrettes pour les salades et sauces pour les légumes ou viandes sautés.

Disponible en flacon de 125 ml.



Huile de sésame grillé  
125 ml



## RUFUS TEAGUE SAUCES BBQ

It's damn good! Les sauces barbecue de Rufus Teague ne vous décevront pas – elles décoiffent. Les habitants du Kansas sont connus pour ne pas faire les choses à moitié. Goût miel, aigre doux, caramel ou fruité et intense: c'est une vraie saveur barbecue qui vous attend, sans conservateurs ni chichis.

- Ingrédients naturels, sans conservateurs
- Sans gluten ni OGM
- Goût riche, aromatique et authentique
- Processus de production naturel complexe pour une forte viscosité, sans épaississant

**Sacrément bon** avec les grillades ou les BBQ, en glaçage pour apporter la touche finale, ou aussi pour dipper!

Sortes: Honey Sweet, Touch o'Heat, Whiskey Maple, Smoky Apple

Disponible en bouteille de 432 g (Honey Sweet, Touch o'Heat, Whiskey Maple, Smoky Apple) ou 1,89 l (Honey Sweet uniquement).



Honey Sweet  
432 g



Touch o'Heat  
432 g



Whiskey Maple  
432 g



Smoky Apple  
432 g



Honey Sweet  
1.89 l



## RUFUS TEAGUE ASSAISONNEMENTS

Celles et ceux qui apprécient le goût fumé de nos sauces BBQ Rufus Teague vont adorer le nouveau produit «Smoke In A Bottle», parfait pour relever toutes les recettes maison. Il ne se distingue pas seulement par son goût fumé pur, sa petite bouteille renferme également un assaisonnement prêt à l'emploi qui laisse place à la saveur BBQ incomparable de Rufus Teague BBQ avec un côté fumé parfaitement dosé. Il s'utilise de manière plus subtile que le concentré de fumée pur tout en combinant les avantages d'autres aromates.

- Qualité Rufus éprouvée
- Goût aromatique et authentique
- Au goût véritable de bois hickory fumé

**Se marie à merveille** avec les steaks, les hamburgers, les côtelettes, les légumes, les marinades, les sauces et bien plus encore!

Disponible en bouteille de 147 ml.



Smoke In A Bottle  
147 ml



NOUVEAU AVEC  
DES PIMENTS SUISSES



## BAERGFEUER SAUCE AU PIMENT

Vraiment épicée, vraiment helvétique! La sauce piquante Baergfeuer séduit par son piquant particulièrement fruité, sa faible acidité et sa couleur d'un rouge intense. Elle relève les plats avec panache. Désormais, la sauce piquante Baergfeuer est fabriquée non seulement avec du vinaigre de vin suisse, mais aussi avec des piments suisses - cueillis à la main et surtout climatiquement neutres. Elle est donc à plusieurs égards une alternative véritable aux sauces pimentées industrielles.

- NOUVEAU avec des piments provenant de l'Argovie
- Fabriqué en Suisse
- Relève agréablement le goût avec des notes fruitées
- Ingrédients naturels suisses
- Faible taux d'acidité

Relevez votre chili con carne, le ribeye steak ou donnez du piment à votre bolognaise!

Disponible en bouteille de 50 ml ou en Bag-in-Box de 5 l.



Sauce au piment  
50 ml

Sauce au piment  
5 l



## BAERGFEUER MOUTARDE & MAYONNAISE

Place à une moutarde passionnante et à une mayonnaise pleine de piquant: la moutarde Baergfeuer est une moutarde de qualité avec une petite touche en plus, à savoir la sauce piquante Baergfeuer - toutes deux fabriquées en Suisse. La mayonnaise Baergfeuer séduit également par sa qualité et son côté relevé qu'elle doit à la sauce piquante Baergfeuer. Mais ne vous inquiétez pas: leur saveur épicée est très équilibrée, et la moutarde ainsi que la mayonnaise Baergfeuer ne sont pas seulement réservées aux amateurs de «sensations fortes», mais conviennent à tout le monde. Laissez-vous surprendre par ces combinaisons de saveurs, notamment par celle de la sauce piquante qui se révèle dans un second temps.

- Une combinaison de saveurs intéressante avec une touche épicée équilibrée
- Fabriquées en Suisse avec des ingrédients sélectionnés
- Mayonnaise avec des œufs suisses issus d'élevages en plein air
- Végan (moutarde), ovo-végétarien (mayonnaise)

Utilisation **très polyvalente** - parfait dans une sauce salade ou pour accompagner un jambon en croûte ou encore un plat de saucisses-frites. Ou tout simplement pour y tremper des aliments!

Disponible en tube de 100 g (moutarde) et 170 g (mayonnaise).



Moutarde  
100 g

Mayonnaise  
170 g



## BENVENUTO NEL MONDO CIPRIANI!

Harry's Bar a été fondée en 1931 par Giuseppe Cipriani Sr. à Venise. Depuis, c'est devenu une institution et l'un des restaurants les plus réputés du monde.

Giuseppe Cipriani Sr. a inventé le célèbre carpaccio et le Bellini original, mélange de chair de pêche blanche délicieuse et de Prosecco pétillant - deux créations du Harry's Bar, qui sont encore aujourd'hui des incontournables de Venise.

Cipriani est synonyme de luxe épuré et d'excellence en termes de saveur et de qualité. Tous les produits de la gamme Cipriani sont réalisés selon des recettes traditionnelles originales en Italie. Ils atterrissent dans des assiettes du monde entier - ils font souffler chez vous un air vénitien et le style de Cipriani.



## CIPRIANI DRINKS

Giuseppe Cipriani Sr. a inventé le Bellini en 1948 à Venise. Ce cocktail doux et rafraîchissant composé de Prosecco et de chair de pêche blanche fraîchement réduite en purée est le symbole du raffinement à l'italienne. Le Cipriani Lifestyle s'invite chez vous. Salute!

- Bellini: L'original de Harry's Bar
- Possibilité de boire ou de mélanger

La vaste gamme s'étend **des boissons variées** comme le Bellini, le Virgin Bellini, le Prosecco, le Tonic Water et la liqueur d'artichaut Amaro.

produits alcoolisés:

- Bellini 5.5% vol. 750 ml
- Bellini 5.5% vol. 200 ml
- Prosecco DOCG Julietta Mondo 750 ml
- Prosecco Rosé Gabriella Mondo 750 ml
- Amaro 7 Parti Artichoke Liquer 500 ml

produits sans alcool:

- Virgin Bellini 4\*180 ml
- Indian Tonic Water - Harry's 4\*200 ml
- Mediterranean Tonic Water - Eloise 4\*200 ml



Bellini 5.5%  
vol. 750 ml

Bellini 5.5%  
vol. 200 ml

Virgin Bellini  
180 ml

Prosecco Giu-  
lietta 750 ml

Prosecco Gabriel-  
la 750 ml

Mediterranean  
Tonic Water 4\*200

Indian Tonic  
Water 4\*200 ml

Amaro 7  
Parti 500 ml

Gin  
700 ml



## CIPRIANI FOOD

Tout comme Giuseppe Cipriani Sr. a inventé le carpaccio et le Bellini pour le légendaire „Harry's Bar” à Venise, Cipriani Food crée aujourd'hui des spécialités culinaires pour le monde entier. Chaque bouchée transmet cette luxueuse simplicité italienne que nous aimons tous tant.

- les meilleures matières premières italiennes
- procédé de production unique

Savourez **les spécialités italiennes** de Cipriani - qu'il s'agisse de délicieuses pâtes aux œufs, de pâtes bio, de sauces, de risotto ou de glaces - il y en a pour tous les goûts.

produits:

- Oeufs Tagliolini 250 g
- Oeufs Tagliolini avec épinards 250 g
- Oeufs Tagliardi 250 g
- Oeufs Tagliardi avec épinards 250 g
- Oeufs Tagliarelle 250 g
- Oeufs Tagliarelle avec épinards 250 g
- Oeufs Pappardelle 250 g
- Spaghetti bio 500 g
- Fusilli bio 500 g
- Penne bio 500 g
- Rigatoni bio 500 g
- Pesto alla Genovese bio 180 g
- Pomod'oro bio 340 g
- Aceto di vino rosso 500 ml
- Riz carnaroli 1 kg
- Harry's Bar Sorbet Bellini sans alcool 70 g
- Fugassa / Panettone en boîte 1 kg
- Fugassa / Panettone emballé à la main 1 kg



Oeufs Taglio-  
lini 250 g

Oeufs Tagliardi  
avec épinards  
250 g

Fusilli bio  
500 g

Pesto alla Geno-  
vese bio 180 g

Pomod'oro  
bio 340 g

Aceto di vino  
rosso 500 ml

Riz carnaroli  
1 kg

Harry's Bar Sorbet  
Bellini sans alcool 70 g

Fugassa / Panettone  
en boîte 1 kg

Fugassa / Panettone  
emballé à la main 1 kg

# BIEN MANGER EST NOTRE PHILOSOPHIE.



## STOKES KETCHUP

Le ketchup Stokes est fabriqué avec de tomates mûries au soleil. Avec jusqu'à 200 g de tomates pour 100 g de sauce, ce ketchup parfaitement épicé-sucré a un goût unique. Aussi bien en complément de plats préparés dans la cuisine quotidienne, avec de la viande grillée, qu'avec des plats de pommes de terre, des hamburgers et des hotdogs. Grâce aux quatre saveurs disponibles, la créativité et le choix n'ont presque plus de limites.

- Expérience gustative unique
- Très forte proportion de tomates (jusqu'à 200 g de tomates pour 100 g de ketchup)
- Avec une plus faible proportion de sucre (sucre de canne) que dans les ketchups habituels
- Avec du sel de mer
- Sans additifs

C'est le **petit extra** qui vient raffiner les marinades ou les plats préparés comme le tartare de bœuf. Il accompagne à merveille les grillades, les pommes de terre et bien d'autres plats.

Sortes: Tomato Ketchup, Bloody Mary Ketchup, Chipotle Ketchup, Curry Ketchup

Disponible en bouteille de 300 g et 485 g (Tomato Ketchup uniquement).



## STOKES SPÉCIALITÉS

La vision de Stokes est que les aliments doivent être fabriqués honnêtement, être purs et naturellement savoureux. Ils la mettent en œuvre dans plusieurs recettes de ketchup et avec plusieurs autres spécialités, qu'il s'agisse de relishes délicats comme le Burger Relish au goût sucré agrémenté d'une fine touche de piment ou encore des sauces BBQ authentiques.

- Expérience gustative exceptionnelle
- Utilisation d'ingrédients sélectionnés
- Fabriqué dans une petite usine du Suffolk (RU)

Aussi varié que la gamme de produits! Quel que soit votre menu, le complément **idéal se trouve à coup sûr** dans la gamme Stokes.

Sortes: Burger Relish, Original BBQ Sauce



## PEPPADEW® PIMENT SAUVAGE

Craquant en bouche, avec une pointe d'épices passagère et une saveur à la douceur intense: le piment sauvage de PEPPADEW® est une véritable expérience pour les papilles. En toute saison et toutes circonstances, PEPPADEW® saura donner une pointe d'épices croustillante à votre cuisine. Outre les paprikas classiques et sauvages, PEPPADEW® offre toute une gamme d'autres spécialités croustillantes.

- Expérience gustative unique
- Produit complètement naturel
- Idéal pour l'alimentation végétarienne et végane (sauf piment sauvage farci)

Créez la surprise avec de nouvelles brochettes (par exemple avec du poulet et piment sauvage), ou hachez PEPPADEW® dans un steak de hamburger. PEPPADEW® peut aussi s'inviter dans les pâtes, la raclette ou au prochain apéro.

Sortes: fruits entiers, fruits découpés, garnis de fromage frais, Peperoni rouges grillés



## ALPSTEIN VINAIGRE BALSAMIQUE DE POMMES

Fabriqué à partir de pommes sélectionnées en Suisse orientale, le vinaigre balsamique de pommes Alpstein convainc par son goût harmonieux. Le vinaigre balsamique de pommes Alpstein vieillit en fûts de chêne suisses à 1209 mètres d'altitude, près du lac Sämtisersee dans le beau pays d'Appenzell, jusqu'à atteindre sa qualité exceptionnelle. Une expérience gustative inoubliable!

- Vinaigre balsamique de pommes de grande qualité
- Fabriqué en Suisse orientale à partir de pommes locales
- CULINARIUM Suisse orientale
- Stocké en fûts de chêne à 1209 mètres d'altitude à proximité du lac Sämtisersee (Appenzell)
- Végétarien, végane, sans gluten ni lactose

Extrêmement polyvalent, et pas uniquement dans la grande cuisine. Goûtez une délicieuse vinaigrette ou utilisez le vinaigre balsamique Alpstein pour raffiner vos plats délicats!

Disponible en bouteille de 250 ml.

Cet article est produit dans une usine non certifiée GFSI.



Vinaigre balsamique 250 ml



## GRILLSMOKE FUMÉE LIQUIDE HICKORY

La fumée liquide vegan permet désormais de sublimer tous les plats en toute simplicité. La saveur fumée exceptionnelle «hickory smoke» fera toute la différence dans les sauces et marinades. L'arôme fumée de barbecue ne connaît pas de limites. Il peut accompagner un steak juteux, des carbonara végétariennes ou des légumes frais. Un indispensable pour toutes les grillades et toutes les cuisines.

- 100% de condensat de fumée
- Arôme naturel puissant
- Sans diluant ni additifs
- Végan, sans glucose ni lactose
- Sans soja ni huile de palme

Pour donner un arôme fumé aux marinades, sauces, assaisonnements, soupes, ragoûts, tofu et autres.

Disponible en bouteille de 100 ml.



Fumée liquide Hickory 100 ml



## OLIVADO HUILE D'AVOCAT & HUILE DE NOIX DE COCO

La société Olivado en Nouvelle-Zélande dispose d'une méthode de production unique pour obtenir de l'huile d'avocat pressée à froid. La pression à froid garantit une huile d'excellente qualité qui se distingue des autres huiles par un goût agréablement neutre. Contrairement aux autres huiles pressées à froid, l'huile d'avocat Olivado peut être chauffée jusqu'à 250°C. Elle est donc parfaite pour la cuisson. Grâce à son goût discret, elle s'utilise partout - dans les plats froids comme dans les woks, pour les salades, les dips, les sauces etc.

L'huile de noix de coco d'Olivado contient les bienfaits de la noix de coco sous forme pratique et liquide. L'huile de noix de coco liquide est idéale pour une cuisine saine. Idéale pour les dips, sauces, assaisonnements ou smoothies.

- Particulièrement bonne pour la santé
- S'utilise de façons variées
- Fabriqué à partir d'ingrédients de qualité

En résumé - les deux huiles sont une **alternative fraîche et profitable** parfaite à l'omniprésente huile d'olive.

Ces articles sont fabriqués dans le cadre d'une production non certifiée GFSI.

Disponible en bouteille de 250 ml ou 500 ml (Huile d'avocat uniquement).



Huile d'avocat 250 ml   Huile de noix de coco 250 ml   Huile d'avocat 500 ml



## POIS CHICHES

Les pois chiches sont à la mode et figurent sur les menus sous les formes les plus diverses. Profitez d'une qualité supérieure et faites de vos denrées des produits d'exception. Les pois chiches contiennent de précieuses protéines et influencent ainsi positivement la digestion, le système cardiovasculaire et le taux de glycémie. Ils contiennent toutes sortes de protéines, de minéraux, d'oligoéléments et sont riches en vitamine B et en fibres.

- Sans gluten
- A la mode
- Longue durée de conservation (4 ans à partir de la date de production)

Les pois chiches sont **très sains** et peuvent être utilisés dans la préparation de nombreux plats délicieux et raffinés tels que le houmous, les falafels ou les ragoûts végétariens.

Disponible en boîte de 2.1 kg.



Pois chiches 2.1 kg

# LA QUALITÉ EST NOTRE POINT FORT.



## OGGS AQUAFABA SUBSTITUT D'ŒUF

OGGS est un substitut d'œuf liquide polyvalent. OGGS peut être cuit au four ou à la poêle. Fabriqué à base d'extrait de pois chiches, OGGS est dépourvu d'allergènes et est certifié végan.

- 100% végétal et sans allergènes
- Certifié végan
- Empreinte écologique inférieure à celle d'un œuf normal
- Emballage Tetra Pak®

Préparez de **succulentes créations** telles que des cookies, des brownies, des gâteaux, du glacé, des meringues, des sauces de salades ou de la mayonnaise, le tout sans le moindre œuf!

Disponible en bouteille de 200 ml, 1 l Tetra Pak et de 10 l Bag in Box



Aquafaba 200 ml

Aquafaba 1 l



## VOTRE GUIDE PERSONNEL DE OGGS

50 ml (3 cuillères à soupe) d'OGGS Aquafaba correspondent au remplacement d'un œuf moyen. 2 cuillères à soupe correspondent au remplacement d'un blanc d'œuf moyen.



Cuisson & structure : remplace l'œuf entier liquide dans tout, des gâteaux & brownies aux crêpes & muffins.



Moussage : meringues, mousses & cocktails. Surpasse à la fois l'œuf entier et le blanc d'œuf en termes de formation et de stabilité de la mousse.



Pour les émulsions : Glaces, vinaigrettes, sauces et boissons. Correspond à la performance de l'œuf entier et du blanc d'œuf dans la production d'une émulsion stable.



Il ne doit toutefois pas être utilisé pour fouetter, frire ou épaissir et lier.



## VEGGIE CRUMBZ CHAPELURES DE LÉGUMES

Les chapelures de légumes de Veggie Crumbz font passer la panure à un nouveau niveau. Sans gluten, végan et à base de légumes - les chapelures Veggie Crumbz dans les variétés Red Beet, Cauliflower et Orange Carrot ne sont pas seulement croustillantes, mais elles séduisent aussi par leur goût et conservent leur couleur soutenue même après cuisson. Jamais paner n'a été aussi bon.

- Végan et sans gluten
- Absorption de graisse 50% plus faible qu'avec la chapelure habituelle
- Fabriqué avec deux ingrédients seulement - des légumes et des pommes de terre
- S'utilise de façons variées

Les chapelures de légumes sont idéales pour **paner des viandes ou des légumes** ou se saupoudrent sur une salade.

Disponibles en sachets de 200 g, 800 g ou en polybags de 20 kg

Sortes: Red Beet, Cauliflower, Orange Carrot



Veggie Crumbz Red Beet 200 g

Veggie Crumbz Cauliflower 200 g

Veggie Crumbz Orange Carrot 200 g



## SAL DE IBIZA RAMÈNE L'AMBIANCE D'IBIZA

SAL de IBIZA est une gamme de sels de table de la plus haute qualité, tous composés de sel marin entièrement naturel. SAL de IBIZA provient exclusivement de la réserve naturelle «Parc Natural de Ses Salines d'Eivissa», classée au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1999. Sans aucun additif ni conservateur, ces produits ne subissent nul autre raffinage qu'un séchage patient au soleil et une mouture douce par d'antiques meules de pierre. C'est pourquoi SAL de IBIZA contient plus de 80 minéraux et oligo-éléments présents dans l'eau de mer et essentiels à l'organisme humain. Nous n'enlevons rien et n'ajoutons rien! Parce qu'un bon sel de mer sain n'a besoin que de soleil, de vent et de mer. Ces éléments à eux seuls en font une véritable fontaine de jouvence – le «Cristal de la Vida»: car tous les sels ne se valent pas!



## SAL DE IBIZA FLEUR DE SEL

Il se forme exclusivement dans des conditions météorologiques optimales, dans les coins des champs de salines où la circulation de l'air est la plus importante. La fleur de sel ne peut être récoltée que quelques jours par an et, même dans une bonne saison, elle représente au maximum 0,1% de la récolte totale.

- 100% naturel, sans additifs
- particulièrement riche en minéraux et en oligo-éléments

Sel gourmet puisé à la main, a un goût beaucoup plus doux et plus frais que le sel de table ordinaire. Disponible en 150g Pot, 28.35g Mini-Pot et Refill Paper Bag



Fleur de Sel Pot 150 g  
Fleur de Sel Mini-Pot 28.35 g  
Fleur de Sel refill Paper Bag 150 g



## SAL DE IBIZA MEERSALZ UND GRANITOS

Sel marin entièrement naturel, récolté dans la réserve naturelle des salines d'Ibiza. Fabriqué sans aucun additif, comme des agents de blanchiment ou de démoulage, selon une tradition artisanale ancestrale. Séché au soleil uniquement, puis moulu.

- 100% naturel, sans additifs
- saupoudreur décoratif avec fenêtre de contrôle au fond

Les granitos con hibiscus et con hierbas conviennent pour agrémenter les vinaigrettes, les pâtes, les poissons et bien d'autres choses encore. **Un plaisir visuel également!**

Sortes: Sel marin Fina, Sel marin Grano, Sel marin Molinillo, Granito Sel de table, Granito avec hibiscus, Granito avec hierbas



Sel marin Fina PVC Bag 1 kg  
Sel marin Grano PVC Bag 1 kg  
Sel marin Molinillo 110 g  
Granito Sel de table 125 g  
Granito avec hibiscus 90 g  
Granito avec hierbas 55 g



## SAL DE IBIZA CHIPS

De fines tranches de pommes de terre sélectionnées de la variété aromatique et dorée „Agrida” sont dorées dans de l'huile de tournesol jusqu'à obtention d'un „croustillant” parfait.

- soigneusement dorées à la main jusqu'à l'obtention d'un croustillant parfait
- affinées avec de la fleur de sel

Coupées très finement et préparées avec une grande dose de soin. Un plaisir unique pour les chips!

Sortes: Fleur de Sel et White Truffle



Fleur de Sel 125 g  
Fleur de Sel 45 g  
White Truffle 125 g  
White Truffle 45g

## GAMME SNACKS



## PURELY CHIPS DE PLANTAIN

Tranchées finement, cuites pour être croustillantes et salées, ces chips sont aussi délicieuses que leurs homologues aux pommes de terre du supermarché. Elles contiennent en moyenne 30% de graisse de moins que les chips classiques! Avec les chips de plantain de «Purely», vous dégustez un snack bon pour votre santé, nourri par la douceur du soleil équatorien. L'usine britannique Purely transforme le plantain nourrissant en un snack croustillant pour le quotidien.

- Sans conservateurs ni additifs
- Sans huile de palme
- Végan
- Sans gluten

Le plantain est une plante de la famille de la banane, **plus riche en goût**. Idéal pour les petits creux, en snack et même en entraînement.

Sortes: Sea Salt, Nice & Spicy

Disponible en sachet de 75 g.



Sea Salt 75 g  
Nice & Spicy 75 g



## GAMME RÉFRIGÉRÉE



### LIEBLINGSKREN RAIFORT

«LieblingsKren», c'est du raifort toujours fraîchement râpé, en pot ou en seau. Il s'agit d'une sélection de racines de raifort, lavées à la main et travaillées selon un procédé de râpage unique au monde et particulièrement doux. Sans ajout d'arôme, de sucre ou de vinaigre, permettant ainsi de conserver la consistance et le piquant pendant six mois. Il apporte l'assaisonnement idéal au menu quotidien. Depuis le Moyen-Âge, le raifort est considéré comme un «tonique» pour le corps, l'esprit et l'âme. Avec une portion de «LieblingsKren» fraîchement nettoyé et râpé, vous ajoutez directement de la fraîcheur et du goût sur votre table.

- Raifort frais et de qualité
- Un piquant qui dure longtemps
- Conservation 6 mois au frais
- Sans ajout d'arôme, de sucre ou de vinaigre
- Sans gluten ni lactose
- Végan, végétarien, casher

La touche de peps sur les assiettes froides, pour accompagner les saucisses blanches et les plats de poisson, bien évidemment!

Disponible en pot de 60 g ou en seau de 500 g.



LieblingsKren  
60 g

LieblingsKren  
500 g

## GAMME SURGELÉE



### LE BEYOND BURGER PRESQUE COMME DE LA VIANDE

Le Beyond Burger révolutionnaire fait à partir de petits pois ressemble à s'y méprendre à un hamburger pur bœuf. Et il a le même goût! Croustillant à souhait, savoureux en bouche et extrêmement moelleux, le Beyond Burger est un véritable bonheur pour tous les amateurs de grillades. Et il suscitera l'enthousiasme chez tous ceux qui ont choisi de ne plus manger de viande. En effet, aucun animal n'a dû mourir pour permettre la réalisation du Beyond Burger. Le délicieux steak du burger est fabriqué à partir d'ingrédients 100% végétaux, il est sain et préserve qui plus est les ressources naturelles. Presque trop beau pour être vrai. Alors, le mieux est de le tester! Et ce n'est pas tout! Beyond Meat propose encore bien d'autres produits :

- Expérience culinaire totale
- 20 g protéine végétale
- Végan, halal et casher
- Sans gluten, soja et cholestérol
- Sans OGM

Parce qu'il n'y a pas que la viande dans la vie! Surprenez vos invités lors de la prochaine fête ou à l'occasion d'un dîner convivial et **marquez des points** avec de nouveaux produits innovants.



Beyond Burger  
113 g



Beyond Sausage  
99 g



Beyond Meatballs  
25 g



Beyond Chicken  
45 g



Beyond Mince  
250 g

## SUITE DE LA GAMME



### DELICO COMMODITIES

Delico Commodities met à disposition différents produits en conserve (fruits, légumes et poissons) ainsi que des noix et des fruits secs. Nous achetons les produits directement auprès des producteurs et nous organisons toute la logistique jusqu'au client, y compris le transport par bateau et les formalités douanières. En générale, nous commercialisons les articles sous leur marque. Vous souhaitez acquérir les produits sous Private Label? Contactez-nous, nous nous ferons une joie de vous conseiller.

Au sein du magasin Commodity, la qualité, la fiabilité, les bonnes conditions de livraison et les prix compétitifs sont des facteurs clés. Nous pouvons les garantir à tout moment grâce à notre expérience et à nos longues années de relation avec les producteurs.



### DELICOOL A COOL LOVESTORY

Delicoool est notre propre marque pour les spécialités surgelées. Depuis dix ans, nous proposons des produits prisés classiques comme les beignets aux pommes, mettons dans les plats des originaux authentiques comme le strudel aux pommes viennois et séduisons nos clients avec des tendances cool comme les mini-burgers. Les produits sont toujours de qualité supérieure et très appréciés des consommateurs. Ils éblouissent sur toutes les tables et tous les buffets.

Prêts pour une rencontre? Découvrez par vous-mêmes combien nos produits sont sympas!

[www.delicoool.ch](http://www.delicoool.ch)



### CATERLINE LE SECRET DU CHEF

Réputée pour sa qualité irréprochable, Caterline propose aussi des solutions alternatives aux restaurateurs. La gastronomie moderne n'hésite pas à recourir aux produits prêts à l'emploi du rayon surgelés, et il y a une bonne raison à cela! En effet, la congélation d'aliments est l'un des rares modes de conservation permettant de préserver la qualité et la saveur des produits sans le moindre conservateur. Or, travailler des aliments frais et de qualité est une condition indispensable pour pouvoir satisfaire les exigences de nos clients.

delicool  
A COOL LOVESTORY



## LES PETITS CHÉRIS DU BUFFET APÉRITIF



MINI BURGER CHEESE  
AVEC VIANDE SUISSE



MINI MILLE-FEUILLES



MINI BRUSCHETTA

## AVONS-NOUS ÉVEILLÉ VOTRE INTÉRÊT?

Sur votre demande, nous nous ferons une joie de rechercher le produit qui vous convient.

Parlez avec nous de bons produits alimentaires.



**René Kurt**  
Head of Sales

Ligne directe: +41 71 388 86 42  
Mobile: +41 79 832 62 37  
E-mail: rene.kurt@delico.ch



**Sabrina Petriella**  
Key Account Manager Suisse orientale

Ligne directe: +41 71 388 86 93  
Mobile: +41 78 762 32 96  
E-mail: sabrina.petriella@delico.ch



**Donato Capuano**  
Key Account Manager Suisse romande

Ligne directe: +41 71 388 86 31  
Mobile: +41 79 596 68 58  
E-mail: donato.capuano@delico.ch



**Corina Koster**  
Key Account Manager Boisson

Ligne directe: +41 71 388 86 97  
Mobile: +41 79 763 64 34  
E-Mail: corina.koster@delico.ch



## NOTRE ENGAGEMENT

## DE VOTRE RÉUSSITE.

*delico*  
FAMOUS FOR FINE FOOD

Delico AG, Bahnhofstrasse 6, 9200 Gossau  
T +41 71 388 86 40, [info@delico.ch](mailto:info@delico.ch), [www.delico.ch](http://www.delico.ch)

Vers le site

