

delicool  
A COOL LOVESTORY



# PASSION CHAUDE-FROIDE

avec les produits surgelés de Delico



*delico*  
FAMOUS FOR FINE FOOD

delicool  
A COOL LOVESTORY

## SURPRENANTS, VARIÉS ET APPRÉCIÉS

Depuis plus de dix ans, nous proposons sous la marque Delicool de grands classiques tels que les beignets aux pommes, nous mettons sur la table des originaux authentiques tels que le strudel aux pommes viennois et nous ravissons nos clients avec des tendances cool telles que les mini-burgers. Les produits sont toujours de qualité supérieure et très appréciés des consommateurs. Ils éblouissent toutes les tables et tous les buffets.

Vous trouverez les produits delicool chez votre grossiste national et régional en Suisse.

PRÊT À PRENDRE RENDEZ-VOUS? LAISSEZ-VOUS CONVAINCRE  
PAR NOS PRODUITS TRÈS COOL!



## SNACKS / APÉRO

### MINI BURGER

Les fans de burgers en raffolent: avec leur délicieuse viande de bœuf suisse, les deux miniburgers Classic et Cheese sont les produits phares par excellence.

Carton: 48 pièces de 20 - 22 g, pures



delicool  
A COOL LOVESTORY

## DÉLICIEUX AMUSE-GUEULES POUR OCCASIONS SPÉCIALES

## LA VEDETTE DE CHAQUE BUFFET



NOUVEAU

### LASAGNE BITES

Ici, les arômes du soleil d'Italie s'unissent dans chaque mini-lasagne. Les Lasagne Bites allient parfaitement tradition et innovation. Une aventure culinaire inoubliable vous attend à chaque bouchée.

Carton: 60 pièces à 12 g



NOUVEAU

### MINI PANINI JAMBON

Le jambon tendre rencontre l'incomparable pesto rosso et le fromage fondant, le tout enrobé d'un panini croustillant. Chaque bouchée est un voyage culinaire gustatif qui enchantera vos sens.

Carton: 48 pièces à 16 g

SANS HUILE  
DE PALME



NOUVEAU

### MINI BAGELS SAUMON

Nos mini-bagels au pavot sont fourrés d'un délicieux saumon, d'une farce crémeuse au fromage frais et d'un soupçon d'aneth. Une création unique et une fête pour les sens, de véritables délices à savourer.

Carton: 50 pièces à 14 g

SANS HUILE  
DE PALME



### MINI-PIZZA MARGHERITA

La pizza petit format! De la pâte à pizza fine, de la sauce tomate épicée, de la mozzarella et des aromates – la minipizza Margherita à tout du snack populaire pour les apéritifs.

Carton: 36 pièces de 30 g

SANS HUILE  
DE PALME



### MINI-TARTES FLAMBÉES

Le plat le plus apprécié d'Alsace en miniformat. Des lardons, de la crème fraîche et des oignons – c'est tout!

Carton: 30 pièces de 30 g

SANS HUILE  
DE PALME



### BRUSCHETTA À LA TOMATE

L'original! Du pain blanc croustillant, des tomates épicées, de la mozzarella, de l'ail et des aromates – sentez la magie de l'Italie!

Carton: 27 pièces de 38 g

SANS HUILE  
DE PALME

delicool  
A COOL LOVESTORY

## CUISINE ITALIENNE AUTHENTIQUE



### FEUILLES DE PÂTE NATURELLES

Les Feuilles de pâte originales d'Italie sont préparées à base de semoule de blé dur, d'eau et d'œufs. Sans colorants ni conservateurs. Les plaques de pâte permettent de créer d'innombrables plats de pâtes.

Carton: 5 kg (env. 34 pièces)

SANS HUILE  
DE PALME

### FOND DE PIZZA GN AVEC SAUCE DE TOMATE (AU FEU DE BOIS)

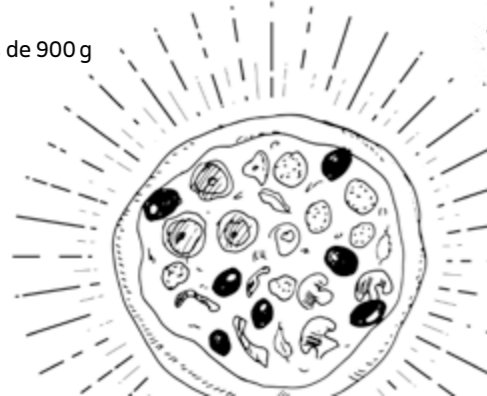
La base parfaite pour vos créations. Ce fond de pizza préparé à la main et garni de sauce tomate au format gastronomique 1/1 est précuit dans un four à bois et garde son aspect croustillant. La forme individuelle de chaque fond donne au produit un «caractère supplémentaire fait maison». Ce fond de pizza vous permet de donner libre cours à vos propres créations de pizza.

Carton: 12 pièces de 900 g

SANS HUILE  
DE PALME



# MMMMHH PIZZA!



## GRATINS/PLATS D'ACCOMPAGNEMENT



▶ LE PLAT D'ACCOMPAGNEMENT  
FAVORI TOUT PRÊT  
▶ COMME À LA MAISON



### GRATIN DE POMMES DE TERRE

Le plat d'accompagnement certainement le plus populaire, tout prêt et facile à diviser en portions. Cerise sur le gâteau: préparé avec beaucoup de crème, de crème aigre, de lait entier et de fromage, ce gratin de pommes de terre semble fait maison. Disponible en parts de 75 g et de 120 g.

Carton: 60 pièces de 75 g ou 40 pièces de 120 g

SANS HUILE  
DE PALME



### STRUDEL AUX LÉGUMES EN TRANCHES

Met principal dans une assiette diététique ou accompagnement, ces carrés de strudel aux légumes sont toujours les bienvenus. Carottes, brocolis, petits pois, haricots, chou-fleur et chou-rave enrobés d'une délicate garniture de crème fraîche et de fromage, le tout enroulé dans une pâte à strudel croustillante et fine – à savourer sans complexe.

Carton: 42 pièces de 175 g

SANS HUILE  
DE PALME

delicool  
A COOL LOVESTORY

## DESSERTS



### LE CHOUCHOU PARI LES DESSERTS

#### BEIGNETS AUX POMMES

Tout le monde aime les Beignets aux pommes! Ils sont préparés selon une recette traditionnelle avec des pommes fraîches, de la savoureuse pâte à la bière et sont sans conservateurs. Ces petits délices sont précuits, et donc prêts en un tour de main.

Carton: env. 140 pièces de 35 g

SANS HUILE  
DE PALME



#### STRUDEL AUX POMMES EN TRANCHES VIENNOIS

Le strudel viennois original à base de pâte phyllo semble non seulement fait maison, mais est également très léger. Pas étonnant car il est préparé à base de fruits gorgés de soleil et par rapport aux strudels aux pommes à base de pâte feuilletée, il contient 50% de matières grasses en moins. Les parts sont déjà précuites et donc très faciles à préparer.

Carton: 40 pièces de 150 g

SANS HUILE  
DE PALME VEGAN

#### STRUDEL AUX POMMES EN TRANCHES VIENNOIS



#### STRUDEL AUX POMMES EN TRANCHES

#### STRUDEL AUX POMMES EN TRANCHES / STRUDEL AUX POMMES, CRU

Le classique strudel aux pommes en pâte feuilletée en tranches pratiques ou d'une pièce. Produit avec des pommes fraîches et des sultanines aromatiques. Un véritable produit naturel sans agents de conservation ni graisses trans.

Carton tranches: 20 pièces de 110 g

Carton cru: 6 pièces de 1,3 kg



#### STRUDEL AUX POMMES, CRU



#### MINI BEIGNETS À LA FRAMBOISE

Comme sa grande sœur, la mini-boule de Berlin séduit par une pâte légère et aérée et une garniture fine de confiture de framboise.

Carton: 100 pièces de 12,5 g

#### PROFITEROLES À LA CRÈME

Oh là là! Ce classique de la cuisine française à base de choux légers à la crème est un incontournable dans les buffets de desserts.

Carton: env. 160 pièces de 12,5 g



### MINI MILLE-FEUILLES

Le Mini Mille-feuille est un petit péché que tout le monde aimerait se permettre. Plusieurs couches de pâte feuilletée croustillante avec une savoureuse crème à la vanille et un glaçage délicat. Facile à diviser en portions et rapidement prêt à servir.

Carton: 96 pièces de 13,75 g



### MOCHI: FRAISE / MANGUE / NOIX DE COCO

Une glace à la crème savoureuse enrobée de pâte de riz gluant préparée traditionnellement fait de cette spécialité japonaise une gourmandise irrésistible. Les mochi peuvent parfaitement être dégustés avec les doigts mais ils sont également magnifiques dans un assortiment de desserts classique. Les mochi à la fraise et à la noix de coco sont préparés avec de la glace à la crème, ceux à la mangue, par contre, offrent un sorbet rafraîchissant.

Carton: 20 pièces de 35 g, pures

SAIS FIDELI DE PALE

▶ IRRÉSISTIBLEMENT SUCRÉ  
▶ FABRIQUÉS ARTISANALEMENT  
▶ ET AVEC UNE POINTE D'AMOUR

### MINI DONUTS MIX

Petits et délicieux, ces classiques de la pâtisserie nord-américaine sont nappés de quatre saveurs différentes. Les Mini Donuts sont non seulement délicieux mais ils se préparent également très rapidement: il suffit de les décongeler et de les savourer.

Carton: 36 pièces de env. 31 g, assortis



### CHURROS LAZO



### CHURROS FOURRÉS AU CACAO

### CHURROS

Frits selon la recette espagnole traditionnelle, ces churros classiques sont des incontournables des festivals de cuisine de rue et raviront les papilles à bien d'autres occasions. Au sucre, à la crème fouettée ou au coulis de chocolat, le plaisir est infini.

Carton Churros Lazo: 8 sachets de 500 g  
Carton Churros fourrés au cacao: 43 pièces de 42 g

SAIS FIDELI DE PALE

# IDÉES DE RECETTES



## DES BEIGNETS AUX POMMES POUR CHAQUE SAISON!

Que ce soit au printemps, en été, en automne ou en hiver, les délicieux beignets aux pommes sont un vrai régal qui convient à toutes les saisons. Découvrez son irrésistible polyvalence.

Vous cherchez de l'inspiration? Voici quelques idées de recettes alléchantes:

### PRINTEMPS:

L'éveil du printemps pour vos papilles!

Galettes de pommes avec mousse d'aspérule et des fraises au poivre.



### ÉTÉ:

Profitez de la saison et vivez l'été à chaque bouchée.

Petits gâteaux aux pommes avec glace Fior di Latte et du romarin.



### AUTOMNE:

L'automne est la saison des pommes et des spécialités de saison, à commencer par nos délicieuses tartelettes aux pommes.

Galettes de pommes avec compote de pruneaux et mousse de pruneaux.

### HIVER:

Faites entrer la magie de l'hiver dans votre assiette et vivez l'hiver dans toute sa splendeur culinaire avec nos beignets aux pommes.

Petits gâteaux aux pommes avec figues marinées et sorbet au citron.





VOUS AVEZ DES QUESTIONS?  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER:

# NOTES:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**René Kurt**  
Head of Sales

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



**Sabrina Petriella**  
Key Account Manager Est

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



**Donato Capuano**  
Key Account Manager Ouest

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



**Corina Koster**  
Key Account Manager Drinks

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



# L'AMOUR À LA PREMIÈRE BOUCHÉE!

Delico AG · Bahnhofstrasse 6 · CH-9200 Gossau  
T: +41 71 388 86 40 · F: +41 71 388 86 41  
info@delico.ch · www.delicool.ch

VERS LE SITE WEB

