

NOUVEAUTÉ

VANDENBULCKE s.a.s

Tout Nouveau!

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S

GREENYARD 

Haricots verts extra-fin surgelé, sac 2,5kgs

Avec nos haricots verts, déjà cuits, vous n'aurez plus d'excuses plus ne pas manger de légumes !

- Couleur, goût & texture préservés !
- Prêt en quelques minutes
- À déguster chaud ou froid en salade, en accompagnement de viande, poisson, ou tomates à la provençale.



L'idée du Chef

Laissez tiédir les haricots verts déjà cuits, ajoutez des échalotes ciselées, de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Au moment de servir, parsemez de fleur de sel. Un vrai régal !

130510 Haricots verts, extra-fin, Sac 2,5kgs

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S



Fromage Crottin de Chèvre, 60grs, paquet 12pcs

Le terme Crottin de chèvre désigne différents fromages de chèvre à pâte semi-ferme, originaire de la vallée de la Loire.

Seul le lait cru de chèvre est utilisé pour la fabrication du Crottin de chèvre. Il est emprésuré avec une très petite quantité de présure (enzyme pour caillé le lait).

Le caillé est ensuite versé dans des moules cylindriques, dans lesquels il prend forme pendant 12 à 24 heures.

Le Crottin de chèvre est démoulé, salé et affiné pendant au moins 10 jours, mais peut également être affiné jusqu'à 3 mois ou plus. Une croûte comestible fine, blanche et souple, sa texture est humide et moelleuse, son goût légèrement caprin et noisette.

La teneur en matière grasse du Crottin de chèvre est généralement de 45%

130608 Fromage Crottin de Chèvre, 60grs , paquet 12pcs

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S

Fromage Bleu d'Auvergne 1/2Pointe, sous vide, AOP +/-1,25kgs

Le Bleu d'Auvergne, est un fromage au lait de vache cru ou pasteurisé, pâte de couleur blanche à ivoire, parsemée de moisissures bleu-vert (*Penicillium Roqueforti*) et sa fine croûte fleurie pouvant présenter des reflets de la même teinte, le Bleu d'Auvergne se caractérise par son persillage régulier.

Sa texture :

Son côté fondant et onctueux lui donne un caractère unique qui, comme un grand vin, se bonifie selon son affinage ou sa température.

Son goût :

Intense et équilibré, on aime le Bleu d'Auvergne pour son goût parfumé, ses arômes de champignons sauvages, de crème et de sous-bois

Affinage :

Minimum 28 jours

131134 Fromage Bleu d'Auvergne, AOP, 1/2 pointe, +/- 1,25 kg



DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S

COVINOR

Vinaigre de vin rouge, 6%, 1L

Le vinaigre de vin rouge, est l'un des plus courants, c'est un vin rouge qui a été fermenté, filtré, vieilli et mis en bouteille à des fins de cuisson.

Techniquement parlant, le vinaigre de vin rouge contient de l'alcool mais est beaucoup trop acide et acide à boire

Il convient parfaitement aux assaisonnements et vinaigrettes classiques, mélangé à de la moutarde et de l'huile.

Parfait également en déglacage d'une viande rouge ou d'un magret de canard : un trait de vinaigre versé dans la poêle en fin de cuisson, une petite ébullition, et le tour est joué !

130118 Vinaigre de vin rouge, 6%, 1L, Carton de 12 bouteilles

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S



Eclair mangue passion, 110grs, surgelé

Vous allez épater votre monde avec ces éclairs! Les fruits de la passion apportent la touche d'élégance à cette pâtisserie. Eclairs garnis d'une crème pâtissière à la purée de mangue et fruits de la passion.

Cet éclair, vient compléter notre gamme actuelle :

- Chocolat
- Café
- Caramel beurre salé
- Framboise
- Vanille

**131902 Eclair mangue passion, 110grs,
Carton 14pcs**

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S

mademoiselle
DESSERTS

Caramel Short Cake, 970grs

Le Caramel shortcake vous connaissez ? Non ! Mais si un biscuit au bon goût de beurre, une couche de caramel filant, le tout recouvert d'une couche épaisse de chocolat au lait !

Ce gâteau à base de pâte sablée nous vient tout droit du Royaume-Uni. Un visuel hyper gourmand, l'utilisation de matières premières nobles et un coup de main digne de l'artisan en font un produit d'exception.

C'est croquant, c'est fondant, c'est gourmand, qui osera résister à la tentation ?

**132012 Caramel Short Cake, 970grs,
Carton 3pcs,
Nombre de portions prédécoupées : 15 parts**

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S



Glaçage Miroir Caramel à chaud

- Une tenue parfaite et une brillance irréprochable.
- Prêt à l'emploi, s'utilise à chaud : faire fondre à 45°C et appliquer idéalement à 30°C maximum sur un entremets congelé.
- Bonne couverture et tenue sur toutes les formes d'entremets.
- Apporte un fini lisse et brillant à vos pâtisseries, en froid positif et négatif.
- Ne contient pas de dioxyde de titane, ni de colorant azoïque.

Appliquer le glacage sur des entremets congelés et exempts de givre, il peut être refondu plusieurs fois.

Un glacage parfait pour faire briller vos entremets !

121373 Glaçage Miroir Caramel à chaud, seau de 3kgs

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S



Nos différentes TORTELLINI, sac 2kgs

Les tortellini sont des pâtes alimentaires annulaires semblables aux raviolis. Originaires d'Italie, de la région de Modène, elles peuvent être farcies à la viande, au fromage, aux champignons et bien d'autres. Elles sont appréciées de toute la famille, elles constituent un repas express qui convient bien aux soirées pressées

Délicatement farinés et aussi bons que des faits maison !

- 130227 Pates Tortellini bœuf, Sac 2kgs
- 130231 Pates Tortellini gruyère AOP, Sac 2kgs
- 130229 Pates Tortellini Bolet, Sac 2kgs

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S

EDNA

Mini pain hamburger sésame 6,5cm, 22grs, cuit surgelé

Ce petit bun au pain de froment et au décor craquant de sésame convient parfaitement pour la création de succulents mini burgers. En à peine une heure, ces petits pains tendrement moelleux sont décongelés et se laissent facilement garnir.

- Utilisation multiples : buffet traiteur, tapas, entrée, plat principal ou à emporter comme snack
- Qualité supérieur, aéré, moelleux.

**132876 Mini pain Hamburger Sésame, 6,5cm,
22grs, Carton 180pcs**

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ

Notre gamme 100% végétale
Pour les professionnels de la restauration



Fabriqué en France



VANDENBULCKE S.A.S



Boulettes et Steak haché 100% végétal

Révolutionnez vos pâtes bolognaises

Nos boulettes 100% végétales s'adaptent à toutes vos envies, pour des recettes sans viande !

Avec une texture, une couleur et un goût irrésistibles, c'est l'alternative végétale idéale aux boulettes de viande.

Avec leur couleur alléchante et leur goût légèrement grillé après cuisson, nos boulettes végétariennes vont vous épater !

Le steak haché qui envoie du goût !

Sa texture, son goût et sa gourmandise vont vous épater.

Ce haché à base de protéines végétales est juste parfait en burger végétarien ou encore accompagné d'une bonne sauce poivre ou échalotes.

Préparez vous à être bluffés par son goût et sa jolie couleur grillée



131171 Boulettes 100 végétales, 30grs carton 2kgs

131176 Steak haché 100%végétal, 110grs carton 1,5kgs



A base de protéines de pois et de blé

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ

VANDENBULCKE S.A.S



Noix Joue de Porc, frais, sous vide, +/-1kg

Une pièce issue du masque sans cartilage et sans os pour une viande tendre et fondante. Une bonne tenue à la cuisson pour ce muscle qui offre une mise en œuvre rapide (confite ou braisée). La noix de joue de porc est souvent cuisinée par les plus grands chefs. Elles se prêteront à merveille à la préparation de ragoûts et plats mijotés.



131031 Noix Joue de Porc 1/2, sous vide, Carton 1kg

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S



Foie de veau, frais, 1/2 sous vide, +/-2,25kgs

Le foie est une viande comestible qui fait partie des abats.
le foie de veau qui a longtemps été ignoré puis recommandé; très fin, de saveur délicate, extrêmement tendre, ce dernier est très recherché : la restauration lui accorde, d'ailleurs, une place d'honneur dans ses menus.



**131172 Foie de veau 1/2, sous vide,
+/- 2,25kgs**

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S



**Steak haché bœuf rond,
100grs VBF, 20%mg,
surgelé, 5,4kgs**

Au goût authentique, à la fois savoureux et tendre, ces steaks s'apprécieront dans vos différents burgers.
Ecrasé sur une plaque de cuisson brûlante, 2 à 3 mn par face, en les retournant régulièrement sans les piquer. Assaisonnez selon votre goût.



**131105 Steak haché, rond, VBF, 20%mg,
100Grs, Carton 5,4kgs**

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S

LOU GASCOUN

Rillettes de Canard, 70grs

Une petite faim ou bien entre amis lors d'un pique-nique campagnard, la rillettes pur canard est un incontournable.

La rilette est une préparation culinaire de viande de porc ou de volaille, cuite longuement à feu doux dans la graisse.

- Texture : Morceaux de viande de canard
- En bouche : Goût agréable de canard légèrement épicé
- A servir frais
- A consommer 2 jours après l'ouverture

131422 Rillettes de Canard, 70grs, Carton 36pcs

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S

LOU GASCOUN

Terrine de campagne au piment d'Espelette, 70grs

Un pâté onctueux et finement relevé par le célèbre piment d'Espelette.

Conseils de dégustation :
Afin de savourer au mieux cette terrine, servez-la fraîche, sur un morceau de pain de campagne. Vous pouvez l'accompagner d'un chutney d'oignon et d'un verre de vin rouge. Un voyage gustatif garanti !

131399 Terrine de Campagne au piment d'Espelette, 70grs, Carton 36pcs

DISTRIBUTEUR



NOUVEAUTÉ



VANDENBULCKE S.A.S

LOU GASCOUN

Terrine de campagne, 70grs

La terrine de campagne est une préparation culinaire française, réalisée à partir d'une farce composée de diverses viandes hachées grossièrement. Il s'agit d'une charcuterie dont la composition varie en fonction de la région dans laquelle elle est préparée. Les terrines sont ainsi cuites au four dans un plat creux, généralement en terre et que l'on appelle lui aussi terrine

**131423 Terrine de Campagne, 70grs,
Carton 36pcs**

DISTRIBUTEUR

