

SOUS-SOUS-FAMILLE	CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE	LISTE D'INGREDIENTS	CONTENU ALLERGENES	VALEUR NUT FOUR	ENERGIE EN KJ	ENERGIE EN KCAL	MATIERES GRASSES (G)	ACIDES GRAS SATURÉS (G)	GLUCIDES (G)	PROTEINES (G)	FIBRES (G)	SAU (G)	MAGNÉSIUM (MG)	FER (MG)	PHOSPHORE (MG)	POTASSIUM (MG)	ZINC (MG)	VT: B1 (MG)	VT: B5 (MG)	VT: B6 (MG)	CONSEILS DE PRÉPARATION / UTILISATION ARTICLE	ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES	PAIS D'ORIGINE		
VRAC APÉRITIFS	101144	PETITS CARRÉS PIZZA 2KG	BISCUITS APÉRITIFS PIZZA		Farine de froment* T81, emmentaler râpé* 8,2%, eau, huile de coco non hydrogénée*, petits fromages d'arôme*, sel et poivre* 1,8%, mélange d'herbes aromatiques* (marjolaine*, origan*) 1,2% et au croquant*, sel de Guadalupe.																					Fabrique en France		
VRAC APÉRITIFS	108004	PETITS CARRÉS SALE COMTE 2KG	BISCUITS APÉRITIFS AU COMTE ET AU SESAME		Farine de blé type 65-Touffier* 13%, huile de coco non hydrogénée*, graines de sésame* 10%, Fromage d'arôme* et de Guadalupe non raffiné.	gluten, lait et sésame.	100g	2012	479	18	14	62	3,0	4,4	14											Fabrique en France		
VRAC APÉRITIFS	108007	PETITS CARRÉS SESAM OLIV 2KG	BISCUITS APÉRITIFS AUX OLIVES ET AU SESAME		Farine de froment T85*, Fromage d'arôme*, olives noires 8,8%, graines de sésame complet* 6%, huile de coco non hydrogénée*, semant* [saïra jenne], eau, sel de mer, saïda diabol*, ferment : levain naturel arôme Frome], sel de Guadalupe.	gluten, sésame, soja	100g	2029	502	24	19	54	1,6	5,2	16											Fabrique en France		
VRAC APÉRITIFS	110950	NOIX DE CADOU AU TAMARI 1 KG	NOIX DE CADOU GRILLÉES AU TAMARI	Noix de cajou grillées à sec aromatisées tamari, issue de l'agriculture biologique	NOIX DE CADOU*, sauce Tamari* 5,5% (huile de SOJA*, sel marin, ail*, Aspergillus oryzae), sel marin, agent d'émulsion - fibre d'acacia*.	Fruits à coque, soja	100g	2555	611	48	8,1	20	8,6	3,3	23											Noix de cajou du Vietnam	Grillage et conditionnement France	
VRAC APÉRITIFS	103777	NOIX DE CADOU CURRY 5KG	NOIX DE CADOU GRILLÉES AU CURRY	Noix de cajou grillées à sec aromatisées curry, issue de l'agriculture biologique	NOIX DE CADOU*, sel marin, mélange d'épices curry* 1,3% (curcuma*, coriandre*, piment de Cayenne*, fenouil*, poivre noir*, cardam*, fenouil*, ail*, sel marin, agent d'émulsion - fibre d'acacia*.	Fruits à coque	100g	2548	615	50	9,7	18	8,4	5,8	20											Noix de cajou du Vietnam	Grillage et conditionnement France	
VRAC APÉRITIFS	103615	NOIX CADOU GRILLÉE	NOIX DE CADOU GRILLÉES	Noix de cajou grillée à sec, issue de l'agriculture biologique	NOIX DE CADOU*	Fruits à coque	100g	2556	616	47	8,7	24	9,3	3,6	22											Noix de cajou du Vietnam	Grillage et conditionnement France	
VRAC APÉRITIFS	103616	NOIX CADOU GRILLÉE A C'AIL DES OURS	NOIX DE CADOU GRILLÉE A C'AIL DES OURS	Noix de cajou grillée à sec aromatisée à l'ail des ours, issue de l'agriculture biologique	NOIX DE CADOU*, ail des ours* 2%, sel marin, agent d'émulsion fibre d'acacia*, poivre moulu*.	Fruits à coque	100g	2466	594	46	7,8	22	9,2	4,2	20											Noix de cajou du Vietnam	Grillage et conditionnement France	
VRAC APÉRITIFS	103731	NOIX DE CADOU AU POIVRE 5 KG	NOIX DE CADOU GRILLÉES SEL & POIVRE	Noix de cajou grillées à sec aromatisée sel et poivre, issue de l'agriculture biologique	NOIX DE CADOU*, sel marin 1,2%, poivre* 0,3%, agent d'émulsion - fibre d'acacia*.	Fruits à coque	100g	2498	602	46	8,2	24	8,9	4,1	21											Noix de cajou du Vietnam	Grillage et conditionnement France	
VRAC APÉRITIFS	103539	MELANGE APÉRITIF SALE 5KG	MELANGE APÉRITIF SALE	MELANGE DE FRUITS SECS GRILLÉS	AMANDE* grillée salée 56%, NOISETTE* grillée salée 32%, NOIX DE CADOU* grillée 12%.	Fruits à coque	100g	2671	645	54	6,00	16	3,5	7,7	18											Fruits d'origine UE / non UE		
VRAC APÉRITIFS	101943	BANANES CHIPS VRAC 6.8KG	BANANES CHIPS	CHIPS DE BANANE SÈCHE	Banane* 100% huile de coco* 22%, sucre* 9,5%, miel* 0,2%	AUCUN	100g	2084	498	24	22	70	16	5,30		0,06										Banane des Philippines		
VRAC BISCUITS	100214		COEUR CHOCO NOISETTE		Farine de BLE T85*, sucre de canne roux non raffiné*, BEURRE*, chocolat noir (sucres : 17% minimum)* 1,8% (huile de cacao*, sucre de canne blond non raffiné*, beurre de cacao*, vanille*), huile de tournesol*, NOISETTES hachées* 7,2%, OEUFS*, LACT écrémé en poudre*, sucre glace* (sucre de canne blond non raffiné*, huile de pomme de terre*), sel fin de Guadalupe, poudre à lever : bicarbonate de sodium.	gluten, lait, fruits à coque, oeuf	100g	2283	547	37	15	57	28	2,7	8,0	0,29										France		
VRAC BISCUITS	101195		BISCUITS TIGRE		Farine de BLE T85*, sucre de canne roux non raffiné*, BEURRE*, OEUFS*, huile de tournesol abédominée*, LACT écrémé en poudre*, sucre en poudre* 1,3%, ail*, ail naturel de vanille*, sel de Guadalupe.	Gluten, oeuf, lait	100g	2081	497	23	13	64	37	1,6	7,6	0,28											France	
VRAC BISCUITS	101196		BISCUITS PETIT DUT		Céréales* 60% [seigle] (BLE T85*, BLE T110*, seigle*), flocons* [avoine*, seigle*, orge], céréales soufflées [seigle*, orge], farine de maïs*, sucre de canne roux non raffiné*, huile de NOISETTE hachée*, BEURRE*, pépites de chocolat non (huile de cacao*, sucre de canne blond non raffiné*, beurre de cacao*), huile de tournesol abédominée*, miel*, arôme naturel (pomme d'acacia*, poudre à lever : bicarbonate de sodium, sel de Guadalupe).	Gluten, lait, fruits à coque	100g	2021	459	22	7,7	56	28	4,8	7,1	0,52											France	
VRAC BISCUITS	107548		CROUST CHOCO NOISETTE		Chocolat au LACT* 31% (sucre de canne blond non raffiné*, beurre de cacao*, LACT entier en poudre*, pâte de cacao*, vanille*), farine de riz complet* 30%, sucre de canne roux non raffiné*, BEURRE*, OEUFS*, huile de tournesol*, huile de NOISETTE hachée* 4%, raisin sec*, sirop de maïs*, poudre à lever : bicarbonate de sodium, sel de Guadalupe.	lait, oeuf, fruits à coque	100g	2236	533	31	18	57	31	1,6	5,7	0,53											France	
VRAC BISCUITS	107549		COEUR D'ORANGE		Farine de BLE T85*, chocolat noir* - 57 % de cacao minimum - 20% (pâte de cacao*, sucre de canne blond non raffiné*, beurre de cacao*, vanille*), fourrage orange* 24% (sirop de SAP*, sucre de canne roux non raffiné*, poudre d'orange* 4%, jus de citroul concasné*), huile essentielle d'orange*, gélifiants : pectine et alginate de sodium, correcteur d'acidité : carbonate de potassium, BEURRE*, sucre de canne roux non raffiné*, OEUFS*, huile de tournesol*, sucre glace* (sucre de canne blond non raffiné*, huile de pomme de terre*),	Gluten, lait, oeuf	100g	2035	486	24	18	61	39	3,5	4,8	0,14											France	
VRAC BISCUITS	107596		CARRÉS COCO CHOCO		Noix de cacao* 30%, sucre de canne roux non raffiné*, OEUFS*, farine de BLE T85*, chocolat noir* 11% (sucres : 57% min.) (pâte de cacao*, sucre de canne blond*, beurre de cacao*, vanille*), BEURRE*, huile de tournesol*, sucre glace* (sucre de canne blond non raffiné*, huile de pomme de terre*), fibres de pomme*, jus de citroul concasné*.	Gluten, oeuf, lait	100g	2180	504	31	24	47	37	6,6	6,0	0,05											France	
VRAC BISCUITS	107597		SABLES MULTIGRAINES		Farine de riz complet* 39%, graines* 34% (de blé tendre*, tournesol*, SESAME complet*), mélange végétal* (huile de palme non hydrogénée*, élaïne de palme*, huile de tournesol*, eau, sel, correcteur d'acidité - acide citrique*, sucre glace* (sucre de canne blond non raffiné*, huile de pomme de terre*), OEUFS*, sucre de canne roux non raffiné*, huile de tournesol*, poudre à lever (huile de pomme de terre*, bicarbonate de sodium, acide tartrique),	Sésume, oeuf	100g	2121	508	29	8,6	54	21	4,9	9,0	0,16											France	
VRAC BISCUITS	107599		CROC FIGUE		Farine de BLE T85*, pâte de figue* 24%, sucre glace* (sucre de canne blond non raffiné*, huile de pomme de terre*), pulpe de pruneau*, BEURRE*, OEUFS*, sucre de canne roux non raffiné*, miel de fleur*, huile de tournesol*, NOISETTE*, jus de citroul concasné*.	Gluten, oeuf, lait, fruits à coque	100g	1785	420	15	7,4	64	35	2,8	5,8	0,03											France	
VRAC BISCUITS	107605		CROC FRAMBOISE		Fourrage framboise* (sirop de BIZ*, sucre de canne roux non raffiné*, sérum de framboise* 12%, gélifiant : pectine, jus de citroul concasné*), arôme naturel de framboise*, farine de BLE T85*, sucre glace* (sucre de canne blond non raffiné*, huile de pomme de terre*), BEURRE*, OEUFS*, huile de tournesol*, arôme naturel de framboise*.	Gluten, oeuf, lait	100g	2022	494	13	7,4	79	30	2	4,8	0,07											France	
VRAC BISCUITS	107611		SABLES CITRON 3KG		Farine de BLE T85*, mélange végétal* (huile de palme non hydrogénée*, élaïne de palme*, huile de tournesol*, eau, sel, correcteur d'acidité - acide citrique*, sucre de canne roux non raffiné*, OEUFS*, sucre glace* (sucre de canne blond non raffiné*, huile de pomme de terre*), huile essentielle de citron* 10,25%,	Gluten, oeuf	100g	2121	506	24	12	65	26	1,3	6,5	0,08											France	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

VRAC LEGUMINEUSES	103717	LENTILLES CORAIL S&G	LENTILLES CORAIL	LENTILLES CORAIL	Lentilles corail*	Asiatic	100g	1413	384	2,2	0,4	48	9	11	25	0,24	30%	Cuire 1 volume de lentilles dans 3 volumes d'eau salée pendant 15 minutes. Ce lentilles corail se dégustent en accompagnement de légumes, légumes ou poissons. Elles sont également délicieuses en salades, nouilles ou crudités. Faire tremper pendant 3h. 30 - 40 min. Cuire dans de l'eau frémissante salée.	Lentilles corail de Turquie	
VRAC LEGUMINEUSES	112546	POIS CASSÉS GASCONNE S&G	POIS CASSÉS	POIS CASSÉS	Pois cassés*	Asiatic	100g	1257	299	1,2	0,2	15	8,0	26	25	0,04	33%	Pois cassés de France		
VRAC LEGUMINEUSES	112549	LENTILLES VERTES GASCONNE S&G	LENTILLES VERTES	LENTILLES VERTES	Lentilles vertes*	Asiatic	100g	1225	292	1,1	0,2	30	2,0	31	26	0,02	35%	Temps de cuisson : 25 min dans l'eau frémissante salée.	Lentilles vertes de France	
VRAC LEGUMINEUSES	114022	TORSADES LENTILLE CORAIL S&G	TORSADES DE LENTILLES CORAIL	TORSADES DE LENTILLES CORAIL	Farine de lentilles corail**	Asiatic	100g	1508	357	1,8	0,4	54	2,0	9,5	26	0	6,7mg (sel) 42% des MS	Cuison 5 min. Faire tremper pendant 2h, puis cuire 2h dans de l'eau frémissante salée.	Lentilles corail d'origine Non UE	Fabrique en France
VRAC LEGUMINEUSES	115703	HARICOTS BLANCS S&G	HARICOTS BLANCS	HARICOTS BLANCS	Haricots blancs*	Asiatic	100g	1316	332	0,9	0,2	45	2,3	15	23	0,04	73%	Faire tremper pendant 2h, puis cuire 2h dans de l'eau frémissante salée.	Haricots blancs de France	
VRAC LEGUMINEUSES	112551	POIS CHICHES S&G	POIS CHICHES	POIS CHICHES	Pois chiches*	Asiatic	100g	1393	333	6,1	0,8	38	3,1	23,8	19,8	0,009		Faire tremper 12h puis cuire 2h.	Pois chiches de France	
VRAC PATES	101113	FARFALLES COMPLETES S&G	FARFALLES COMPLETES	PATES ALIMENTAIRES AU BLE COMPLET	Semoule de BLE dur complètes**	Gluten	100g	1475	349	2,7	0,6	65	5,0	8,3	12	0		Cuiter 8-10 minutes dans une eau bouillante salée.	Ble d'Italie	Fabrique en Italie
VRAC PATES	102136	PENNE 1/2 COMPLETES S&G	PENNE DEMI COMPLETES	PATES ALIMENTAIRES AU BLE DEMI COMPLET	Semoule de BLE dur demi complètes**	Gluten	100g	1464	364	1,7	0,3	73	3,2	4,4	12	0		Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire entre 5 à 7 minutes.	Ble d'Italie	Fabrique en Italie
VRAC PATES	102139	TORSADES 1/2 COMPLETES S&G	TORSADES DEMI COMPLETES	PATES ALIMENTAIRES AU BLE DEMI COMPLET	Semoule de BLE dur demi complètes**	Gluten	100g	1464	364	1,7	0,3	73	3,2	4,4	12	0		Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire entre 5 à 7 minutes.	Ble d'Italie	Fabrique en Italie
VRAC PATES	101244	COQUILLETTES BLANCHES S&G	COQUILLETTES BLANCHES	PATES ALIMENTAIRES	Semoule de BLE dur blanche*	Gluten	100g	1529	361	1,6	0,4	74	3,7	3,1	11	0		Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire entre 5 à 7 minutes.	Ble d'Italie	Fabrique en Italie
VRAC PATES	102245	MACARONI BLANCS S&G	MACARONI BLANCS	PATES ALIMENTAIRES	Semoule de BLE dur blanche*	Gluten	100g	1529	361	1,6	0,4	74	3,7	3,1	11	0		Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire entre 5 à 7 minutes.	Ble d'Italie	Fabrique en Italie
VRAC PATES	101246	COQUILLETTES COMPLETES S&G	COQUILLETTES COMPLETES	PATES ALIMENTAIRES AU BLE COMPLET	Semoule de BLE dur complètes**	Gluten	100g	1475	349	2,7	0,6	65	5,0	8,3	12	0		Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire 8 minutes.	Ble d'Italie	Fabrique en Italie
VRAC PATES	102247	MACARONI COMPLETES S&G	MACARONI COMPLETES	PATES ALIMENTAIRES AU BLE COMPLET	Semoule de BLE dur complètes**	Gluten	100g	1475	349	2,7	0,6	65	5,0	8,3	12	0		Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire 8 minutes.	Ble d'Italie	Fabrique en Italie
VRAC PATES	114021	TORSADES PETIT EPICHAUTE S&G	TORSADES DE PETIT EPICHAUTE	PATES ALIMENTAIRES AU PETIT EPICHAUTE	Farine de petit EPICHAUTE**	Gluten	100g	1457	344	1,8	0,3	70	2,5	6,0	12	0		Cuison 6 à 8 minutes dans une eau bouillante salée.	Ble d'Italie	Fabrique en Italie
VRAC RIZ	100883	RIZ CAMARGUE LONG BLANC S&G	RIZ BLANC DE CAMARGUE	RIZ BLANC DE CAMARGUE	Riz de camargue** 100% LSP	Asiatic	100g	1475	348	1,2	0,4	77	0,2	1,0	6,7	0		1-8 min. Cuire dans de l'eau bouillante salée.	Riz de France	
VRAC RIZ	100884	RIZ CAMARG LONG 1/2 COMP S&G	RIZ DEMI COMPLET DE CAMARGUE	RIZ DEMI COMPLET DE CAMARGUE	Riz de camargue** 100% LSP	Asiatic	100g	1483	350	2	0,6	75	0,6	1,9	6,8	0		17 min. Cuire dans de l'eau bouillante salée.	Riz de France	
VRAC RIZ	100677	RIZ LONG 1/2 COMPLET S & G	RIZ LONG DEMI COMPLET	RIZ LONG DEMI COMPLET	Riz long*	Asiatic	100g	1460	344	1,0	+0,1	75	0,5	2,5	7,5	0		Compter environ 60 g de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir légèrement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 20 min à feu moyen. Egoutter et rincer à votre convenance. Ce riz long 1/2 complet se consomme chaud comme accompagnement de tous vos plats de légumes, viandes et poissons. Peut également être dégusté en salade. C'est le mélange dans 3 à 4 volumes d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 à 50 min à feu moyen selon le format des grains. Egoutter et rincer à votre convenance. Le mélange unique de Riz Basmati, riz rouge et riz sauvage. Il est idéal en accompagnement de tous vos plats de légumes, viandes et poissons. Il peut également être consommé froid en salade.	Riz d'Italie	
VRAC RIZ	100681	MELANGE RIZ SAUVAGE S&G	MELANGE RIZ SAUVAGE	MELANGE RIZ SAUVAGE	Riz long grain parfum complet*, riz long grain rouge complet*, riz long grain "sauvage"	Asiatic	100g	1537	363	2,0	0,4	74	0,2	4,6	10	0			Riz origine Non UE	Fabrique et conditionné en Italie
VRAC RIZ	100683	RIZ LONG COMPLET S&G	RIZ LONG COMPLET	RIZ LONG COMPLET	Riz Basmati long complet*	Asiatic	100g	1512	357	1,2	0,2	75	0,8	9,7	4,5	0,1		Compter environ 60 g de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir légèrement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 min à feu moyen. Egoutter et rincer à votre convenance. Il se consomme chaud comme accompagnement de tous vos plats de légumes, viandes et poissons. Peut également être dégusté en salade. Rincer et cuire en 1 vol de riz dans 3 volumes d'eau à couvert, sur feu moyen pendant 30 minutes. Egoutter, rincer, puis saler à votre convenance. Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à couvert pendant 20 minutes. Egoutter, rincer, puis saler à votre convenance.	Riz d'Italie	
VRAC RIZ	101744	RIZ BASMATI COMPLET S&G	RIZ BASMATI COMPLET	RIZ BASMATI COMPLET	Riz Basmati complet*	Asiatic	100g	1493	354	1,0	0,7	70	0,3	5,4	9,3	0,02		Rincer et cuire en 1 vol de riz dans 3 volumes d'eau à couvert, sur feu moyen pendant 30 minutes. Egoutter, rincer, puis saler à votre convenance.	Riz du Pakistan	
VRAC RIZ	101746	RIZ BASMATI DEMI COMPLET S&G	RIZ BASMATI DEMI COMPLET	RIZ BASMATI DEMI COMPLET	Riz Basmati demi complet*	Asiatic	100g	1528	366	1,9	0,7	74	0,3	3,7	11	0		Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à couvert pendant 20 minutes. Egoutter, rincer, puis saler à votre convenance.	Riz du Pakistan	
VRAC RIZ	101748	RIZ POUR RISOTTO BLANC S&G	RIZ POUR RISOTTO	RIZ POUR RISOTTO	Riz carnaroli blanc**	Asiatic	100g	1485	350	0,6	+0,1	78	0,3	1,4	7,4	0,1		Faire revenir 1 volume de riz dans un peu de matière grasse. Remuer jusqu'à ce que le grain commence à être translucide. Ajouter progressivement au moins 2 volumes de bouillon chaud et poursuivre la recette du risotto choisie (20 min. MINIMO).	Riz d'Italie	
VRAC RIZ	101750	RIZ ROND BLANC S&G	RIZ ROND BLANC	RIZ ROND BLANC	Riz rond blanc**	Asiatic	100g	1480	348	0,7	0,3	79	0,4	1,4	7,3	0,02		Rincer et cuire un volume de riz dans 3 volumes d'eau à couvert, sur feu moyen pendant 10 minutes. Egoutter, rincer, puis saler à votre convenance.	Riz d'Italie	
VRAC RIZ	101753	RIZ BASMATI BLANC S&G	RIZ BASMATI BLANC	RIZ BASMATI BLANC	Riz Basmati blanc**	Asiatic	100g	1493	352	0,7	0,2	78	0,3	1,0	8,2	0,02		Rincer et cuire 2 volumes de riz dans 3 volumes d'eau à couvert, sur feu moyen pendant 10 minutes. Egoutter, rincer, puis saler à votre convenance.	Riz du Pakistan	
VRAC RIZ	112149	RIZ THAI BLANC S&G	RIZ THAI BLANC S&G	RIZ THAI BLANC S&G	Riz Thai blanc**	Asiatic	100g	1526	365	2,0	0,2	80	0,1	1,3	7,1	0,01		Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à couvert, sur feu moyen pendant 10 min. Egoutter, rincer puis saler à votre convenance.	Riz de Thaïlande	
VRAC RIZ	112150	RIZ THAI 1/2 COMPLET S&G	RIZ THAI 1/2 COMPLET S&G	RIZ THAI 1/2 COMPLET S&G	Riz Thai demi complet**	Asiatic	100g	1489	360	2,2	0,7	75	0,6	3,2	9,9	0		Rincer et cuire 2 volumes de riz dans 3 volumes d'eau à couvert, sur feu moyen pendant 12 min. Egoutter, rincer puis saler à votre convenance.	Riz de Thaïlande	
VRAC RIZ	112151	RIZ ROND COMPLET S&G	RIZ ROND COMPLET S&G	RIZ ROND COMPLET S&G	Riz rond complet**	Asiatic	100g	1483	351	2,4	0,4	72	1,7	4	8,4	0		Rincer et cuire 2 volumes de riz dans 3 volumes d'eau à couvert, sur feu moyen pendant 40 min. Egoutter, rincer puis saler à votre convenance.	Riz d'Italie	