



Impulses. Success. Emotions.

LA RECETTE DU SUCCÈS



Impulses. Success. Emotions.

NOTRE MISSION ?
RENDRE VOS CONVIVES
HEUREUX !



 **GO
DIGITAL**

DE L'INSPIRATION, AUSSI POUR VOTRE MENU !

Créez dès aujourd'hui le menu de demain !
Touchez vos clients davantage, et marquez les esprits en communiquant avec vos clients via le digital.
Intégrez à votre menu par exemple une vidéo de votre Chef, expliquant sa passion et sa cuisine.

DU PAPIER AU DIGITAL

Guettez sur nos pages les symboles bleus. Grâce à votre application, scannez la page et le symbole bleu, et plongez dans le monde digital de SALOMON FoodWorld®.

SI SIMPLE :

- 1: Téléchargez l'application gratuite « Wikitude » sur l'App Store / Google Play Store
- 2: Taper « FR-SFW » dans la barre de recherche
- 3: Scannez la page et le symbole bleu à l'aide de votre smartphone
- 4: Laissez vous inspirer !



SALOMON FOODWORLD®

NOUVEAUTÉS 2018

FINGER FOOD

MINI WRAPS

CHEESE & ONION APPETIZER

CHIK'N® WINGS & FINGERS

ASIAN FINGER FOOD

FINGER FOOD STICKS

FINGER FOOD SPECIALS

BURGER & WRAPS

BURGER PATTIES & BUNS

WRAPS

TOPPINGS & SAUCEN

SCHNITZEL & MORE

SCHNITZEL & CORDON BLEU

CLASSIQUE

SPÉCIALITÉS DE VIANDE HACHÉE

SERVICES

RAVIR

NOTRE MISSION : ENTHOUSIASMER LES CLIENTS ! NOUS SOMMES PROCHES D'EUX. NOUS LES COMPRENONS ... NOUS LEUR FAISONS PLAISIR !



SUCCESS

LES CLÉS DE VOTRE RÉUSSITE.

NOUS VOUS CONNAISSONS ET VOUS PROPOSONS DES PRODUITS FRAÎCHEMENT SURGELÉS DE QUALITÉ.

FABRICATION P. 8

IMPULSES

LE RÔLE CLÉ DE L'INNOVATION.

PRÉCURSEUR ET LEADER DU MARCHÉ, NOUS SOMMES SPÉCIALISÉS DANS LES INNOVATIONS CULINAIRES DEPUIS 35 ANS.

INNOVATION P. 6

EMOTIONS

L'ÉVEIL DES SENS DIRECTEMENT DANS VOTRE ASSIETTE.

PROFITEZ DE NOTRE OFFRE COMPLÈTE : DES IDÉES DE COMMERCIALISATION, DES SUGGESTIONS DE SERVICE ET DES CAMPAGNES MARKETING À PORTÉE DE MAIN.

COMMERCIALISATION P. 10

LES CLIENTS

IMPULSES.



DES PROPOSITIONS TENDANCE ET DES PRODUITS ORIGINAUX POUR DE NOUVELLES IMPULSIONS – ATTIREZ VOS CLIENTS AVEC DES IDÉES INNOVANTES !

Laissez-vous inspirer par nos impulsions révolutionnaires.

Nous sommes des **spécialistes de la restauration**. Nous sommes des **fournisseurs d'idées**. Grâce à nos différentes expériences, à la diversité de notre offre, la plus importante à l'échelle européenne, et à nos nouvelles technologies, nous ne cessons **d'affirmer notre identité sur le marché**.

NOUVEAU ET AUTHENTIQUE

La crédibilité est notre meilleur ingrédient. C'est pourquoi nous nous entourons des meilleurs **spécialistes** dans les **différents pays** pour créer de nouveaux plats.

LE MARCHÉ SOUS SURVEILLANCE

Grâce à notre surveillance **du secteur de la restauration**, nous anticipons les tendances au niveau des produits en les dénichant précisément là où elles émergent : chez les clients, au cœur des restaurants ou encore directement dans les cuisines.

INNOVATIONS – NOTRE SPÉCIALITÉ

NOS INNOVATIONS COUVRENT L'ENSEMBLE DU SECTEUR DE LA RESTAURATION DEPUIS PLUSIEURS DIZAINES D'ANNEES ET ONT MEME DONNE NAISSANCE A DE NOUVELLES SPÉCIALITES.

DATES CLES ET PRODUITS

INTRODUCTION DU FINGER FOOD



19 CHIK'N® WINGS ET MOZZARELLA STICKS
95

INTRODUCTION DU FINGER FOOD ASIATIQUE



19 CHIK'N® PINE-APPLE STICK
97

INTRODUCTION DES PLATS XXL



20 GIANT BURGER
00

MISE EN SCÈNE DE L'EX-PÉRIENCE CULINAIRE



20 MINI WRAPS
06

INTRODUCTION DU « BETTER BURGER »



20 GOURMET BURGER
08

LE PLAISIR DU GRILL EN TOUTE SIMPLICITÉ



20 FIRE ROASTED CHIK'N®
15

LES TOUT PREMIERS WOK EN BROCHETTES



20 NOODLE STICKS
16

INTRODUCTION DU « PULLED »



20 BURGER BOUCHÉES SLIDERS
17

RENCONTRE ENTRE UN MINI-BURGER ET UN SUSHI



20 ASIA SLIDERS
18



DÉCOUVREZ NOS DERNIÈRES CRÉATIONS À LA P. 30!



TENDANCES

SUR LES TRACES DU PRODUIT ORIGINAL

Les meilleures créations s'inspirent toujours de l'original ! Les **créateurs de nos produits** le savent bien, c'est pourquoi ils n'hésitent pas à parcourir le monde : que ce soit aux États-Unis, en Asie ou dans les **hauts lieux** de la scène culinaire, ils sentent, goûtent, percent les secrets de la cuisine et collectionnent les idées. C'est ainsi que prennent vie nos **nouveaux plats authentiques et résolument tendance**. C'est également ainsi que naît le plaisir de nos clients !

CONSEIL

Laissez-vous inspirer par nos différentes expériences du monde – à partir de la p. 12.

SUCCESS.

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : LES PRINCIPAUX INGRÉDIENTS DE VOTRE RÉUSSITE ET DU PLAISIR DE VOS CLIENTS.



DÉFINIR LES EXIGENCES. ET LES SATISFAIRE.

Les bons cuisiniers ne peuvent pas se contenter de cuisiner ! Qui mieux que vous pourrait le savoir ?

Vos clients recherchent le **dépaysement**, l'**innovation** et l'**inspiration** dans leur assiette, sans oublier un **bon rapport qualité-prix**. Pour que vous puissiez présenter une carte à la fois originale et compétitive, nous vous proposons des **produits innovants de qualité unique**. Voilà les ingrédients de votre réussite !



TOUT SAUF STANDARD

EN FAIRE TOUJOURS PLUS

Nous investissons régulièrement dans les nouvelles technologies et ne cessons d'améliorer nos produits. Notre exemple le plus récent : les MEAT SELECTION Knusper Schnitzel Homestyle.

EXPÉRIENCE ET COMPÉTENCE

En combinant fabrication interne et collaboration avec des partenaires stratégiques, nous développons depuis plus que 35 ans des produits surgelés innovants et anticipons les tendances à venir.

DES VALEURS SUR LESQUELLES VOUS POUVEZ COMPTER !

TRANSPARENCE ET HONNÊTÉTÉ

Grâce à des matières premières irréprochables, des producteurs dignes de confiance et une chaîne de distribution d'une grande fiabilité, nous vous proposons des produits de marque présentant un niveau de qualité et de sécurité optimal. Qu'il s'agisse de produits à base de viande ou de plats végétariens.

CONSEIL N'hésitez pas à nous envoyer vos demandes. En fonction de la quantité et du produit, nous pouvons réagir rapidement et de manière flexible à vos demandes spécifiques !

EMOTIONS.



Impulses. Success. Emotions.

**RECETTE ET CONCEPT DANS L'ASSIETTE. ET UNE PETITE PINCÉE DE SECRET ...
VOS CLIENTS SERONT 100% SATISFAITS !**

**NE VOUS CONTENTEZ PAS
DE RASSASIER VOS CLIENTS,
MAIS VEILLENZ AVANT TOUT
À LEUR FAIRE PLAISIR !**

Grâce à des concepts créatifs et à l'étude des envies de vos convives, nous vous aidons à **enthousiasmer vos clients**. Nous nous tenons pour cela à vos côtés pour réagir avec fiabilité, rapidité et flexibilité !

DES CONCEPTS CRÉATIFS

DÉCOUVREZ CE QUI REND VRAIMENT VOS CLIENTS HEUREUX !

Ne vous contentez pas de servir de bons petits plats, mettez-les réellement en scène ! Vous éveillerez ainsi les sensations de vos clients et leur proposerez de véritables expériences culinaires. En un mot, faites place à l'« Eatertainment » : attirez l'attention sur vos produits par des actions et des publicités intelligentes tout en élaborant un concept global convaincant. En tant que **spécialiste de la consommation** expérimenté, nous vous offrons notre soutien le plus complet en donnant une nouvelle impulsion à votre carte et en vous proposant des idées originales.



**DES PUBLICITES ET DES IDEES CREATIVES POUR UNE PLUS GRANDE
EXPERIENCE « EATERTAINMENT »**



À la prochaine fois ! Qu'elles soient de grande envergure ou à plus petite échelle, les mises en scène renforcent la relation personnelle que vous entretenez avec vos clients. Contactez-nous pour obtenir les **supports nécessaires à vos programmes de fidélité ou différentes actions marketing !**



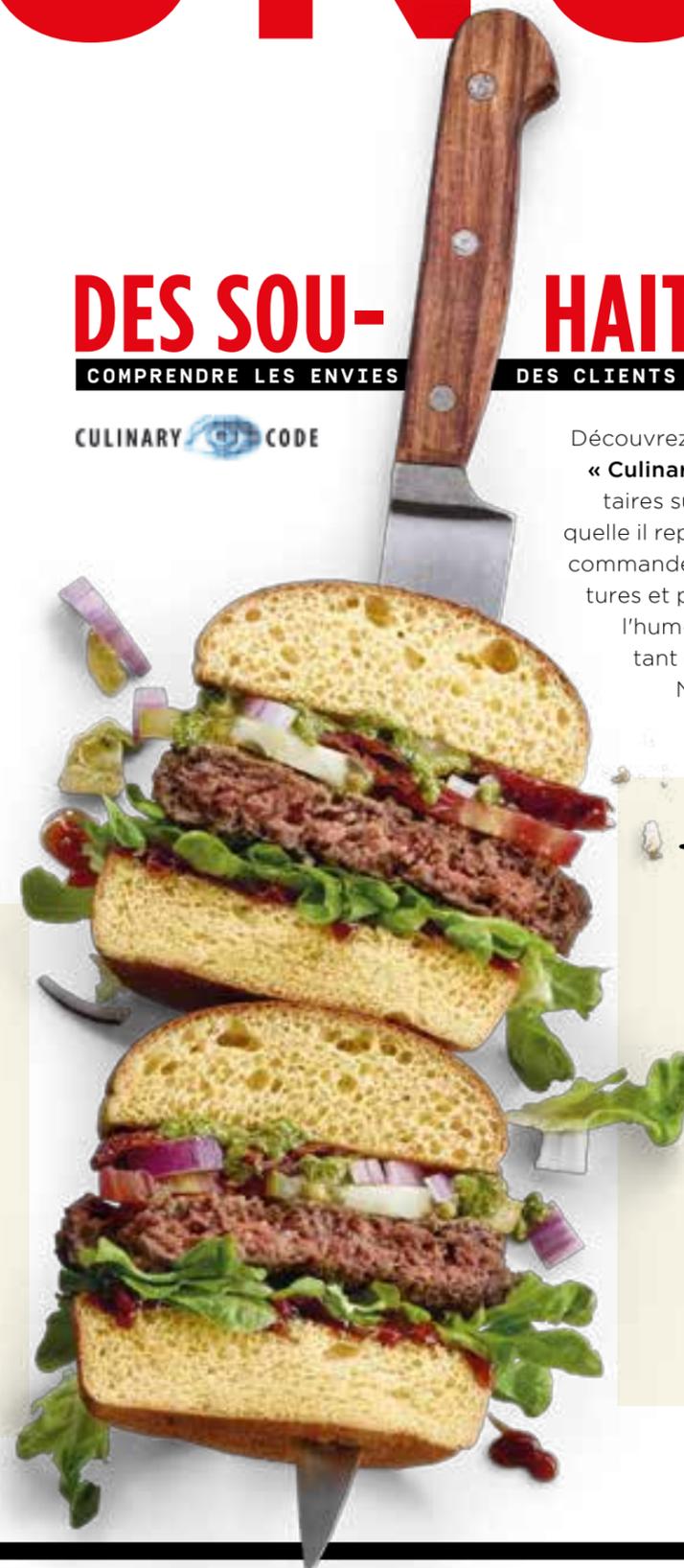
Attirez l'attention ! Exploitez les points de contact de vos clients pour optimiser la commercialisation de votre offre. Nous vous aidons à augmenter votre chiffre d'affaires en vous proposant des **idées spécialement conçues pour vous !**

DES SOU- HAITS EXAUCÉS

COMPRENDRE LES ENVIES

DES CLIENTS

CULINARY CODE



Découvrez le code secret de vos clients ! Notre **système breveté « Culinary Code »** vous permet de découvrir les envies alimentaires subconscientes de vos clients. La **carte limbique** sur laquelle il repose vous donne un aperçu de la partie du cerveau qui commande les différentes émotions : discipline et maîtrise, aventures et petits frissons ou plutôt fantaisie et plaisirs... Quelle est l'humeur de vos clients aujourd'hui ? Faites mouche en mettant en scène les plats de votre menu de façon appropriée. Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller !



ATELIERS ET BIEN PLUS ENCORE



Vous souhaitez en savoir plus sur le système « Culinary Code » ? **Vous voulez apprendre à mettre efficacement en scène vos plats et vos produits innovants ?** Participez à nos ateliers ! Vous trouverez des informations et des sources d'inspiration supplémentaires, ainsi que des recettes alléchantes préparées à partir de notre code culinaire sur...

WWW.SALOMON-FOODWORLD.COM

**VOUS AVEZ DES QUESTIONS ?
NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION
POUR VOUS CONSEILLER !**
☎ 008000.7256666 *

*Appel 100% gratuit depuis les fixes, dans toute l'Europe.

Continuez à feuilleter notre catalogue ! Laissez-vous inspirer par d'autres idées de mise en scène en découvrant nos différentes expériences.

THE SPIRIT OF ASIA

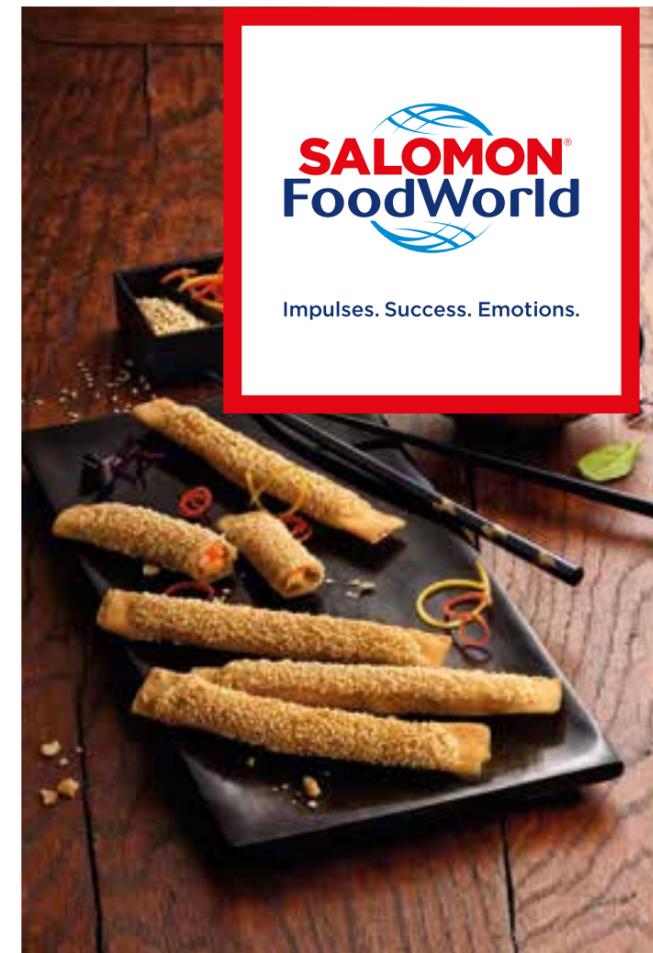
DES ÉPICES ET
INGRÉDIENTS APPÉTISSANTS
FONT LE SUCCÈS DE LA
CUISINE DU PROCHE-ORIENT



LA CUISINE ASIATIQUE UTILISE DES PRODUITS FRAIS !

Des légumes frais en tout genre et des épices exotiques offrent une multitude de couleurs aux plats asiatiques – un régal pour les yeux comme pour les papilles. Entre plats très épicés ou mets sucrés-salés, chaque pays a ses propres recettes et spécialités traditionnelles. Lait de coco, pousses, citronnelle ou encore sauce au poisson : autant d'ingrédients que l'on a découverts avant tout grâce à la cuisine asiatique. Chaque bouchée nous entraîne dans un voyage aromatique vers un pays lointain ! Ce « Spirit of Asia », nous vous le faisons vivre grâce à **des recettes authentiques, à la préparation manuelle traditionnelle** ainsi qu'à des ingrédients frais et originaux. Par ailleurs, il nous tient particulièrement à cœur de faire la distinction entre les nombreux produits spécifiques à chaque pays et de préparer des concepts marketing adaptés.

正宗



UNE VARIÉTÉ D'EXPÉRIENCES GUSTATIVES

NOTRE ASSORTIMENT EST CONSTITUÉ DE
PRODUITS À UTILISER POUR LA PRÉPARATION DE
RECETTES ASIATIQUES EXTRAORDINAIRES –
COMME CELLES PRÉSENTÉES À LA PAGE SUIVANTE.



原汁原味

SPIRIT OF ASIA

UN INCONTOURNABLE POUR VOTRE CARTE

Asia-Food - l'une des plus prisées par les convives, dont on ne saurait plus se passer dans la gastronomie moderne. De la toute dernière tendance au grand favori bien établi et servi dans le respect de la tradition, la cuisine asiatique constitue un atout pour le menu de tout restaurant.



THAI BOXING

BUFFALO CHIK'N° WINGS « EXTRA FORTES » [P. 53] AVEC NOUILLES SAUTÉES, LÉGUMES ASIATIQUES ET ASIA SAUCE [P. 108]



丰富多样

CURRY BALLS

POÊLÉE THAÏ AU CURRY VERT AVEC NOS HIT MEATBALLS « CLASSIC » [P. 129], LÉGUMES CROQUANTS, NOIX ET RIZ

ASIA BURGER

HOMESTYLE BURGER [P.87] AVEC DES TRANCHES DE MANGUE ET DE CAROTTE, DANS L'ASIA BURGER BUN [P.101], AVEC UNE TOUCHE DE GINGEMBRE MARINÉ



TONKATSU

MEAT SELECTION KNUSPER SCHNITZEL HOMESTYLE [P. 113], À LA TONKATSU SUR BANDES DE CHOU BLANC MARINÉES, SERVI AVEC DU RIZ DE SIAM



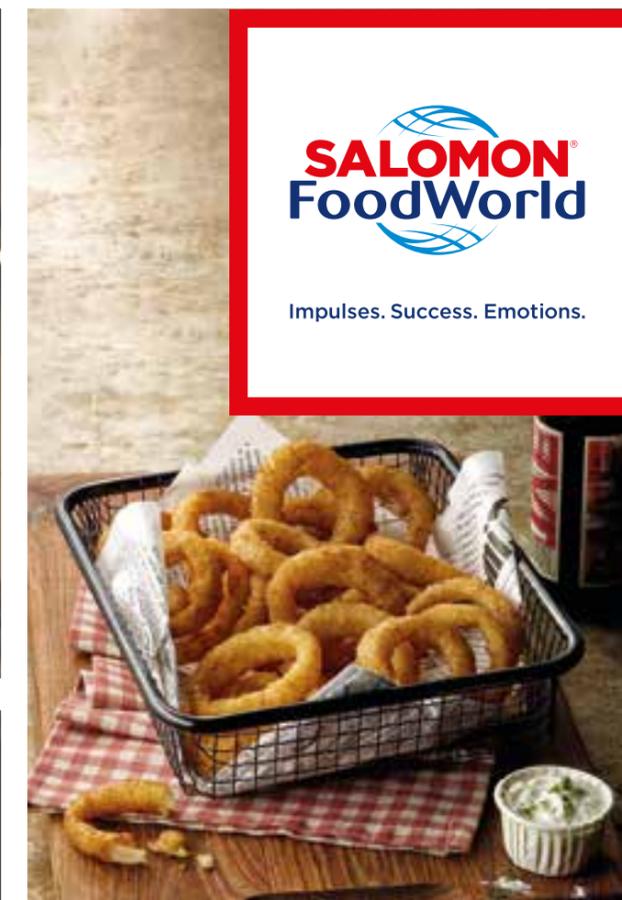
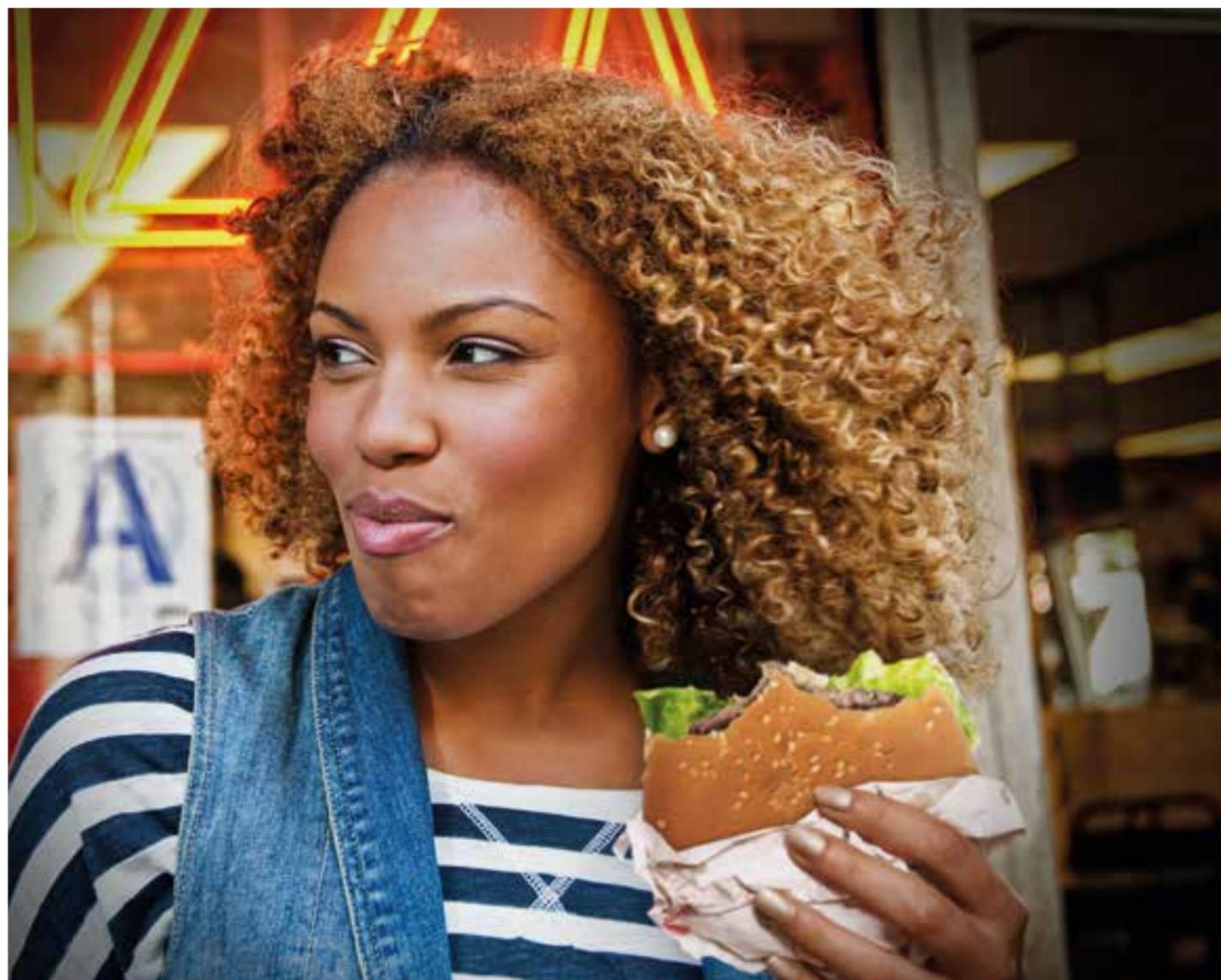
★ THE AMERICAN ★ WAY OF FOOD

C'EST PARTI
POUR LES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
DES GOURMETS !



PAYS DES PLAISIRS SANS LIMITE

La cuisine américaine, synonyme de fast-foods qui se ressemblent tous et n'ont aucune originalité ? Oh que non ! Les burgers font sensation depuis longtemps chez les gourmets. Les traditions culinaires des différentes régions américaines – inspirées des populations natives, des migrants et de la végétation locale – sont devenues des tendances alimentaires dans le monde entier. En témoignent les cuisines à succès comme le tex-mex et la soul food. Toutefois, certaines nouvelles tendances américaines comme l'hommage à des classiques de la cuisine allemande décrivent également le « NEW way of American Food ». Découvrez ses possibilités illimitées – voyez les choses en taille XXL !



NOUS VOUS PROPOSONS LE
★ **REAL AMERICAN TASTE** ★
AVEC DES CLASSIQUES SAVOUREUX DE LA
RESTAURATION AMÉRICAINNE ET BIEN PLUS ENCORE !

En-cas et plats traditionnels américains ou classiques allemands revisités – rendez-vous à la page suivante pour trouver l'inspiration et préparer des recettes régionales typiques. Vos convives se réjouissent d'avance !



★ THE AMERICAN ★ FOOD

WELCOME... LES ÉTATS-UNIS SE SONT FORGÉS LA RÉPUTATION DE « PAYS OFFRANT DES POSSIBILITÉS ILLIMITÉES ». EN TÉMOIGNE DEPUIS LONGTEMPS NOTAMMENT LEUR DIVERSITÉ CULINAIRE. DES EXEMPLES ?



★ CLUB SANDWICH ★ COLESLAW & SOUR CREAM

AMERICAN CLUB SANDWICH AVEC NOTRE MEAT SELECTION KNUSPER SCHNITZEL CHIK'N® [P. 115] ET DU BACON SERVI AVEC DU COLESLAW, DES POTATOES ET UNE SOUR CREAM.

★ BAGEL BURGER ★ CHIK'N® & FLAKES

CRUNCHY CHIK'N® BURGER [P. 95] DANS UN BAGEL AU SÉSAME AVEC FROMAGE FRAIS, MÂCHE, LAMELLES DE POMME VERTE ET DE CAROTTE, SERVI AVEC DES NACHOS « LEMON SPICE » [P. 108]



★ SWEET CHIK'S ★ CHIK'N® & WAFFLES

FIRE ROASTED CHIK'N® FINGERS [P. 58], SERVIS SUR DES GAUFRES À LA SOUL FOOD, AVEC SAUCE AU MIEL ET UNE SAVOUREUSE SALADE DE TOMATES, D'OIGNONS ROUGES ET D'AVOCAT

★ PULLED DOG ★ BBQ & JALAPENOS

PULLED CHIK'N® BURGER [P.94] EFFILOCHÉ DANS UN PAIN À HOT DOG, SUBLIMÉ DE RONDELLES DE PICKLED JALAPENOS NACHO SLICES [P.107] ET DE SAUCE BBQ, AVEC COLESLAW ET FRITES



Le GOUT DU SUD

POUR LES EXPLORATEURS DU MONDE GUSTATIF ET LES CHERCHEURS DE TRÉSORS AROMATIQUES : DES AVENTURES SENSORIELLES ET DES SAVEURS ENSOLEILLÉES.



LE CŒUR A SA PLACE À TABLE

La Méditerranée. Un lieu de nostalgie. Et pas uniquement pour les vacanciers. Les plats méditerranéens séduisent également depuis toujours les gourmets. Huile d'olive, ail, fines herbes fraîches et légumes croquants : autant d'ingrédients communs typiques des cuisines régionales. Que ce soit en Italie, en France, en Grèce ou en Croatie, la corne d'abondance de Mère Nature leur offre à tous une grande variété de goûts. « Savourer » est donc le mot d'ordre. La cuisine et la nourriture constituent un art et une joie de vivre !



OFFREZ À VOS CONVIVES UN VOYAGE DANS LE SUD. NOUS VOUS EMBAL- LONS LES INGRÉDIENTS AVEC PLATSIK.



LE GOÛT DU SUN



PERSONNE NE PEUT LE NIER : C'EST UNE PARTIE DE SÉDUCTION ENIVRANTE JOUANT SUR DES ARÔMES EXALTANTS ET LA PURETÉ DU GOÛT.



Cool down soup

Espagne

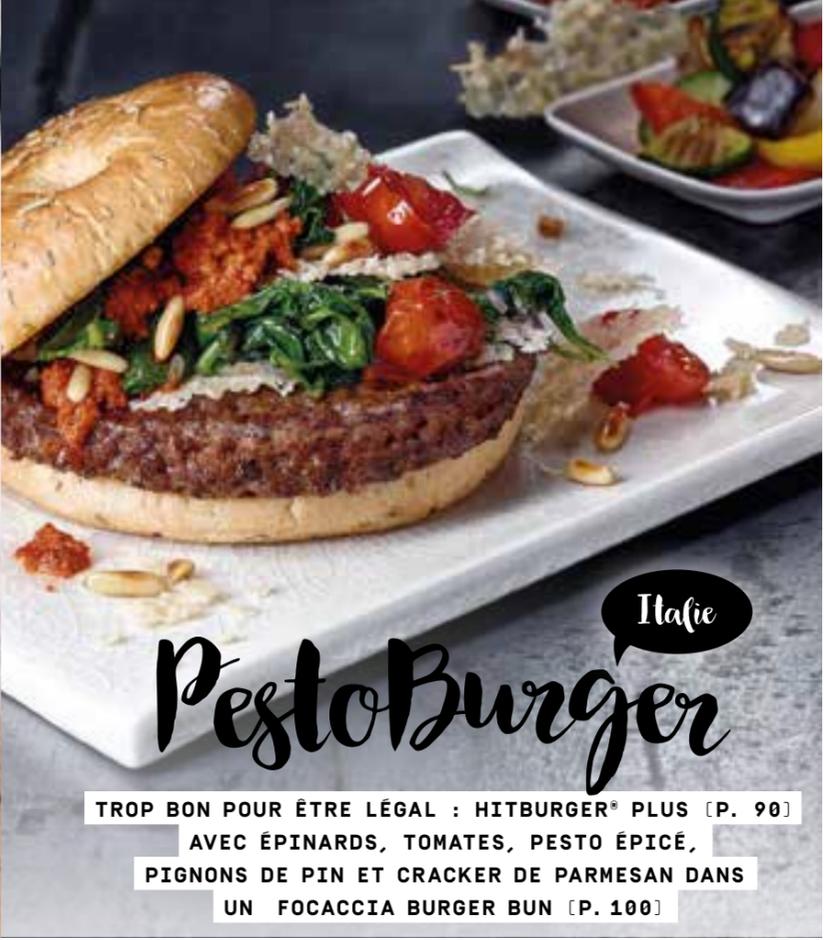
CHIKN® DOUBLE STICK
« MEDITERRANEAN » [P. 69] AVEC GASPACHO ET FOCACCIA BURGER BUN GRILLÉ [P. 100]



Fetapcici Pizza

PIZZA À LA GRECQUE AVEC HIT CEVAP CEVAPCICI [P. 129], FÊTA, OIGNON ROUGE ET OLIVES

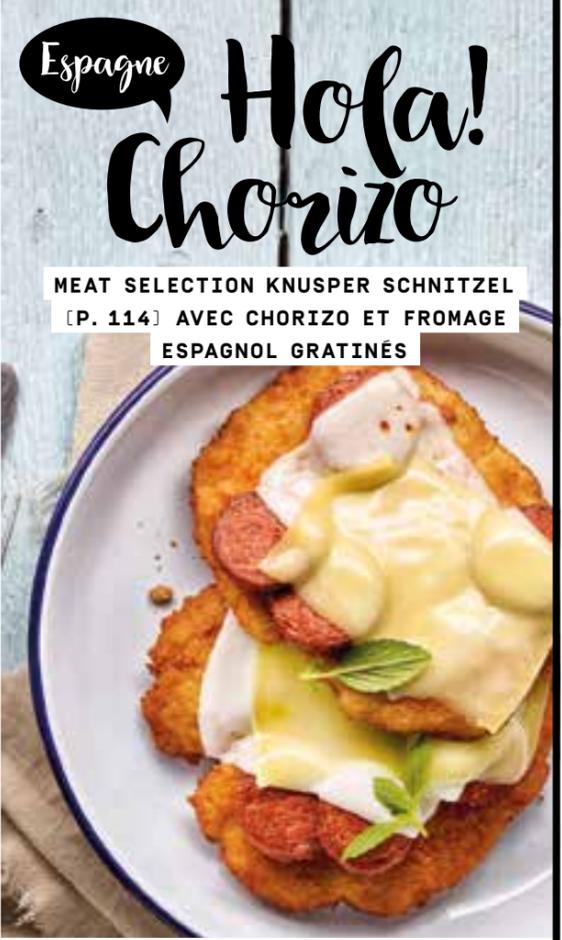
Grèce



Pesto Burger

Italie

TROP BON POUR ÊTRE LÉGAL : HITBURGER® PLUS [P. 90] AVEC ÉPINARDS, TOMATES, PESTO ÉPICÉ, PIGNONS DE PIN ET CRACKER DE PARMESAN DANS UN FOCACCIA BURGER BUN [P. 100]



Hofa! Chorizo

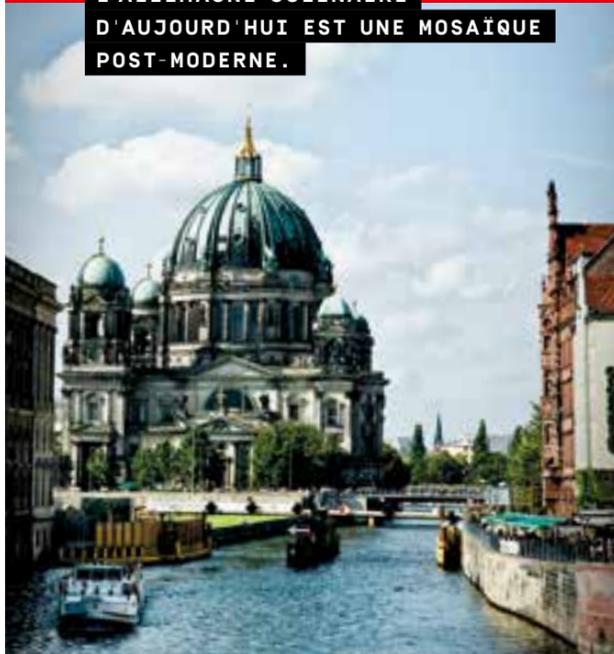
Espagne

MEAT SELECTION KNUSPER SCHNITZEL [P. 114] AVEC CHORIZO ET FROMAGE ESPAGNOL GRATINÉS

GERMAN Food

LES GERMAINS SE RÉINVENTENT TOUT EN RESTANT FIDÈLES À EUX-MÊMES.

L'ALLEMAGNE CULINAIRE D'AUJOURD'HUI EST UNE MOSAÏQUE POST-MODERNE.



DES PLATS ALLEMANDS COPIEUX

Les clichés ont la peau dure : on associe la cuisine allemande au chou, aux boulettes et aux plats abondants à base de viande. Mais nous aussi avons évolué depuis les années 1950 : des traditions culinaires de nombreux pays à travers le monde ont imprégné la cuisine allemande qui mise sur la haute gastronomie. Par ailleurs, des tendances comme la Slow Food et la réduction de la consommation de viande sont bien établies. Les nouvelles modes – que ce soit les food trucks modernes ou la cuisine moléculaire et la nourriture fonctionnelle avant eux – prouvent l'inventivité de l'Allemagne. Aujourd'hui, les cuisiniers allemands se plaisent ainsi à revisiter les grands classiques et les spécialités régionales. Retour aux origines !




COMBLEZ ÉGALEMENT VOS CONVIVES AVEC DES CLASSIQUES AUTHENTIQUES !

GERMAN Food



L'EXOTISME À L'ALLEMANDE ! VOILÀ COMMENT RÉSUMER CETTE TENDANCE À RÉINVENTER LES CUISINES RÉGIONALES TRADITIONNELLES. LES PLATS ALLEMANDS RENOUENT AVEC LEURS ORIGINES ET DÉCOUVRENT DE NOUVEAUX HORIZONS. FAITES ÉGALEMENT LEUR BONHEUR PLUS SOUVENT EN LEUR PROPOSANT UN REMAKE CULINAIRE !



Le Burger de Raiponce À LA MODE ALLEMANDE

HOMESTYLE BURGER [P. 87] AVEC CHOU ROUGE, CHAMPIGNONS DES BOIS ET MÂCHE DANS UN KNÖDELBUN BIEN GRILLÉ SERVI AVEC DE LA MOUTARDE



Provisions ENVELOPPE DE LARD

BÂTONNETS DE MOZZARELLA PRIMO ENROULÉS DE LARD [P. 41] AVEC RONDELLES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES ET DIPS DE CONCOMBRE À LA CRÈME



Casse-croûte des temps modernes PLANCHE À PARTAGER

PLATEAU ALLEMAND AVEC BEER BATTERED ONION RINGS « THIN CUT » [P. 46], TOMATO CHEESE BITES P. 45], OBATZDA, CONCOMBRES, TOMATES, RADIS ROSES ET BRETZEL BAVAROIS



Garniture bavaroise SALADE DE BRETZEL

CORDON BLEU MEAT SELECTION DE PORC [P. 119], SERVI AVEC SALADE DE BRETZEL BAVAROISE, RADIS ROSES ET FEUILLES D'ÉPINARD



Franche de plaisir TARTINE GRILLÉE

TRANCHE DE PAIN DE CAMPAGNE AVEC DU BEEF TOPPING « LEMON CHILI » [P.108], DU CHEDDAR MOZZARELLA MIX [P. 107] ET DES POIVRONS, GRILLÉE AU FOUR.

3 GAMMES

À CHAQUE OCCASION SON PLAT

SERVEZ-VOUS DANS UN PANIER BIEN REMPLI DE PRODUITS EN TOUT GENRE. DE LA PART DE VOTRE SPÉCIALISTE DE LA RHD.

VOUS TROUVEREZ TOUJOURS L'OFFRE QUI CONVIENT DANS NOTRE ASSORTIMENT UNIQUE QUE NOUS AVONS DIVISÉ EN TROIS PILIERS POUR VOUS : POUR TOUTES LES OCCASIONS ET TOUS LES DOMAINES DU MARCHÉ DU PLAT À EMPORTER - GAGNEZ DU TEMPS ET DE L'ARGENT GRÂCE À UN FOURNISSEUR UNIQUE !



1 FINGER FOOD

DES PETITS PLAISIRS ISSUS DU MONDE ENTIER.

PRÉCURSEUR DANS LE DOMAINE DU FINGER FOOD, NOUS VOUS AIDONS À DÉVELOPPER VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES ! CLASSIQUES DU FINGER FOOD, PRODUITS TENDANCES ET INNOVATIONS SONT À RETROUVER À PARTIR DE LA

P. 34

2 BURGER & WRAPS

TOUT CE QU'IL FAUT POUR LES BURGERS ET CIE.

PATTIES, BUNS, INGRÉDIENTS ET PLUS ENCORE : PLUS DE 1,5 MILLION DE POSSIBILITÉS DE COMBINAISONS INDIVIDUELLES VOUS ATTENDENT À PARTIR DE LA

P. 42

3 SCHNITZEL & MORE

DES CLASSIQUES GÉNÉREUX POUR UNE NOUVELLE TENDANCE.

DÉCOUVREZ UN GRAND CHOIX DE SCHNITZELS CROUSTILLANTS, DE CLASSIQUES REVISITÉS ET DE SPÉCIALITÉS À BASE DE VIANDE HACHÉE ÉPICÉE DE PREMIÈRE QUALITÉ À PARTIR DE LA

P. 112

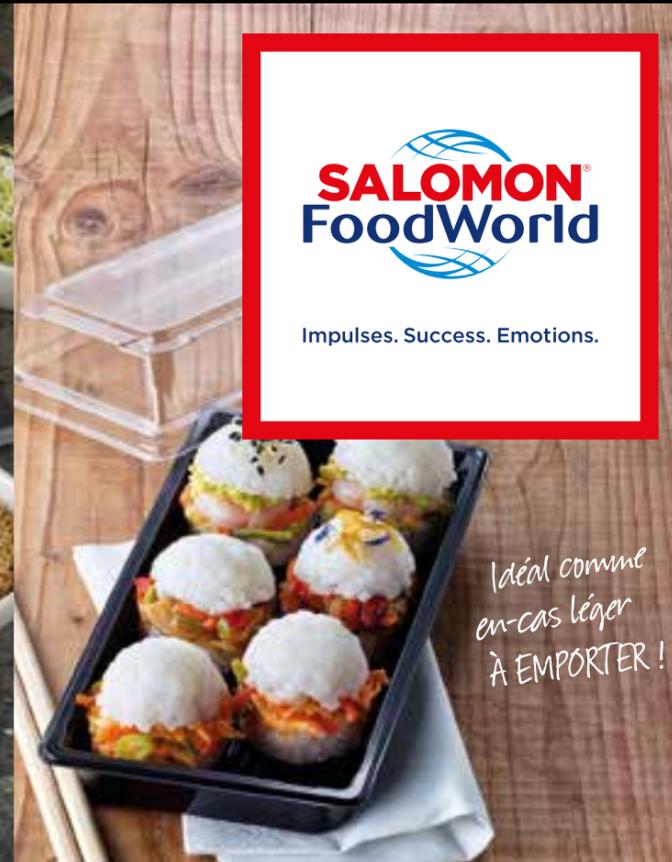
ASIA SLIDERS
NOUVEAU



UNIQUE !

Création d'un mini-burger
alliée à la
légèreté d'un sushi !

- RECETTES ASIATIQUES AUTHENTIQUES
- ENTIÈREMENT FAITS MAISON
- DÉCONGELER, PERSONNALISER, SERVIR



*Idéal comme
en-cas léger
À EMPORTER !*

TRAVEL FOR TRENDS

Des produits authentiques pour
fasciner vos convives.
Notre dernière innovation - terminus en Asie !



*Asia Slider
Chik'n® Red Curry*

- Blanc de poulet fondant
- Sauce épicée au curry rouge

*Asia Slider
Shrimp Avocado*

- Crevette fraîchement pêchée
- Avocat crémeux
- Zeste de citron



*Asia Slider
Veggie Mushroom*

- Pleurote du panicaut
- Sauce soja relevée
- Légumes croquants

*Faciles à décongeler
au réfrigérateur !*



PRÉPARATION

- ASIA SLIDER CHIK'N® RED CURRY 85 269 00
- ASIA SLIDER SHRIMP AVOCADO 85 270 00 3 x 1,20 kg = 3,60 kg (1,20 kg = 40 pièces)
- ASIA SLIDER VEGGIE MUSHROOM 85 271 00

本物の

VOS AVANTAGES

Ravissez vos clients grâce à une nouvelle expérience produits

Surprenez vos clients en leur proposant des amuse-bouches authentiques et des idées de produits sans précédent !

Facilité de manipulation - aussi uniques que vous

Nos Sliders asiatiques doivent être faciles à décongeler. C'est prêt ! Ne requièrent aucun équipement ou savoir-faire particulier - uniquement une garantie de succès ! Grâce aux toppings, vous pouvez personnaliser les mini en-cas à votre image en un tournemain.

Une grande valeur ajoutée en version mini

Créez de nouvelles opportunités d'utilisation et de vente : en tant que produit idéal à emporter et offre tendance pour les mangeurs conscients, nos Asia Sliders attirent de nouveaux clients tout en surprenant votre clientèle existante !

MINIS BOUCHÉES À BASE DE RIZ URUCHI DÉCLINÉES DANS 3 VARIANTES



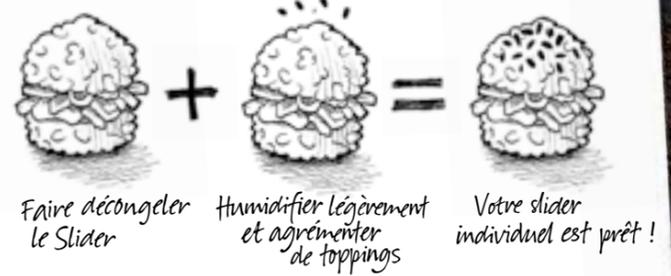
PERSONNALISATION



世界初



À décliner individuellement !
On vous donne le secret :

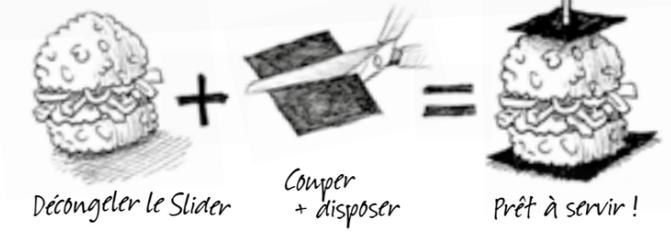


ASIA SLIDERS - AUSSI UNIQUES QUE VOUS

Pour profiter sans cesse de nouvelles expériences, les minis en-cas peuvent être personnalisés grâce à différentes variantes de topping. **Laissez libre cours à votre créativité !** Il vous suffit de faire votre choix parmi les différents toppings qui vous raviront, vous-même et vos clients, à l'image du cresson de Shiso, des graines de sésame, fils de piment, fleurs séchées, pousses ou équivalent. Également avec des brochettes, des feuilles de papier sulfurisé ou d'algues originales, soignez la présentation de vos Asia Sliders !



Astuce : Les aides alimentaires sont fabriquées rapidement



Asia Sliders

Des mini en-cas légers et uniques avec des garnitures authentiques, entièrement faits main et trois fois plus faciles pour les clients et les gastronomes.

- Facilité de manipulation : simplement à décongeler
- Facilité de personnalisation : à saupoudrer de toppings
- Facilité de diversité : proposés dans 3 variantes - poulet, crevette et végétarienne, il y en a pour tous les goûts !