TENDANCE FOOD

by **Distram**

















LE SPÉCIALISTE DU SNACKING

Distram

Concepts Alimentaires du Monde



À partir de 1 000 unités

Livraison en 15 jours*

Créez vos gobelets à votre image !

Choisissez les gobelets et pots adaptés à vos besoins :



GOBELETS SIMPLE PAROI			GOBELETS DOUBLE PAROI			POTS SNACK	
4 oz	7 oz	12 oz	8 oz	12 oz	16 oz	5 oz	12 oz

* Délai moyen de livraison de 15 jours ouvrés à partir de la validation du BAT.

ÉDITO



NOTRE MONDE BOUGE ! Le secteur du **snacking** et de la restauration rapide aussi ! En accord avec l'évolution des modes de vie, le snacking occupe une **place significative** dans la vie quotidienne des consommateurs ! Peu de temps pour se restaurer, à la recherche d'une solution économique et nomade.. **70 % des français déjeunent à l'extérieur de leur foyer et 13 % sont quotidiennement fournis par le secteur de la restauration rapide**. Sans nul doute, le phénomène snacking s'immisce progressivement dans le paysage de la restauration traditionnelle. Ainsi, les traits caractéristiques de l'un sont en cours de permutation vers l'autre.

La fusion est amorcée : **l'offre snacking monte en gamme** avec l'émergence de tendances telles que le **« fast casual »** ou encore le **« fast good »** bouleversant les codes du secteur. Mais ce n'est pas tout, le service à table fait son apparition dans la restauration rapide, la précommande à distance prend de l'ampleur tout comme la vente à emporter et la livraison de plats cuisinés soigneusement préparés et emballés par des restaurants traditionnels.

Dans un marché hyper concurrentiel, en constante évolution et soumis à de nombreuses modes, **les investisseurs souhaitant se lancer dans une nouvelle aventure entrepreneuriale prennent le risque de se tromper de concept**.

Pour vous accompagner tout au long de votre projet professionnel et vous aider à prendre les bonnes décisions, **Distram propose des solutions globales** pouvant intégrer **une offre de denrée alimentaire, du matériel CHR, de l'emballage alimentaire et des moyens de communication adaptés à votre activité**.

Distram se positionne comme **un véritable spécialiste du snacking et de la restauration rapide,** en développant des **concepts clés en main** autour **du finger food, de la pizza, de la sandwicherie, du Tex-mex et des desserts**.



- Accompagnement, de la découverte de vos besoins au développement de votre activité commerciale, en passant par l'aménagement de votre point de vente
- Services et solutions de plateforme logistique pour les comptes en développement
- Traçabilité produit et respect de la chaîne du froid
- Elaboration de recettes exclusives et produits personnalisables à l'image de votre identité/ marque
- Mise en place d'une organisation logistique nationale pour gérer vos approvisionnements et vos besoins opérationnels
- Livraison partout en France en 48/72 h

Ce document n'est pas contractuel. Nous nous réservons le droit de modifier références et produits sans préavis. RCS Lyon. 385 221 742. Conception Graphique SAGEM NETWORKS - été 2018

Vraissemblablement orientée vers les cuisines du monde, notre offre snacking répartie en différents univers est régulièrement renouvellée. La pizza italienne, le tacos mexicain, le burger new-yorkais, le doner kebab turc sont autant d'influence et de saveurs du monde qui ont favorisés notre développement. Tourné vers l'avenir, notre département R&D met tout en oeuvre pour rendre accessible les tendances culinaires de demain et pour que votre expérience avec Distram soit une réussite.

Découvrez notre site marchand **www.distram.com** et retrouvez l'ensemble de notre offre, les fiches techniques des produits, nos conseils de mise en œuvre ainsi que nos tarifs professionnels.

NOUVEAU : Possibilité de créer son compte client, d'établir des devis en ligne et de profiter d'une **remise de 10%** sur votre première commande avec le code bonus « BIENVENUE ».

Faites vos courses au magasin **Snack'in Market by Distram** à Saint Priest (69800). Notre équipe commerciale se fera un plaisir de vous accueillir et de vous conseiller en fonction de vos besoins et de votre activité. Bénéficiez de **tarifs encore plus attractifs**, de bons plans Snack'in Market tout au long de l'année : offres promos et de déstockage exclusif en magasin !

Si vous êtes pressés, n'hésitez pas à nous contacter au 04.78.20.12.00. Nous préparons votre commande à l'avance pour que tout soit prêt lors de votre arrivée au Snack'in Market!

Distram
contact@distram.com
4 bis rue de Provence
69800 St Priest
04.78.20.03.01

Magasin Snack'in Market
8 Rue du Mâconnais
69800 St Priest
04.78.20.12.00

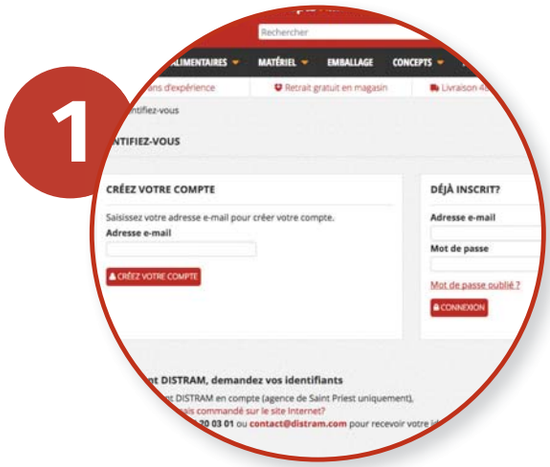


DÉCOUVREZ NOTRE SITE MARCHAND WWW.DISTRAM.COM

et retrouvez l'ensemble de notre offre, les fiches techniques de nos produits, nos conseils de mise en œuvre ainsi que nos tarifs professionnels.

Je crée mon compte client
et j'établis mon devis en ligne
sur internet :

www.distram.com



Je bénéficie d'une remise de

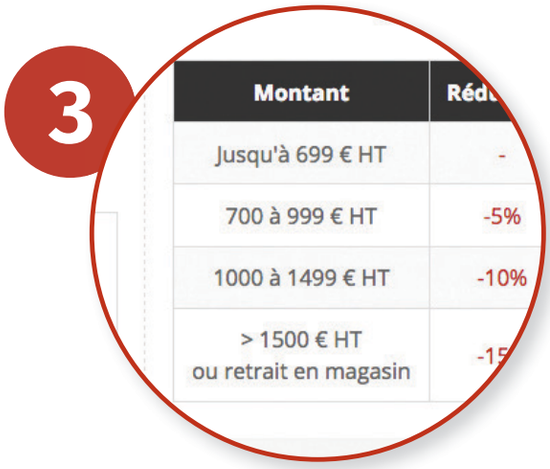
-10%

sur ma première commande

avec le code
BIENVENUE



Je profite de tarif dégressif selon
le montant de ma commande



Tendance food

LÉGENDE

Conservation

- Surgelé
- Frais
- Ambiant

Labels et Certifications

- AOP
- BIO
- Sans gluten
- Halal

Origine

- France

Mise en œuvre

- À frire
- À toaster
- À poêler
- Au four
- Au Micro-onde

Conditionnement

- Emballage individuel

SOMMAIRE

10 **PIZZAS**

- Farines & Semoules
- Pâtes à pizza
- Sauces & Nappages
- Fromages du terroir
- Fromages IQF
- Viandes et poissons
- Autres garnitures





26 **FINGER FOODS**

- Chicken
- Appetizers
- Friterie

32 **SANDWICHERIE**

- Pains
- Fromages prêts à l'emploi
- Fromages IQF
- Steaks
- Garnitures carnées
- Autres garnitures



44 **SAUCES**

- OBC
- HEINZ
- COLONA
- AUTRES SAUCES

50 **ÉPICES DU MONDE**



54 DESSERTS

- Pâtisseries
- Crèmes glacées

64 RESTAURATION SUR PLACE



66 LIVRAISON

- Conservation froid
- Conservation chaud

70 EMBALLAGES ALIMENTAIRES

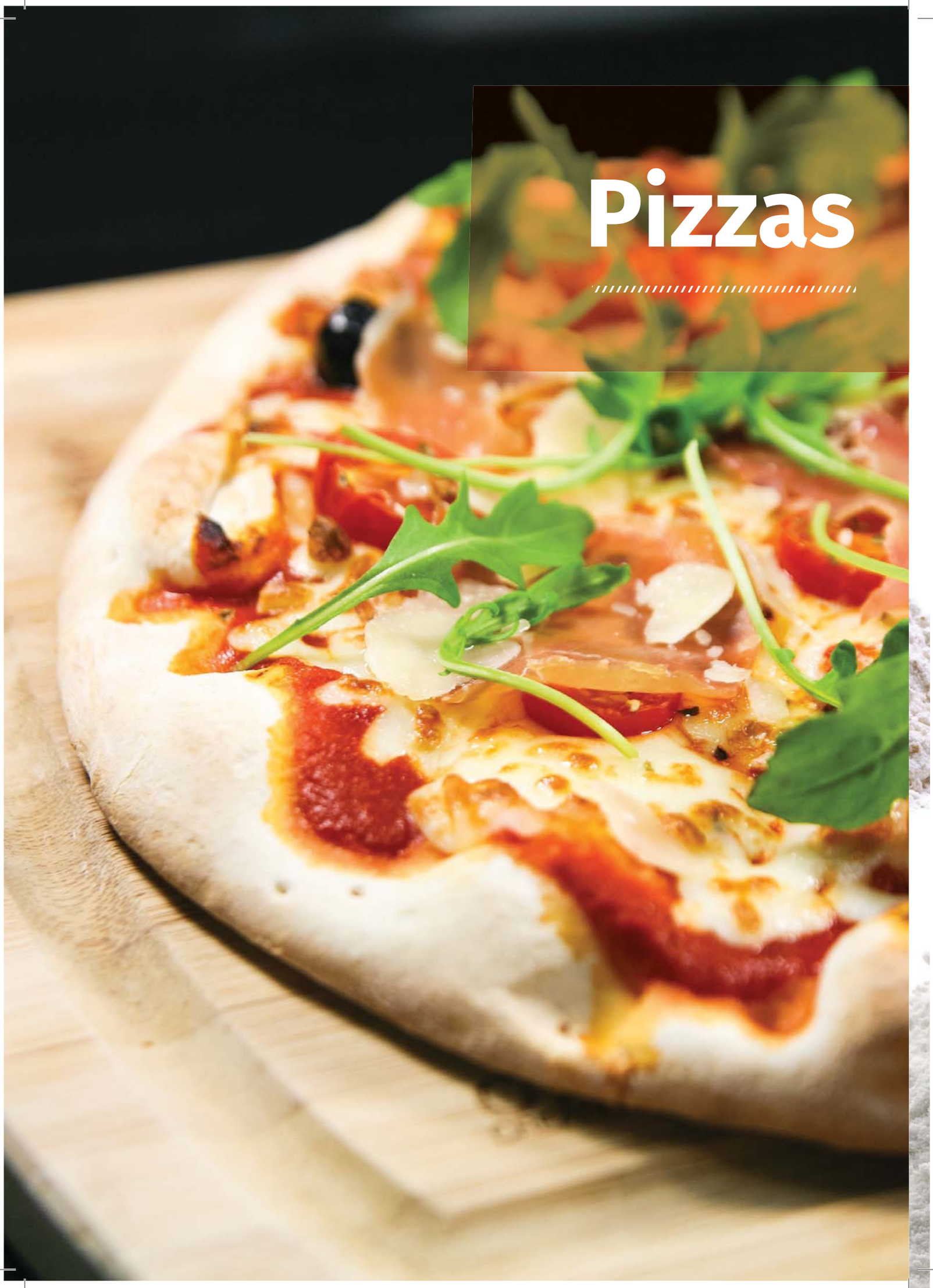
- Vaisselle biodégradable
- Salad bar
- Pizza
- Finger foods
- Friterie
- Sauces
- Sandwicherie
- Couverts
- Boissons
- Desserts
- Serviettes
- Solutions de transport



88 MATERIELS

- Accessoires pizza
- Ustensiles sauce
- Materiels professionnels

94 HYGIÈNE ET PROTECTION



Pizzas

COMMENT CHOISIR SA FARINE À PIZZA ?

Il existe toutes sortes de farine ! Chaque farine est destinée à une utilisation propre et possède des caractéristiques bien distinctes. C'est pourquoi il est parfois difficile de s'y retrouver.

La farine à pizza dispose d'une **force boulangère importante** permettant à la pâte de supporter le temps de pousse. Plus une farine est dite « forte », meilleur sera le goût et la digestibilité.

La force boulangère W : traduit le **travail de déformation de la pâte** jusqu'à rupture et indique la **force de la farine**.

Pour satisfaire les exigences de nos partenaires pizzaïolos, nous disposons d'une **large gamme de farine de maïs et de blé tendre** pour les pizzas à **levain court, moyen et long**.



Force W	Indice élasticité	Valeur Boulangère
<150	<35	Insuffisante
150-180	35-45	Moyenne
180-220	45-55	Bonne
>220	>55	Elevée

COMMENT CHOISIR SA PÂTE À PIZZA DISTRAMITA

Temps de décongélation et de fermentation :
24 h à 4 degrés dans des bacs hermétiques.

Temps de cuisson conseillé :
3 min en four à sole
(350° sole et 450° voûte)

(conseil à titre indicatif pouvant varier en fonction du modèle et du type de four)

Les pâtons DISTRAMITA sont des incontournables de la maison Distram depuis plus de 20 ans. **Issus des meilleurs blés d'Europe** et élaborés à partir de **recettes exclusives**, ils font le bonheur de nos partenaires pizzaïolos. Cette pâte à pizza très qualitative est **prête à l'emploi** après 24 heures de pousse dans un bac à pâtons entreposé dans une chambre frigorifique positive. **Faciles à travailler et savoureux**, ces pâtons vous garantissent un résultat de haute qualité qu'ils soient slappés en pâte épaisse ou pâte fine. Le travail de la pâte avec **DISTRAMITA** n'a jamais été aussi simple !

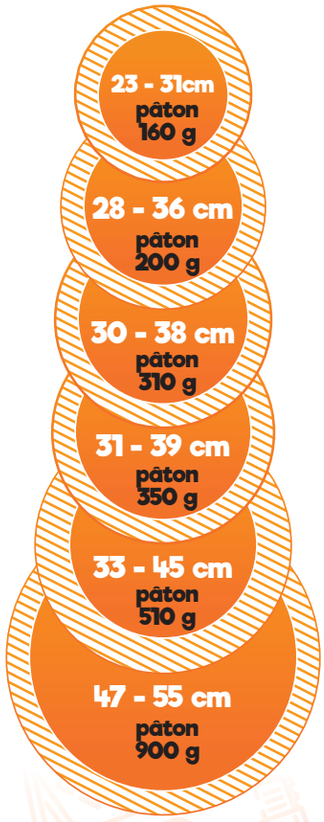


Distramita
ALLA ITALIANA



Travail de la pâte

ÉPAISSE — fine





Pizzas

Farines & Semoules

Pour satisfaire les exigences de nos partenaires pizzaïolos, nous disposons d'une large gamme de farine de maïs et de blé tendre pour les pizzas à levain court, moyen et long.

S. CATERINA TIPO 00 W160 - FARINA GRANO TENERO

3100

10 kg



STRAPIZZA TIPO 00 W280 - FARINA GRANO TENERO

3101

10 kg



STRAPIZZA TIPO 00 W340 - FARINA GRANO TENERO

3102

10 kg





FARINE CAPUTO BIO W250

800132

25 kg



SPOLVERO FINE - SEMOLA GRANO DURO RIMAC

3103

1 kg x 10 pc



FARINE DE MAIS JAUNE

7025

1 kg x 10 pc



PURATOS PANTE RED - LEVURE INSTANTANEE

3107

500 g

Pizzas

Pâtes à pizza



Sous forme de pâton, disque à pizza, plaque précuite, vous trouverez sans aucun doute la base pizza adaptée à vos besoins.



Référence	Désignation	Diamètre	Cond.	
28PAT160	PATON FRANCAIS 160G	23 - 31 cm	60 pc	IQF
28PAT200	PATON FRANCAIS 200G	28 - 36 cm	40 pc	IQF
28PAT310	PATON FRANCAIS 310G	30 - 38 cm	35 pc	IQF
28PAT350	PATON FRANCAIS 350G	31 - 39 cm	30 pc	IQF
28PAT510	PATON FRANCAIS 510G	33 - 45 cm	20 pc	IQF
28PAT900	PATON FRANCAIS 900G	47 - 55 cm	12 pc	IQF

> Facile à travailler et savoureux
> Slappé en pâte épaisse ou pâte fine
> Résultat de haute qualité guarantie



IQF

BASE PIZZA NAPOLITAINE 210G

28234

25 pc

Ø 31 cm

> Base napolitaine artisanale déja levée et précuite
> Elaborée à partir de produits locaux italiens



Référence	Désignation	Diamètre	Cond.	
FONCRU23	DISQUE CRU 170G*	23 cm	48 pc	IQF
FON23	FOND PATE PRECUIT 170G	23 cm	48 pc	IQF
FON28	FOND PATE PRECUIT 190G	28 cm	30 pc	IQF

* A décongeler 2 h avant utilisation

> Déja étalée
> Garnissez en un tour de main
> Enfournez et le tour est joué

Référence	Désignation	Diamètre	Cond.	
28231	BASE PIZZA TOMATEE 240G	26 cm	16 pc	
28232	BASE PIZZA TOMATEE 300G	29 cm	22 pc	

> Evitez toute manipulation et stockage de nappage
> Résultat authentique et bluffant





Référence	Désignation	Diamètre	Cond.	
28233	BASE PIZZA CREME 240G	26 cm	16 pc	
28235	BASE PIZZA CREME 300G	29 cm	22 pc	



PLAQUE PIZZA 1000G

PLAQUE

10 pc

60 x 40 cm

> Format familial idéal pour la confection de pizza à partager
> Base pizza précuite et facilement maniable

Recette de la PIZZA NAPOLITAINE

Laissez décongeler votre base à pizza napolitaine à l'air ambiant pendant 30 minutes. Une fois décongelée, appliquez la sauce tomate Distramita du centre vers les extrémités de la base pizza, en prenant soin de laisser un bord de 1,5 cm environ. Parsemez l'ensemble de votre pizza de Mozza di Buffala Campana, ajoutez y un filet d'huile d'olive vierge extra.
Enfournez votre pizza. À mi cuisson, disposez quelques feuilles de basilic frais, du parmigiano reggiano sur le dessus. Remettez votre pizza au four pour finir la cuisson et le tour est joué !

Sauces et Nappages



Tentez l'originalité et surprenez vos convives avec des recettes exclusives Distramita & Original Burger Company.

SAUCE NAPPAGE PIZZA DISTRAMITA 5/1

30018

6 pc

> Recette oncuteuse et savoureuse
> Elaborée à partir de tomates fraîches



Distramita
ALLA ITALIANA



PULPE DE TOMATE FINE «TUTTAPOLPA ARDITA» 5/1

25001

3 pc

> Cœurs de tomates fraîches
> Base idéale pour la préparation de vos sauces



TOMATE CONCASSEE BIO 3/1

37369

3 pc

> Tomates 100% italiennes
> Cultivées dans le respect de l'agriculture biologique

> Sélection de sauces originales pour napper vos pizzas autrement



SAUCE BBQ OBC

30520

2,5 l

SAUCE BARBECUE COLONA

30083

3, 1 l

SAUCE CURRY COLONA

30091

3 l

SAUCE PITA (AIL YAOURT) COLONA

30080

3 l



CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG

799152

5 l



CREME LIQUIDE STERELISEE LEGERE 18%

799161

1 l



SAUCE CHEDDAR CHEESE

300234

3 kg



HUILE SPECIALE PIZZA PIMENTEE

16PIQNINA

37,5 cl



HUILE PIMENTEE

16PIQ

4 ml x 1000 pc

> Huile piquante artisanale pour pizza



Référence	Désignation	Cond.	
4505	SPICE OIL CURRY GINGER	0,87 l	
4506	SPICE OIL GREEN HERBS GARLIC	0,87 l	
433802	MARINADE THAÏ ADVENTURE	2,5 l	



Référence	Désignation	Cond.	
MCORIGAN120	ORIGAN ENTIER	120 g	
MCBASILIC	BASILIC ENTIER	145 g	
MCTHYM	THYM ENTIER	165 g	
MCIBOULETTE	CIBOULETTE	80 g	



Référence	Désignation	Cond.	
VG0301PET5L	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	5 l	
VG0301PET5BIO	HUILE D OLIVE VIERGE EXTRA BIO	5 l	BIO

Pizzas

Fromages du terroir



Retrouvez la qualité artisanale et le goût de l'authenticité dans notre gamme de fromage frais prêt à l'emploi.



> Mozzarella 100 % pour satisfaire tous les palets même les plus exigeants !

Distramita ALLA ITALIANA

Référence	Désignation	Cond.	
3404	MOZZARELLA 100 %	2,5 kg x 6 pc	
28EMMENTALMIX	MIX MOZZA EMMENTAL	2,5 kg	

Eurial



CHEDDAR ROUGE

71090

2 kg



Valmartin

Référence	Désignation	Cond.		
799133	EMMENTAL VALMARTIN 27% MG	2 kg x 5 pc		
BIO061105	EMMENTAL BIO	5 kg		BIO



PARMIGIANO REGGIANO

12775

100 g



FÊTA CUBES

28FETA900

900 g



GOUDA CUBES

033252

500 g



BÛCHE DE CHEVRE MELUSINE

799153

1 kg



BIO

CHEVRE BIO

BIO020262

80 g



BIO

CAMEMBERT BIO

BIO020291

250 g



BIO

MUNSTER GEROME BIO

BIO020153

200 g

> Fromage AOP, au lait de vache, de l'Est de la France
> Peut être utilisé pour une consommation à la «raclette»



BIO

REBLOCHON FRUITIER BIO AFFINAGE 3 SEMAINES

28REB450

500 g



BIO AOP

BRIE DE MEAUX BIO

BIO020105

170 g



MOZZARELLA BOULE MICHELANGELO

011273

125 g



BIO AOP

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP BIO BOULE

BIO125969

250 g



AOP

GORGONZOLA AOP CUBES

011564

500 g

Pizzas

Fromages IQF



Améliorez la maîtrise de votre coût portion, réduisez vos pertes, bénéficiez de produits prêts à l'emploi et homogènes qui ne collent pas entre eux.



IQF

MOZZARELLA 100%

28MOZ

2 kg x 6 pc

Distramita ALLA ITALIANA



IQF

MOZZARELLA DI BUFALA CUBES 8X8

125003

1 kg

> Tradition italienne et modernité



IQF

MIX CHEDDAR MOZZARELLLA 50/50

8515500

1 kg

Eurial



IQF

MOZZARELLA

28TRMO

500 g x 8 pc

Ø 70 mm



IQF AOP

MIETTES DE ROQUEFORT

28ROQ5

500 g x 10 pc

Eurial



IQF AOP

PEPITES DE GORGONZOLA

4562

750 g



Préparation à base de Mozzarella et de matière grasse végétale

Distramita ALLA ITALIANA

IQF

DISTRAMIX 50% MOZZA/ 50% PREP. ALIMENTAIRE

28PMIX

2 kg x 6 pc



IQF

COMTE

28COMTE

500 g x 8 pc



IQF

CHEDDAR

28CHED

500 g x 8 pc

Eurial



IQF

CHEVRE AFFINE

28CH

500 g x 8 pc

Ø 42 mm

> Un goût caprin prononcé
> Une texture légèrement friable

Eurial



IQF

CHEVRE AFFINE

4432

500 g

Ø 78 mm

Eurial



IQF AOP

REBLOCHON

28REB4

500 g x 8 pc

Eurial



IQF AOP

BLEU

28TRBLEU

500 g

Eurial



IQF

CAMEMBERT

28CAMEMBERT

500 g x 8 pc



Eurial

IQF

RACLETTE

28RAC

500 g x 8 pc

Pizzas

Viandes et poissons



Soigneusement sélectionnés, nos viandes et poissons donneront du goût à vos recettes de pizza.



Référence	Désignation	Cond.	
BIO60001	SALAMI	100 g	BIO
BIO60003	COPPA	100 g	BIO
BIO60004	JAMBON CUIT BRIOSO	100 g	BIO
BIO60006	JAMBON SEC 10 MOIS	100 g	BIO
BIO60005	MORTADELLE	100 g	BIO
BIO60008	BRESAOLA	100 g	BIO



JAMBON CRU PAYS

799167

500 g



CHORIZO CULAR

64180

500 g



CHORIZO

4607

1 kg

Ø 32 mm



PEPERRONI

4444

1 kg

Ø 45 mm



JAMBON DEGRAISSE

32101

1 kg x 6 pc



LARDONS FUMES

1511

2 kg



JULIENNE DE JAMBON

4446

1 kg



BACON CANADIAN

4588

1 kg

Ø 45 mm

> Longe de porc fumée, en rondelle, juteuse et savoureuse



EMINCES DE POULET RÔTI

28EMIN5

5 Kg

> Lamelles de filet de poulet cuites, rôties, de qualité supérieure



EMINCES FILET DE POULET TIKKA/CURRY

28EMINC

1 kg x 4 pc



BOEUF CHILI ET CITRON CUIT

28BEEF

1 kg



MERGUEZ PRECUITE EN RONDELLE

4455

1 kg

Ø 19 mm



THON AU NATUREL EN POCHE

26THON

600 g

> Poisson surgelé directement après la pêche



CHUTES DE SAUMON FUME

4445

500 g

> Saumon origine Ecosse
> Découpé en fine tranche



ANCHOIS

MNA-1000280

350 g



VIANDE HACHEE EGRENEE VBF

28HACHE

1 kg



LARDONS DE DINDE CUITS FUMES

28517

2 kg



JULIENNE DE DINDE

194201

1 Kg



LAMELLES DE KEBAB CUITES

100297

1 kg x 4 pc



TRANCHES DE POULET RÔTI

28EMIN4

1 kg x 4 pc



EMINCES DE POULET TEX MEX

28EMINTEX

1 kg x 4 pc

> Mélange de viandes subtilement marinées et grillées
> Superposées et découpées façon Kebab sur la broche (70 % dinde, 30 % veau)



MERGUEZ PRECUITE EN RONDELLE

4439

1 kg

Ø 19 mm



HALRIZO PEPPERRONI DE BŒUF

4411

1 kg

Ø 40 mm

> Saucisson de boeuf «Halrizo»
> Epicé façon chorizo

Pizzas

Autres garnitures

Avec quelques ingrédients sympas, votre pizza ne sera plus jamais la même.





OLIVES A LA GRECQUE DENOYAUTEES

2501

6 kg



PIMENTS JALAPENOS EN RONDELLE

31043

792 g



CONCOMBRES AIGRE DOUX EN RONDELLE

19CORAD6

2,4 kg



POIVRONS EN LANNIERE

4450

2,5 kg



POMMES DE TERRE EN LAMELLE

4509

2 kg



ŒUFS EN VRAC

799113

60 pc



QUARTIERS DE COEUR D'ARTICHAUT

4565

1 kg



OIGNONS EMINCES

4449

2,5 kg

> Oignons épluchés, lavés, découpés en lamelle et surgelés individuellement



AUBERGINES GRILLEES

4448

1 kg



Finger foods

Finger foods

Chicken



Envie d'une bouchée à grignoter ? Découvrez nos recettes qui se mangent avec les doigts.



NUGGETS DE POULET

28NUGGET

25 g x 240 pc



AIGUILLETTES DE POULET ENROBAGE MULTIGRAINS

28GOUMULTIGRAIN

35 g x 225 pc



CHICKEN STRIPS SOUTHERN FRIED

28STRIPSOUTH

40 g x 150 pc



POP CORN DE POULET

4417

8 g x 125 pc

Référence	Désignation	Cond.
19000	GOUJONS DE POULET NATURES	35 g x 170 pc
29000	GOUJONS DE POULET EPICES	35 g x 170 pc





WINGS DE POULET TEX MEX

28WINGSTEX

40 g x 62 pc



BROCHETTES DE POULET BBQ

28BBQ

35 g x 85 pc



BROCHETTES DE POULET SATAY

4540

30 g x 67 pc

Référence	Désignation	Cond.
28MAN	MANCHONS DE POULET NATURES	45 g x 110 pc
28MANHS	MANCHONS DE POULET HOT & SPICY	35 g x 170 pc



Finger foods
Appetizers





TORTILLAS CHIPS PRE-FRITES
200237
10 kg



CUBES D'AVOCAT
4622
500 g



GUACAMOLE
36094
1 kg x 10 pc



FISH & CHIPS TENDERS
5300
35 g x 85 pc



CREVETTES POP CORN
4566
5 g x 100 pc

Recette de GUACAMOLE

Dans un récipient, écrasez la chair des avocats à l'aide d'une fourchette ou d'un mixeur, ajoutez l'oignon, la coriandre, le jus d'un citron et salez à votre goût.
*** Pour réduire le temps de préparation, optez pour notre guacamole prêt à l'emploi (ref. 36094) ou nos dés d'avocats (ref. 4622).**





IQF

BOUCHEES TOMATE FÊTA

4498

12 g x 83 pc



IQF

CHILI CHEESE NUGGETS

4404

15 g x 65 pc

LambWeston

> Nuggets fourrés au fromage, à la saveur épicée du piment jalapenos



IQF

BATONNETS DE MOZZARELLA

4402

33 g x 30 pc



LambWeston

Référence	Désignation	Cond.	
4461	ONION RINGS RECONSTITUES	17 g x 58 pc	IQF
4572	ONION RINGS ENTIERS	17 g x 58 pc	IQF



IQF

PIMENTS DOUX FARCIS A LA CREME DE CHEDDAR

4406

30 g x 33 pc

LambWeston



IQF

BOUCHEES CAMEMBERT

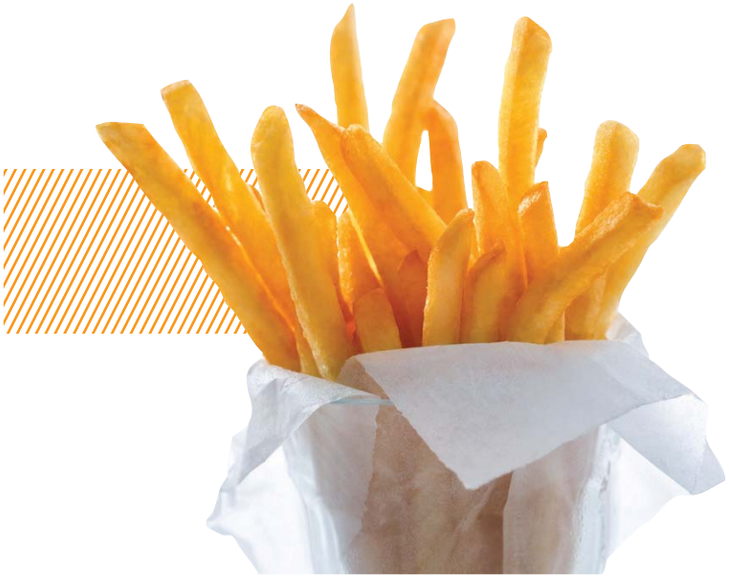
4403

15 g x 66 pc

LambWeston

Finger foods
Friterie





FRITES PRIVATE RESERVE 6*6

36016

2,5 kg x 4 pc

LambWeston



POTATO DIPPERS

55147

2,5 kg x 4 pc

LambWeston



FRITES DE PATATE DOUCE

LWF70

LambWeston

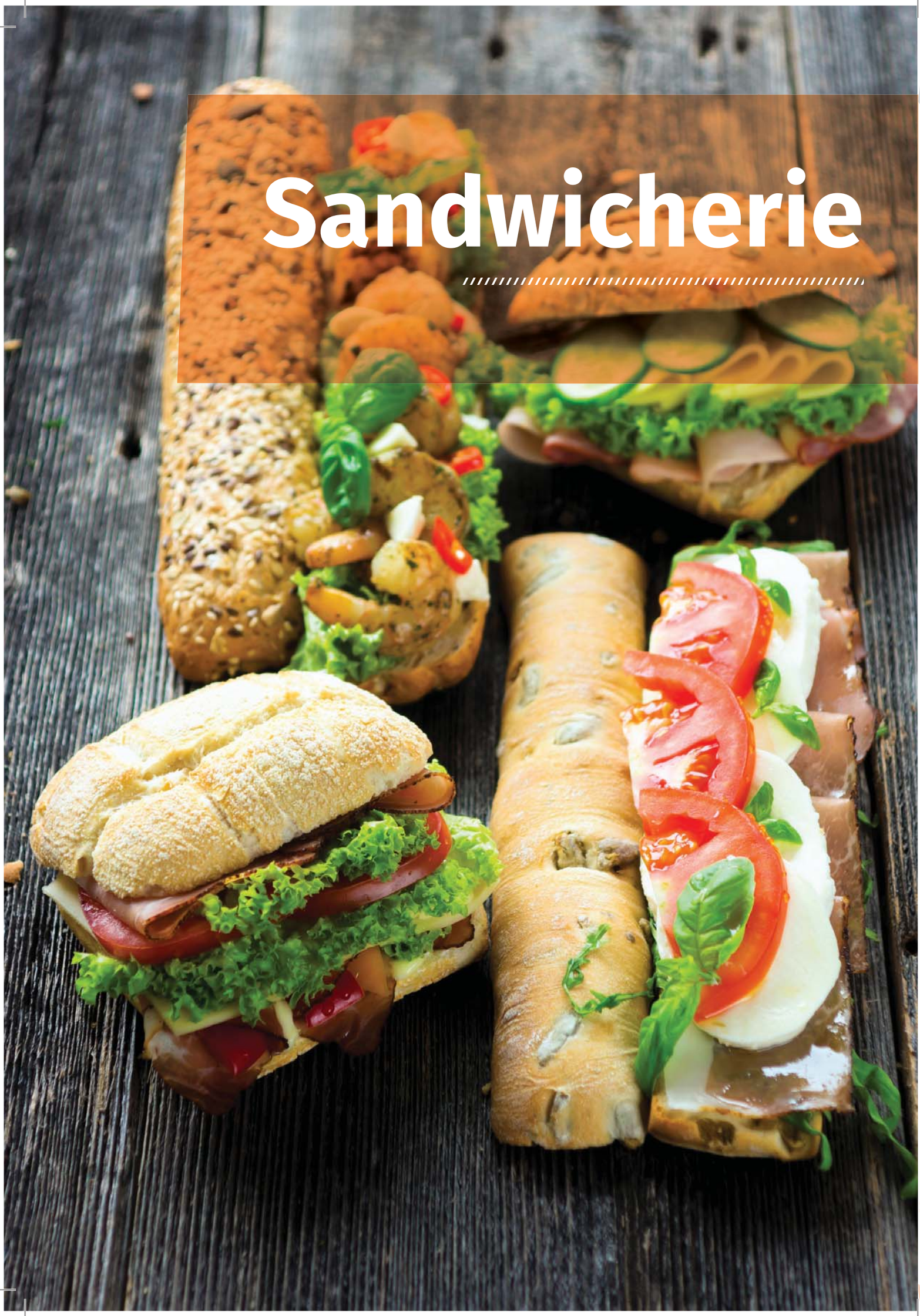


POTATOES EPICEES

36012

2,5 kg x 4 pc

> Quartiers de pommes de terre épicés avec peau.



Sandwicherie

Sandwicherie

Pains

76 sandwichs sont achetés chaque seconde en France, soit environ 2,39 milliards chaque année et 6,5 millions par jour...





PETIT PAIN BUN

39101

50 g x 48 pc
Ø 9,5 cm

> Bun blanc précuit et tranché



GRAND PAIN BUN AUX GRAINES DE SESAME

39103

70 g x 48 pc
Ø 11,5 cm

> Bun blanc aux graines de sesame précuit et tranché



PAIN BUN SESAME AMERICANA

39119

77 g x 30 pc
Ø 11 cm



PAIN BUN BRIOCHE BIG CHEF PAVOT SESAME

39118

115 g x 40 pc
Ø 12 cm

> Bun brioché aux sesames, extra moelleux



PAINS BAP'S

39105

86 g x 38 pc
Ø 12 cm

> Bun brioché de qualité artisanale
> Idéal pour la confection de burger gourmet



FRENCH BURGER

35124

80 g x 40 pc
12 x 8 cm



PAIN BUN BRIOCHE

39121

88 g x 48 pc
Ø 11 cm

> Bun brioché shiny



PAIN CARRE RUSTIQUE

42648

140 g x 60 pc
11 x 11 cm

> Pain rustique carré et fariné

Recette « Burger Savoyard »

Décongelez le pain bun Big Chef pendant 45 min.
Faites chauffer votre poêle avec ou sans matière grasse. A feu vif, saisissez votre steak haché pendant 30 secondes en le retournant , puis à feu doux, prolongez la cuisson 3 minutes. Durant les 15 dernières secondes de cuisson, ajoutez 1 à 2 tranches de raclette sur le steak. Assaisonnez, garnissez votre burger sans oublier les oignons rouges émincés. Enfin, nappez de sauce tartare et **votre Burger Savoyard est prêt !**





PAIN FOCCACIA

57FOCA

110 g x 66 pc
Ø 12 cm

> Pain plat cuit au four
> Originaire d'Italie



PAIN SUEDOIS

39241

55 g x 84 pc
Ø 15,5 cm

> Pain plat et rond venu du Nord
> Moelleux et pratique pour les sandwichs



PAIN BAGNAT

BAGNAT36

140 g x 36 pc
Ø 14 cm

> Petit pain rond
> Spécialité niçoise



PAIN DE MIE COMPLET

39204

39 g x 140 pc
11,8 x 11,8 x 1,1 cm



PETIT PAIN CIABATTA

57751

115 g x 60 pc
18,5 x 6,5 x 4 cm

> Pain rustique espagnol
> Précuit et prédécoupé



PAIN CIABATTA

37140

140 g x 60 pc
21 x 7,5 x 4 cm



LONG PAIN CIABATTA

57000

160 g x 44 pc
25 x 7 x 3,5 cm



PAIN «RUSTIC» DELI ROLL

39110

98 g x 36 pc
17 x 4,5 cm
épaisseur : *7 cm*

> Saupoudré de flocons d'avoine et d'orge.



PAIN «CLASSIC» DELI ROLL

39107

98 g x 36 pc
17 x 4,5 cm
épaisseur : *7 cm*

> Saupoudré de semoule



PAIN «QUATTRO» DELI ROLL

39108

98 g x 36 pc
17 x 4,5 cm
épaisseur : *7 cm*

> Saupoudré de graines de lin brunes et dorées, pavot, millet.



PAIN « ITALIAN» DELI ROLL

39109

98 g x 36 pc
17 x 4,5 cm
épaisseur : *7 cm*

> Saupoudré d'herbes aromatiques tels que le basilic, l'origan et la marjolaine.



PAIN BRUSCHETTA A GARNIR

57211

100 g x 30 pc
26 x 17 x 0,8 cm



PAIN PANINI A GARNIR

57PANINI

120 g x 40 pc



PANINI THON TOMATES OLIVES

59PANTHON

170 g x 12 pc



PANINI POULET

59PANPOU

190 g x 12 pc



PAIN KEBAB CUIT SUR PIERRE

100318

100 g x 100 pc
21 cm



PAIN KEBAB LONG CUIT SUR PIERRE

100317

125 g x 80 pc
26 cm



PAIN ROND SPECIAL KEBAB

100309

290 g x 20 pc
25 cm



TACO SHELLS EN U

33314

67 g x 252 pc
Ø 13 cm

TORTILLA DE BLE PREMIUM

Référence	Diamètre	Cond.
33200	15 cm	30 g x 216 pc
33202	25 cm	70 g x 60 pc
33211	30 cm	100 g x 60 pc







TORTILLA DE BLE ANTALYA 30 CM

33212

90 g x 108 pc
Ø 30 cm

Nouveau

Concept « Hot Dog »

Découvrez sans plus attendre notre pain hotdog brioché shiny (72g) et notre savoureuse saucisse de boeuf fumée (50g). HALAL
Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à contacter votre représentant commercial.



Sandwicherie

Fromages prêts à l'emploi



La qualité artisanale et le goût de l'authenticité réunis dans un ensemble de produits faciles à utiliser.



BURGER SLICES

066400

1,1 kg



CHEDDAR ROUGE

033301

1 kg



CHEDDAR FONDU 51 %

066001

1,1 kg



CHEDDAR FONDU 61 %

051427

1,1 kg





MONTEREY JACK

078002

160 g



EMMENTAL VALMARTIN

799170

1 kg x 10 pc



CHEVRE

033091

500 g

EMMENTAL

033099

150 g

MASDAM

033095

150 g

MIMOLETTE

033094

150 g



MOZZARELLA

033096

1 kg

GOUDA

033098

150 g

Sandwicherie

Fromages IQF

L'alternative pratique et économique.



Eurial



MOZZARELLA

28TRMO

500 g x 8 pc

Ø 68 mm

Eurial



REBLOCHON AOP

28REB4

500 g x 8 pc

Eurial



RACLETTE

28RAC

500 g x 8 pc

Eurial



CHEVRE AFFINE

28CH

500 g x 8 pc

Ø 42 mm

Eurial



CAMEMBERT

28CAMEMBERT

500 g x 8 pc



COMTE

28COMTE

500 g x 8 pc

Eurial



BLEU AOP

28TRBLEU

500 g



CHEDDAR

28CHED

500 g x 8 pc

Sandwicherie

Steaks





Référence	Désignation	Cond.	
28SALERS150	STEAK HACHE SALERS 15% MG - FACON BOUCHERE	150 g x 20 pc	
28ANGFB150	STEAK HACHE BLACK ANGUS 20% MG - FACON BOUCHERE	150 g x 20 pc	

Steak non halal.

D'autres races de viande sont disponibles sur demande.



FILET DE POULET PANE CORN-FLAKES EPICE

4428

90 g x 16 pc

> Panure croustillante et épicée aux cornflakes.



ROSTI TOASTIES

4423

2,5 kg

Ø 10 cm

> Galette de pomme de terre
> Idéale pour confectionner des sandwichs originaux et volumineux



SUNNY VEGGIE BURGER

4512

130 g x 10 pc

> Steak de légumes
> Sans ingrédient d'origine animale



FISH SANDWICH

4301

80 g x 12 pc

7,5 x 7,5 x 1,2 cm

> Steak de poisson pané
> Filet de colin d'Alaska préfrit



Référence	Désignation	Cond.	
28SHS45	STEAK HACHE VBF	45 g x 120 pc	HALAL IQF
28STEAK80	STEAK HACHE VBF	80 g x 75 pc	HALAL IQF
28STEAKFG150	STEAK HACHE FACON BOUCHERE	150 g x 40 pc	HALAL IQF

> Format rond idéal pour la confection de burger gourmet



HALAL IQF

FILET DE POULET CUIT PANE NATURE

19100

2 kg x 3 pc

> Tendre et juteux
> Recouvert d'une panure croustillante



HALAL IQF

FILET DE POULET CUIT PANE EPICE

29100

2 kg x 3 pc

> Tendre et juteux
> Recouvert d'une panure croustillante épicée



HALAL IQF

CORDON BLEU DE DINDE

28CORD

1 kg x 5 pc

Sandwicherie

Garnitures carnées





HALAL IQF

LAMELLES DE KEBAB CUITES

100297

1 kg x 4 pc

> Mélange de viandes subtilement marinées et grillées
> Superposées et découpées façon Kebab sur la broche (70 % dinde, 30 % veau)



HALAL

BROCHE KEBAB POULET CLEAN LABEL

100319

30 kg



HALAL IQF

AIGUILLETTES DE POULET CRU

28AIGPCRU

2,5 kg



HALAL IQF

TRANCHES DE POULET RÔTI

28EMIN4

1 kg x 4 pc



HALAL

EMINCES DE POULET TEX MEX

28EMINTEX

1 kg x 4 pc



HALAL IQF

HALRIZO PEPPERRONI DE BŒUF

4411

1 kg

> Saucisson de boeuf «Halrizo»
> Epicé façon chorizo

Recette « Doner Kebab »

Dans une poêle, versez une cuillère à soupe d'huile d'olive, des oignons en lamelle, des poivrons en lanière et une tomate concassée.
Ajoutez y une gousse d'ail, du jus de citron, du sel, du poivre, du thym et du persil haché. Versez le yaourt à la grecque dans la poêle et laisser mijoter quelques minutes... Découpez la viande kebab en fines lamelles.
Garnissez votre pain Kebab ou tortilla à partir de votre préparation, ajoutez y la viande cuite et éventuellement des tranches de salade. Arrosez d'une couche de sauce de votre choix.





BACON CRISPY

4623

500 g



CHORIZO CULAR

64180

500 g



JAMBON DEGRAISSE

32101

1 kg x 6 pc



EMINCES DE POULET RÔTI

28EMIN5

5 Kg

> Lamelles de filet de poulet cuites, rôties, de qualité supérieure



EMINCES FILET DE POULET TIKKA/CURRY

28EMINC

1 kg x 4 pc

Sandwicherie

Autres garnitures



Votre sandwich ne sera plus jamais le même avec quelques ingrédients sympas.



THON AU NATUREL EN POCHE

26THON

600 g

> Poisson surgelé directement après la pêche



CHUTES DE SAUMON FUME

4445

500 g

> Saumon origine Ecosse
> Découpé en fines tranches



OIGNONS EMINCES

4449

2,5 kg

> épluchés, lavés et coupés en lamelles



OIGNONS FRITS

19ONION

1 kg

> Croustillants et succulents



POIVRONS EN LANIERES

4450

2,5 kg



AUBERGINES GRILLEES

4448

1 kg



PIMENTS JALAPENOS EN RONDELLE

31043

792 g



ŒUF EN BARRE PRE-TRANCHE

28OEUF

300 g x 10 pc

CUBES D'AVOCAT

4622

500 g





Sauces

Sauces OBC

Saucez à votre façon.



original BURGER company



SAUCE BBQ OBC

30520

2,5 l

SAUCE SANTIAGO OBC

30605

2,5 l

SAUCE KETCHUP SPICY KENTUCKY OBC

30551

2,5 l

MOUTARDE MIEL MADISON OBC

30568

2,5 l

> Recettes exclusives OBC
> Une pointe d'originalité dans votre sandwich

Sauces

HEINZ





KETCHUP HEINZ

HKET10X1200

1200 pc
10 ml



MAYONNAISE HEINZ

HMAY10

200 pc
10 ml



MOUTARDE JAUNE HEINZ

HYELMOUST10

200 pc
10 ml



SAUCE SALADE CAESAR HEINZ

HCAESAR50

30 pc
50 ml

Référence	Désignation	Poids	Cond.	
HBBQ25	SAUCE BARBECUE COUPELLE HEINZ	25 g	100 pc	
HTARTARE25	SAUCE TARTARE HEINZ	25 g	100 pc	
HCURRYMANG25	SAUCE CURRY-MANGO HEINZ	25 g	100 pc	
HANDAL25	SAUCE ANDALOUSE HEINZ	25 g	400 pc	
HSALSA25	SAUCE EXTRA HOT HEINZ	25 g	100 pc	













Référence	Désignation	Cond.	
HBBQ220	SAUCE BARBECUE CLASSIC HEINZ	220 ml	
HMAY220	SAUCE MAYONNAISE AMERICAN STYLE HEINZ	220 ml	
HMOU220	MOUTARDE DE DIJON HEINZ	220 ml	
HKET220	SAUCE KETCHUP HEINZ	220 ml	



SAUCE KETCHUP HEINZ

HKET500

500 ml



Référence	Désignation	Cond.	
HSMOKEYBACON575	SAUCE SMOKEY BACONNAISE	875 ml	
HCREAMYPEPPER875	SAUCE CREAMY PEPPER RANCH HEINZ	875 ml	
HCURRYMANGO	SAUCE CURRY MANGO HEINZ	875 ml	
HFIRECRACKER875	SAUCE FIRECRACKER HEINZ	875 ml	
HBUR875	SAUCE BURGER CLASSIQUE HEINZ	875 ml	
HALGE875	SAUCE ALGÉRIENNE	875 ml	
HMUSBBQ875	SAUCE MUSTARD BBQ	875 ml	



SAUCE MAYONNAISE FREE RANGE EGGS HEINZ AMBIANT

HMAYO5

5 l



> Demandez votre caddy HEINZ



SAUCE KETCHUP HEINZ

HKET5

5,7 kg

Sauces

COLONA





SAUCE FISH O FISH COLONA

31460

500 ml



SAUCE CH'BILOUTE COLONA

31572

900 ml



SAUCE ANDALOUSE COLONA

31518

900 ml



SAUCE SAMOURAI COLONA

31519

900 ml



SAUCE ALGERIENNE COLONA

31564

900 ml

















Référence	Désignation	Cond.	
30080	SAUCE PITA (AIL YAOURT) COLONA	3 l	
30082	SAUCE TARTARE COLONA	2,75 l	
30083	SAUCE BARBECUE COLONA	3, 1 l	
30086	SAUCE BOURGYBURGER COLONA	3 l	
30089	SAUCE AU BLEU COLONA	2,8 l	
30090	MOUTARDE DE DIJON COLONA	3,2 kg	
30091	SAUCE CURRY COLONA	3 l	
30094	SAUCE KETCHUP COLONA	3 l	

Sauces

Autres sauces





SAUCE SALSA DOUCE CHUNCKY DIP

30045

2,05 kg

> Sauce Mexicaine, légèrement pimentée
> Idéale pour accompagner vos tortilla chips & tacos



SAUCE CHEDDAR CHEESE

300234

3 kg

> Sauce onctueuse nappante à base de fromage cheddar
> Idéale pour accompagner vos tortilla chips





Épices du monde

Épices du monde

Une invitation aux voyages pour vos papilles !





Référence	Désignation	Cond.
MCORIGAN120	ORIGAN ENTIER	120 g
MCBASILIC	BASILIC ENTIER	145 g
MCTHYM	THYM ENTIER	165 g
MCHERBESPROV	HERBES DE PROVENCE	185 g



MELANGE BURGER SMOKEY FUME

MCBURGERSMOKEY

320 g



ANETH EFFEUILLEE

MCANETH

240 g



SEL MARIN

578074

1,1 kg



SEL D'EPICES

58303

2,5 kg





Référence	Désignation	Cond.	
582774	SPICE MIX LA SPEZIA	300 g	
582674	SPICE MIX MEDINA	700 g	
582874	SPICE MIX SIRTAKI	600 g	
525574	SPICE MIX DEL MUNDO - PIRI PIRI	600 g	



SPICE OIL CURRY GINGER

4505

870 ml



SPICE OIL GREEN HERBS GARLIC

4506

870 ml

TANDOORI MASALA

608054

290 g

PAPRIKA EN POUDRE

092574

225 g

CURRY EN POUDRE

020074

500 g



GARAM MASALA

607954

230 g

CUMIN MOULU

081574

225 g

MAITRISEZ VOTRE COÛT MATIÈRE

Contrôler son coût matière est un défi quotidien. Pour vous aider à relever ce challenge, Distram vous propose des fiches techniques qui reprennent le protocole de préparation et les grammages produits en fonction des recettes proposées. Cet accompagnement personnalisé vous permet de maîtriser vos coûts matières et de définir une offre au plus près de la rentabilité que vous recherchez.

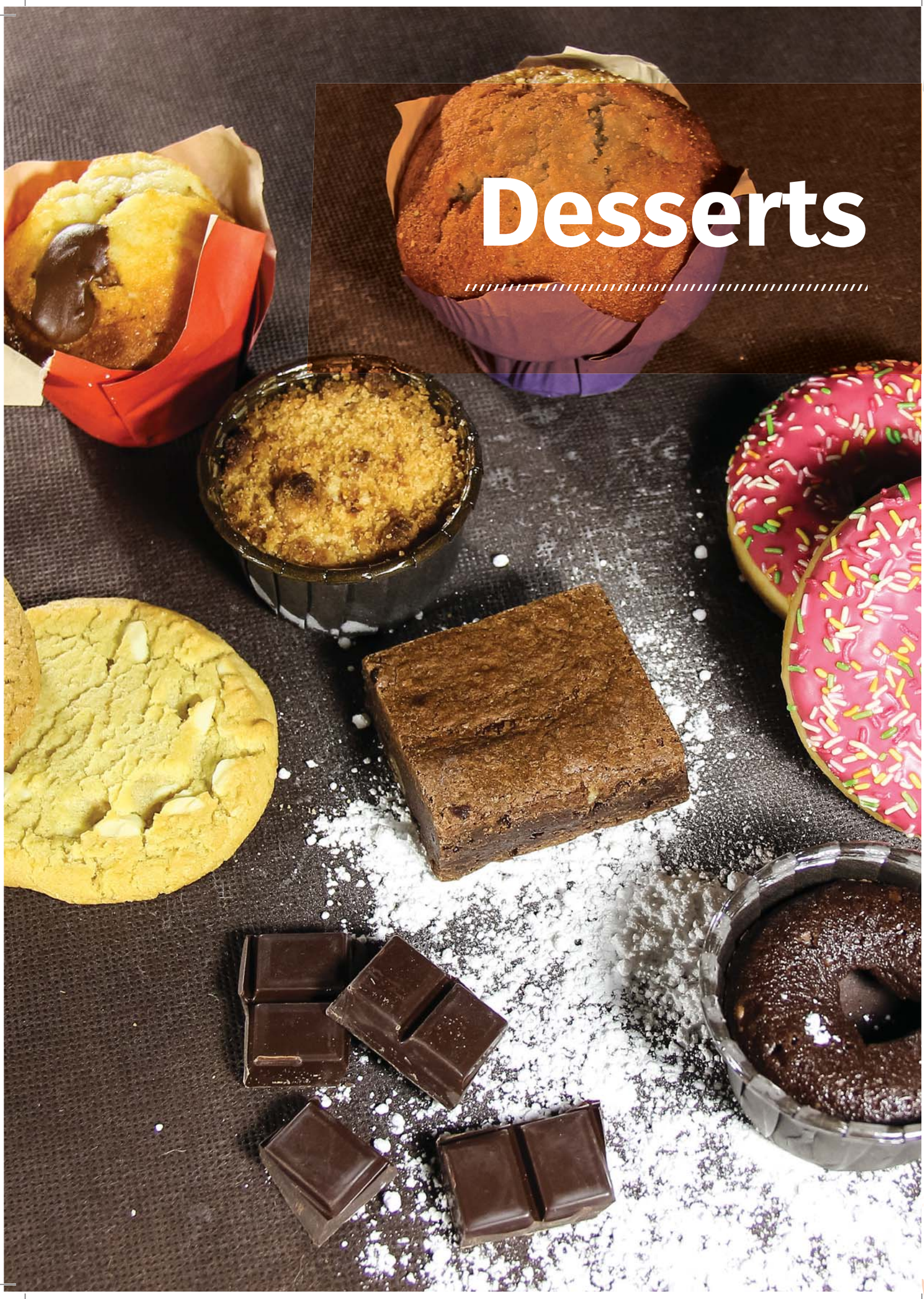
PIZZA NAPOLITAINE

DESIGNATION PRODUIT	QUANTITÉ	COÛT MATIÈRE
Base pizza napolitaine 31 cm	210 g	1,36 €
Sauce tomate Distramita	1 louche	0,06 €
Mozzarella Di buffala Campana AOP boule	110 g	0,72 €
Huile d'olive vierge extra	2 cl	0,01 €
TOTAL		2,15 €

BURGER SAVOYARD

DESIGNATION PRODUIT	QUANTITÉ	COÛT MATIÈRE
Pain buns BIG CHEF	115 g	0,53 €
Steak haché façon bouchère	150 g	1,17 €
Rosty toasti	75 g	0,23 €
Tranche de raclette	20 g	0,27 €
Oignons rouges émincés	6 g	0,004 €
Cornichons	12 g	0,02 €
Salade roquette	5 g	0,06 €
Sauce tartare	2,5 cl	0,1 €
TOTAL		2,38 €





Desserts

Desserts

Pâtisseries





PAIN CHOCOLAT AU BEURRE

31001

75 g x 70 pc



CROISSANT AU BEURRE

31000

60 g x 70 pc



PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

31002

110 g x 60 pc



TRIO 3 CHOCOLATS (BLANC, NOISETTE, NOIR)

58TCHOC

72 g x 12 pc



MASCOTTE CHOCOLAT

58MASCH27

110 g x 27 pc



MASCOTTE POMME

58MASPO27

110 g x 27 pc



CHAUSSON POMME

38223

140 g x 40 pc

CHURROS

58608

35 g x 114 pc





> Pâte généreuse et moelleuse
> Coeur tendre et fondant au Nutella

MUFFIN AU NUTELLA AVEC DEBORD CUIT

58MUF202

80 g x 20 pc



MUFFIN MYRTILLE

58MUF207

75 g x 24 pc



MUFFIN DOUBLE CHOCOLAT

58MUF600

75 g x 24 pc



MUFFIN TULIPE 3 CHOC COEUR COULANT

58MTUL600

133 g x 24 pc



BROWNIE CUIT

58BROWN50

78 g x 50 pc



BROWNIE CUIT

58BROWN120

83 g x 120 pc



FONDANT AU CHOCOLAT

58FONDANT

75 g x 50 pc



CRUMBLE POMME

58CRUMPOM

58 g x 45 pc

> fond de pâte sablée
> garniture de pommes recouverte d'un crumble



COOKIE DOUBLE CHOCOLAT

58COOK600

53 g x 54 pc



COOKIE CHOCOLAT BLANC

58COOK300

53 g x 54 pc



COOKIE CHOCOLAT LAIT

58COOK200

53 g x 54 pc



COOKIE CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

58COOK500

76 g x 30 pc



COOKIE CHUNKS CHOCOLAT LAIT ET NOIR BELGE

58COOK550

76 g x 30 pc



COOKIE TRIPLE CHOCOLAT

58COOK450

76 g x 30 pc



MAXI COOKIE AUX MORCEAUX DE CHOCOLAT AU LAIT

58091

106 g x 30 pc



MAXI COOKIE AUX MORCEAUX DE 3 CHOCOLATS

58092

106 g x 30 pc



DONUT FOURRE CARAMEL

58DOTFOCA

75 g x 36 pc



DONUT SUCRE

58DONSUC

49 g x 36 pc



DONUT CHOCOLAT

58DONCHO

55 g x 36 pc



DONUT CHOCOLAT BLANC RAYE NOIR

23090

75 g x 35 pc



DONUTS OREO

4617

73 g x 48 pc

> Fourrage goût vanille
> Morceaux de biscuits Oréo au cacao



DONUT FOURRE CHOCOLAT NOISETTE

58DOTCHO

70 g x 36 pc



DONUT FOURRE FRAISE GLACAGE FRAISE

58DOTFR

70 g x 36 pc



TIRAMISU CHOCO OREO

TNAB1014

90 g x 12 pc

> Coulis chocolat noir
> et brisures d'Oreo



TIRAMISU CHOCO DAIM

TNAB1019

90 g x 12 pc

> Coulis chocolat
> et billes de Choco Daim



TIRAMISU CHOCO M&M'S

TNAB1057

90 g x 12 pc

> Coulis chocolat
> et brisures de M&M's



Desserts

Crèmes glacées



Häagen-Dazs

BATONNET (80g)

Référence	Désignation	Cond.	
CARA80	CARAMEL BEURRE SALE	80 g x 24 pc	❄
CHOCO80	CHOCOLAT AMANDE	80 g x 24 pc	❄
MACA80	NOIX MACADAMIA	80 g x 24 pc	❄
AMAN80	AMANDE	80 g x 24 pc	❄
VANI80	VANILLE CARAMEL AMANDE	80 g x 24 pc	❄

> Délicieux batonnêts glacés Häagen Dazs
> Elaborés à partir d'ingrédients les plus fins





MINI POT (100ML)

Référence	Désignation	Cond.	
FRAMB100	FRAMBOISE	100 ml x 24 pc	❄
FRAI100	FRAISE	100 ml x 24 pc	❄
NOMA100	NOIX MACADAMIA	100 ml x 24 pc	❄
BROWN100	VANILLE/CARAMEL/BROWNIE	100 ml x 24 pc	❄
COOK100	COOKIES & CREAM	100 ml x 24 pc	❄
NOIR100	CHOCOLAT NOIR BELGE	100 ml x 24 pc	❄
BISC100	CARAMEL BISCUIT SPECULOS	100 ml x 24 pc	❄
CARA100	CARAMEL BEURRE SALE	100 ml x 24 pc	❄



❄

LA SELECTION GOURMANDE HÄAGEN DAZS :
VANILLE CARAMEL BROWNIE, NOIX MACADAMIA,
COOKIE & CREAM, DULCE DE LECHE

ICONIC100

100 ml x 4 pc





POT (500ML)

Référence	Désignation	Cond.	
VAC500	VANILLE	500 ml x 8 pc	❄
PRCA500	PRALINE & CREAM	500 ml x 8 pc	❄
COOK500	COOKIES & CREAM	500 ml x 8 pc	❄
BISC500	CARAMEL BISCUIT SPECULOS	500 ml x 8 pc	❄
BROWN500	VANILLE/CARAMEL/BROWNIE	500 ml x 8 pc	❄
PECAN500	VANILLE PECAN	500 ml x 8 pc	❄
CARA500	CARAMEL BEURRE SALE	500 ml x 8 pc	❄
NOMA500	NOIX MACADAMIA	500 ml x 8 pc	❄
PEANUT500	PEANUT BUTTER CRUNCH	500 ml x 8 pc	❄
STRAW500	STRAWBERRY CHEESECAKE	500 ml x 8 pc	❄
DOUGH500	CARAMEL BISCUIT SPECULOS	500 ml x 8 pc	❄
FONDANT500	CHOCOLAT AVEC MORCEAUX DE BROWNIES	500 ml x 8 pc	❄





DES CONCEPTS ALIMENTAIRES TENDANCES ET CLÉS EN MAIN

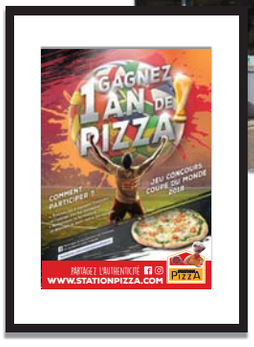
Faire confiance à Distram pour développer un concept chicken, burger ou pizza c'est s'assurer une bonne maîtrise des coûts de revient, un suivi commercial personnalisé mais également la possibilité d'aménager votre point de vente selon vos envies.

Grâce à notre partenaire SAGEM NETWORKS - Agence de communication dédiée aux professionnels de la restauration, nous pouvons vous proposer différentes solutions pour l'aménagement de votre point de vente : simulation 3D, maquette, création d'une identité visuelle, élaboration de supports de communication (menuboard, panneau enseigne, sticker vitrine, carte de fidélité, etc.), mise à disposition de supports de vente présentant votre concept.









Restauration sur place



Restauration sur place



A table comme à la maison.

MINI PANIER A FRITES PM REUTILISABLE
051136
1 pc
15 x 9,5 cm

MINI PANIER A FRITES GM REUTILISABLE
051137
1 pc
18 x 13,5 cm



> Panier à frites design en acier inoxydable
> Présentation originale et soignée



RAMEQUIN POUR SAUCE EN PORCELAINE
050055
1 pc
4 cm
Ø 6 cm

ASSIETTE RONDE EN PORCELAINE
051169
1 pc
Ø 33 cm



ASSIETTE PUIZO POUR PATES ET SALADE
050702
1 pc
Ø 28 cm



ASSIETTE RONDE IMITATION BASALT
050506
1 pc
Ø 20 cm



ASSIETTE RECTANGULAIRE IMITATION BASALT
050528
1 pc
33 x 20 cm

ASSIETTE RECTANGULAIRE EN PORCELAINE
050050
1 pc
32 x 20 cm





PLANCHE RONDE EN BOIS
072161
1 pc
Ø 19,5 cm



PLANCHE RECTANGULAIRE EN BAMBOU
072186
1 pc
36 x 30 cm





PLATEAU FAST FOOD
PLASTIQUE GRIS

11PLG2

1 pc

34,5 x 26,5 cm

PLATEAU FAST FOOD
PLASTIQUE NOIR

11PLNO2

1 pc

34,5 x 26,5 cm

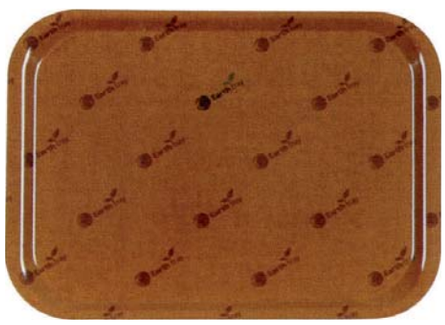
PLATEAU FAST FOOD
PLASTIQUE ROUGE

11PLRO2

1 pc

34,5 x 26,5 cm

> Plateau repas Fast food en plastique
> Robuste, résistant et adapté pour le lave vaisselle



PLATEAU FAST FOOD
EN BOIS

11PLBIO

1 pc

37,5 x 26,5 cm

> Plateau écologique en bois
> Résistant et léger

ASSOCIEZ VOTRE IMAGE DE MARQUE À L'EXPÉRIENCE CULINAIRE QUE VOUS DÉLIVREZ

Pour soigner la présentation de vos produits, vous distinguer de la concurrence et fidéliser votre clientèle, nous vous offrons la possibilité d'imprimer votre image de marque sur l'emballage alimentaire de votre choix .

Nous disposons de solutions de personnalisation adaptées à vos besoins :
- A partir de 1000 unités : gobelets cartons personnalisés
- A partir de 3000 unités : Etiquettes personnalisées autocollantes
- *A partir de 7000 unités : Emballages alimentaires personnalisés

*** Ce volume peut varier en fonction de la typologie d'emballages alimentaires désirée. Demandez conseil à votre représentant commercial.**



Livraison


WWW.STATIONPIZZA.COM
WWW.STATIONPIZZA.COM
WWW.STATIONPIZZA.COM
WWW.STATIONPIZZA.COM
WWW.STATIONPIZZA.COM

Livraison

Conservation froid





> Petit sac avec cloison
> Rigide et amovible
> Idéal pour le transport de produits frais

Référence	Désignation	Dimension
SAC	PETIT SAC THERMIQUE POUR BOISSON	32 x 28,75 x 23 cm
94THBCLARGE	SAC THERMIQUE POUR PRODUITS FRAIS	50 x 35 x 33 cm



GLACIERE ISOTHERME SOUPLE
65 LITRES

350050

52 x 35 x 35 cm



GLACIERE ISOTHERME SOUPLE
27 LITRES

360027

33 x 27 x 31 cm

Livraison

Conservation chaud





> Poche de livraison en Cordura très résistante
> Isolation parfaite pour conserver la pizza au chaud
> Evite à la pâte de trop s'humidifier
> 100 % lavable en machine
> Transportez jusqu'a 3 pizzas ø 40 cm ou 5 pizzas ø 31 cm

Référence	Désignation	Dimension
94340	PETITE POCHE THERMIQUE	41 x 41 x 16 cm
94350	GRANDE POCHE THERMIQUE	50 x 50 x 18 cm



SAC LIVRAISON ISOTHERME
« SAC À DOS » POUR VÉLO

SACISOVELO

41 x 38 x 53 cm



SAC LIVRAISON THERMIQUE
POUR PIZZA

96SAC

48 x 40 x 13,5 cm

> Transportez jusqu'à 2 pizzas ø 40 cm ou 3 pizzas ø 31 cm



SAC LIVRAISON THERMIQUE

94000

38 x 21 x 28 cm

> Transportez vos plats chauds cuisinés



SAC LIVRAISON THERMIQUE
POUR PLATS CUISINES

96SACCURRY

36 x 36 x 40 cm

> Sac livraison chauffant 34 W - 12 V
> Transportez vos plats cuisinés chauds



CAISSON GRAND MODELE
POUR 2 ROUES

CAISSONGM

57,5 x 54 cm

Ø 45 cm

> Caisson en polyéthylène rouge
> Adapté aux mobylettes et scooters de livraison à domicile
> idéal pour transporter nos sacs de livraison thermiques



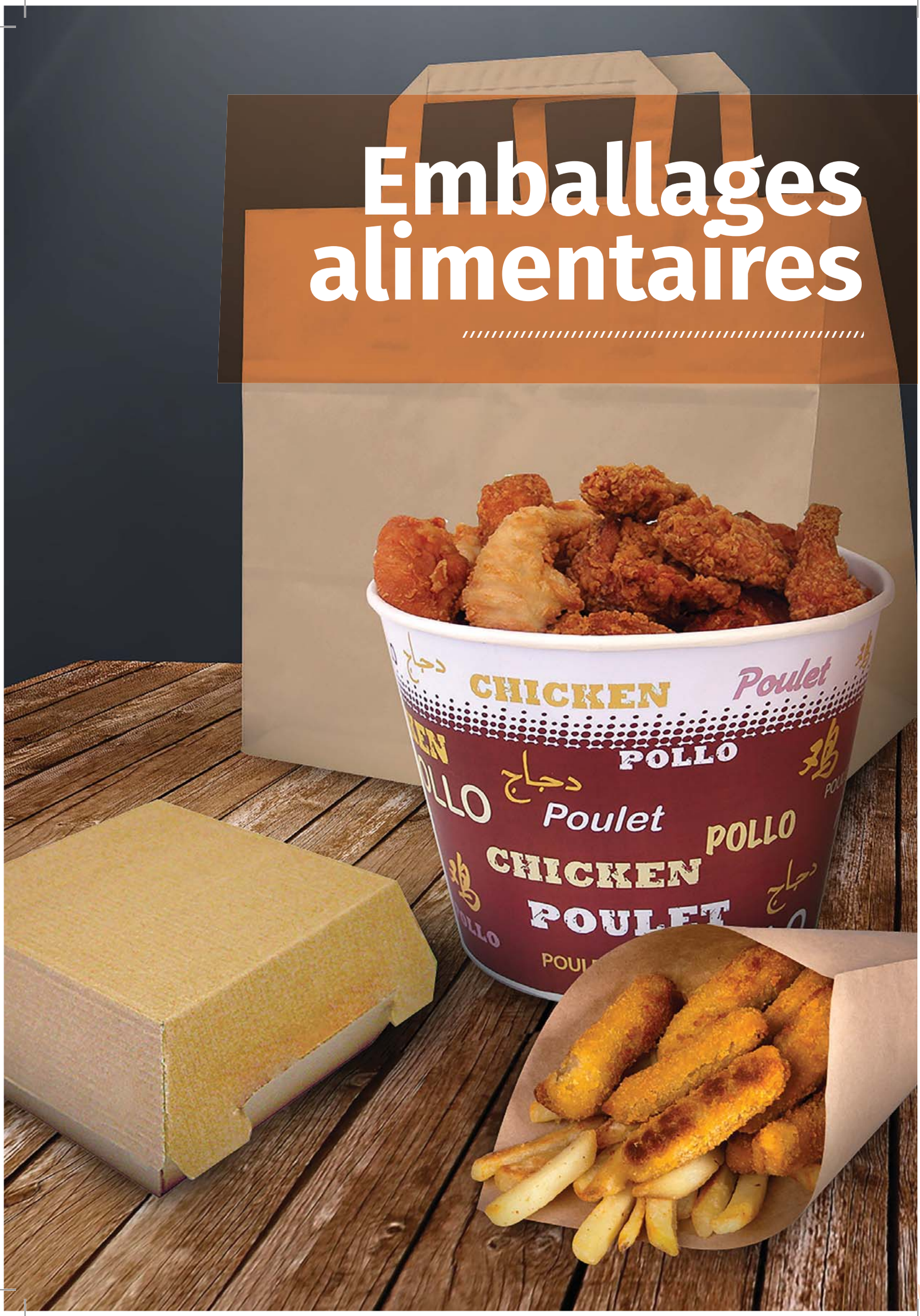
ECHELLE CHAUFFANTE

96ECHELLE

165 x 65 x 50 cm

> Equipée de 4 ou 5 étagères et de 4 ou 5 sacs de livraison chauffants 136 W - 240 v

Emballages alimentaires



Emballages alimentaires

Vaisselle biodégradable





GOBELET CRISTAL EN PLA 25/33 CL

BIO820250

70 pc



GOBELET TRANSPARENT EN PLA 20 CL

BIO820200/C

100 pc



GOBELET EN PULPE BLANC 26 CL

BIO826200

25 pc

Référence	Désignation	Dimension	Cond.
BIO151170/C	FOURCHETTE EN AMIDON DE MAÏS	16,5 cm	50 pc
BIO1521170/C	COUTEAU EN AMIDON DE MAÏS	16,5 cm	50 pc
BIO1541120	CUILLERE EN AMIDON DE MAÏS	12 cm	100 pc



ASSIETTE PULPE BLANCHE

Référence	Diamètre	Cond.
1151117/C2	17 cm	25 pc
1151122	23 cm	25 pc
1151126	26 cm	25 pc



ASSIETTE PULPE CARRE BLANCHE

Référence	Dimension	Cond.
1152117	17 x 17 cm	25 pc
1152121	21 x 21 cm	25 pc
1152125	25 x 25 cm	25 pc



BOL PULPY SQUARE BLANC 25 CL

145115

25 pc

15 x 15 cm

Emballages alimentaires

Salad bar



Emballez vos convives !

> Saladier rond transparent en plastique
> Résistant et esthetique



Référence	Désignation	Dimension	Cond.
146008	SALADIER ROND PLASTIQUE 22 CL	11,5 x 11,5 x 4 cm	25 pc
146012	SALADIER ROND PLASTIQUE 34 CL	11,5 x 11,5 x 6 cm	25 pc
146016	SALADIER ROND PLASTIQUE 48 CL	11,5 x 11,5 x 7,5 cm	25 pc
146024	SALADIER ROND PLASTIQUE 72 CL	11,5 x 11,5 x 11 cm	25 pc
DM32	SALADIER ROND PLASTIQUE 90 CL	11,5 x 11,5 x 14,5 cm	50 pc



SALADIER ROND CARTON BLANC 75 CL

3132750

45 pc

15 x 15 x 6 cm



SALADIER ROND CARTON VERT ANIS 100 CL

31321000PPT

40 pc

15 x 15 x 8 cm

> Saladier fraicheur transparent
> Couvercle attenant

SALADIER FRAICHEUR
+ COUVERCLE 25 CL

9101000
50 pc

SALADIER FRAICHEUR
+ COUVERCLE 37,5 CL

751
50 pc



SALADIER FRAICHEUR
+ COUVERCLE 50 CL

752
50 pc

SALADIER FRAICHEUR
+ COUVERCLE 75 CL

753
50 pc

> Saladier kraft brun
micro-ondable
> Original et tendance





SALADIER VAGUE FOND NOIR
AVEC COUVERCLE

875
100 pc
17,5 x 17,5 cm

Référence	Désignation	Dimension	Cond.
120080/C	SALADIER KRAFT BRUN + FENÊTRE 100 CL	13 x 13 x 5 cm	25 pc
120081	SALADIER KRAFT BRUN + FENÊTRE 150 CL	18,5 x 18,5 x 4 cm	25 pc
120084	SALADIER KRAFT BRUN + FENÊTRE 300 CL	24 x 24 x 5 cm	25 pc





Référence	Désignation	Dimension	Cond.
3120800PPT2	SALADIER KRAFT BRUN + FENÊTRE 80 CL	15 x 13,5 x 5,5 cm	100 pc
723	SALADIER KRAFT BRUN + FENÊTRE 120 CL	19 x 19 x 5 cm	40 pc
758	SALADIER KRAFT BRUN + FENÊTRE 90 CL	15,7 x 16 x 5,3 cm	50 pc
759	SALADIER KRAFT BRUN + FENÊTRE 60 CL	14 x 14 x 5 cm	100 pc

Emballages alimentaires

Pizza







Référence	Désignation	Dimension	Cond.
1122220	BOÎTE PIZZA EN CARTON «TAILLE XS»	20 x 20 x 3 cm	100 pc
1123126	BOÎTE PIZZA EN CARTON «TAILLE S»	26 x 26 x 4 cm	100 pc
1123131KR	BOÎTE PIZZA EN CARTON «TAILLE M»	31 x 31 x 4 cm	100 pc
1123133KR	BOÎTE PIZZA EN CARTON «TAILLE L»	33 x 33 x 4 cm	100 pc
1121140	BOÎTE PIZZA EN CARTON «TAILLE XL»	40 x 40 x 4 cm	100 pc



BOÎTE PIZZA CALZONE

3170

150 pc

32,5 x 18 x 10 cm

> Résistante et hermétique
> Décor générique ou personnalisable



CERCLE CARTON BOÎTE PIZZA

20CER3

250 pc

Ø 30,5 cm



RENFORT PLASTIQUE BOÎTE PIZZA

10PSPACE

1000 pc

4 cm

Emballages alimentaires

Finger foods



BOÎTE FIRPACK KRAFT BRUN 75,5 CL

BIO1330130

450 pc

17,2 x 10,6 x 6,5 cm



BOÎTE FIRPACK KRAFT BRUN 132,4 CL

BIO1330230

300 pc

17 x 13,7 x 6,4 cm



BOÎTE FIRPACK KRAFT BRUN 196,5 CL

BIO1330330

180 pc

21,5 x 15,5 x 6,5 cm





BOÎTE FIRPACK KRAFT BLANCHE 106,5 CL

1330210/C

250 pc

17 x 13,7 x 6,4 cm



BOÎTE FIRPACK KRAFT BLANCHE 165 CL

1330310/C

180 pc

21,5 x 15,5 x 6,5 cm

> Conservation des fingerfoods au chaud
> Résistante aux graisses
> Etanche et micro-ondables
> Biodégradable et compostable



POT CHICKEN + COUVERCLE 241 CL

879

43 pc



POT CHICKEN + COUVERCLE 350 CL

881

30 pc

> Fermeture facile
> Vente à emporter et livraison à domicile



Référence	Désignation	Dimension	Cond.
333114KR/C	BOÎTE NUGGETS KRAFT BRUN	11,4 x 7,3 x 4,5 cm	750 pc
333135KR	BOÎTE NUGGETS KRAFT BRUN	13,5 x 8,5 x 5,1 cm	500 pc
333140KR	BOÎTE NUGGETS KRAFT BRUN	14 x 10,2 x 6,1 cm	450 pc

> Carton renforcé
> Format convivial
> Décor passe partout

Emballages alimentaires

Friterie





POCHETTE FRITES PM

363140

2000 pc

140 g

POCHETTE FRITES GM

363160

1000 pc

160 g

> Packaging tendance et pratique
> Résistant aux matières grasses

CÔNE EN PAPIER JOURNAL PM

74124

1500 pc

17,5 x 17,5 x 24 cm

CÔNE EN PAPIER JOURNAL GM

74225

1500 pc

20,5 x 20,5 x 26,5 cm



CÔNE PAPIER KRAFT BRUN PM

74134

1500 pc

17,5 x 17,5 x 24 cm

CÔNE PAPIER KRAFT BRUN GM

74135

1500 pc

20,5m x 20,5 x 26,5 cm



BARQUETTE FRITES CARTON KRAFT BRUN

31212105

1000 pc

10,5 x 6,5 x 4,5 cm



BARQUETTE FRITES CARTON KRAFT BRUN

31212165

500 pc

16,5 x 9,5 x 6 cm



PIQUE FRITES PLASTIQUE MULTICOLORES

843

1000 pc

12,5 cm

Emballages alimentaires

Sauces



COUVERCLE PS TRANSPARENT POUR MINI POT 3CL

883

125 pc



MINI POT À SAUCE PLASTIQUE TRANSPARENT 3 CL

730

250 pc

COUVERCLE POUR POT A SAUCE TRANSLUCIDE 4,4, 6 ET 7,4 CL

732

125 pc

MINI POT À SAUCE PLASTIQUE TRANSPARENT 4,4 CL

09POT150/C2

250 pc



MINI POT À SAUCE PLASTIQUE TRANSPARENT 6 CL

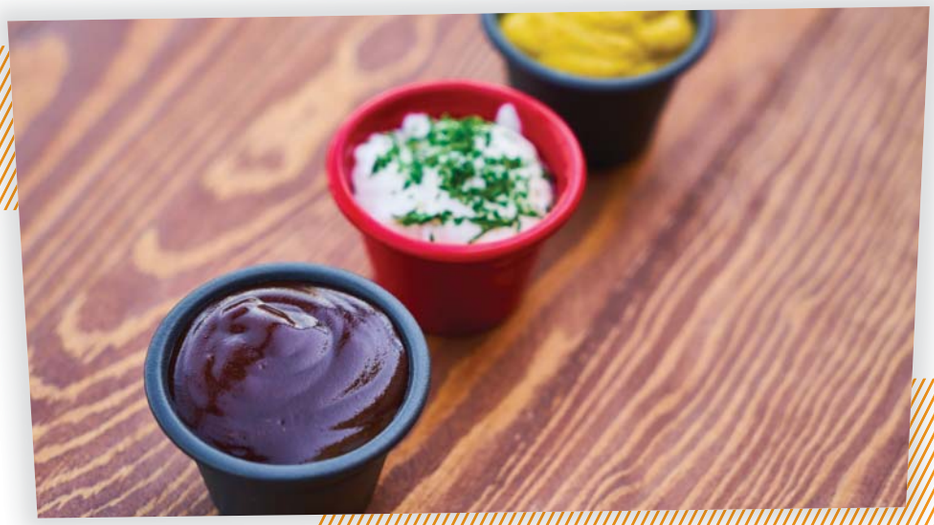
731

250 pc

MINI POT À SAUCE PLASTIQUE TRANSPARENT 7,4 CL

09POT250/C2

250 pc



Emballages alimentaires

Sandwicherie





BOÎTE HAMBURGER KRAFT BRUN

774

120 pc

9,7 x 9,7 x 6,1 cm



BOÎTE HAMBURGER KRAFT BRUN

775

85 pc

11 x 10,4 x 7,5 cm

> Fermeture facile
> Restitution optimale après transport

PAPIER HAMBURGER KRAFT BLANC PARAFFINE

77020/C

1000 pc

24 x 30,5 cm



BOÎTE HAMBURGER CARTON BLANC INGRAISSABLE

333100B

10 x 10 x 8 cm



BOÎTE HAMBURGER CARTON BLANC INGRAISSABLE

333097B

9,7 x 9,7 x 7 cm



BOÎTE HAMBURGER CARTON BLANC INGRAISSABLE

333195

19,5 x 11 x 8 cm



PAPIER HAMBURGER INGRAISSABLE KRAFT BRUN

21000612535

10 kgs

25 x 35 cm

FOND CARTON HAMBURGER KRAFT BRUN

753125

1000 pc

12,5 x 12,5 x 4,5 cm





FOND CARTON HAMBURGER KRAFT BRUN

732255

1000 pc

25 x 9 x 3,5 cm

> Papier ingraissable résistant
> Conservation au chaud



BOÎTE HAMBURGER DOUBLE BLANCHE

746

100 pc

12 x 12 x 7,4 cm



BOÎTE HAMBURGER PSE COULEUR OR

MP1OR

100 pc

12 x 12 x 7,4 cm

BOÎTE HAMBURGER GEANTE BLANCHE

745

125 pc

14,5 x 14,5 x 5 cm



COQUILLE EN PSE BLANCHE

744

50 pc

24 x 21 x 6 cm



COQUILLE EN PSE POULET FRITES

741

125 pc

18,5 x 15,5 x 7 cm



COQUILLE PSE CHAMPAGNE TOUT USAGE

743

125 pc

24 x 15,5 x 7 cm



COQUILLE CREME POUR PANINI

740

50 pc

27,5 x 11,5 x 6,1 cm



ÉTUI HOT DOG KRAFT BRUN

31212175

2000 pc

17,5 x 5 x 3,4 cm



BARQUETTE HOT DOG KRAFT BRUN

31212212

500 pc

21,2 x 6,4 x 3,2 cm

BOITE WRAP KRAFT BRUN AVEC FENETRE

773

50 pc

15 x 9,5 x 5,3 cm



POT À WRAP KRAFT BRUN

772

50 pc



POCHETTE WRAPS KRAFT BRUN

333150

750 pc

22,8 x 8,5 cm





SAC SANDWICH BLANC

720017C

1000 pc

11 x 4 x 31 cm



SAC SANDWICH BLANC AVEC FENETRE

703313

1000 pc

14 x 4 x 25 cm



SAC SANDWICH KRAFT BRUN AVEC FENETRE

703313KB

1000 pc

14 x 4 x 25 cm



OVENBAG

> Plus facile et plus pratique
> L'oven bag peut être utilisé pour la cuisson de vos sandwichs
> Aucun résidus d'aliments brûlés sur le grill



SAC SANDWICH PANINI OVEN BAG

7331132

600 pc

10,5 x 4 x 32 cm



SAC SANDWICH HAMBURGER OVEN BAG

7331720

500 pc

17 x 4 x 20 cm

Emballages alimentaires

Couverts





SACHET COUVERT 3/1 PLASTIQUE BLANC

1500630

250 pc

17 cm



SACHET COUVERT 4/1 PLASTIQUE BLANC

1500640

250 pc

17 cm



SACHET COUVERT 3/1 LUXE TRANSPARENT PLASTIQUE

1500633LT

250 pc

17 cm

COUVERTS BIODÉGRDABLES

Référence	Désignation	Dimension	Cond.
BIO151170/C	FOURCHETTE EN AMIDON DE MAÏS	16,5 cm	50 pc
BIO1521170/C	COUTEAU EN AMIDON DE MAÏS	16,5 cm	50 pc
BIO1541120	CUILLERE EN AMIDON DE MAÏS	12 cm	100 pc

Emballages alimentaires

Boissons



> Gobelets résistants et tendances
> Adaptés aux boissons froides et chaudes



GOBELET CARTON KRAFT BRUN 12 CL

8000178

120 pc



GOBELET CARTON KRAFT BRUN 18 CL

8000182

75 pc



GOB CARTON KRAFT BRUN 25/27 CL

8000179/C

60 pc



GOBELET CARTON BLANC 25/ 30 CL

706

80 pc



GOBELET CARTON BLANC 40 CL

707

50 pc



GOBELET CARTON BLANC 50 CL

708

50 pc



GOBELET PLASTIQUE TRANSPARENT 20/ 23 CL

714

100 pc



GOBELET PLASTIQUE TRANSPARENT 30/ 33 CL

709

50 pc



GOBELET PLASTIQUE TRANSPARENT 33/ 42 CL

873

50 pc

COUVERCLE DOME BLANC POUR GOB SAVANNE 12 cl

783

100 pc



COUVERCLE DOME BLANC POUR GOB SAVANNE 15/ 20 cl

784

100 pc



COUVERCLE DOME BLANC POUR GOB SAVANNE 25/ 27 CL

10LGC10S

100 pc



GOBELET CAFE SAVANE 12 CL

712

120 pc



GOBELET CAFE SAVANE 15/20 CL

700

75 pc



GOBELET SAVANE 25/27 CL

710

75 pc



VERRE LONG DRINK 32 CL

8230320

500 pc



GOBELET AMERICAN PARTY ROUGE 47,3 CL

8221473R

50 pc

Emballages alimentaires

Desserts





COUVERCLE TRANSP. PLASTIQUE POUR COUPE A DESSERT 12 CL

LC86

100 pc



COUVERCLE TRANSP. PLASTIQUE POUR COUPE A DESSERT 18/20 CL

LC97

100 pc



COUVERCLE TRANSP. PLASTIQUE POUR COUPE DESSERT 21 ET 27 CL

716

100 pc



COUPE A DESSERT PLASTIQUE 12 CL

C86/120

50 pc



COUPE A DESSERT PLASTIQUE 18/ 20 CL

C97/180

1000 pc



COUPE A DESSERT TRANSPARENT 21 CL

8240007

50 pc



COUPE A DESSERT TRANSPARENT 27 CL

771

50 pc



VERRINE CARRE VENISE TRANSPARENT

Référence	Capacité	Cond.
844	6,3 cl	40 pc
845	7,2 cl	40 pc



VERRINE SPHERE TRANSPARENT PLASTIQUE

Référence	Capacité	Cond.
824	6/8 cl	10 pc
823	12 cl	10 pc



VERRINE TRANSP. CRISTAL 7 CL

827

30 pc

7 cl



COUVERCLE POUR VERRINE TRANSP. PLASTIQUE 7 CL

8430001COV

500 pc





COUVERCLE PLAT AVEC CROISILLON POUR GOB PLASTIQUE 20/30CL

8082520/C

100 pc



COUVERCLE DOME PLASTIQUE POUR SHAKER 20/ 30 CL

8082520D/C

100 pc



COUVERCLE DOME PLASTIQUE POUR SHAKER 37,5 CL

818

100 pc



COUVERCLE PLAT TRANSP. PLASTIQUE POUR SHAKER 47 CL

8084016T

100 pc



GOBELET SHAKER TRANSP. PLASTIQUE 20/ 30 CL

8242520/C

50 pc



GOBELET SHAKER TRANSP. PLASTIQUE 37,5 CL

817

50 pc



GOBELET SHAKER TRANSP. PLASTIQUE 47 CL

8240016/C1

50 pc



GOBELET SHAKER TRANSP. PLASTIQUE 60 CL

8240020/C1

50 pc



MINI POT TERROIR 4,5 CL

837

24 pc

5 x 5 x 5 cm



MINI POT TERROIR 8 CL

838

24 pc

5 x 5 x 8 cm



MINI POT TERROIR 30 CL

829

6 pc

10,5 x 10,5 x 6,5 cm

Emballages alimentaires

Serviettes



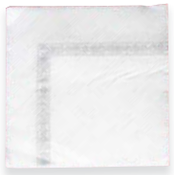
Soignez la présentation de vos tables en les habillant de serviettes élégantes disponibles dans un large éventail de couleurs.



SERVIETTE COCKTAIL DOUBLE POINT NOIRE

799

100 pc
20 x 20 cm



SERVIETTE COCKTAIL DOUBLE POINT BLANCHE

798

100 pc
20 x 20 cm

SERVIETTE OUATE BLANCHE 1 PLI

768

200 pc
30 x 30 cm



SERVIETTE OUATE KRAFT 1 PLI

611113/c

200 pc
30 x 30 cm



SERVIETTE OUATE BLEU MARINE 2 PLIS

6112383/C

100 pc
38 x 38 cm



SERVIETTE OUATE NOIR 2 PLIS

822

100 pc



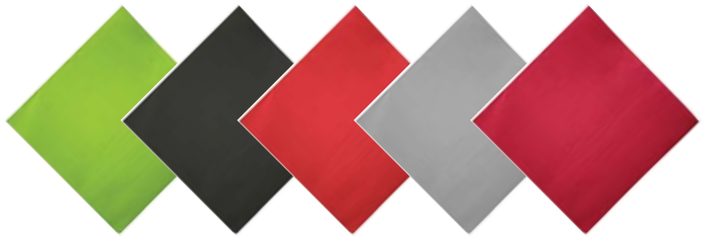
SERVIETTE 2PLIS OUATE BLANC

789

100 pc
40 x 30 cm



Référence	Désignation	Dimension	Cond.
801	SERVIETTE DOUBLE POINT FUSHIA	38 x 38 cm	50 pc
802	SERVIETTE DOUBLE POINT BLANC	38 x 39 cm	50 pc
803	SERVIETTE DOUBLE POINT BORDEAUX	38 x 40 cm	50 pc
804	SERVIETTE DOUBLE POINT MANDARINE	38 x 41 cm	50 pc
805	SERVIETTE DOUBLE POINT CHOCOLAT	38 x 42 cm	50 pc
806	SERVIETTE DOUBLE POINT VERT ANIS	38 x 43 cm	50 pc
807	SERVIETTE DOUBLE POINT TURQUOISE	38 x 44 cm	50 pc



Référence	Désignation	Dimension	Cond.
797	SERVIETTE NON TISSEE VERT ANIS/KIWI	40 x 40 cm	50 pc
792	SERVIETTE NON TISSEE NOIRE	40 x 41 cm	50 pc
794	SERVIETTE NON TISSEE ROUGE	40 x 42 cm	50 pc
795	SERVIETTE NON TISSEE CHAMPAGNE	40 x 43 cm	50 pc
796	SERVIETTE NON TISSEE BORDEAUX	40 x 44 cm	50 pc

Emballages alimentaires

Solutions de transport



Nous mettons à votre disposition des solutions de transport personnalisables et adaptées à votre activité pour vos ventes à emporter.



BOÎTE DE TRANSPORT BLANCHE EN CARTON

0085559C

140 pc

25,5 x 19 x 16 cm



BOÎTE MENU ENFANT EN CARTON «JUNGLE»

10BEJUNGLE

250 pc

15,2 x 10 x 7,7 cm



BOÎTE MENU ENFANT EN CARTON «TRESOR»

10BETRESOR

250 pc

15,2 x 10 x 7,7 cm



SAC SOS 3 REPAS KRAFT BLANC

702118

500 pc

18 x 11 x 34 cm



SAC SOS 3 REPAS KRAFT BRUN

7221834

500 pc

18 x 11 x 34 cm



SAC BRETELLE BLANC REUTILISABLE

550007

500 pc

26 x 6 x 45 cm



SAC CABAS KRAFT BLANC

7112625

250 pc

26 x 17 x 25 cm



SAC CABAS KRAFT BLANC

10SA26B

250 pc

26 x 14 x 32 cm



SAC KABAS KRAFT BRUN

7112625KR

250 pc

26 x 17 x 25 cm



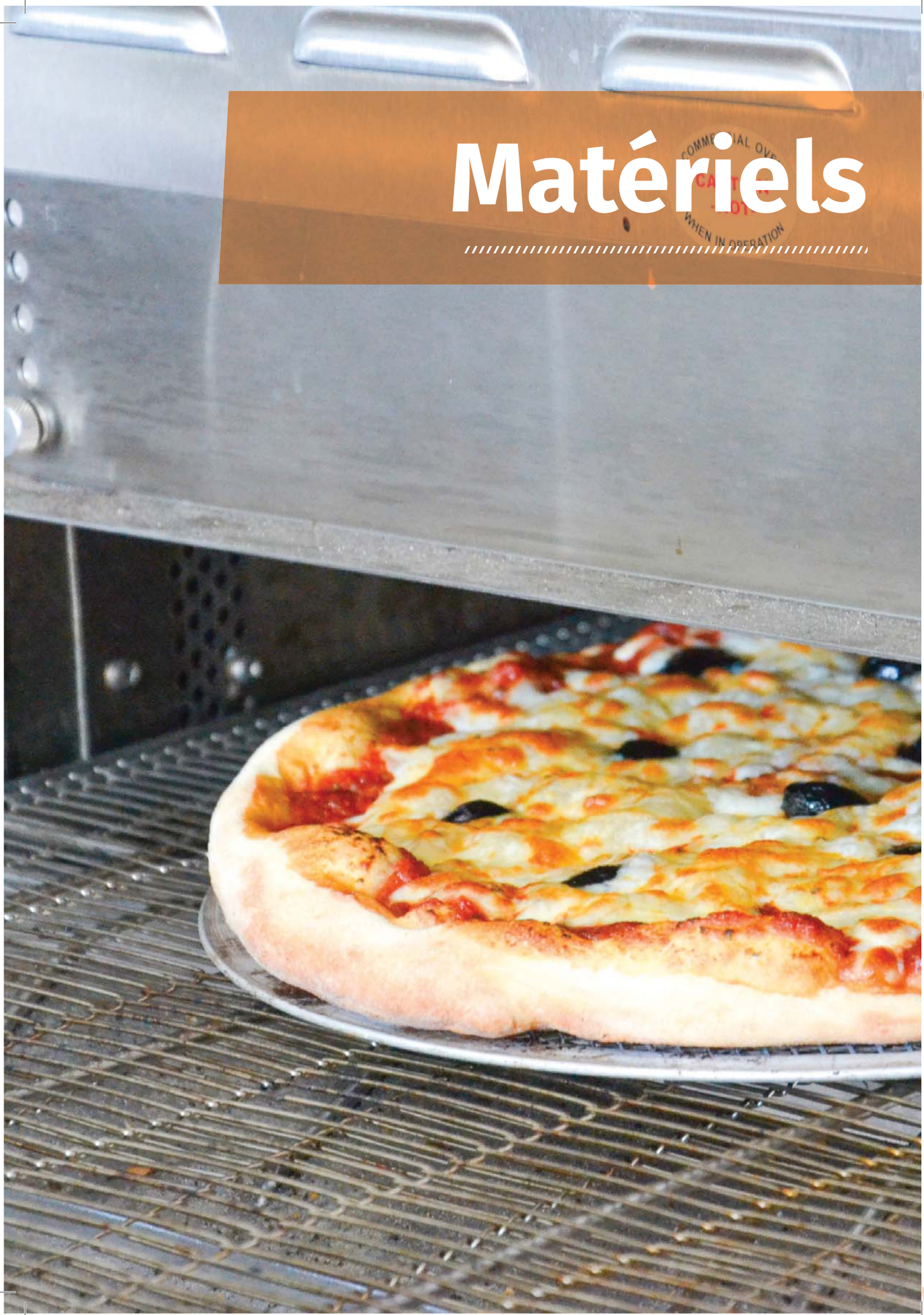
SAC KABAS KRAFT BRUN

7113224KR

250 pc

32 x 20 x 23 cm

Matériels



Matériels

Accessoires pizza





Référence	Désignation
94AM18709	GRILLE DE CUISSON ø 23 cm
94AM18710	GRILLE DE CUISSON ø 26 cm
94AM18711	GRILLE DE CUISSON ø 27,5 cm
94AM18712	GRILLE DE CUISSON ø 31 cm
94AM18713	GRILLE DE CUISSON ø 33 cm
94AM18714	GRILLE DE CUISSON ø 36 cm
94AM18716	GRILLE DE CUISSON ø 40 cm
94AM18720	GRILLE DE CUISSON ø 50 cm

> Grille de cuisson en aluminium
> Diamètre de 23 à 50 cm
> Circulation homogène de la chaleur permettant d'obtenir une pâte croustillante et bien cuite
> Utilisation optimale avec un four convoyeur.



GRILLE DE CUISSON - PLAQUE PIZZA

DF4060

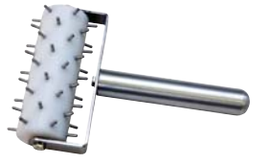
60 x 40 cm



CHARIOT POUR BAC A PATON

94TOTCHAR

46 x 66 cm



PIQUE A PÂTE

94AMDD5704

> Piquez votre pâte à pizza avant de la garnir
> Evitez les bulles à la cuisson



Référence	Désignation
94MRP10	ECHELLE A PIZZA CHROME 10 niveaux
94MRP15	ECHELLE A PIZZA CHROME 15 niveaux

> Echelle pizza en acier pour effectuer votre mise en place de pâtes à pizza.



> Pour le stockage et la pousse des pâtons
> Fond plat sans zone de rétention
> Nettoyage facile
> Pour pâtons inférieurs à 350 g
> Tailles en fonction du grammage des pâtons



COUTEAU A PÂTON

94MRDSPK

> Spatule de 10 cm en inox
> Manche en plastique renforcé
> Permet de diviser vos pâtons sans les déformer

Référence	Désignation	Dimension	Informations
Gl179441	BAC A PATONS SOLO	60 x 40 x 8 cm	Pour pâton inférieur à 350g
94TOT92	BAC A PATONS MÉDIUM	76,2 x 45,7 x 9,2 cm	Pour pâton inférieur à 350g
94TOT123	BAC A PATONS LARGE	76,2 x 45,7 x 12,3 cm	Pour pâton supérieur à 350g



SEAU 8L AVEC COUVERCLE ETANCHE

GI615609

8 l

> Couvercle hermétique et bec verseur
> Anse inox
> Etiquette d'identification simplifiant la gestion de la traçabilité
> Empilable sur les couvercles pour un gain de place



SEAU 12L AVEC BEC VERSEUR BLANC

GI615421

12 l



LOUCHE A SAUCE 60 ML

94AMFL1005

> Manche plastique et louche en aluminium
> Maîtrise du coût portion
> Fond plat pour étaler aisément



CREVE BULLE

94MRPF41

> Manche bois de 93 cm et embout aluminium de 10 cm
> Piquez les bulles de la pizza dans le four



ROULETTE A DECOUPER

94AMPPC4

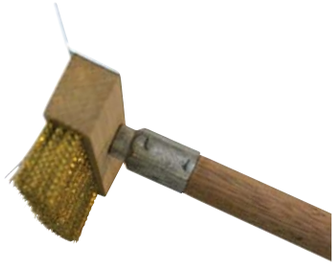
> Roulette de 10 cm en inox et manche en plastique renforcé
> Idéale pour découper vos pizzas



ROULEAU À PIZZA POLYÉTHYLÈNE

MT34

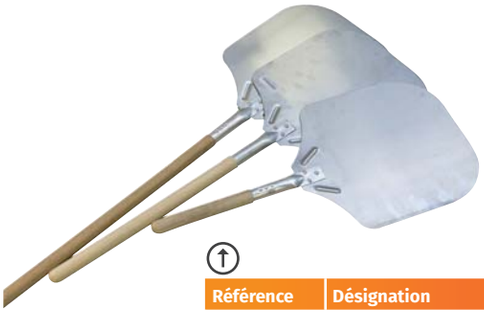
39,5 cm



BROSSE FOUR A PIZZA

94BROSSE

> Brosse spéciale en fer et long manche en bois
> Idéale pour le nettoyage de votre four à sole



Référence	Désignation
94MRPP2412	PELLE A PIZZA 28CM
94MRPP3612	PELLE A PIZZA 35 CM
94MRPP51	PELLE A PIZZA 51 CM
94MRPP88	PELLE A PIZZA 93 CM

> Manche en bois pour éviter la conduction de chaleur
> Pelle en aluminium



Référence	Désignation
GI601112	PELLE A FARINE 29 CM
GI601221	PELLE A FARINE 34 CM
GI601321	PELLE A FARINE 38 CM
GI601421	PELLE A FARINE 42 CM

> Pelle à farine en PP, résistante au froid (-20° C) et au chaud (+ 90° C)
> Personnalisable avec votre logo



COUTEAU A PIZZA

661020

12 pc

> En acier inoxydable
> Manche résistant au lave vaisselle
> Lame microdentée



BROSSE A FARINE

11832

> Brosse à farine de 32 cm en soie naturelle, permettant d'éliminer l'excédent de farine lors du travail de vos pâtes à pizza.



PINCE TOUT USAGE

11PTUGM

36 cm



PETITE PINCE TOUT USAGE

071694

24 cm

> Pince en aluminium pour manipuler l'ensemble de vos préparations

Matériels

Ustensiles sauce





6 BOUCHONS DE COULEUR

4810-999

> Adaptés à tous types de squeeze (bouteille à sauce souple)



Référence	Désignation
5355-130-12	6 VALVES «PETIT DEBIT»
5355220012	6 VALVES «MOYEN DEBIT»
5355-300-12	6 VALVES «GROS DEBIT»

> Inclus bouchons et valves pour bouteille à sauce



Référence	Désignation
CB12NSF220-ON	12 BOUTEILLES A SAUCE 350 ML
CB16NSF220-ON	12 BOUTEILLES A SAUCE 475 ML
CB24NSF2200ON	6 BOUTEILLES A SAUCE 600 ML
CB32NSF2200ON	6 BOUTEILLES A SAUCE 700 ML



6 BOUCHONS DE DISTRIBUTEUR DE SAUCE

PPC3-220-6



Référence	Désignation
RC161-220-6	LOT DE 6 DISTRIBUTEURS DE SAUCE 475 ML
RC241	LOT DE 6 DISTRIBUTEUR DE SAUCE 700 ML



Référence	Désignation
PP16-3	PACK DISTRIBUTEUR DE SAUCE 475 ML
PP243	PACK DISTRIBUTEUR DE SAUCE 750 ML



Référence	Désignation	Compatibilité
7010800	COUVERCLE GN 1/3 AVEC 8 TROUS	Pour squeeze 350 et 450 ml
7010600	COUVERCLE GN 1/3 AVEC 6 TROUS	Pour squeeze 600 ml
7010400	COUVERCLE GN 1/3 AVEC 4 TROUS	Pour squeeze 350 et 450 ml

Matériels professionnels





CUISEUR A PÂTES

21212

> Idéal pour la cuisson de tout type de pâte
> 2 paniers 1/6 et 1 panier 1/3 fournis
> Gain de temps dans la mise en température
> Diffusion rapide et constante de la chaleur grâce aux résistances en contact direct avec l'eau



FRITEUSE SNACK AVEC VIDANGE

12052

FRITEUSE A POSER - BON RAPPORT QUALITE/ PRIX
> Tableau de bord en façade : pour un accès plus facile aux commandes de la friteuse et une protection des projections d'huile
> Zone anti-débordante : grâce aux pans coupés, les gouttelettes d'huile ne stagnent pas sur les bords mais retombent dans le bac
> Zone froide (située sous la résistance) pour conserver plus longtemps le bain d'huile propre
> Zone froide à pans inclinés pour guider les résidus
> Bec de vidange amovible
> Acces sécurisé au thermostat sur la façade
> Positionnement du panier facile
> Minuterie de série
> Capacité de 7 litres et puissance de 3500 W



PLAQUE A SNACKER

23400L

> Structure acier inox AISI 430
> Plan de cuisson en acier lisse
> Plaque acier 1 cm
> Thermostat de 0 à 300 ° C
> Tiroir jus de cuisson
> Alimentation 230 V, puissance 3000 W



MACHINE A KEBAB

96GYROS

> Cuisson d'une broche de viande kebab ou gyros de 15 kg
> Facilité de mise en place de la broche
> Dosseret et source de chaleur mobiles et reglables pour une cuisson homogène
> Entretien facile grâce à un grand plat incliné «ramasse jus» embouti et un tiroir amovible de récupération
> Equipé d'un interrupteur «marche/ arrêt», une broche, des résistances, des pierres-réfractaires, des voyants de contrôle
> Support de broche hermétique, protection du moteur
> Large choix d'accessoires disponibles à la vente



TOASTER CONVOYEUR

TM5H

> Distribution uniforme de la chaleur au dessus et en dessous
> Réglage instantané et précis de la durée passée sous le grill
> Selon la vitesse, capacité de 180 à 800 tranches
> Réduisez votre consommation d'énergie en mode veille



BROILER

NIECOJF62

> Augmentez votre productivité de 20% à 30 % en économisant plus de 40 % d'énergie.
> Technologie combinant la chaleur rayonnante, la convection naturelle et l'air pulsé



COUPE TOMATE MANUEL

215710

> Coupez vos tomates, même très mûres, en rondelles de 6 mm.
> Idéale pour la préparation de vos salades, hamburgers, sandwichs
> Optez pour la « coupe en vrac » avec reception directe des tomates dans l'assiette ou le « ravié » destiné au service.
> Sécurité de l'utilisateur garantie en interdisant l'accès aux lames de l'outil



GRILL PANINI

GRILLPANINI



TRANCHEUSE ELECTRIQUE

96TRANCH



FACONNEUSE A PIZZA

RM42A

> Etalez vos pizzas de ø 23 à ø 40 cm
> Simple d'utilisation



TABLE A PIZZA REFRIGEREE 3 PORTES

TABLE

Demandez votre devis personnalisé. Plusieurs tailles disponibles.



FOUR A CONVOYEUR ELECTRIQUE

SYNTHESIS_12_80_VE



FOUR COMPACT PIZZA

COMPACT

Demandez votre devis personnalisé. Plusieurs tailles disponibles.

Hygiène et protection



Hygiène et protection

La propreté avant tout.





BOBINE OUATE 2 PLIS
20 x 30 CM

2312450

6 pc

20 x 30 cm



FILM ALUMINIUM
200 x 0,45 M

878

1 pc



FILM ALUMINIUM 200 x 0,3 M
EN BOÎTE DISTRIBUTRICE

781

1 pc

GANT

Référence	Désignation	Cond.
776	GANT VINYL TAILLE M	100 pc
777	GANT VINYL TAILLE L	100 pc
2231004	GANT VINYL TAILLE XL	100 pc





TABLIER PLASTIQUE
1,22 x 0,72 M

778



Référence	Désignation	Cond.
RFC4740P	FILM ETIRABLE 300 x 0,30 M EN BOÎTE DISTRIBUTRICE	1 pc
782	FILM ETIRABLE 300 x 0,45 M EN BOÎTE DISTRIBUTRICE	1 pc



SAC POUBELLE TRANSPARENT
110 L

780



SAC POUBELLE GRIS
160 L

779



SUPPORT SAC ROND 120 L +
COUV ROUGE

GI614924



PAPIER HYGIENIQUE 2 PLIS

2322132

6 pc

3500 cm



DISTRIBUTEUR JUMBO INOX

15180



ESSUIES MAINS - PLIAGE EN Z

89386/C2



DISTRIBUTEUR POUR BOBINE OUATE

16170



GREASELIFT - SPRAY DEGRAISSANT

607

75 cl



PULSAR GRILL - GEL DEGRAISSANT

1700

5 l



GREASECUTTER EXTRA - DEGRAISSANT

9031450

5 l



ACTISENE - SPRAY DESINFECTANT

203466

75 cl



SIRAFRAN - SPRAY DESINFECTANT SANS RINCAGE

606

75 cl



ECO BAC FOAM PLUS - DESINFECTANT

9055540

5 l



INOXOL PROTECT - NETTOYANT INOX

175

50 cl



HELIOS BRILLANT - NETTOYANT INOX

604

50 cl

Rejoignez notre market place dédiée aux acteurs des métiers de bouche

- Accroître votre visibilité grâce à un meilleur référencement
- Promouvoir votre offre au sein de notre plateforme e-commerce
- Profiter de notre expertise de la vente en ligne au service de votre entreprise
- Concentrer vos efforts sur votre cœur d'activité : la vente
- Augmenter vos ventes grâce à la plateforme de commerce en ligne Distram



DÉCOUVREZ NOTRE PLATEFORME DE COMMERCE EN LIGNE SUR

WWW.DISTRAM.COM

Retrouvez l'ensemble de notre offre dans notre nouveau magasin Snack'in Market basé à St Priest.
Plus de 650 références disponibles pour les professionnels de la restauration rapide et du snacking.







Horaires

Lundi : De **8h30 à 12h** et de **14h à 17h**
Mardi - Vendredi : De **8h30 à 12h** et de **13h30 à 17h30**
Samedi : De **8h30 à 12h**

Adresse

8 rue du Mâconnais
69800 Saint Priest



Conditions Générales de Vente

1. CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
Les présentes conditions générales de vente régissent la vente des produits présentés par la société DISTRAM.

Les présentes conditions générales de vente sont réputées connues et acceptées par l'acheteur. Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes qui l'emportent sur celles de l'acheteur, sauf dérogation écrite et préalable de notre part.

2. IDENTIFICATION DU VENDEUR
La société SAS DISTRAM au capital de 38 112.85 Euros.
RCS Lyon : 385 221 742
Siège : 4 bis rue de Provence – 69800 SAINT PRIEST
Tel. : 04 78 20 03 01
Fax : 04 78 20 23 83

3. LOI APPLICABLE
Les commandes sont soumises à la loi française. Les informations contractuelles sont présentées en langue française et les produits proposés à la vente sont conformes à la réglementation française. Le cas échéant, il appartient au client étranger de vérifier auprès des autorités locales les possibilités d'utilisation du produit qu'il envisage de commander ; la responsabilité de Distram ne saurait être engagée en cas de non-respect de la réglementation d'un pays étranger où le produit est livré.
En cas de litige, les tribunaux français sont seuls compétents.

4. PRÉSENTATION DES PRODUITS
Les caractéristiques des produits proposés à la vente sont présentées dans leur fiche produit. Les photographies n'entrent pas dans le champ contractuel. La responsabilité de la société DISRAM ne peut être engagée si des erreurs s'y sont introduites. Tous les textes et images présentés sur le site de DISTRAM sont réservés pour le monde entier, au titre des droits d'auteur et de propriété intellectuelle ; leur reproduction, même partielle, est strictement interdite.

5. DURÉE DE VALIDITÉ DES OFFRES DE VENTE
Les produits sont proposés à la vente jusqu'à épuisement du stock. En cas de commande d'un produit devenu indisponible, le client sera informé de cette indisponibilité dans les meilleurs délais.
DISTRAM peut être amené à remplacer un article indisponible par un autre de caractéristique similaire et de qualité identique ou supérieure au même prix.

6. ACCEPTATION DE COMMANDE
Les commandes passées par téléphone ou par fax engagent l'acheteur dès la réception de l'appel ou du fax. Dans ces 2 cas, la réception de marchandises vaut notification de commande.

7. RESERVE DE PROPRIETE / NON PAIEMENT
Conformément à la loi 80.335 du 12.05.1980, toutes les marchandises demeurent notre propriété jusqu'à leur paiement intégral. En cas de non-paiement, de retard total ou partiel, nous réservons le droit d'exiger le règlement complet des sommes dues, même si celles-ci ne sont pas échues.

8. CONDITIONS DE REGLEMENT
Pour tout nouveau client ne possédant pas un compte ouvert en nos livres, le paiement se fera en contre remboursement. Pour ouverture de compte, il sera demandé un RIB et un extrait KBIS. Le non-respect du délai de règlement expose l'acheteur à des pénalités de retard.

9. PENALITES DE RETARD
Dans le cadre d'une vente à un professionnel, des pénalités de retard seront exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture. Le taux de ces pénalités est de trois fois le taux d'intérêt légal.

10. DÉFAUT DE PAIEMENT
DISTRAM se réserve le droit de refuser d'effectuer une livraison ou d'honorer une commande émanant d'un client avec lequel un litige de paiement serait en cours d'administration.

11. LIVRAISON et TRANSPORT
a/ Même expédiés franco, les produits voyagent aux risques et périls du destinataire. Celui-ci devra, à réception, vérifier le nombre et le bon état des colis conformément à l'article 105 du Code du Commerce, formuler des réserves à la livraison s'il y a lieu et les confirmer par lettre recommandée au transporteur-livreur dans les 3 jours qui suivent la réception, avec copie à nos services.
b/ En cas de livraison de produits surgelés, toute contestation portant sur la température des produits devra avoir lieu en présence du chauffeur lors de la livraison de la marchandise.
c/ Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif.

12. STOCK
Nous nous efforçons d'éviter les ruptures de stock. Néanmoins, si cela arrivait, elles ne pourraient donner lieu à aucune indemnité.

13. RETOUR
Aucun retour ne pourra être effectué sans accord écrit de notre part, préalable à tout envoi.

14. SERVICE APRÈS-VENTE
Pour toute information, question ou réclamation, le client peut s'adresser du lundi au vendredi de 9 heures à 12 heures et 14 heures à 17 heures au Service Relation Clients de la société DISTRAM au 04 72 20 03 01.

15. GARANTIES POUR LE MATÉRIEL
Notre garantie est expressément limitée à l'échange gratuit ou à la réparation de toute pièce de nos appareils examinés plus main d'œuvre hors matériel d'occasion, après retour (à votre charge) du matériel défectueux dans notre dépôt.
La durée de garantie du matériel est limitée à 12 mois à compter de la date de livraison, sauf cas particuliers spécifiés sur la facture. La garantie est exclue si le vice de fonctionnement :
- provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou défaut d'entretien par l'acheteur,
- provient d'une utilisation anormale du matériel,
- résulte d'une intervention sur le bien effectuée par une personne non agréée par notre société,
- l'installation de notre matériel par une personne non agréée par notre société,
- est liée à un cas de force majeure ou à des incidents divers pouvant se produire du fait notamment des canalisation, variations de voltage, mauvais réglage, mauvaise manipulation..

16. ATTIBUTION DE JURIDICTION
En cas de contestation, le tribunal de commerce de Lyon est seul compétent.

À bientôt chez nous...

TENDANCE FOOD

by Distram

Distram

CONTACT@DISTRAM.COM
4BIS, RUE DE PROVENCE
69800 SAINT-PRIEST
TÉL. 04 78 20 03 01
FAX. 04 78 20 23 83

First-Dipal

FIRPLAST.LANGUEDOC@WANADOO.FR
MIN DE MONTPELLIER - BOÎTE N°16
281, AV DU MARCHÉ GARE
34070 MONTPELLIER
TÉL. 04 67 58 34 00
FAX. 04 67 58 50 37