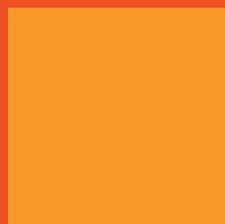
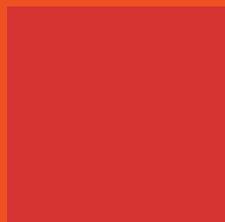


PIZZA & PASTA

Edition n°6
OCTOBRE 2015

Distram^{by}



édito

Notre monde bouge ! Qui ne connaît pas la cuisine Chinoise, Indienne, Ethnique, Méditerranéenne, Française, Mexicaine (avec la retour en force du Burger), Italienne ou japonaise ?

Partant de ce constat, Distram créé et développé depuis maintenant plus de 15 ans des concepts de restauration innovants pour les professionnels qui répondent à leurs besoins :

Définir vos besoins en fonction de votre activité et de vos idées : **Livraison à domicile, vente à emporter, restauration traditionnelle, restauration collective, terminaux de cuisson, traiteurs**. Nous avons développé nos concepts en lien avec votre secteur d'activité.

Facilité de mise en place : **Création de « Corner »** pour les professionnels et les collectivités voulant ajouter à leur activité de la restauration événementielle ou ajouter à leur carte une gamme supplémentaire (Corner PIZZA, PASTA, BURGER...)

Gestion des coûts : **Contrôler son coût matière** est un défi quotidien. DISTRAM propose des fiches techniques qui reprennent le protocole de préparation et les grammages produits en fonction des recettes proposées. Cet accompagnement personnalisé permet à nos clients de connaître leur coût matière et de définir une offre au plus près de la rentabilité qu'ils recherchent.

Simplifier les procédures de préparation : l'autre poste important dans la restauration, c'est le **coût du travail**. Grâce aux procédures Distram, la formation du personnel est simplifiée et le **temps de préparation diminué !** Cela vous permet de mieux contenter vos clients et de diminuer vos charges de personnel.

Expertise en hygiène et sécurité : nous vous accompagnons dans le respect des **normes de sécurité, de conservation** et garantissons la **traçabilité** de nos produits.

Positionnement, originalité, simplicité, gestion des coûts, traçabilité, pour certains justes des mots, pour nous un objectif permanent !

LEGENDE



cuisson



à dorer



à poêler



à toaster



produit frais



prêt à l'emploi



à décongeler



Produits à pousser

sommaire

La pizza p 5 à 23



Les bruschettas p 26

Les paninis p 30



Les pastas p 34

Les fingers food p 39



Les desserts p 45

Le portage à domicile p 49



la pizza

Premier produit consommé en France

Une rentabilité imbattable avec les recettes Distran

Concept d'assemblage

Formation
assurée dans
notre show Room



FOUR COMPACT PIZZA

Avec un système unique de conduction de la chaleur par-dessus et dessous qui permet de cuire une pizza de 35 cm en 90 secondes.

Températures inférieures et supérieures réglables indépendamment et pouvant aller jusqu'à 400/450°C.

Equippé d'un minuteur électronique.

Multi-programmes.

Choix de couleur disponible : Jaune, Rouge, noir, Blanc.



notre concept

Faire confiance à DISTRAM pour développer un concept Pizza, c'est s'assurer une maîtrise des coûts matière, une formation par notre homme métier, une aide au démarrage de votre activité. DISTRAM, c'est aussi une bible hygiène et sécurité, des fiches recettes avec les grammages conseillés par topping, les DLC par produit et des tableaux reprenant les modes de décongélation et de stockage conseillés par produit.

Nous vendons des matières premières mais avant tout nous vous amenons des concepts de restauration audacieux et raisonnés !

Nous comprenons l'attente de nos clients et vous proposons un concept clef en main qui vous permettra en fonction de vos besoins de :

- › Développer un concept pizzeria traditionnel
- › Ajouter une carte pizza à votre activité existante
- › Développer un concept de vente à emporter et de livraison à domicile de pizza.

N'hésitez plus, contactez nous au 04 78 20 03 01 ou sur www.distram.com

Exposez nous vos idées et nous vous accompagnerons dans la mise en place de votre concept PIZZA



exemple de fiche recette
avec gestion des coûts matière

PIZZA REBLOCHE

Pizza Large

Plaque Pizza 1 Kg	1,00 g	1 pièce	2,50 €
Crème fraîche	120,00 g	3 louches	0,36 €
Reblochon fermier AOP	250,00 g	1 Demi	3,31 €
Pomme de terre	210,00 g		0,53 €
Poitrine fumée	80,00 g		0,56 €
Huile d'olive	20,00 g	PM	0,10 €
Oignons frais	120,00 g		0,18 €
	801,00 g		7,53 €

Coût de la part 6 parts/pizza 133,50 g 1,26 €

Prix de vente conseillé : TVA 10% 4,60 € TTC

Marge brute 70%



la pâte à pizza

les farines



FARINE STRAPIZZA TYPE 00

sac de 10 KG.
W 180 Farina Tenero
(Temps de levage rapide :
2/4 heures).

3105



FARINE STRAPIZZA TYPE 00

sac de 10 KG.
W 280 Farina Tenero
(Temps de levage moyen:
8/10 heures).

3101



FARINE STRAPIZZA TYPE 00

sac de 10 KG.
W 340 Farina Tenero
Temps de levage très long : 24h.

3102



Les farines italiennes [00] possèdent une valeur boulangère supérieure aux farines françaises [0]. Plus leur valeur est forte (W180 à 340), plus la pâte résistera à la panification et gonflera.



FARINE SAINTE CATERINA TYPE 00

Pack de 10 sachets de 1 Kg.
W 160 Farina Grano Tenero.

3100



LEVURE INSTANEE

Sachet de 500G.
Levure Puratos panfe red.

3107



Pour étaler votre pâte à pizza, choisissez entre la farine de maïs moins volatile et aux reflets dorés et la semoule de blé dure qui donne un croustillant incomparable.



FARINE DE MAÏS

Pack de 10 Sachets de 1kg.
Pour étaler la pâte à pizza et
apporter de la légèreté.

7025



SPOLVERO FINE

Pack de 10 sachets de 1 kg.
Semoule de blé Grano Duro Rimac,
pour étaler la pâte à pizza et ajouter
du croustillant.

3103



la pâte à pizza

les pâtes crues

les pâtons à pizza :

Distram a développé pour vous une recette originale de pâtons à pizza.
Sa pâte est croustillante, facile à étaler à la main, à la presse chaude ou au laminoir.
Une solution idéale pour ceux qui cherchent la qualité et la simplicité.
Contactez-nous pour découvrir la bible pizza développée par Distram.
Temps de Pousse : 20 heures 0 + 4°C.
Temps de conservation : 48 heures.



PATONS FRANÇAIS 160 G

Carton de 60 pâtons.
Pour pizza de diamètre 22 à 25 cm.
Cuisson 3 minutes à 350°C.

28PAT160



PATON FRANÇAIS 200 G

Carton de 50 pâtons.
Pour pizza de diamètre 25 à 32 cm.
Cuisson 3 minutes à 350°C.

28PAT200



PATON FRANÇAIS 310 G

Carton de 35 pâtons.
Pour pizza de diamètre 29 à 32 cm.
Cuisson 3 minutes à 350°C.

28PAT310



PATON FRANÇAIS 350 G

Carton de 30 pâtons.
Pour pizza de diamètre 29 à 32 cm.
Cuisson 3 minutes à 350°C.

28PAT350



PATON FRANÇAIS 510 G

Carton de 20 pâtons.
Pour pizza de diamètre 31 à 38 cm.
Cuisson 3 minutes à 350°C.

28PAT510



PÂTE FINE CRUE ÉTALÉE 170G

Carton 48 fonds.
Disque de pâte à pizza crue diamètre
23 cm. Temps de pousse : 24 heures à
+4° C ou 1h30 à 20°C
Cuisson 3 minutes à 350 °C

FONCRU23



PATON FRANÇAIS 900G

Carton de 12 pâtons.
Pour pizza de diamètre 41 à 50 cm.
Cuisson 3 minutes à 350°C.

28PAT900



la pâte à pizza

les pâtes précuites



FOND PIZZA PRÉCUI 165G

Carton de 48 fonds.
Cuisson 3 minutes à 280°C.
Diamètre 23 cm, épaisseur 9 mm.

FON23



FOND PIZZA PRÉCUI 190G

Carton de 30 fonds.
Cuisson 3 minutes à 280°C.
Diamètre 28 cm, épaisseur 10 mm.

FON28



NOUVEAU



BASE PIZZA NAPOLETANA 210 G

Carton de 25 fonds.
Cuisson 3 minutes à 280 °C.
Fabrication artisanale Italienne.
Diamètre 31 cm.

28234



FOND PIZZA PRÉ-TOMATÉ 240 G

Carton de 16 fonds.
Cuisson 3 minutes à 280°C.
Fabrication Italienne.
Diamètre 26 cm.

28231



FOND PIZZA PRÉ-TOMATÉ 300

Carton de 22 fonds.
Cuisson 3 minutes à 280°C.
Fabrication Italienne
Diamètre 29 cm.

28232



FOND PIZZA BASE CRÈME 340 G

Carton de 16 fonds.
Cuisson 3 minutes à 280°C.
Fabrication Italienne
Diamètre 25 cm.

28233



PLAQUE PIZZA PRÉCUI 1000 G

Carton de 10 plaques.
Cuisson 5 minutes à 280 °C.
Dimensions : 60 x 40 cm.

PLAQUE



La solution idéale pour vos événements traiteurs et vos plaques pizza apéritives.



BRUSCHETTINA OVALE 100 G

Carton de 6 sachets de 5 tranches.
Toaster 3 minutes. Tranche de pain type boulanger à garnir et à toaster.
Fabrication Italienne.

57211



*Avez-vous pensé à utiliser la bruschettina comme base pour vos pizzas.
D'autres recettes originales sur www.distram.com*

les bases

la tomate



SAUCE TOMATE

2 packs de 3 boîtes 5/1 (4150 g net).
Qualité supérieure 10/12 – 97% de
tomate. La recette DISTRAM.

30018



PULPE DE TOMATE FINE

1 pack de 3 boîtes 5/1 (4050 g net).
Pulpe de tomate fine idéale pour la
préparation de pizzas ou de sauces
au goût intense de tomate.

25001



Le secret d'une sauce tomate réussie, les épices que vous y ajouterez.

Prenez comme base notre recette originale ou notre pulpe de tomate et ajoutez y un peu de basilic, de l'origan et une cuillère d'huile d'olive.



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

PET 5L
SPERONI FIRST LINE
Huile d'olive vierge dont le taux
d'acidité est très faible et les quali-
tés gustatives, très élevées. ORIGINE
UE.

4501



BASILIC ENTIER DESHYDRATE

Boîte de 155 g.
Produit typique de la cuisine
méditerranéenne, le basilic met
en valeur les légumes du soleil, et
est également délicieux avec la
Mozzarella.

62674



NOUVEAU

ORIGAN ENTIER DESHYDRATE

L'origan parfume à merveille tous
les plats d'origine méditerranéenne,
à base de tomates, de fromage frais
comme la mozzarella, d'huile d'oli-
ve... Il est indispensable à la fa-
meuse pizza napolitaine, tout autant
qu'à la pissaladière provençale.

799775 : Boîte distributrice
de 120 g net.

799776 : Sachet de 1 kg net.



CIBOULETTE ANNEAUX COUPÉ DESHYDRATE

Boîte de 600 g.
Parfumée et « aromatisante », la
ciboulette est excellente pour ac-
compagner les salades, les sauces,
les fromages frais et les omelettes
durant tout l'été et jusqu'au début
de l'automne.

63006



la crème



CRÈME LIQUIDE

Brique de 1 l.
Crème de Normandie liquide UHT 1 L
30 % de matière grasse.
Cuisine à chaud ou à froid

62365



CRÈME ÉPAISSE

Seau de 5 l.
Cette crème fraîche bénéficie du
fameux Label Rouge, qui lui garantit
une qualité supérieure. Sans
ferments ni additifs.

799108



les fromages

les mozzas



IQF

MOZZARELLA DISTRAM 100 %

Carton 6 sachets de 2 kg.
Mozzarella râpée, 40 % de matière grasse.

28MOZ



Découvrez la mozzarella Distram au pouvoir couvrant exceptionnel !

Un produit 100 % mozzarella permettant une gestion rigoureuse du grammage pour un résultat optimum.



MOZZARELLA 100 %

Carton 6 sachets de 2,5 kg.
Mozzarella râpée découpe 4x4x15mm, 40 % de matière grasse.

3404 : Code carton de 15 Kg

4409 : Code sachet de 2,5 Kg



TRANCHE DE MOZZARELLA

Carton de 8 boîtes de 500 g.
Diamètre 70 mm - 13g.

28TRMO



MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Sachet de 125 g

172



MOZZARELLA CERISE

8 g

seau de 1 kg

735



préparations alimentaires végétales pour pizza



IQF

DISTRAMIX

Carton de 6 sachets de 2kg.
50% mozzarella râpée 40 % de matière grasse.
50% matière grasse végétale râpée.

28PMIX



IQF

MÉLANGE TEX MEX

Carton 6 sachets de 2kg.
Préparation alimentaire végétale pour pizza.

Cheddar jaune, Cheddar blanc et matière grasse végétale.

28552



Nos fromages sont surgelés IQF (Individual Quick Frozen)
= produit surgelé individuellement

les fromages

les fromages frais



EMMENTAL RAPÉ

Carton 5 sachets de 2kg.
Emmental râpé gros brins, 45 % de matière grasse.

799133 : Code carton de 10 Kg

799131 : Code sachet de 2 Kg



NOUVEAU



CHEVRE BUCHE

Bûche chèvre 27%, origine France.
Calibre 1 Kg environ.

551769



NOUVEAU



REBLOCHON

Reblochon fermier AOP 45%.
Calibre 500 g environ.

552219



les fromages italiens

NOUVEAU



GORGONZOLA DOUX AOP 1/8 ÈME

Paquet d'1.5 kg environ.
Fromage crémeux italien à la pâte molle obtenu par lait de vache pasteurisé avec l'addition de moisissure.

220



GORGONZOLA PIQUANT AOP 1/8 ÈME

Paquet d'1.5 kg environ.

240



PARMIGIANO REGGIANO PETALES

500 g

313



MASCARPONE

Barquette 1 kg frais

148



RICOTTA NOSTRANA PICCOLA

400 g

182



RICOTTA DE VACHE

Bol 250 g

522



les fromages

les fromages surgelés

IQF



MIETTES DE ROQUEFORT AOP

Carton de 10 sachets de 500 g.
Célèbre fromage au lait de brebis à pâte persillée.

28ROQ5



TRANCHE DE CHÈVRE AFFINE

Carton de 8 boîtes de 500 g.
Diamètre 42 mm - 7 g.
Une croûte blanche à l'extérieur, une texture légèrement friable, un parfum et un goût caprin prononcés.

28CH



TRANCHE DE REBLOCHON AOP

Carton de 8 boîtes de 500 g.
Fromage à pâte pressée non cuite, issu de lait cru, affiné pendant 15 jours minimum. Il possède une pâte de couleur ivoire, onctueuse et souple à chaud ; sa saveur est subtile et veloutée, relevée d'un léger goût de noisette.

28REB4



TRANCHE DE RACLETTE

Carton de 8 boîtes de 500 g.
Tranche de 15g. Pâte pressée non cuite issue de lait de vache pasteurisé, affinée pendant 8 semaines minimum. Une pâte lisse et homogène avec une croûte lavée, typique de la raclette ; texture souple à froid, fondante et onctueuse à chaud ; goût franc.

28RAC



Nos fromages sont surgelés IQF (Individual Quick Frozen) = produit surgelé individuellement

Que ce soit en julienne, en tranchette, en miettes, ou en pépites, la congélation IQF (Individually Quick Frozen) permet une utilisation rapide et une prise en main facilitée (tranchettes individuelles).

Une DLC longue et la régularité du poids des tranchettes permettent une gestion rigoureuse du grammage de fromage et donc des économies importantes.

Tous les fromages IQF peuvent être utilisés sans décongélation préalable et peuvent servir d'ingrédients pour de nombreuses préparations tels que les sandwiches, pizzas, salades...

les essayer, c'est les adopter !

Couper au couteau des tranchettes de chèvre ou de mozzarella frais n'est pas toujours chose aisée et la maîtrise du grammage reste aléatoire.

Notre fromage surgelé prédécoupé (norme IQF) permet une économie moyenne de 30% et une rationalisation des coûts. Découvrez les fiches recettes Distram

les fromages

les fromages surgelés

IQF

NOUVEAU



TRANCHE DE PROVOLONE FUMÉ

Carton de 8 boîtes de 500 g.
Fabriquée en Italie, elle est légèrement fumée pour une saveur originale et s'accommode parfaitement avec de nombreux ingrédients

28PROV



NOUVEAU



TRANCHE DE TALEGGIO AOP

Carton de 6 sachets de 500g.
La tranche de Taleggio AOP possède une pâte jaune crème, souple avec une croûte lavée orangée. Son goût est franc et légèrement fruité, son odeur affirmée. Sa texture fondante permet de nombreuses applications à chaud.

28TAL



TRANCHE DE MOZZARELLA

Carton de 8 boîtes de 500 g.
Diamètre 70 mm - 13g.
A utiliser à chaud, elle s'adapte à tous les fours. Elle fond rapidement de manière homogène et vous assure un bon pouvoir d'étalement. Elle possède un pouvoir filant important et sa texture est moelleuse à chaud.

28TRMO



NOUVEAU



PÉPITES DE GORGONZOLA AOP

Carton de 8 boîtes de 750 g.
Ce célèbre fromage italien possède une pâte blanche, lisse avec de légères ouvertures et moisissures. Doté d'une texture moelleuse et d'un aspect crémeux à chaud, il apporte générosité et gourmandise à de nombreuses applications.

28GORG



Dopez vos recettes avec les fromages AOP et démarquez vous en proposant des recettes respectueuses des gestes fromagers ancestraux.



TRANCHETTE DE CHEDDAR

Carton de 8 boîtes de 500 g.
Tranche de Cheddar coloré.
Poids 20g. Dimension 9x9 cm
Produit IQF.

28CHED



*La hollande l'autre pays du fromage.
Les anglais aussi ont leur fromage !*

garnitures

les viandes surgelées

IQF

JULIENNE DE JAMBON

Carton de 10 sachets de 1 kg.
Jambon standard DD cuit, émincé en julienne.
Dimensions 20 x 24 x 3 mm.

31EPJU10

LARDONS FUMÉS

Carton de 1 sachet de 2kg.
Morceaux de poitrine de porc fumée. Dimensions 5 x 5 x 25 mm.

1511

BŒUF HACHE EPICE

Carton de 10 sachets de 1 kg.
Viande de bœuf épicée et précuite émincée.

28BEPICE10

VIANDE HACHEE EGRENEE

Carton de 6 sachets de 800g.
Brins de viande hachée, 100% pure viande hachée de bœuf, 20 % de Matière grasse.

28HAC

TRANCHE DE PEPPERONI

Carton de 10 sachets de 1 kg.
Le pepperoni est un salami de porc épicé d'origine américaine. Produit cuit. Diamètre 45 mm, 25-30 g.

28PEPP10

TRANCHE DE CHORIZO

Carton de 10 sachets de 1 kg.
Diamètre 35-40 mm, 25-30 g.
Célèbre saucisson espagnol épicé. Produit cuit.

28523

TRANCHE DE MERGUEZ CUITE

Carton de 10 sachets de 1 kg.
Diamètre 35-40 mm, 25-30 g.
Produit cuit.

28504

TRANCHE DE CANADIAN BACON

Carton de 10 sachets de 1kg.
Le bacon canadien est un type de bacon utilisé sur la Pizza.
Produit cuit. Diamètre 45 mm -30 g.

28BACON

LAMELLES KEBAB ORIENTAL CUITES

Carton de 4 sachets de 1 kg
Mélange de viandes marinées, superposées puis découpées façon kebab sur la broche. (70% dinde, 30 % Veau).

100297

Tout comme nos fromages, nos viandes surgelées IQF vous permettront de gérer sans perte votre toppings pizza. Vous connaissez le grammage par tranchette de garniture, vous pouvez utiliser le produit encore surgelé ou décongelé seulement ce dont vous avez besoin pour chaque service. Avec les toppings à pizza IQF DISTRAM, plus de pertes de produits et une gestion des coûts matières imbattable !

garnitures

les viandes Halal

Toutes nos viandes Halal sont certifiées par des organismes reconnus nationalement et internationalement. Depuis sa création, Distram assure à l'ensemble de ses clients une traçabilité alimentaire permanente qui permet de retrouver l'origine de chaque viande.



JULIENNE DE ROUGE DE DINDE

Carton de 4 sachets de 1 kg.
Petits bâtonnets de dinde halal.
Dimensions 3 x 6 x 30 mm.

28513



LARDONS DE DINDE CUIT FUMÉ

Carton de 1 sachet de 2kg.
Morceaux de dinde halal fumée.
Produit Cuit.
Dimensions 5 x 5 x 25 mm.

28517



LAMELLES KEBAB ORIENTAL CUITES

Carton de 4 sachets de 1 kg.
Mélange de viandes Halal marinées, superposées puis découpées façon kebab sur la broche.
[70% dinde, 30 % Veau].

100297



VIANDE HACHEE EGRENEE

Carton de 6 sachets de 800g.
Brins de viande hachée halal, 100% pure viande hachée de bœuf, 20 % de Matière grasse.

28HAC



MERGUEZ PRÉCUITE PELÉE

Carton de 10 sachets de 1kg.
Petite saucisse rouge épicée (cumin et poivre) et pimentée à base de viande de bœuf (74 % et de mouton). Produit cuit. Dimensions 19 mm ép. 5 mm.

28516



PEPPERONI DE BŒUF PRÉCUI – « HALRIZO »

Sachet de 1kg.
Tranche de saucisson de bœuf halal épicé façon chorizo. Produit Cuit.
Diamètre 40 mm, épaisseur 2 mm.

4411



le poulet Halal



TRANCHE DE POULET ROTI

Carton de 4 sachets de 1 kg.
Lamelles de filet de poulet halal cuit rôti, épaisseur 5 mm.

28EMIN4



TRANCHE DE POULET TEX MEX

Carton de 4 sachets de 1 kg.
Lamelles de filet de poulet mariné aux épices tex mex, épaisseur 5 mm.

28EMINTEX



garnitures

le poulet



TRANCHE DE POULET ROTI

Carton de 4 sachets de 1 kg.
Lamelles de filet de poulet cuit
rôti, épaisseur 5 mm.

28EMIN4



TRANCHE DE POULET TEX MEX

Carton de 4 sachets de 1 kg.
Lamelles de filet de poulet mariné
aux épices tex mex, épaisseur 5 mm.

28EMINTEX



NOUVEAU

TRANCHE DE POULET CURRY

Carton de 4 sachets de 1 kg.
Lamelles de filet de poulet mariné au
curry épaisseur 5 mm.

28EMINC



DES DE POULET PREMIUM NATURE

Carton de 1 sachet de 5 kg.
Dès de filet de poulet cuit rôti.
Dimensions 12 x 12 mm.

28DES



Notre gamme de poulet Halal page 15

les garnitures de la mer



TRANCHETTE DE SAUMON FUMÉ

Sachet de 1 kg.
Saumon fumé au bois de hêtre et
découpé en petite et fine tranche.

4445



NOUVEAU

FILET D'ANCHOIS MARINÉ

Boîte de 1 kg.

4550



THON AU NATUREL

Carton de 6 poches de 600 g égouté.
Thon albacore en poche. Emballage
adapté à la gestion des déchets.

26THON650



NOUVEAU

THON AU NATUREL

Boîte 4/4.

Thon albacore en boîte.



MÉLANGE DE FRUITS DE MER

Sachet de 500 g
sur pré-commande

28CMER



SAUMON FUMÉ TRANCHE

Colis de 25 tranches 40 g.
Origine Norvège.

88151



garnitures

les charcuteries tranchées



JAMBON BLANC SUPÉRIEUR S/AT

Barquette de 10 tranches de 50g.
Jambon de porc tranché.

56832



JAMBON CRU DE PAYS

Barquette de 20 tranches de 25 g.
Jambon de porc France d'Olona.
Produit en Vendée.

799144



JAMBON DE PORC SURGELE

Carton 5 sachets de 1 kg
Jambon de porc supérieur DD
tranché et surgelé.

32100



Le tranché surgelé pour une meilleure conservation.



LARDONS FRAIS 8/8

Barquette de 1kg
Morceaux de poitrine de porc,
calibre 8 mm x 8 mm.

28354



BACON

Barquette de 10 tranches de 10 g.
Le bacon est le terme anglais pour
désigner du lard salé.

553358



PANCETTA

Barquette de 50 tranches de 10 g.
Célèbre charcuterie italienne à
base de poitrine de porc salée,
poivrée et séchée pendant environ
trois mois.

65052



COPPA

Barquette de 50 tranches de 10 g.
Salaison d'origine italienne
élaborée à partir d'échine de porc
désossée, salée, séchée et affinée.

115748



ROSETTE LYON

Barquette de 50 tranches x 10 g.
La rosette de Lyon est un saucisson
de viande de porc faisant 10 cm et
environ 400 g.

163365



NOUVEAU



CHORIZO CULAR FORT

Barquette de 500 g
Chorizo réalisé avec des viandes
de porcs ibériques marinés avec du
piment rouge moulu de La Vera, de
l'ail et du sel.

64180



Retrouvez toute notre offre de produits italiens sur le catalogue «L'Italien»

garnitures

les végétariens

NOUVEAU



CAPRES 850 ML

Boîte de 4/4 [500 g net égoutté].
Bouton à fleurs du câprier, que l'on confit ordinairement dans le vinaigre.

26CAPRES



OLIVES NOIRES À LA GRECQUE DENAUYAUTÉES

Seau de 6 kg.
Olives noires dénoyautées, marinées dans l'huile et le sel.

2501



TOMATES SECHÉES

Bocal en verre de 1 kg
12 poches

428



CÈPES COUPÉS EN TRANCHES

verre 1600g
(1100 g net égoutté) CONSERVE

500



LAMELLES DE POMMES DE TERRE FRAICHES

Carton de 6 sachets de 2 kg.
Pommes de terre cuites, blanchies, et coupées en fines lamelles.

799129



OEUFS FRAIS MOYEN

Carton de 60 Œufs.
Calibre 63/73.

799113



OIGNONS ÉMINCÉS IQF

Carton de 4 sachets de 2,5 kg.
Les oignons sont épluchés, lavés et coupés et surgelés individuellement. Les oignons sont coupés en lamelles d'une épaisseur d'environ 4 mm.

OIGNONS



AUBERGINES GRILLÉES IQF

Carton de 5 sachets de 1 kg.
Tranches d'aubergine fraîche grillées et surgelées individuellement.

AUBER5



POIVRONS FLAMMES LANIÈRES IQF

Carton de 4 sachets de 2,5 kg.
Poivrons rouges et verts, coupés en lanières, surgelés individuellement.

POIVRONS



NOUVEAU



QUARTIERS DE CŒURS D'ARTICHAUTS IQF

Carton de 10 sachets de 1 kg.

ARTQUART



NOUVEAU



CUBE D'AVOCAT IQF

Carton de 10 sachets de 1 kg.
Mûrs et fermes à point, ils sont pelés et découpés à la main.

AVOCUBE



NOUVEAU



POINTES D'ASPERGES VERTES IQF

Carton de 10 kg vrac.
Calibre 12-16 mm, longueur 4-6 cm.

ASVPOIN10M



les condiments

les huiles



HUILE PIMENTÉE

Colis de 1000 sachets de 4 ml.
Sachet individuel d'huile piquante.

16PIQ



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

PET 5L - SPERONI FIRST LINE.
Huile d'olive vierge dont le taux d'acidité est très faible et les qualités gustatives, très élevées. ORIGINE UE.

4501



SPICE OIL GREEN HERBS GARLIC

Arôme méditerranéen
Flacon de 870 ml

4506

NOUVEAU



SPICE OIL CURRY GINGER

Parfum d'Asie
Flacon de 870 ml

4505

NOUVEAU



SPICE OIL CHILI PAPRIKA

Saveur d'Amérique
Flacon de 870 ml

4504

NOUVEAU



les épices



SPICE MIX MÉDINA

Boîte de 700 g
Afrique du Nord - Un mélange d'ingrédients typiquement nord-africains tels la graine d'anis, la graine de fenouil, la coriandre et le curcuma lui permet une utilisation variée.

582674



SEASON PEPPER ARRABIATTA

Boîte de 250 g
Mélange d'épices avec poivre noir Lampung, des morceaux de tomates séchées, marjolaine et une touche de thym. Utiliser en moulure grossière ou moulue finement.

117354



SEASON PEPPER GARLIC SHALLOT

Boîte de 190 g
Mélange de poivre noir Lampung et de poivre blanc Muntok, de poivre vert et de baies roses. Contient des éclats d'ail, d'échalotes et de thym, coriandre et poivre de Jamaïque.

117654



SPICE MIX LA SPÉZIA

Boîte de 300 g
Italie - La sauge, le basilic et l'origan donnent à ce mélange d'épices italiennes son caractère authentique.

582774



SPICE MIX SIRTAKI

Boîte de 600 g
Grèce - La coriandre, l'ail, la graine de cumin et le cumin sont, dans ce mélange varié d'épices, les « secrets » de la cuisine locale grecque.

582874



SEASON PEPPER HARISSA

Boîte de 225 g
Mélange d'épices avec poivre noir Lampung d'ail jeune, de paprika, de cumin et de chili et une pointe de sel marin. Utiliser en moulure grossière ou moulue finement.

117754



SEL D'ÉPICES

Boîte de 2,5 kg
Mélange sel, poivre.

58303



NOUVEAU

les emballages

Faites le choix de la qualité avec nos boîtes pizzas en carton renforcé.
Livraison possible sous 48/72h sur toute la France.

BOÎTES PIZZA

Colis de 100 boîtes.



3126 Dimensions 26 x 26 x 4 cm.

3129 Dimensions 29 x 29 x 4 cm.

3131 Dimensions 31 x 31 x 4 cm.

3140 Dimensions 40 x 40 x 4 cm.

3150 Dimensions 50 x 50 x 4 cm.

Décor unique DISTRAM

3133 Dimensions 33x 33 x 4 cm.



BOÎTE PIZZA CALZONE

Colis de 100 boîtes.

Dimensions : 32,5 x 18 x 10 cm.



Pour emballer vos bruschettas ou vos pizzas Calzones.

3170



RENFORT PLASTIQUE BOÎTE PIZZA

Taille : H.4 cm

Colis de 1000 pièces

Pour renforcer la boîte à pizza en livraison.



10PSPACE



TRIANGLE PART PIZZA

Dimensions : L 17,8 x h 2,7 cm.
colis 1000 unités.



Pour la vente à emporter de parts de pizza.

PARTPIZ1



SERVIETTE BLANCHE 30X30 1 PLI

par 200

36606900



768



Personnalisez vos boîtes à pizza !!!

Pour renforcer votre image et soutenir vos ventes,
PERSONNALISEZ VOS BOÎTES !

Notre service de PAO est là pour vous conseiller, adapter ou créer le décor de votre enseigne.



Boîte pizza personnalisée à partir de 5000 pièces par taille et 4 couleurs maximum.

Les frais techniques sont à déterminer selon la surface d'impression et le nombre de couleurs utilisées.

matériel à pizza



GRILLE DE CUISSON

Diamètre de 23 à 50 cm.
La grille de cuisson en aluminium assure une circulation homogène de la chaleur et permet d'obtenir une pizza avec une pâte croustillante et bien cuite. Utilisation optimale avec un four convoyeur.

- 94AM18709 ø 23 cm
- 94AM18710 ø 26 cm
- 94AM18711 ø 27,5 cm
- 94AM18712 ø 31 cm
- 94AM18713 ø 33 cm
- 94AM18714 ø 36 cm
- 94AM18716 ø 40 cm
- 94AM18720 ø 50 cm



MOULE À PIZZA PERFORÉ

Diamètre de 15 à 40 cm.
Ce moule à pizza perforé est idéal pour préparer de savoureuses pizzas cuites à point grâce au revêtement très résistant en aluminium. Le fond perforé de la plaque permet à la chaleur de bien cuire la pâte et de la rendre croustillante.

- 94CAR6P ø 15 cm
- 94CAR9P ø 23 cm
- 94CAR25C ø 25 cm
- 94CAR10P ø 26 cm
- 94CAR11P ø 28 cm
- 94CAR13 ø 33 cm
- 94CAR15P ø 38 cm
- 94CAR6P ø 40 cm
- 94CAR17P ø 44 cm
- 94CAR20 ø 50 cm



MOULE À PIZZA DEEP PAN

Un grand classique de la cuisine américaine : la pizza à pâte épaisse. Laisser lever votre pâte pendant 1 heure. Écraser la boule de pâte avec le poing. Dégazer.

Huiler généreusement le moule à Deep pan, particulièrement les bords [c'est ce qui donnera un aspect « frit » et croustillant à la pâte].

Reformer une boule avec la pâte, la placer dans le moule.

Laisser reposer 10 minutes.

Aplatir la pâte avec les doigts dans le moule, jusqu'à ce que la pâte atteigne le haut des bords.

Laisser lever 20 minutes pour que la pâte épaississe.

Enfourner 5 minutes la pâte, sans garniture (220°). Retirer le moule du four. Badigeonner la pâte d'huile d'olive, au pinceau. Enfin garnir la pizza.

Moule non empilable :

- 94HA9010 ø 28 cm
- 94HA5014 ø 33 cm

Moule empilable :

- 94PIZZAPAN10 ø 26 cm
- TPP1110HA ø 28 cm
- 94HA9012 ø 31 cm



RACK À GRILLE DE CUISSON

Range grilles en inox, pour ranger jusqu'à 96 grilles. 5 compartiments pour différencier les tailles de grilles.

94MRPSR



ECHELLE À PIZZA CHROMÉ

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

94MRPR10 10 niveaux

94MRPR15 15 niveaux



PINCE POUR MOULE DEEP PAN

Pince en aluminium pour gagner du temps et pour sortir les moules du four.

94PINCEPAN



matériel à pizza

CRÈVE BULLE

Manche bois de 93 cm et embout aluminium de 10 cm.
Pour piquer les bulles de la pizza dans le four.

94MRPF41



PIQUE À PÂTE

Pique pâte en inox, pour piquer votre pâte à pizza avant de garnir. Cela évite les bulles à la cuisson.

94AMDD5704



COUTEAU À PÂTONS

Spatule de 10 cm en inox et manche en plastique renforcé, pour diviser votre pâte et travailler vos pâtons.

94MRDSPK



PINCE TOUT USAGE

De 18,5 à 36 cm.
Pince en aluminium, pour manipuler l'ensemble de vos préparations.

11PTUGM



PELLE À FARINE

Pelles à farine en PP, résistant au froid [-20°C] et au chaud [+90°C] personnalisable avec votre logo.

G1601112 - 29 cm volume 0,5 L
G1601221 - 34 cm volume 0,75 L
G1601321 - 38 cm volume 1 L
G1601421 - 42 cm volume 2 L



COUTEAU A PIZZA

Colis de 12 unités.
En acier inoxydable. Manche résistant au lave vaisselle. Lame microdentée.

661020



ROULETTE À DÉCOUPER

Roulette à découper de 10 cm en inox et manche en plastique renforcé. Pour la découpe de vos parts à pizza.

94AMPPC4



BROSSE POUR FOUR À PIZZA

Brosse spéciale en fer sur un long manche en bois, pour le nettoyage de votre sole.

94BROSSE



PELLE À PIZZA

Dimensions : de 28 à 93 cm de longueur. Manche en bois pour éviter la conduction de chaleur et pelle en Aluminium.

94MRPP2412 28 cm
94MRPPP3612 35 cm
94MRPP51 51 cm
94MRPP88 93 cm



BROSSE À FARINE

Brosse à farine de 35 cm en soie naturelle, permettant d'éliminer l'excédent de farine lors du travail de vos pâtes.

94M6349



ASSIETTE A PIZZA

Colis de 6 unités.
En Porcelaine hôtelière.
Diamètre 33 cm.

051169



matériel à pizza



COUVERCLE POUR BAC À PÂTONS

Pour bac 76,2 x 45,7 x 12,3 cm

94TOTCOUV

Pour bac 60 x 40 x 8 cm

G1179221



CHARIOT POUR BAC À PÂTONS

Dimensions : 46 x 66 cm

94TOTCHAR



BAC À PÂTONS

Pour le stockage des pâtons, fond plat sans zone de rétention, nettoyage facile.



Pour table à topping :

Dimensions : 60 x 40 x 8 cm, pour pâtons < 350g

G1179441



Pour chambre froide :

Dimensions : 76,2 x 45,7 x 9,2 cm, pour pâtons < 350g

94TOT92



Dimensions : 76,2 x 45,7 x 12,3 cm, pour pâtons > 350g

94TOT123



La «pousse» des pâtons surgelés s'effectue dans des bacs en plastique propres, et secs : les pâtons 160 g par 12, 200 g par 10, 310 g et 350 g par 8, 510 g et 900 g par 4.

Penser à bien espacer les pâtons surgelés pour éviter qu'ils ne se collent les uns aux autres pendant la pousse.

Attention : Les pâtons ne doivent pas être en contact direct avec l'air, pour éviter qu'ils ne sèchent et n'aient un aspect craquelé : utiliser les couvercles adaptés.

Vous souhaitez développer un concept pizza, venez découvrir la pizza «By Distram» dans notre showroom ou contactez notre homme métier qui viendra faire une démonstration directement chez vous !



BAC GASTRONORME

Pour la conservation et la décongélation de vos ingrédients.

Bac Polycarbonate :

J212 Taille 1/2 Hauteur 15

J213 Taille 1/3 Hauteur 15

CM J214 Taille 1/4 Hauteur 15

CM J216 Taille 1/6 Hauteur 15

Couvercle Polycarbonate :

Taille 1/2 couv1/2

Taille 1/3 couv1/3

Taille 1/4 couv1/4

Taille 1/6 couv1/6



LOUCHE À SAUCE

Manche en plastique et louche en aluminium.

La louche à sauce permet un portionage précis elle réduit le coût par de la sauce et augmente la cohérence du produit. Tailles de 2oz à 8 oz. [2 OZ à 8 OZ]

2 oz = 59 ml

94AMFL1005



SEAU 8L CARRE 8 L AVEC COUVERCLE ETANCHE

Leur forme carrée permet un gain de place. Très fonctionnels : couvercle hermétique et bec verseur. Emboîtes à vide et empilables sur les couvercles. Etiquette d'identification simplifiant la gestion de la traçabilité. Anse Inox

G1615609



matériel à pizza



FOUR COMPACT PIZZA

Avec système unique de conduction de la chaleur pardessus et dessous qui permet de cuire une pizza de 35 cm en 90 secondes.

Températures inférieures et supérieures réglables indépendamment et pouvant aller jusqu'à 400/450°C.

Equipé d'un minuteur électronique.

Multi-programmes.

Choix de couleur disponible : Jaune, Rouge, noir, Blanc.



FAÇONNEUSE À PIZZA

94FORM45

TABLE REFRIGÉRÉE POUR GARNITURES

SMART1FR



FOUR PIZZA

SUR DEVIS



exemple de bible pizza

1/ Les conserves

Durée de conservation pour les conserves ouvertes et égouttées entre 3 et 4°.

Produits	Durée de conservation :
Sauce tomate	2 jours
Anchois	5 jours
Thon	3 jours

contactez nous
pour découvrir toute
notre bible pizza avec
gestion des coûts ; protocole
de conservation et de
préparation ; recettes ;
hygiène et sécurité ;
formation
du personnel

2/ Les ingrédients surgelés

ARTICLES	DUREE DE DECONGELATION	DUREE DE CONSERVATION EN CHAMBRE
BŒUF ÉPICÉ	1 À 2 JOURS	3 JOURS
POULET	1 À 2 JOURS	3 JOURS
LARDONS	1 À 2 JOURS	3 JOURS
SAUMON	1 JOUR	2 JOURS
PEPPERONI	1 JOUR	3 JOURS
JAMBON	1 À 2 JOURS	3 JOURS
MERGUEZ	1 JOUR	3 JOURS
ROQUEFORT	1 JOUR	5 JOURS
MOZZARELLA	2 À 3 JOURS	7 JOURS
PÂTONS PIZZA	20 HEURES	36 HEURES
CHORIZO	1 JOUR	3 JOURS
BACON	1 JOUR	3 JOURS

1 • Les viandes N.B. : décongélation de la viande sous réfrigération pendant 1 à 2 jours.

Ne jamais décongeler de la viande en utilisant une source de chaleur, au besoin laisser couler de l'eau froide sur le sachet.

2 • La pousse des pâtons - La «pousse» des pâtons surgelés s'effectue dans des bacs en plastique propres, et secs : disposer les pâtons 160 g par 12, 350 g par 8 et 510 g par 6. - Penser à bien espacer les pâtons surgelés pour éviter qu'ils ne se collent les uns aux autres pendant la pousse. - Les pâtons ne doivent pas être en contact avec l'air pour éviter qu'ils ne sèchent et **n'aient un aspect craquelé : utiliser les couvercles adaptés.**

3 • Les fromages : répartir de façon uniforme le fromage sur la pizza en partant de l'extérieur et en se dirigeant vers le centre de façon à couvrir toute la surface tomateée. Une gestion rigoureuse du grammage de fromage permettra des économies importantes.

4 • LA CUISSON : Il est possible d'utiliser des fours à pierre réfractaire ou des convoyeurs. Température de cuisson préconisée :

300 à 305 °. Temps de cuisson préconisé : 4'30" à 5'30" minutes. Dans tous les cas, vérifier en sortie de four que le dessous de la pizza est correctement cuit. • le dessous est brun doré • la croûte ne se plie pas • le fromage a complètement fondu • la croûte est ferme.

5 • SECURITÉ ET HYGIÈNE : Ne jamais recongeler des produits décongelés

6 • MATERIEL Pour la cuisson de vos pizzas vous avez deux possibilités : • utilisation de screens (grilles de cuisson) que vous aurez au préalable brûlés pour éviter que la pâte à pizza ne colle. • utilisation de moules perforés pour une préparation à l'avance, que vous aurez au préalable huilés et brûlés. • Utilisation d'une pelle à pizza pour la rentrée et la sortie de four.

7 • MISE EN PLACE- L'équipe de DISTRAM peut vous assister pour mettre en place votre concept : • Formation produits • Fiches recettes à votre disposition • Aide au calcul du prix de revient • Visite d'un site de livraison à domicile ou de restauration collective.

les bruschettas

original

même préparation
que pour une pizza

les bruschettas

le pain



BRUSCHETTINA OVALE

Colis de 6 sachets de 5 tranches.
Tranche de pain de 100 g avec croûte pour la réalisation.

57211



Avez-vous déjà testé ce pain croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur ?

Vous pourrez utiliser au choix le topping traditionnel pizza ou nos produits originaux pour des recettes italiennes pleines de saveurs.

Contactez notre homme métier pour découvrir toutes nos fiches recettes.

les crèmes



CRÈME D'AUBERGINES

Boîte 4/4 - 820 g net.
Crème à base d'aubergines fraîches sélectionnées, cuisinées avec des légumes et des aromates. Base idéale pour pizzas et bruschetta aux légumes.

01015



CRÈME D'ASPERGES

Boîte 4/4 - 800 g net.
Assaisonnement crémeux préparé avec des pointes d'asperges fraîches, huile et aromates. Idéal pour assaisonner les pâtes, risottos, farces, soupes, garniture de pizzas, fougasses, bruschetta et toute la pâtisserie salée.

01079



CRÈME AUX 5 FROMAGES

Boîte 4/4 - 820 g.
Crème de fromage à base de grana padano, fontina, emmental, italico et grogonzola liés avec du beurre.

00994



CRÈME D'ARTICHAUTS A LA TRUFFE

Verre 580 ml - 550 g net.
Préparé avec les cœurs d'artichauts frais et cuisinés avec de l'huile et des aromates. Assaisonnement idéal pour pâtes et riz, base pour garniture de pizzas, bruschetta, panini et sandwichs.

01748



NOUVEAU



PESTO ALLA GENOVESE

Bocal 540 g. Pesto avec du basilic frais, parmesan, pecorino, noix, pignons et huile d'olive. Assaisonnement classique pour les trenette, troffie et autres types de pâtes. Excellent dans le minestrone.

01769



PULPE DE TOMATE FINE

1 pack de 3 boîtes 5/1 [4050 g net].
Pulpe de tomate fine idéale pour la préparation de pizzas ou de sauces au goût intense de tomate.

25001



le fromage



MOZZARELLA DISTRAM 100 %

Carton 6 sachets de 2 kg.
Mozzarella râpée, 40 % de matière grasse. Pouvoir couvrant exceptionnel.

28MOZ



Toute notre offre fromagère page 10 à 13

les bruschettas

les antipasti



THON NATUREL EN POCHE

600 g
6 unités - AMBIANT
CONSERVE

26THON650



FILET ANCHOIS MARINÉ

4 X 1 kg

121003



ARTICHAUTS «ANTIPASTO» MOYENS

Verre 1530 g 1050 g net égoutté.

486



AUBERGINES GRILLÉES

Boite 4/4, 456 g net égoutté.

2234



OIGNONS VINAIGRE BALSAMIQUE

Boite 4/4, 500g net égoutté.

1470



COURGETTES GRILLÉES

Boite 4/4, 474g net égoutté.

2240



POIVRONS GRILLÉS AVEC PEAU

Boite 4/4, 474g net égoutté.

2241



TOMATES SECHÉES

Colis de 12 poches de 1 kg.

428



CÈPES COUPÉS EN TRANCHES

Verre 1600 g, 1100 g net égoutté.

500



FLEURS DE CÂPRES AU VINAIGRE

Boite 4/4, 450 g net égoutté.

26FLEURS



Avec Distram retrouvez toute la saveur de l'Italie grâce à notre gamme authentique d'anti-pasti italien. Découvrez toute notre gamme, grâce à notre catalogue «L'Italien» et sur www.distram.com

les bruschettas

le matériel



PLANCHETTE À BRUSCHETTINA

En hêtre, avec poignée. Plaque spéciale pour sublimer vos bruschettas.
Dimensions 50 x 30 x 0.5 cm

072183



BOITE A BRUSCHETTINA

Dimensions : 28 x 17 x 7 cm.
Colis de 100 boîtes.
Boîte en carton, pour la vente à emporter de Bruschettas.

112412817/C



ASSIETTE BASALT 1 BORD RELEVÉ

Dimensions : 30 x 14 x 17 cm.
Assiette au design contemporain avec une texture effet ardoise pierre naturelle qui lui donne un cachet authentique. Dimensions : 330x220cm.

050528



le four



FOUR COMPACT PIZZA

Avec système unique de conduction de la chaleur par dessus et dessous qui permet de cuire une pizza de 35 cm en 90 secondes.

Températures inférieures et supérieures réglables indépendamment et pouvant aller jusqu'à 400/450°C.

Equippé d'un minuteur électronique.

Multi-programmes.

Choix de couleur disponible :

Jaune, Rouge, noir, Blanc.



Découvrez notre four compact qui cuit parfaitement pizza et bruschetta avec une saveur proche des fours à bois.



Distram vous propose des recettes de BRUSCHETTAS, avec des fiches techniques indiquant :

Les matières premières

Le grammage nécessaire à la recette

Le processus d'assemblage

Le coût de revient

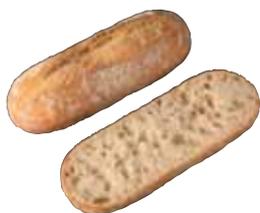
les paninis



les paninis

le pain

CIABATTA RUSTIQUE



Colis de 60 pains.
Les ciabattas nature sont précuites sur sole de pierre naturelle. Elaborées à partir d'une recette d'origine italienne à base d'huile d'olive. Une longue fermentation en cuve permet de libérer les arômes et de créer des alvéoles caractéristiques d'un pain rustique. Idéales pour les sandwichs et les paninis. (100 g, environ 17 cm)

301769



CIABATTA



Colis de 44 pains.
Le ciabatta est un pain blanc originaire d'Italie, dont l'une des principales particularités est à la fois un taux d'hydratation élevé et la présence d'huile d'olive parmi les ingrédients qui le composent. (160 g, environ 27 cm)

57000



Un «panino» est un petit pain que les italiens garnissent pour se faire un encas.
Distram développe le panini, un sandwich garni de fromage et grillé des deux côtés.
Laissez vous emporter par cette saveur incomparable.

NOUVEAU

CIABATTA NATURE 2% HUILE D'OLIVE



Colis de 36 pains.
Ciabatta nature, précuit sur sole (140g, 20 cm).

34796



NOUVEAU

CIABATTA SESAME



Colis de 46 pains.
Petit ciabatta aux graines de sésames, précuit sur sole (140g, 20 cm).

35309



les paninis garnis

PANINI TOASTÉ FROMAGE



Colis de 35 pièces.
Sandwich de 180 g, garni de tomate, de mozzarella et de sauce pesto genovese - déjà toasté. Décongeler au micro-onde 1min30, cuisson : mettre au grill 200°C pendant 2 min ou au four pendant 5 minutes.

CELFROM35



PANINI TOASTÉ JAMBON



Colis de 35 pièces.
Sandwich de 180 g, garni de Jambon et de mozzarella - déjà toasté. Décongeler au micro-onde 1min30, cuisson : mettre au grill 200°C pendant 2 min ou au four pendant 5 minutes.

CLJAMB35



PANINI TOASTÉ VOLAILLE



Colis de 35 pièces.
Sandwich de 180 g, garni de volaille et de mozzarella - déjà toasté. Décongeler au micro-onde 1min30, cuisson : mettre au grill 200°C pendant 2 min ou au four pendant 5 minutes.

CLPOUL35



les paninis

les sauces



PESTO ALLA GENOVESE

Bocal 580 g
Pesto avec du basilic frais, parmesan, pecorino, noix, pignons et huile d'olive. Assaisonnement classique pour les trenette, troffie et autres types de pâtes. Excellent dans le minestrone.

01769



SAUCE PIZZICOSA

Bocal en verre 580 ml, 550 g net.
Crème à base de poivrons et tomates séchées associée à du piment. Très goûteuse. Conseillée pour la garniture de croûtons, bruschetta et sandwiches.

19PEZZIC



CREME D'OLIVES NOIRES

Bocal en verre de 780 g.
Crème à base d'olives noires sélectionnées, moulonnées avec de l'huile d'olive.

01755



GOLFO DI NAPOLI

Bocal verre 580 ml, 550 g net.
Sauce préparée avec les légumes frais moulonnés finement. Conseillée pour n'importe quelle garniture (pâtes, panini, bruschettina...)

19GOLFO



les garnitures



TRANCHE DE POULET ROTI

Carton de 4 sachets de 1 kg.
Lamelles de filet de poulet cuit rôti, épaisseur 5 mm.

28EMIN4



JAMBON CRU DE PAYS

Barquette de 20 tranches de 25 g.
Jambon de porc France d'Olona.
Produit en Vendée.

58776



TRANCHETTE DE SAUMON FUME

Sachet de 1 kg.
Saumon fumé au bois de hêtre et découpé en petite et fine tranche.

4445



EMMENTAL RAPÉ

Carton 5 sachets de 2kg.
Emmental râpé gros brin, 45 % de matière grasse.

799133 : Code carton de 10 Kg

799131 : Code sachet de 2 Kg



TRANCHE DE MOZZARELLA

Carton de 8 boîtes de 500 g.
Diamètre 70 mm - 13g.

28TRMO



CHEVRE BUCHE

1 pièce
Bûche chèvre 27%, origine France.
Calibre 1 Kg environ.

551769



les paninis

La sandwicherie By Distram c'est : *pani mundo*.

Vous trouverez dans ce catalogue tous les pains de monde et toutes les garnitures possibles pour créer vos propres recettes.

Avec Distram, chaque concept de sandwicherie trouve des solutions simples à mettre en place et notre homme métier vous aide à gérer vos coûts, mettre en place vos cartes et vos recettes.

Rendez-vous sur www.distram.com ou dans notre showroom pour une démonstration personnalisée.



PINCE TOUT USAGE

De 18,5 à 36 cm.

Pince en aluminium, pour manipuler l'ensemble de vos préparations.

11PTUGM



l'emballage et le matériel



SAC À EMPORTER SOS

Colis de 500 sacs.

Destiné aux restaurants spécialisés dans la vente à emporter ou fast-food, ce sac, 18 x 11 x 34 mm. sans poignée à fond carré est robuste et fonctionnel pour emporter sachets de frites, hamburger, sandwiches, boisson...

7221834



SAC CABAS KRAFT BLANC

Colis de 250 sacs.

Sacs cabas en papier kraft blanc 80g/m², 26x14x32 cm.

Destiné aux traiteurs et tout professionnel de la vente à emporter, ce sac cabas personnalisable est robuste et pratique puisqu'il dispose de poignées pour un transport aisé de marchandises.

Élaboré à partir de papier kraft, il s'agit d'un sac biodégradable.

10SA26B



NOUVEAU

FOND CARTON SANDWICH KRAFT BRUN

Colis de 1000 sacs.

Fond carton sandwich kraft brun, dimension 255x90x40 mm avec papier ingraissable.

Emballage innovant, le papier est collé au support en carton kraft. Idéal pour emballer votre sandwich chaud type 1/2 baguette, panini, américain ou galette.

Le papier est ingraissable et permet de garder au chaud votre sandwich, de le transporter et de le déguster

732255



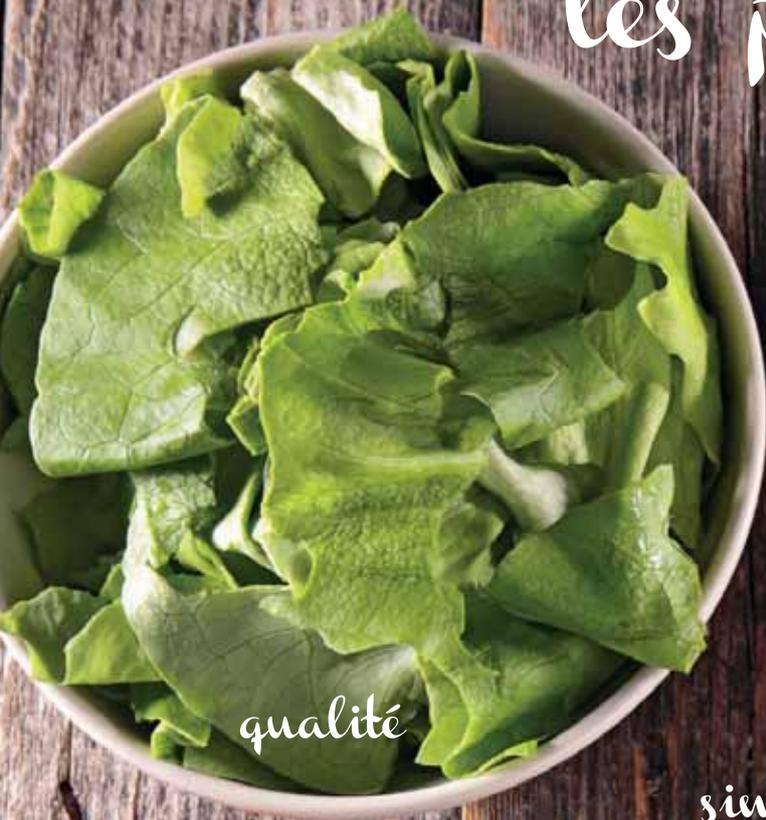
GRILL PANINI

Dimension: L380 P550 H650

CONSTRUIT POUR UN USAGE INTENSIF

Le panini est un sandwich gourmand, facile à préparer et très pratique à déguster. Originaire d'Italie, il a rapidement fait le tour de l'Europe pour envahir les sandwicheries. Il n'est pas sans rappeler le croque-monsieur mais sa version est peut-être plus copieuse, en raison d'un pain plus dense et d'une garniture souvent très généreuse.

les pastas



qualité



rapidité

simplicité



formation

Les pastas

Les pâtes fraîches

NOUVEAU



GNOCCHI

Colis de 10 sachets de 500 g.
Gnocchi de pomme de terre sans additif. Fabrication Italienne.

AP027



NOUVEAU



TORTELLONI PARMESAN BASILIC

Colis de 8 barquettes de 250 g.
Pâtes fraîches au parmesan et au basilic, fabrication Italienne.

AP033



NOUVEAU



CAPPELLETTI AU JAMBON CRU

Colis de 8 sachets de 250 g.
Pâtes fraîches farcies au jambon cru, fabrication Italienne.

AP031



NOUVEAU



TORTELLONI AU PESTO

Colis 8 sachets de 250 g.
Pâtes fraîches au pesto [basilic, pignon de pain, parmesan, huile d'olive], fabrication Italienne.

AP034



NOUVEAU



TORTELLONI VERT RICOTTA EPINARD

Colis de 8 barquettes de 250 g.
Pâtes fraîches farcies de fromage Ricotta et d'épinard. Fabrication Italienne.

AP035



NOUVEAU



TORTELLONI TOMATES SECHEES MOZZARELLA

Colis de 8 barquettes de 250 g,
Pâtes fraîches farcies de tomates séchées, fabrication Italienne.

AP036



Les pâtes sèches

NOUVEAU



PASTA SEMOLA FARFALLE RIGATE

Sachet de 5 kg.
Pâtes de semoule de blé italien.
Calibre 19.

PAS019



NOUVEAU



PASTA SEMOLA PENNETTE

sachet de 5 kg
Pâtes de semoule de blé italien.
Calibre 55

PAS055



NOUVEAU



PASTA SEMOLA FUSILLI

sachet de 5 kg.
Pâtes de semoule de blé italien.
Calibre 82.

PAS082



NOUVEAU



PASTA SEMOLA RIGATONI

sachet de 5 kg.
Pâtes de semoule de blé italien.
Calibre 70.

PAS070



les pastas

les pâtes surgelées



TAGLIATELLE

Colis de 4 sachets de 1 kg.
Pâtes fraîches aux œufs.
Sélection de blé Italien.

952790



PENNETTE

Colis de 4 sachets de 1 kg.
Pâtes sèches surgelées. Sélection
de blé Italien.

952784



FUSILLI

Colis de 4 sachets de 1 kg.
Pâtes sèches surgelées. Sélection
de blé Italien.

952785



TORTIGLIONI

Colis de 4 sachets de 1 kg.
Pâtes sèches surgelées. Sélection
de blé Italien.

952786



› CONCEPT AUTOCUISEUR - IDÉAL POUR UN CONCEPT PASTA



prenez vos pâtes 30 secondes à l'autocuiseur, puis faites les revenir rapidement dans une poêle avec une de nos sauces...
C'est déjà prêt !

› CONCEPT TRADI - UNE MISE EN PLACE SIMPLISSIME



Faites revenir directement vos pâtes surgelées dans votre sauce réchauffée, couvrez 2 minutes.
Découvrez et laissez évaporer 2 minutes de plus.
Servez !

› CONCEPT NOMADE - IDÉAL POUR LA VENTE À EMPORTER ET POUR LA LIVRAISON À DOMICILE



Directement dans le plat que vous servirez ou dans une boîte à emporter Firmart, mettez vos pâtes, la sauce, passez le tout au micro-onde 5 mn, mélangez, c'est prêt !!!

les sauces

les sauces pour pasta



ARRABIATA

Colis de 10 sachets de 500 g.
Sauce tomate, piment. Sans additif
et sans conservateur.

952644



CARBONARA

Colis de 10 sachets de 500 g.
Crème fraîche, lardons, oeuf,
parmesan. Sans additif et sans
conservateur.

952651



4 FROMAGGI

Colis de 10 sachets de 500g.
Sauce 4 fromages :
Mascarpone, Gorgonzola, Fontina,
Parmigiano Reggiano. Sans additif et
sans conservateur.

952649



BOLOGNESE

Colis de 10 sachets de 500g.
Sauce tomate, viande de bœuf hachée.
Sans additif et sans conservateur.

952645



PESTO ALLA SICILIANA

Colis de 10 sachets de 500 g.
Sauce basilic, pignons, fromage, noix
et tomate.

952647



PESTO ALLA GENOVESE

Bocal de 540 g.
Pesto avec du basilic frais, parmesan,
pecorino, noix, pignons et huile d'olive.
Assaisonnement classique pour les
trenette, troffie et autres types de
pâtes. Excellent dans le minestrone.

01769



Décongélation des sauces au bain-marie 1 heure avant le début du service.
Conservation 48 heures en chambre positive.

› A LA POÊLE

Versez votre sauce décongelée
dans une poêle et faites la
réchauffée 20 secondes à feu
moyen, versez vos pâtes et
faites les revenir quelques
secondes en mélangeant bien.
C'est prêt !



› AU FOUR MICRO-ONDE

Versez votre sauce décongelée
sur les pâtes directement dans
une boîte Firsmart ou dans
l'assiette PUIZO, passez au mi-
cro-onde 5 minutes, mélangez.
C'est prêt !



pour accompagner vos pâtes



PARMIGIANO REGGIANO PETALES

Barquette de 500 g
Copeaux de Parmigiano reggiano
pour agrémenter les pâtes.

313



PRÉSENTOIR À FROMAGE

Vendu à l'unité.
Base et couvercle en acier
inoxydable. Récipient en verre
Livré avec Cuillère.

061356



les pastas

l'emballage

Distram vous apporte tout son savoir faire, pour vous garantir la réalisation de délicieux cornets de pâtes.



BOITE CARTON FIRSMART

Colis de 500 boîtes.
Dimensions : 26 OZ 750 ml.
Boîte en carton pour pâtes et sauces.
Spéciale alimentaire. Compatible au micro-onde.

1312610PPT



BOITE CARTON FIRSMART 26 OZ

Colis de 500 boîtes.
750 ml
impr. PPT 2 couleurs «PASTA»

1312610PPT



ASSIETTE PUIZO

Vendu à la pièce.
En porcelaine hôtelière. Idéale pour les pâtes et les salades.

050702



FOURCHETTE

Colis de 100 fourchettes.
Taille 165 mm, 2,9 gr.
Fourchettes en plastiques blanches.

743



SERVIETTE BLANCHE

Paquet de 200 serviettes
Taille : 30 X 30 cm 1 Pli

768



Personnalisez vos boîtes pasta à votre effigie !

le matériel



BAIN-MARIE COMPACT 18 LITRES

Dimension : L350 P500 H300
- Avec résistance en contact direct avec l'eau pour une diffusion parfaite et rapide de la chaleur.
- Gain de temps dans la mise en température.
- Chaleur constante.



CUISEUR À PÂTES 1 PANIER

Dimension : L350 P500 H300
- Avec résistance en contact direct avec l'eau pour une diffusion parfaite et rapide de la chaleur.
- Gain de temps dans la mise en température.
- Chaleur constante.
- Idéal pour la cuisson de tous type de pâtes
- 2 x paniers 1/6 et 1x panier 1/3 fournis

les fingers food

originalité

rapidité

simplicité



GRISSINO TORINESE
sachet 1 ciuffi x 40 pezzi
Ambiant

4527



les fingers food

les bouchées fromage



BATONNET DE MOZZARELLA

Colis de 6 sachets de 1 kg.
Bâtonnets de mozzarella panés.
Cuisson Friteuse : 2 min env. à 175°C

MZ1



BATONNETS DE MOZZARELLA DIAVOLA

Colis de 3 sachets de 1 kg
Bâtonnets de mozzarella pané, à la saucisse de Bœuf Diavola. Pièces de 25 g. Cuisson friteuse : 175°C environ : 2:30 min.

59400



CHILI CHEESE NUGGETS

Colis de 6 sachets de 1 kg.
Un amuse-bouche fourré de véritable fromage Cheddar et aromatisé avec des herbes chiliennes épicées. La panure croustillante est savoureuse.
Cuisson friteuse : ± 3:30 min. 175°C

45103



PIMENTS FARCIS À LA CRÈME DE CHEDDAR

Colis de 6 sachets de 1 kg. Demi-piment jalapeño vert garni de fromage cheddar fondu et enrobé d'une chapelure croustillante à la pomme de terre. Pièces de 30 g.
Cuisson friteuse : ± 3:30 min. 175°C

CP1



BOUCHEE CAMEMBERT

Colis de 6 sachets de 1 kg.
Bouchée de camembert panée.
Cuisson 5 minutes au four à 250°C et 3 minutes à la friteuse à 180°C.

43501



BOUCHÉES TOMATE FETA

Colis de 3 sachets de 1 kg.
Fêta, tomates aromatiques séchées au soleil, dans une chapelure croustillante avec de bonnes herbes méditerranéennes. Pièces de 12-13 g.
Cuisson friteuse : 175°C - env. 2:30 min.

59260



les bouchées « Hot »



CRISPY HOT KICKS « SWEET & SPICY » ÉPICÉ PEPPADEW™ PEP

Colis de 3 X 1 kg
Le poivron Peppadew™ Peppers confère à cette bouchée au fromage crémeux une note douce et finement épicée. Cette combinaison enrobée d'une fine chapelure particulièrement croustillante ravira vos papilles.

8459200



CRISPY HOT KICKS « SPICY » PIQUANT PEPPADEW™ PEPPERS & HABANERO

Colis de 3 X 1 kg
Le poivron Peppadew se mêle avec force au piment Habanero dans un fromage crémeux et généreux, pour un mariage torride, le tout enrobé dans une fine panure croustillante : attention show devant !

8459300



CRISPY HOT KICKS « X-TREME » HOT HABANERO

Colis de 3 X 1 kg
Dans un petit palet croustillant, le mélange de piment Habanero et de fromage à la crème procurera aux plus téméraires une mémorable explosion des papilles : palais sensibles s'abstenir !

8459400



les fingers poulet

nuggets



CHICKEN NUGGETS

Colis de 6 sachets de 1 kg.
Chicken nuggets enrobés d'une pâte croustillante légère. Calibre 20-25g.
Cuisson friteuse : 170°C : 4 à 5 min

28NUGGET



CORNFLAKES CHICKEN NUGGETS

Colis de 10 sachets de 1 kg.
Nuggets de poulets enrobés d'une panure aux cornflakes. 25 g.
Friteuse : 175°C : 4 à 5 min

28CORN10



brochette



MINI BROCHETTE « SATAY »

Colis de 3 sachets de 2 kg.
Fabriqué avec la partie la plus tendre du filet de poulet,
Pièces de 35 g. Décongeler et servir
Pièces de 30 g.

4540



MINI BROCHETTE « BARBECUE »

Colis de 1 sachet de 3 kg.
Tendres filets de poulet, marinés barbecue, montés main sur un pic en bois.

28BBQ



goujon



GOUJON DE POULET NATURE

Colis de 6 sachets de 1 kg.
Filets de poulet tendres et juteux, cuits, recouverts d'une panure croustillante. Calibre 35-45g. Four : préparer le produit en état surgelé. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la puissance de l'appareil. Friteuse : 170°C : 3 et 4 min

19000



GOUJON DE POULET EPICE

Colis de 6 sachets de 1 kg.
Filets de poulet marinés avec des épices chili, cuits, recouverts d'une panure croustillante et épicée. Calibre 35-45 g. Four : préparer le produit en état surgelé. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la puissance de l'appareil. Friteuse : 170°C : 3 et 4 min

29000



Utilisez le même emballage que pour les frites !

idéal avec une sauce !



POCHETTE FRITES

2000 pièces

Carton blanc

140 g

363140



SAUCE BARON GEORG TEXAS 28™- ORIGINAL BBQ SAUCE

Pot de 3 L.

Signature américaine. Sauces barbecue avec une saveur de fumée Hickory.

30005



les fingers poulet

ailerons et manchons



AILES DE POULET RÔTIES BARBECUE

Colis de 5 sachets de 1 kg.
Ailes de poulet marinées dans une véritable sauce barbecue fumée.
Cuisson friteuse : 175°C pendant 4 à 5 min.

28WINGBBQ



CHICKEN WINGS TEX MEX

Colis de 6 sachets de 1 kg.
Ailes de poulet cuites – 2 phalanges aromatisées à partir d'un mélange subtil d'épices [curry, anis, coriandre, poivre de Cayenne] et d'aromates [ail, oignon]. Calibre 35-45g.
Cuisson friteuse : 175°C pendant 4 à 5 min.

28WINGS6



MANCHONS DE POULET

Colis de 2 x 2,5 kg.
Mini-pilons de poulet marinés, cuits, recouverts d'une panure croustillante. Calibre 45 -55 g.
Cuisson friteuse : 170°C : 4-6 min

28MAN



les rings



ONION RINGS RECONSTITUÉ

Colis de 6 sachets de 1 kg.
Beignets d'oignon reconstitué.
Pièce de 17 g env. 58 pièces env. par sachet de 1 kg.

OR2



CALAMAR RINGS

Colis de 10 sachets de 1 kg.
Rondelles de calamars frites, légères et croustillantes. 20 pièces de 25g env. en sachet de 0,5 kg.

4100



les fingers food

de la mer

NOUVEAU



FRITURE D'ANCHOIS

Colis de 3 sachets de 1 kg.
Spécialité du sud d'Italie.
Filets d'anchois panés.
Cuisson friteuse : 175°C
Pendant 2 min.

FRITANCH



NOUVEAU



MOULES PANÉES

Colis de 5 sachets de 1 kg.
Moules décortiquées et panées.
Cuisson friteuse : 175°pendant
4/5min.

COZ1



FISH DIP

Colis de 10 sachets de 1 kg.
Nuggets de filet de poisson (colin)
panés, pré-frits. 35 g.

4400



FISH & CHIPS TENDERS

Colis de 3 kg.
Finger de colin d'Alaska enrobé
d'une pâte au beignet type
Fish&Chips. 35 g, env. 10/11cm.

5300



les végétariens

NOUVEAU



MÉLANGE D'ARANCINI

Colis de 3 sachets de 1 Kg
Boules de riz farcies, spécialité
typique Sicilienne. au four préchauf-
fé (200°C): cuire pendant environ 10
minutes

CH1



NOUVEAU



BEIGNET DE FLEURS DE COURGETTE

Colis de 3 sachets de 1 kg. Fleurs de
courgette panées, spécialité du sud
de l'Italie. Cuisson friteuse : 170°C
pendant 5 min.

FZ4



NOUVEAU



BÂTONNETS DE LÉGUMES PANÉS

Colis de 5 sachets de 1 Kg.
Courgettes, aubergines, carottes,
oignons, poivrons rouges et verts
panés. Cuisson friteuse 175°C pendant
4/5 min.

OMP1



NOUVEAU



BÂTONNETS DE POLENTA PANÉE

Colis de 5 sachets de 1 kg.
Polenta découpée en bâtonnets
et aromatisée au romarin. Cuisson
friteuse : 175°C pendant 2min environ.

HH16



POTATOES

Colis de 4 sachets de 2,5 kg.
Quartiers de pommes de terre épicés.
Cuisson friteuse : plonger les quartiers
précuits pendant 3 à 4 mn à 180°C

36012



les fingers food

les sauces



COUPELLE DE SAUCE INDIVIDUELLE

Colis de 120 coupelles.

Coupelles de 20 g.

Sauces disponibles : Barbecue, mayonnaise, ketchup, tartare, curry.

20BBQ, 20MAY, 20KET, 20TART120, 20CURRY120



l'emballage



POT « CHICKEN BOX »

Colis de 258 Pièces avec couvercles.
Dimensions : 85 OZ.

Un pot résistant aux graisses permettant, de par sa capacité, de transporter des morceaux de poulet frit. Pot pour 16 à 24 Fingers Food.

8000176



BARQUETTE EN PULPE AVEC COUVERCLE

Colis de 250 pièces.

Dimensions : 200 mm x 145 mm x 80 mm. Comme tous les produits en pulpe, ces barquettes sont biodégradables, compostables et aussi micro-ondables !

32402015



FRITEUSE

Dimension: L300 P500 H300

FRITEUSE A POSER BON RAPPORT VOLUME PUISSANCE

- Tableau de «bord» en façade : pour un accès plus facile du réglage (ex : thermostat), pour 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-anti débordement grâce aux pans inclinés.
- Zone froide à pans inclinés pour guider les résidus.
- Façade avec thermostat de sécurité d'accès, ainsi que le bec de vidange amovible.
- Positionnement du panier facile.
- Minuterie de série.

7 litres 3500W

BOÎTE « TAKE AWAY »

Une boîte jetable pratique pour emballer, notamment les fingers food - un format rectangulaire adapté au remplissage de ces produits et une fermeture facilitée par la conception de cet emballage jetable pour un gain de temps optimal.



SMALL

Colis de 750 pièces.

Boîte en carton, Dimensions : L 114 x l 73 x H 45, 4 à 6 fingers food

333114



MEDIUM

Colis de 750 pièces.

Boîte en carton, Dimensions : L 114 x l 73 x H 45, 4 à 6 fingers food.

333135



XXL

Colis de 450 pièces.

Boîte en carton, Dimensions : L 114 x l 73 x H 45, 4 à 6 fingers food.

333140



CÔNES FISH & CHIPS

Colis de 1500 pièces.

Idéal pour la vente à emporter de tapas, les cônes sont en papier ingraissable résistant aux sauces et matières grasses. Disponibles en plusieurs tailles, en kraft brun ou à motif de papier journal. Ils sont aussi personnalisables à vos couleurs.

74124



les desserts



les desserts

les desserts mono-portion



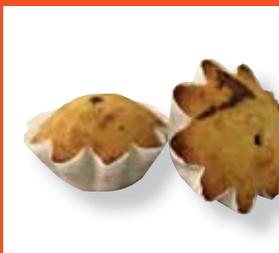
MUFFIN DOUBLE CHOCOLAT
Colis de 24 gâteaux.
Gâteau au chocolat [75 g] avec inclusion de pépites de chocolat.
Emballage individuel.
58MUF600



MUFFIN AUX MYRTILLES
Colis de 24 gâteaux.
Gâteau avec inclusion de myrtilles [75g]. Emballage individuel.
58MUF207



BROWNIE CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN
Colis de 100 gâteaux.
Gâteau au chocolat [80g] avec inclusions de noix de pécan.
Emballage individuel.
58BROWNEMB



MANDISES AU CHOCOLAT
Colis de 60 gâteaux.
Petit muffin [75g], cœur coulant au chocolat. Emballage individuel.
58MANDISE



COOKIES CHOCOLAT AU LAIT
Colis de 54 gâteaux.
Pâte à cookie moelleuse, avec des morceaux de chocolat au lait. [53g]
Emballage individuel.
58COOK200



COOKIES DOUBLE CHOCOLAT
Colis de 54 gâteaux.
Pâte à cookie moelleuse au chocolat noir, avec des morceaux de chocolat au lait. [53g] Emballage individuel.
58COOK600



COOKIES CHOCOLAT BLANC
Colis de 54 gâteaux.
Pâte à cookie moelleuse, avec des morceaux de chocolat blanc. [53g]
Emballage individuel.
58COOK300



NOUVEAU
TIRAMISU MASCARPONE
Colis de 10 gâteaux.
Tiramisu de 120 g.
La célèbre pâtisserie Italienne : Mascarpone, boudoirs, Œufs, sucre, café et marsala.
8289



NOUVEAU
PANCAKES AU BEURRE
Colis de 54 gâteaux.
Pâte à cookie moelleuse, avec des morceaux de chocolat blanc. [53g]
Emballage individuel.
7309



les desserts

les tartes



GATEAU BASQUE

Colis de 2 tartes de 1 kg.
Crème pâtissière à l'amande amère
sur une pâte sablée pur beurre.
Diamètre 25 cm. Découpée 8 parts.

56002



TARTE NOIX DE COCO INTENSE

Colis de 2 tartes de 1 kg.
Marmelade de noix de coco riche
en crème & pulpe de coco, décor de
coco râpée. Diamètre 25 cm.

56005



TARTE AUX MYRTHILLES

Colis de 2 tartes de 900 g.
Myrtilles entières sur une crème
frangipane. Diamètre 25 cm.

56009



TARTE AUX POMMES

Colis de 2 tartes de 1 kg.
Marmelade de noix de coco riche
en crème & pulpe de coco, décor de
coco râpée. Diamètre 25 cm.

56004



TARTE ANANAS COCO

Colis de 2 tartes de 950 g.
Tranches d'ananas et crème riche en
pulpe de coco. Diamètre 25 cm.

56013



les tartelettes



TARTELETTE CITRON MERINGUEE

Colis de 18 tartelettes de 130 g.
Diamètre 11 cm. Crème citron et
meringue Italienne sur un fond de
pâte à tarte.

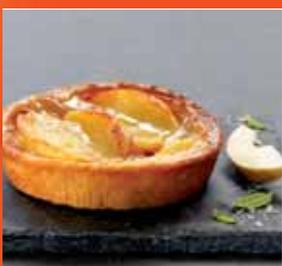
56014



TARTELETTE FRAMBOISE MERINGUEE

Colis de 18 tartelettes de 130 g.
Diamètre 11 cm. Crème framboise et
meringue Italienne sur un fond de
pâte à tarte.

56017



TARTELETTE POMMES COMPOTE AMANDES

Colis de 27 tartelettes de 130 g.
Diamètre 11 cm. Compote de pommes
aux amandes et tranche de pommes
sur un fond de pâte à tarte.

56015



TARTELETTE FIGUES AMANDES

Colis de 27 tartelettes de 125 g.
Diamètre 11 cm. Crème d'amande et
figues fraîches sur un fond de pâte
à tarte.

56018



les glaces

Häagen-Dazs



Pots de 500 ml
vendu par colis de 8

Pots de 100 ml
vendu par colis de 24



Bâtonnets de 90 ml
vendu par colis de 24



Cream crisp de 90 ml
vendu par colis de 18

Tous les parfums son disponibles sur pré-commande ou sur plateforme.
Pour découvrir toutes les dernières nouveautés, contactez notre équipe : 04 78 20 03 01
contact@distram.com

le portage à domicile

le froid



SAC THERMIQUE PETIT MODELE POUR BOISSONS

Dimensions : 32 x 28.75 x 23 cm.
Sac petit modèle rouge avec cloison rigide amovible, pour le transport de vos boissons et de vos salades.

SAC



SAC THERMIQUE POUR PRODUIT FRAIS

Dimensions : 50 x 35 x 33 cm.
Sac rouge avec cloison rigide amovible, pour le transport de vos boissons et de vos salades.

94TBHBCLARGE



SAC ISOTHERME COLD XL

Dimensions : 51 x 33 x 31 cm.
Système de transport bleu souple Isotherme dédié au transport de produits froids et surgelés. Il est idéal pour livrer des repas complets froids ou produits surgelés. Contenant ce 50 l.

360050

*Personnalisez vos caissons sur simple demande.
Nous réalisons vos messages publicitaires*

le chaud



POCHE THERMIQUE CORDURA PETIT FORMAT

Dimensions : 41 X 41 X 16 cm.
Pochette de livraison en Cordura très résistant. Evite à la pâte de trop s'humidifier, isolation parfaite pour conserver au chaud la pizza. Fermeture velcro. Coloris rouge. 100% lavable en machine. (3 pizzas en 40 cm ou 5 pizzas en 31 cm. H. 4 cm).

94340



SAC LIVRAISON THERMIQUE NOIR

Dimensions 38 x 21 x 28 cm.
Sacoche de livraison noire rectangulaire pour le transport de vos plats cuisinés chauds.

94000

le transport



POCHE THERMIQUE CORDURA GRAND FORMAT

Dimensions : 50 x 50 x 18 cm.
Pochette de livraison en Cordura très résistant. Evite à la pâte de trop s'humidifier, isolation parfaite pour conserver au chaud la pizza. Fermeture velcro. Coloris rouge. 100% lavable en machine. (2 pizzas en 50 cm, 5 pizzas en 40 cm ou 7 pizzas en 31 cm. H. 4 cm).

94350



CAISSON GRAND MODELE POUR 2 ROUES

Dimensions 57,5 x 54 x 45 cm.
Caisson en polyéthylène rouge prévu pour s'adapter sur les mobylettes et les scooters de livraison à domicile. 8 kg. Existe en couleur bleu, orange, jaune. Sur Devis. Contactez-nous.

CAISSONGM

Existe en couleur bleu, orange, jaune. Sur Devis. Contactez-nous.

le portage à domicile

les chauffantes

Nouveau concept permettant le respect de la liaison chaude : la pizza reste chaude et croustillante (63°C à coeur) pendant 30 mn et ne ramollit pas ...

Le produit reste à température même si la prise en charge par votre livreur n'est pas immédiate.

Faible consommation d'énergie (33 W)

Nettoyage facile.

DES CLIENTS TOUJOURS SATISFAITS !!!



SAC DE LIVRAISON THERMIQUE CHAUFFANT PIZZA

Peut contenir 2 pizzas Ø 40cm
ou 3 pizzas Ø 31cm
34 W - 12 V

96SAC

ECHELLE CHAUFFANTE

Equipée de 4 ou 5 étagères et de
4 ou 5 sacs livraisons «chauffants»

165 x 65 x 50 cm

136W - 240 V

96ECHELLE



SAC DE LIVRAISON THERMIQUE CHAUFFANT PLATS CUISINÉS «CURRY BAG»

Pour transporter vos plats cuisinés, sandwich chaud, kebab, riz, pâtes, poulet, tex mex, paella ...

Dim 36 x 36 x 40 cm

34W - 12 V

96SACCURRY



TRANSFORMATEUR 3 ENTRÉES

Pour allume cigare

96TA

Pour prise électrique

96TP



Conditions Générales de Vente

• INTRODUCTION

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.

• RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ/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.

• CONDITIONS DE RÉGLEMENT

Pour tout nouveau client ne possédant pas un compte ouvert en nos livres, le paiement se fera en contre remboursement. Pour l'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.

• CONDITIONS DE LIVRAISONS/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 de 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.

• 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.

• STOCK

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

• RETOUR

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

• ATTRIBUTION DE JURIDICTION

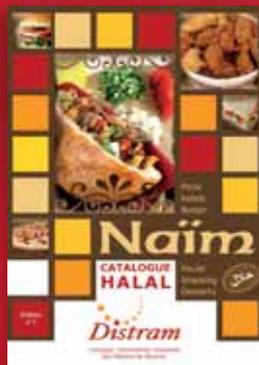
En cas de contestation, le Tribunal de commerce de Lyon est seul compétent.

Retrouvez toute notre actualité sur
www.distram.com

promotions en cours, nouveautés produits,
présence sur un salon, sortie d'un nouveau concept...

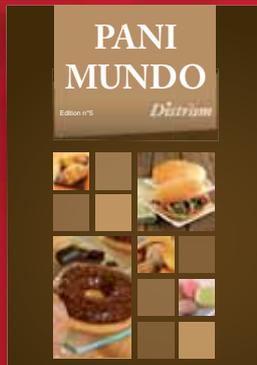


NOS CATALOGUES



Naïm

Distram vous propose une gamme complète pour la restauration rapide de produits garantis halal.



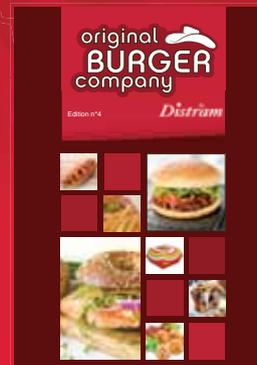
Pani Mundo

Vous propose tous les pains pour les sandwiches, la viennoiserie, les desserts...



L'Italien

Vous propose tous les antipasti, les charcuteries, les pâtes, les fromages, les sauces, les huiles, les farines, les desserts, les glaces....



BURGER

Vous propose tous les pains, les steak, appetizer, les wraps, les fromages, les sauce, les épices, les garnitures, les desserts, les emballages, le matériel....



Chicken time

Tout l'univers du poulet pour les professionnels : nuggets, des wings, des goujons de poulet panés, des manchons de poulet panés ...



N'hésitez pas à nous contacter pour que nous vous accompagnons dans la préparation de toutes vos recettes burgers. Nous sommes experts en gestion des coûts et mise en place de recettes et procédures.

Des réponses à vos questions au 04 78 20 03 01 et par mail à contact@distram.com

Découvrez aussi notre show room ainsi que notre espace de vente dédié aux concepts alimentaires du monde dans notre magasin cash situé au :

8 rue du Mâconnais - 69800 Saint Priest ou sur internet. - www.distram.com

Distram

Concepts Alimentaires Innovants
des Métiers de Bouche

contact@distram.com

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

Distram

Concepts Alimentaires Innovants
des Métiers de Bouche

first.bordeaux@wanadoo.fr

RUE J.R GUYON - ZI
33310 LORMONT CEDEX 33
TÉL. 05 56 31 66 57
FAX. 05 56 74 60 42

Distram

Concepts Alimentaires Innovants
des Métiers de Bouche

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