

KADI⁺

TOUT SIMPLEMENT LA *Qualité*

LA GAMME DES PRODUITS KADI POUR LA RESTAURATION



EXP. DES SYMBOLES

INDICATIONS DE PRÉPARATION

	Poêle
	Combisteamer
	Friteuse
	Four micro-ondes
	Cocotte
	Four
	Gril

HUILE DE FRITURE

 Nos produits seront exclusivement frits à l'huile de tournesol depuis 2016.

STOCKAGE

 Produits surgelés: stocker à une température inférieure ou égale à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé et consommer sans attendre.

 Produits réfrigérés: stocker à une température entre +2°C et +6°C (GALA entre +2°C et +4°C).



SPÉCIFICATIONS DE PRODUITS

Toutes les spécifications sont disponibles sur <https://trustbox.gs1.ch>



ECO-SCORE® BY BEELONG

Pour une sélection de produits respectueuse de l'environnement. L'impact environnemental de nos produits a été mesuré avec ECO-SCORE® by Beelong. Pour plus d'informations sur le score des produits KADI, veuillez consulter: <https://www.kadi.ch/fr/services/downloads>
Pour plus d'informations sur ECO-SCORE® by Beelong, veuillez consulter: www.beelong.ch



INDICATIONS

-  Ovo-lacto-végétarien = avec du lait et des œufs
-  Lacto-végétarien = avec du lait, sans œufs
-  Ovo-végétarien = avec des œufs, sans lait
-  Vegan = purement végétal

LABELS



Le logo Suisse Garantie est le gage de la meilleure qualité suisse.



V-Label « végane » : le label de qualité pour les produits végans, attribué par Swissveg



V-Label « végétarien » : le label de qualité pour les produits végétariens, attribué par Swissveg



Les produits bio labélisés avec le Bourgeon sont conformes aux directives strictes de Bio Suisse.

PRODUITS NON RÉFRIGÉRÉS

Produits pasteurisés: conserver à température ambiante. A conserver au réfrigérateur après ouverture et à consommer dans les 2 ou 3 jours.

ELITE

Les produits Elite de KADI font l'objet d'une cuisson particulièrement douce et sont pasteurisés. Les produits doivent être stockés à une température entre +2°C et +6°C.

GALA

Les frites Gala de KADI sont emballées sous atmosphère contrôlée et peuvent être conservées au réfrigérateur à une température entre +2°C et +4°C pendant 24 jours (à dater de la production).

INDICATIONS DE POIDS

Les indications de poids unitaires ne sont que des valeurs approximatives.

CGV

Les conditions générales de vente (CGV) de KADI SA s'appliquent. Les CGV actuellement en vigueur sont disponibles sur notre site Internet www.kadi.ch

CONTACT

KADI SA
CH-4900 Langenthal
Tél. 062 916 05 00
info@kadi.ch



A PROPOS DE KADI



- Saveur garantie au quotidien
- Les conseils de Samy
- Fournitures pratiques

Pages

4
—
7

POMMES FRITES



- Frites de pleine lune
- SUPER-CRISP
- KADI terroir
- Express Frites
- Frites réfrigérées
- Frites surgelées
- Cuts
- Crispy Sticks
- Produits Sweet Potato

Pages

8
—
21

RÖSTI



- Rösti prêts à l'emploi
- Elite Rösti
- Rösti Portions
- Rösti Frites
- Rösti Croquettes
- Vol-au-vent de Rösti
- Rösti Patty
- Rösti Toast
- Rösti Fourrés
- Rösti Tartelettes
- Rösti Snack

Pages

22
—
27

SPÉCIALITÉS DE POMMES DE TERRE



Réfrigérées

- Elite pommes de terre
- Salade de pommes de terre
- Gratin

Surgelés

- Gratin
- Produits coupés
- Produits réalisés avec de la pâte
- Gnocchi

Pages

28
—
35

SPÉCIALITÉS INTERNATIONALES



- Rouleaux de printemps
- Samosas
- Jalapeños

- Falafel
- Polente demi-lune
- Capuns

Pages

36
—
43

OMELETTES



- Omelettes nature
- Omelettes fines herbes
- Omelettes épinards à la crème

Pages

44
—
46



SAVEUR GARANTIE AU QUOTIDIEN

Fabricante de produits à base de pommes de terre et d'autres spécialités surgelées, nous nous engageons depuis 1951 pour la gastronomie suisse. Nos environ 180 collaboratrices et collaborateurs veillent chaque jour à la grande qualité des produits KADI et à leur distribution. Des cuisiniers enthousiastes en concoctent jour après jour les plats préférés des Suisses.

UNE QUALITÉ GARANTIE

Pour nous, la qualité, c'est l'association optimale de recettes confirmées et éprouvées de longue date, de matières premières cultivées et sélectionnées avec soin et du recours aux toutes dernières technologies. Pour cela, nous utilisons les produits frais de fournisseurs de confiance.

DES INNOVATIONS POUR DE NOUVEAUX BESOINS

Depuis plus de 70 ans, nous sommes pionniers dans la fabrication de produits surgelés innovants. Être innovant signifie pour nous bien comprendre les besoins de nos clients. Les produits SUPER-CRISP, par exemple, aident à augmenter la rentabilité en cuisine. De plus, nos frites croustillantes satisfont nos clients.

UN DIALOGUE PERMANENT

Nous partageons avec les cuisiniers la passion des bonnes denrées alimentaires. Nos conseillers de vente expérimentés et notre équipe du service clientèle sont les garants d'un conseil de grande qualité. En concertation avec les clients, ils trouvent des solutions gastronomiques personnalisées et prometteuses.

L'ENGAGEMENT POUR LA GASTRONOMIE

Chez KADI, nous nous engageons pour que la qualité, la volonté de s'investir et l'enthousiasme restent demain encore des facteurs de succès pour le métier de cuisinier et la gastronomie suisse. C'est la raison pour laquelle nous avons créé le Cuisinier d'Or voici plus de 30 ans. Ce concours culinaire prestigieux se déroule tous les deux ans et il est devenu un rendez-vous incontournable du secteur de la gastronomie suisse. La promotion des jeunes talents nous tient aussi à cœur. C'est la raison pour laquelle nous soutenons par exemple «gusto», le concours de cuisine pour apprentis.

LES CONSEILS DE SAMY



DES CONSEILS POUR LA FRITURE

- Les produits à base de pommes de terre surgelées doivent toujours être frits directement, autrement dit sans les décongeler, dans une proportion de 1 pour 10 (10 litres de matière grasse pour 1 kg de produit à frire).
- Respecter les températures de friture indiquées (jusqu'à 175 °C max. selon les produits).
- La température de la matière grasse ne doit pas trop baisser, car certains produits peuvent éclater, notamment ceux réalisés avec de la pâte. Les produits frits à trop basse température absorbent trop de matière grasse et le bain de friture s'altère plus vite.
- Respecter les temps de friture indiqués. Réduire éventuellement le temps de cuisson et enlever les éléments trop foncés ou noirs.
- À ne cuire impérativement qu'en un seul bain de friture.
- La durée de vie du bain de friture diminue considérablement lorsqu'on y prépare des mets épicés.
- Ne choisir que des matières grasses aptes à des températures très élevées (p.ex. huile de tournesol high oleic, graisses de friture).
- Ne pas trop remplir le panier à friture, ce qui prolonge le temps de cuisson. Les produits absorbent plus de matières grasses et le bain de friture se dégrade plus rapidement.
- Ne jamais assaisonner par dessus de la friteuse.
- Filtrer le bain de friture tous les jours.
- Lorsque la friteuse refroidie n'est pas utilisée, la recouvrir pour protéger le bain de friture de la lumière, de l'air et de la poussière.
- N'allumer la friteuse qu'en cas d'utilisation. Un long maintien au chaud peut nuire au bain de friture.

UN BAIN DE FRITURE ALTÉRÉ SE RECONNAÎT AUX INDICES SUIVANTS

- Mousse abondante en surface (comme celle de la bière).
- Abaissement du point de fumée (dès 170 °C).
- Fumée âcre irritant les yeux et les muqueuses.
- Odeur et goût désagréable du produit frit.
- Résultat négatif du test de l'appareil (valeur limite: TPM 27 %).
- Nettoyer régulièrement et minutieusement la friteuse et la rincer plusieurs fois. Attention! Les résidus de détergents détruisent la matière grasse et peuvent générer une mousse abondante.
- Vérifier régulièrement la fiabilité du thermostat à l'aide d'un thermomètre.

COMMENT MANIPULER LES PRODUITS SURGELÉS

- Conserver le produit dans le carton ou le sachet d'origine au congélateur – l'emballage protège le produit de l'endommagement.
- Ne pas poser les cartons à l'envers ou sur le côté: pour des raisons de qualité, les emballages ne sont pas entièrement remplis, donc ils bougent facilement à l'intérieur des cartons, ce qui peut les endommager.
- Ne jamais poser les cartons ou sachets directement sur le sol du congélateur ou de la chambre froide et toujours resceller les sachets après ouverture pour éviter les brûlures par le froid.
- Ne pas recongeler les produits décongelés, car ils pourraient s'abîmer. Les produits recongelés peuvent également se dessécher, présenter des brûlures de congélation et leur goût peut changer, ils peuvent en outre éclater ou brûler lors de la préparation.
- La bonne température de stockage se situe entre -18°C et -20°C .

FOURNITURES PRATIQUES



KADI Food Barquettes
N°d'art 07202, (105 x 65 x 47 mm)



KADI Cornets
N°d'art 07212, (20x20 cm)



POMMES FRITES

Impossible de les bannir de nos cuisines! Au fil du temps, nous avons créé de nombreuses variétés de ces petits bâtonnets précuits si appréciés. Nous proposons donc plusieurs coupes différentes, des produits avec ou sans peau, et des innovations comme Frites de pleine lune, Express Frites, SUPER-CRISP et KADI terroir.

*Polyvalence
et saveur*





FRITES DE PLEINE LUNE

DES POMMES FRITES FABRIQUÉES EN HARMONIE AVEC LA NATURE: PLEINE FORCE, PLEINE NATURE.



Les pommes de terre utilisées proviennent des alentours immédiats de KADI: la distance entre l'usine productrice de pommes frites et le champ de pommes de terre est toujours inférieure à 10 kilomètres.



Pommes de terre 100 % Suisses, huile de tournesol 100 % Suisse: nos Frites de pleine lune portent le label Suisse Garantie.



Pour leur production, nous utilisons de l'électricité issue de la production hydro-électrique suisse.



Fonds Nature KADI: pour chaque portion de Frites de pleine lune vendue, nous investissons 10 centimes dans la nature suisse de demain – afin de contribuer à sa préservation.



Le carton est certifié FSC.



Les produits imprimés utilisés pour les Frites de pleine lune préservent les ressources naturelles, car une attention toute particulière à ce qu'aucun déchet ne soit généré lors du processus de fabrication.



Toutes les étapes de la production de nos Frites de pleine lune se déroulent en parfaite harmonie avec la nature. La mise en terre, la récolte et la transformation des pommes de terre sont planifiées en fonction des phases lunaires les plus propices.



Préfit		Stockage		Allergènes/ Remarques
oui	non	🌿	❄️	
●		●		✓

FRITES DE PLEINE LUNE 7 x 12 mm, Suisse Garantie, avec pelure



N°d'art 03055

Poids 5 x 1 kg

Ingr. principaux

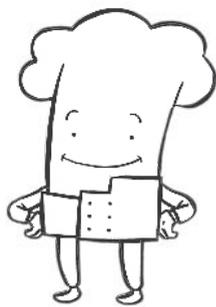
Pommes de terre suisses, huile de tournesol suisse

Préparation

🕒 175 °C, 3–4 min.

🔥 Four à chaleur tournante
200 °C, 18–20 min.

🔥 Chaleur sup. et inf.
220 °C, 20–23 min.



Pour plus d'informations sur
le Fonds Nature KADI:
www.vollmondfrites.ch/fr/durabilite



KADI
NATUR
FONDS



LE FONDS NATURE KADI – 10 CT. PAR PORTION POUR LA NATURE SUISSE DE DEMAIN

On ne peut produire de bons aliments qu'en harmonie avec la nature: il est essentiel de préserver à long terme l'équilibre de la nature pour que des plantes aussi précieuses que les pommes de terre puissent continuer à se développer dans le sol et à être transformées en frites. Voilà pourquoi nous avons créé le Fonds Nature KADI: Pour chaque portion de Frites de pleine lune (env. 200 g) vendue, nous investissons 10 centimes dans la nature suisse de demain – afin de contribuer à sa préservation.

Les sommes ainsi versées au Fonds Nature KADI profitent à la nature suisse. KADI fait régulièrement don de ces sommes au projet «Natur verbindet – Connexions Naturelles» du WWF Suisse. Ce projet à l'échelle nationale permet d'améliorer la situation écologique de l'agriculture et, ainsi, de contribuer au maintien de la biodiversité grâce à du bénévolat. Son objectif principal est de rétablir la connexion entre l'agriculture, la communauté et la biodiversité.

KADI gère et contrôle les sommes versées dans le Fonds Nature. Les restaurateurs et leurs clients n'ont pas à s'en occuper et n'assument ni coûts supplémentaires ni charges administratives.

SUPER-CRISP

Le secret de cet enrobage croustillant s'appelle «coating», notre procédé secret pour obtenir une enveloppe croustillante ultrafine. Cela fait les produits KADI SUPER-CRISP le plus croustillant des accompagnements à base de pommes de terre que l'on trouve sur le marché.

COUP D'ŒIL SUR LES AVANTAGES*

- Plus de portions servies: la cuisson étant plus rapide, il est possible de servir un plus grand nombre de portions par heure.
- Plus faible consommation d'huile: l'enrobage croustillant préserve la saveur de la pomme de terre et empêche l'huile de friture de pénétrer à l'intérieur des frites. Les restauratrices et restaurateurs économisent donc de l'huile de friture, et les clientes et clients savourent des frites plus digestes.
- Le temps de friture est plus court et, comme l'enrobage croustillant retient la chaleur, les frites restent plus longtemps chaudes et croustillantes.
- Cuisson au four possible: les produits SUPER-CRISP se préparent parfaitement au four, ce qui représente un avantage considérable pour les grands groupes et banquets ou pour les établissements qui ne possèdent pas de friteuse.

		Préfrit		Stockage		Allergènes / Remarques	
		oui	non				
	SUPER-DIPPER FRITES avec pelure à l'enrobage croustillant N°d'art 03199 Poids 2x2,5 kg Ingr. principaux Pommes de terre, couverture d'amidon Préparation 175°C, 3,5–4,5 min. 200°C, 16–20 min.	 		●	●		
	SUPER-CUTS avec pelure à l'enrobage croustillant N°d'art 03188 Poids 2x2,5 kg Ingr. principaux Pommes de terre, couverture d'amidon Préparation 175°C, 3–4 min. 200°C, 15–20 min.			●	●		
	SUPER-FRITES ONDULÉE 9x9 mm, avec pelure à l'enrobage croustillant N°d'art 03171 Poids 2x2,5 kg Ingr. principaux Pommes de terre, couverture d'amidon Préparation 175°C, 2,5–3,5 min. 200°C, 7–9 min.			●	●		

*Les SUPER-FRITES coupe ondulée ont été testées en comparaison des frites KADI coupe normale.

		Préfit		Stockage		Allergènes/ Remarques
		oui	non			
<p>SUPER-FRITES 8x8mm, à l'enrobage croustillant</p>  <p>N°d'art 03170 Poids 4x2,5kg Ingr. principaux Pommes de terre, couverture d'amidon Préparation 175°C, 3-4 min. 180°C, 14-16 min.</p> 	●		●			
<p>SUPER-COUNTRY FRITES 12x12mm, avec pelure à l'enrobage croustillant</p>  <p>N°d'art 03165 Poids 4x2,5kg Ingr. principaux Pommes de terre, couverture d'amidon Préparation 175°C, 4,5-5,5 min. 200°C, 17-19 min.</p> 	●		●			
<p>PAPRIKA FRITES 9x9mm, à l'enrobage croustillant aromatisé</p>  <p>N°d'art 03180 Poids 2x2,5kg Ingr. principaux Pommes de terre, couverture d'amidon épicée Préparation 175°C, 3-4 min. 200°C, 10-14 min.</p> 	●		●		Gluten 	
<p>WEDGES avec pelure à l'enrobage croustillant aromatisé</p>  <p>N°d'art 03187 Poids 2x2,5kg Ingr. principaux Pommes de terre, couverture d'amidon épicée Préparation 175°C, 3-4 min. 200°C, 15-20 min.</p> 	●		●		Gluten 	
<p>WEDGES AU ROMARIN avec pelure à l'enrobage croustillant aromatisé</p>  <p>N°d'art 03177 Poids 2x2,5kg Ingr. principaux Pommes de terre, couverture d'amidon épicée Préparation 175°C, 3-4 min. 200°C, 15-20 min.</p> 	●		●		Gluten 	

KADI TERROIR

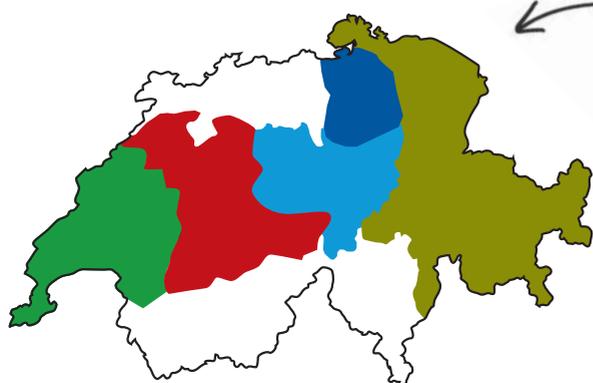
La proximité locale inspire confiance. C'est la raison pour laquelle nous misons sur les produits régionaux. De plus en plus de clients veulent savoir ce qu'ils mangent et connaître la provenance des matières premières. Les restauratrices et restaurateurs veulent de plus en plus répondre à ce besoin. KADI est le premier producteur de frites de Suisse qui a identifié cette demande et a lancé des frites régionales sous la marque KADI terroir.

COUP D'ŒIL SUR LES AVANTAGES

- Un produit convenance surgelé régional pour la gastronomie.
- Un produit unique, grâce à son caractère «fait maison» et au traitement avec peau qui le rendent reconnaissable d'emblée.
- Enrichissement de l'offre de menus régionaux avec l'accompagnement préféré des Suisses.
- Un moyen pour les restauratrices et restaurateurs d'être perçus comme des spécialistes des produits régionaux et de convaincre aussi bien les clientes et clients de longue date que la clientèle nouvelle.

LES PRODUITS

Frites Région Léman, Bärner Frites, Innerschwiizer Frites, Züri Frites et Ostschwiizer Frites – l'accompagnement préféré des Suisses est fabriqué avec des pommes de terre cultivées exclusivement dans la région et de l'huile de tournesol 100 % suisse. Grâce à la peau et à la coupe inimitable, elles ressemblent à des produits faits maison.



*D'ici pour ici!
Pour en savoir plus
sur les frites du terroir:
www.kaditerroir.ch*



Préfit		Stockage		Allergènes/ Remarques
oui	non	👉	❄️	
●			●	✓
●			●	✓
●			●	✓
●			●	✓
●			●	✓

FRITES RÉGION LÉMAN 7x10 mm, avec pelure

N°d'art 03027

Poids 4x2,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre de la région du Léman,
huile de tournesol suisse

Préparation

🕒 175°C, 3–4 min.



BÄRNER FRITES 7x10 mm, avec pelure

N°d'art 03025

Poids 4x2,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre de la région de Berne,
huile de tournesol suisse

Préparation

🕒 175°C, 3–4 min.



INNERSCHWIIZER FRITES 7x10 mm, avec pelure

N°d'art 03029

Poids 4x2,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre de la région de Suisse centrale,
huile de tournesol suisse

Préparation

🕒 175°C, 3–4 min.



ZÜRI FRITES 7x10 mm, avec pelure

N°d'art 03026

Poids 4x2,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre de la région de Zurich,
huile de tournesol suisse

Préparation

🕒 175°C, 3–4 min.



OSTSCHWIIZER FRITES 7x10 mm, avec pelure

N°d'art 03028

Poids 4x2,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre de la région de Suisse orientale,
huile de tournesol suisse

Préparation

🕒 175°C, 3–4 min.



EXPRESS FRITES

Économiser du temps et de l'argent avec KADI Express Frites: la préparation en seulement 90 secondes des pommes frites «express» n'est pas seulement un atout pendant les heures d'affluence. En effet, avec les Express Frites de KADI, les restauratrices et restaurateurs doublent le nombre de portions par heure sans investissement supplémentaire en personnel ou en équipement et économisent aussi de l'huile, ainsi que des frais de marchandise. Les KADI Express Frites offrent donc de nombreux avantages!

In nur
90 Sek.
servierbereit.

Halbierte Frittierzeit = doppelte Portionenleistung*

25 %
gesteigerte
Ergiebigkeit der
Pommes Frites
durch reduzierten
Frittierverlust*

20 %
profitabler
dank Einsparung
von Frittieröl
und Energie*



*Toutes les comparaisons ont été établies en rapport avec des frites finement découpées telles qu'on les trouve habituellement sur le marché.

EXPRESS FRITES 7x7 mm, avec pelure à l'enrobage croustillant



N°d'art 03195

Poids 5x2 kg

Ingr. principaux

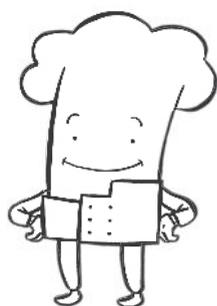
Pommes de terre, couverture d'amidon

Préparation

175 °C, 90 sec.



Préfit		Stockage		Allergènes/ Remarques
oui	non	🌡️	❄️	
●			●	



Plus d'informations sous
www.expressfrites.ch



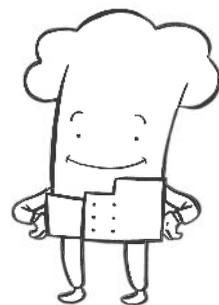
				Pré-frit		Stockage		Allergènes/ Remarques
				oui	non			
GALA FRITES 8x8 mm		N°d'art 01051 Ingr. principaux Préparation	Poids 4x2 kg Pommes de terre 175 °C, 2,5 – 3,5 min.					
FRITES COUPE FINE 7x7 mm		N°d'art 03006 Ingr. principaux Préparation	Poids 4x2,5 kg Pommes de terre 175 °C, 3 – 4 min.					
FRITES COUPE NORMALE 9x9 mm		N°d'art 03014 Ingr. principaux Préparation	Poids 4x2,5 kg Pommes de terre 175 °C, 3 – 4 min.					
FRITES JUMBO 12x12 mm		N°d'art 03049 Ingr. principaux Préparation	Poids 2x2,5 kg Pommes de terre 175 °C, 4,5 – 5,5 min.					
ALLUMETTES 5x5 mm		N°d'art 03200 Ingr. principaux Préparation	Poids 2x2,5 kg Pommes de terre 175 °C, 2,5 – 3 min.					
TWISTER FRITES en forme de spirales		N°d'art 03000 Ingr. principaux Préparation	Poids 4x2,5 kg Pommes de terre 175 °C, 2,5 min.					

				Préfit		Stockage		Allergènes/ Remarques
				oui	non	👉	❄️	
COUNTRY FRITES 12 x 12 mm, avec pelure 	N°d'art 03050 Ingr. principaux Préparation	Poids 4x2,5 kg Pommes de terre 🕒 175 °C, 5 – 6 min.		●				✓ 
USA FRITES 8x8 mm, Suisse Garantie, avec pelure 	N°d'art 03235 Ingr. principaux Préparation	Poids 4x2,5 kg Pommes de terre suisses 🕒 175 °C, 3 – 4 min.		●				✓ 
BIO FRITES 7 x 10 mm, Bio Suisse Bourgeon, avec pelure 	N°d'art 03040 Ingr. principaux Préparation	Poids 2x2,5 kg Pommes de terre suisses Bio 🕒 175 °C, 3 – 4 min.		●				✓ 
CUTS avec pelure 	N°d'art 04177 Ingr. principaux Préparation	Poids 2x2,5 kg Pommes de terre 🕒 175 °C, 3 – 4 min.		●				✓ 
CRISPY STICKS 	N°d'art 04120 Ingr. principaux Préparation	Poids 4x1,25 kg Pommes de terre 🕒 175 °C, 1 – 1,5 min. 🕒 180 °C, 8 – 9 min.		●				● Produits laitiers Gluten Produits à base d'œufs OLY 
SWEET POTATO FRITES 9,5x9,5 mm, à l'enrobage croustillant 	N°d'art 03001 Ingr. principaux Préparation	Poids 4x2,5 kg Patates douces, couverture d'amidon 🕒 175 °C, 2,5 min.		●				✓ 
SWEET POTATO WEDGES à l'enrobage croustillant 	N°d'art 04173 Ingr. principaux Préparation	Poids 2x2,5 kg Patates douces, couverture d'amidon 🕒 175 °C, 3,5 – 4,5 min.		●				✓ 

DOUX TUBERCULE – LES PRODUITS SWEET POTATO DE KADI

La patate douce est sur toutes les lèvres. En raison de sa teneur élevée en vitamines, ce tubercule est souvent qualifié de « superaliment ». Mais si on le retrouve de plus en plus souvent dans les assiettes, ce n'est pas seulement pour ses précieux composants, mais aussi pour son goût exceptionnel et exotique. Nos produits KADI Sweet Potato complètent idéalement notre gamme courante de produits à base de pommes de terre et ajouteront un accent de couleur supplémentaire à vos plats. Selon les articles, ils peuvent être servis en amuse-gueule, en snack ou en accompagnement de plats classiques ou moins conventionnels.

*Laissez-nous vous inspirer:
www.kadi.ch/fr/sweetpotato*



KADI SWEET POTATO GNOCCHI

en sauce à la noix de coco et aux champignons

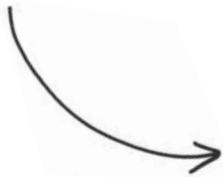


KADI SWEET POTATO FRITES
avec trempette au miel et au sésame



←
*rapide
et délicieux*

*Idéales en fingerfood, snack
ou accompagnement*



KADI SWEET POTATO WEDGES
style tapas avec pico de gallo, pimientos de Padrón,
houmous de petits pois et nachos



Authentique-
ment suisse!





RÖSTI

Parmi nos produits classiques, nous proposons une large gamme de spécialités de röstis – authentiquement suisses et absolument irrésistibles. L'assortiment comprend les röstis classiques toujours très appréciés, comme les Röstis prêts à l'emploi et les Röstis Croquettes, mais aussi des créations étonnantes telles que les Röstis Tartelettes, les Vol-au-vent de Röstis, les Röstis Toasts et les Röstis Patty.

RÖSTI

Munie d'une longue tradition et de son expertise dans la transformation des pommes de terre, KADI perpétue la tradition du Rösti, plat national suisse. Notre assortiment des röstis est très large et très diversifié. Toutes les exigences les plus strictes sont remplies: la qualité, la réussite assurée et la simplicité de préparation.

LES RÖSTIS CLASSIQUES

Les röstis classiques, comme les fameux Rösti prêts à l'emploi avec leurs copeaux ultralongs ou les Rösti portions pré-frits font partie de l'assortiment KADI depuis de nombreuses années. Nous avons été, par exemple, des précurseurs avec la fabrication des Rösti portions pré-frits au début des années 90. Les Rösti portions sont très appréciés parce qu'on peut facilement et rapidement les régénérer au four en grandes quantités. D'autre part, ils sont disponibles en différents conditionnements.

LES INNOVATIONS

Au cours des dernières années, nos innovations dans le domaine des röstis nous ont permis de nous profiler sur le marché. Avec les Vol-au-vent de Rösti, les Rösti Frites, le Rösti Toast ainsi que les Rösti Patty, nous avons associé talent, tradition et innovation et proposé aux cuisiniers différents niveaux dans le segment convenience.

Tous nos röstis innovateurs peuvent constituer un plat principal à toute heure de la journée, s'accompagner d'une salade, jouer les garnitures et également pour les buffets. Ils sont aussi faciles à portionner et à calculer.



Préfrit		Stockage		Allergènes/ Remarques
---------	--	----------	--	--------------------------

oui	non	👉	❄️	
-----	-----	---	----	--

RÖSTI PRÊTS À L'EMPLOI

en sachet alu, stérilisé



N°d'art 02040 **Poids** 4x2,5 kg
Ingr. principaux Pommes de terre, épices
Préparation 🍳 12 – 15 min.



●	●	●	●	non réfrigérée jusqu'à 28°C	Sulfites

ELITE RÖSTI

en sachet alu, pasteurisé



N°d'art 01405 **Poids** 2x2,5 kg
Ingr. principaux Pommes de terre
Préparation 🍳 15 – 20 min.



●	●	●	●		Sulfites

RÖSTI

copeaux en vrac



N°d'art 03606 **Poids** 2x2,5 kg
Ingr. principaux Pommes de terre
Préparation 🍳 10 – 12 min.



●	●	●	●		

GALETTES DE RÖSTI

préfruits, env. 50 g, Ø env. 6,5 cm



N°d'art 04086 **Poids** 2x2,5 kg (env. 100 pcs)
Ingr. principaux Pommes de terre, épices
Préparation 🍳 200 °C, 14 – 16 min.
🍳 170 °C, 3 min. préfrirer remettre à frire 3 min.



●	●	●	●		Produits laitiers

RÖSTI PORTIONS

non préfruits, env. 167 g, Ø env. 11,8 cm



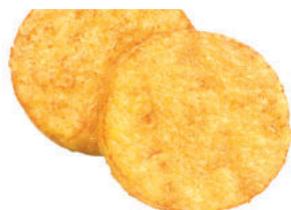
N°d'art 04084 **Poids** 5 kg (env. 30 pcs)
Ingr. principaux Pommes de terre, épices
Préparation 🍳 10 – 13 min.
🍳 175 °C, 4 – 5 min.



●	●	●	●		Produits laitiers

RÖSTI PORTIONS

non préfruits, env. 250 g, Ø env. 13,5 cm

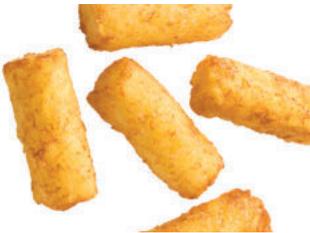


N°d'art 04068 **Poids** 5 kg (env. 20 pcs)
Ingr. principaux Pommes de terre, épices
Préparation 🍳 10 – 15 min.
🍳 175 °C, 4 – 5 min.



●	●	●	●		Produits laitiers

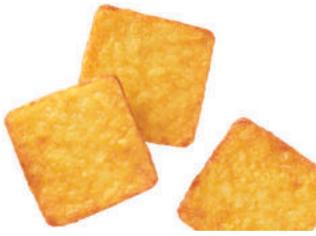
RÖSTI

		Préfait		Stockage		Allergènes/ Remarques
		oui	non			
RÖSTI FOND DE PIZZA préfrit, env. 183 g, Ø env. 17 cm 	N°d'art 04088 Ingr. principaux Préparation	Poids 5 kg (env. 28 pcs) Pommes de terre, épices 200°C, 14–16 min.				Produits laitiers
RÖSTI FRITES préfrits 	N°d'art 03608 Ingr. principaux Préparation	Poids 2 x 2,5 kg Pommes de terre, épices 175°C, 1,5–2,5 min. 200°C, 13–15 min.				Produits laitiers
RÖSTI PORTIONS demi-lune, préfrits, env. 145 g 	N°d'art 04078 Ingr. principaux Préparation	Poids 5 kg (env. 35 pcs) Pommes de terre, épices 10–15 min. 180°C, 14–16 min. 170°C, 4 min.				Produits laitiers
CROQUETTES DE RÖSTI non préfrits, env. 25 g 	N°d'art 04092 Ingr. principaux Préparation	Poids 2 x 2,5 kg Pommes de terre, épices 175°C, 3,5–4,5 min.				
CROQUETTES DE RÖSTI préfrits, env. 20 g 	N°d'art 04094 Ingr. principaux Préparation	Poids 2 x 2,5 kg Pommes de terre, épices 175°C, 14–16 min. 175°C, 2 min. préfrire remettre à frire 2 min.				Produits laitiers
VOL-AU-VENT DE RÖSTI préfrit, env. 71,5 g 	N°d'art 03671 Ingr. principaux Préparation	Poids 2 x 2 kg (env. 56 pcs) Pommes de terre, épices 180°C, 17–19 min.				Produits laitiers

Préfrit		Stockage		Allergènes/ Remarques
oui	non			

RÖSTI TOAST

préfrit, env. 75 g, env. 9x9 cm



N°d'art 04089

Poids 2x2,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre, épices

Préparation

200 °C, 16 – 20 Min.



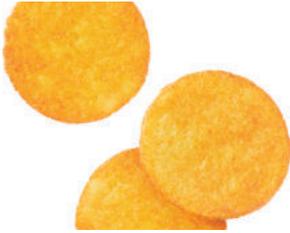
•

•



RÖSTI PATTY

préfrit, env. 69 g, Ø 100 mm



N°d'art 04090

Poids 2x2,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre, préparation d'épices

Préparation

175 °C, 2,5–3,5 min.

200 °C, 14–16 min.



•

•



RÖSTI FOURRÉS

au fromage frais et aux fines herbes, préfrits, env. 75 g



N°d'art 04066

Poids 4x1,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre, fromage frais, fines herbes

Préparation

10 min.

170 °C, 7 min.

180 °C, 15 – 17 min.



•

•

Produits
laitiers



RÖSTI TARTELETTES

au fromage suisse, préfrits, env. 90 g



N°d'art 03600

Poids 2,16 kg (2 x 12 pcs)

Ingr. principaux

Pommes de terre, mélange au fromage suisse

Préparation

190 °C, 16 – 20 min.



•

•

Produits
laitiers
Gluten
Produits à
base d'œufs
Sulfites



RÖSTI SNACK LE GRUYÈRE AOP

préfrit, env. 23,5 g



N°d'art 03613

Poids 2,5 kg (env. 110 pcs)

Ingr. principaux

Pommes de terre, Gruyère AOP

Préparation

175 °C, 4 min.

190 °C, 9–10 min.



•

•

Produits
laitiers
Produits à
base d'œufs



SPÉCIA- LITÉS DE POMMES DE TERRE

On peut préparer d'innombrables spécialités à base de pommes de terre. Notre gamme de spécialités de pommes de terre est donc multiple et très diversifiée. Notre expertise de longue date dans la transformation des pommes de terre et l'utilisation de matières premières suisses sélectionnées sont la base de nos produits haut de gamme et de leur qualité d'exceptionnelle.





SPÉCIALITÉS DE POMMES DE TERRE RÉFRIGÉRÉES

Les spécialités de pommes de terre réfrigérées, comme la salade de pommes de terre avec fond de sauce et le gratin dauphinois, sont des accompagnements très appréciés. Les produits ELITE sont eux aussi parfaits en accompagnements, par exemple les Pommes de terre tournées, les Patatines ou les Tranches de pommes de terre.

COUP D'ŒIL SUR LES AVANTAGES

- Une cuisson et une pasteurisation préservant particulièrement bien les qualités du produit.
- Ils peuvent être affinés, grâce à leur niveau de convenance individuel.
- Des produits conçus spécialement pour répondre aux préférences gustatives des Suisses.
- Des produits qui peuvent en partie être stockés à température ambiante.
- Des produits en partie avec sauce.

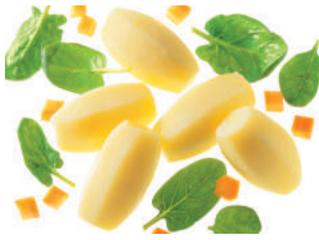
LES PRODUITS

Nos spécialités réfrigérées ELITE, comme les pommes de terre tournées, les patatines ou les tranches de pommes de terre, sont cuites et pasteurisées grâce à un procédé de traitement spécial préservant tout particulièrement les qualités du produit. Les produits doivent être stockés à une température entre +2 °C et +6 °C.

La salade aux pommes de terre prête à l'emploi peut être conservée sans réfrigération. C'est possible grâce au procédé de pasteurisation utilisé et aux caractéristiques du produit. Les produits présentent un haut niveau de convenance, mais peuvent également être affinés individuellement.

Préfit		Stockage		Allergènes/ Remarques
oui	non			

ELITE POMMES tournées, en sachet alu, pasteurisé



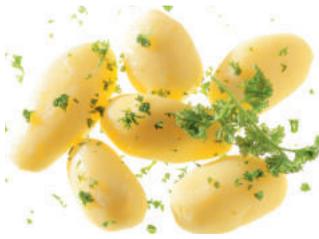
N°d'art 01080 **Poids** 2 x 1,5 kg
Ingr. principaux Pommes de terre
Préparation Individuelle



oui	non			
●		●		



ELITE PATATINE en sachet alu, pasteurisé



N°d'art 01088 **Poids** 2 x 2 kg
Ingr. principaux Pommes de terre
Préparation Individuelle



oui	non			
●		●		

Sulfites



ELITE TRANCHES 4,5 mm/6 mm, en sachet alu, pasteurisé



N°d'art 01100 **Poids** 2 x 2,5 kg, (4,5 mm)
01095 2 x 2,5 kg, (6 mm)
Ingr. principaux Pommes de terre
Préparation Individuelle

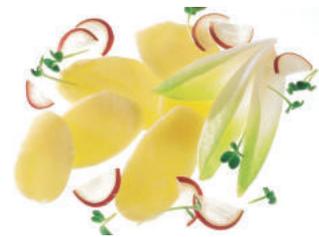


oui	non			
●		●		

Sulfites



SALADE DE POMMES DE TERRE avec fond de sauce, vegan, en sachet alu, pasteurisé



N°d'art 02125 **Poids** 2 x 2,5 kg
Ingr. principaux Pommes de terre, eau, vinaigre, bouillon, épices
Préparation Individuelle



oui	non			
●		●		

Sulfites



SALADE DE POMMES DE TERRE prête à l'emploi, avec sauce, en sachet alu, pasteurisé



N°d'art 02132 **Poids** 2 x 2,5 kg
Ingr. principaux Pommes de terre, sauce de salade
Préparation Prêt à servir



oui	non			
●		●	non réfrigérée	

Produits laitiers
Moutarde
Sulfites



GRATIN DAUPHINOIS avec sauce, en sachet alu, pasteurisé



N°d'art 01125 **Poids** 2 x 2,5 kg
Ingr. principaux Pommes de terre, crème, épices
Préparation 190°C, 30–45 min.



oui	non			
●		●		

Produits laitiers
Sulfites



SPÉCIALITÉS DE
POMMES DE TERRE

SPÉCIALITÉS DE POMMES DE TERRE SURGELÉES

Les spécialités de pommes de terre surgelées, comme les Croquettes ou les Duchesses fabriquées à partir de pommes de terre fraîches, font partie des classiques de la gamme de produits KADI. Pionnière dans la fabrication de produits surgelés innovants, notre entreprise les produisait déjà dans les années 80.

COUP D'ŒIL SUR LES AVANTAGES

- Les produits sont fabriqués à partir de pommes de terre fraîches.
- Ce sont des produits de convenance, donc gain de temps.
- La gamme est étendue et très diversifiée.
- L'aspect du produit est attractif et appétissant.

LES PRODUITS

Ces classiques de la gamme des spécialités de pommes de terre KADI présentent tous un critère de qualité décisif: ils sont fabriqués à partir de découpes de nos frites et donc à partir de pommes de terre fraîches. C'est ce qui donne le goût incomparable de pomme de terre aux Croquettes, Noisettes, Pommes Williams etc. de KADI.

Les classiques du Pauli ont été réinterprétés par KADI sous forme de produits de convenance gain de temps dans les années 1980. Les innovations n'y furent pas oubliées non plus: pour trouver de nouvelles idées de produits, nous avons invité les clients à un atelier. C'est de là que sont nées par exemple les Croquettes panées, qui devinrent ensuite un des accompagnements le plus apprécié.

Préfit		Stockage		Allergènes/ Remarques
oui	non	🔥	❄️	

GRATIN DAUPHINOIS

prêt à enfourner, en coque en aluminium



N°d'art 04235
04236

Poids 6x2 kg
3x4 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre, fromage fondu, crème, épices

Préparation

🍳 Surgelé 160°C, 50 min.,
🧊 Décongelé 180°C, 30 min.



oui non

🔥 ❄️

●

●

Produits laitiers
Gluten



SOUFFLÉES

coupe ondulée, env. 8 mm



N°d'art 03306

Poids 2x2,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre

Préparation

🍳 175°C, 1 min. préfrirer,
remettre à frire 2-3 min.



●

●



RISSOLÉES

15x15x15 mm



N°d'art 03411

Poids 2x2,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre

Préparation

🍳 10-12 min.
🍳 175°C, 3-4 min.
🧊 220°C, 18-20 min.



●

●



PURÉE DE POMMES DE TERRE



N°d'art 01066

Poids 5x1 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre

Préparation

Modes de cuisson adaptés
🍳 🧊
(Préparation: voir emballage)



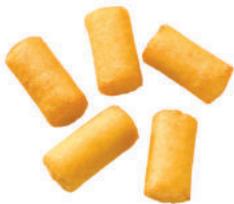
●

●



CROQUETTES

env. 10 g



N°d'art 04116

Poids 2x2,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre, épices,
produits à base d'œufs

Préparation

🍳 175°C, 2-3 min.



●

●

Produits laitiers
Gluten
Produits à base d'œufs



CROQUETTES

panées, env. 23 g



N°d'art 04128

Poids 2x2,5 kg

Ingr. principaux

Pommes de terre, panure, épices,
produits à base d'œufs

Préparation

🍳 175°C, 4-5 min.



●

●

Produits laitiers
Gluten
Produits à base d'œufs
Moutarde



			Préfait		Stockage		Allergènes/ Remarques
			oui	non			
CROQUETTES POMMES DE PIN env. 18 g 	N°d'art 04115 Ingr. principaux Préparation	Poids 2x2,5 kg Pommes de terre, épices, produits à base d'œufs  175 °C, 2,5 min. préfrirer remettre à frire 2 min.  200 °C, 10–12 min.				Produits laitiers Produits à base d'œufs 	
NOISETTES env. 9 g 	N°d'art 04140 Ingr. principaux Préparation	Poids 2x2,5 kg Pommes de terre, épices, produits à base d'œufs  175 °C, 3 min.				Produits laitiers Produits à base d'œufs 	
POMMES WILLIAMS panées, env. 32 g 	N°d'art 04150 Ingr. principaux Préparation	Poids 2x2,5 kg Pommes de terre, panade, épices, produits à base d'œufs  175 °C, 3 min. préfrirer remettre à frire 3 min.				Produits laitiers Gluten Produits à base d'œufs Moutarde 	
DAUPHINES env. 14 g 	N°d'art 04181 Ingr. principaux Préparation	Poids 2x2,5 kg Pommes de terre, épices, produits à base d'œufs  175 °C, 3–4 min.				Produits laitiers Produits à base d'œufs 	
DUCHESSES préfrits, env. 15 g 	N°d'art 04198 Ingr. principaux Préparation	Poids 2x2,5 kg Pommes de terre, épices, produits à base d'œufs  175 °C, 3 min.  200 °C, 8–10 min.				Produits laitiers Gluten Produits à base d'œufs 	
DUCHESSES préfrits, env. 50 g 	N°d'art 04195 Ingr. principaux Préparation	Poids 2x2,5 kg Pommes de terre, épices, produits à base d'œufs  175 °C, 14 min.				Produits laitiers Gluten Produits à base d'œufs 	

Préfit		Stockage		Allergènes/ Remarques
oui	non			

DUCHESSES À LA TRUFFE préfaits, env. 15 g



N°d'art 04199

Gewicht 2x2,5kg

Ingr. principaux pommes de terre, truffe d'été séchée,
arôme de truffe

Préparation 175°C, 1.5 min. préfrir
remettre à frire 1.5 min
 200°C, 8 – 10 min.



●

● Produits laitiers
Gluten
Produits à base d'œufs



GNOCCHI DE POMMES DE TERRE



N°d'art 04003

Poids 2x2,5kg

Ingr. principaux Pommes de terre, farine de blé

Préparation 1–2 min.
 6–8 min.



●

● Gluten
Peut contenir des traces d'œuf, de soja, de lait, du moutarde et du lupin



SWEET POTATO GNOCCHI



N°d'art 04006

Poids 2x2,5kg

Ingr. principaux Patates douces, carottes, flocons de pomme de terre

Préparation 1–2 min.
 10–12 min.



●

● Oeufs
Peut contenir des traces de gluten de blé, d'orge, d'avoine, d'épeautre, ainsi que des traces de lait, de soja, d'amande, de sésame et de céleri



Fabriqué à
Langenthal!





SPÉCIA- LITÉS INTERNA- TIONALES

Que ce soit les rouleaux de printemps, les samosas ou les falafels orientaux – nous vous proposons des spécialités internationales authentiques, fabriquées à Langenthal. Grâce à cette sélection de la meilleure qualité suisse, les restauratrices et restaurateurs ne cessent d'enthousiasmer leurs clientes et clients. Et ce, en déployant un minimum de temps.

ROULEAUX DE PRINTEMPS

Nos rouleaux de printemps transporteront les gourmandes et gourmands en Extrême-Orient. Pour développer ces spécialités, nous nous sommes inspirés de recettes originales du Vietnam, de Thaïlande et de Chine, ces snacks gardent leur goût authentique. Ces spécialités croustillantes peuvent être utilisées de multiples façons: en plat principal, accompagné d'une salade, ou en snack pour les petites faims.

COUP D'ŒIL SUR LES AVANTAGES

- Fabriqués en Suisse.
- Des rouleaux de printemps authentiques, adaptés aux papilles gustatives suisses.
- Différentes farces, de couleur appétissante.
- Une pâte ultrafine et croustillante.
- Préparation quotidienne des farces fraîches, suivie d'une surgélation rapide, des rouleaux de printemps.
- Plusieurs variétés.
- Très facilement portionnables.
- Préparation rapide et simple.

LES PRODUITS

Nous avons de nombreuses variantes de rouleaux de printemps. Toutes les farces sont faites avec des ingrédients légers et frais. Les rouleaux sont disponibles en deux tailles différentes, pré-frits ou non, et aux légumes ou poulet. Comme matières premières, nous utilisons de la viande de poulet suisse ainsi que des légumes provenant dans la mesure du possible également de Suisse. Nous transformons les légumes frais et la viande de poulet suisse dans un gigantesque autocuiseur à vapeur pour en faire la farce savoureuse des rouleaux de printemps KADI.

CHINA légumes, préfrits, env. 50g

N°d'art 04965
04967

Poids 1,8kg (36 pcs)
4,8kg (96 pcs)

Ingr. principaux
Préparation

Légumes, farine de blé
🔥 220°C, 14–16 min.
🔥 200°C, 14–16 min.



Préfrit Stockage Allergènes/
Remarques

oui non



●

● Gluten
Moutarde

**CHINA** légumes, non préfrits, env. 50g

N°d'art 04963
Ingr. principaux
Préparation

Poids 1,8kg (36 pcs)
Légumes, farine de blé
🔥 175°C, 7–9 min.



●

● Gluten
Moutarde

**MINI CHINA** légumes, préfrits, env. 20g

N°d'art 04961
Ingr. principaux
Préparation

Poids 2 kg (100 pcs)
Légumes, farine de blé
🔥 220°C, 10–12 min.
🔥 200°C, 10–12 min.



●

● Gluten
Moutarde
Sésame

**MINI THAI** légumes/curry, préfrits, env. 20g

N°d'art 04956
Ingr. principaux
Préparation

Poids 2 kg (100 pcs)
Légumes, farine de blé, curry
🔥 220°C, 10–12 min.
🔥 200°C, 10–12 min.



●

● Gluten

**MINI VIETNAM** vermicelles/légumes, préfrits, env. 20g

N°d'art 04957
Ingr. principaux
Préparation

Poids 2 kg (100 pcs)
Légumes, farine de blé, vermicelles
🔥 220°C, 10–12 min.
🔥 200°C, 10–12 min.



●

● Gluten
Sulfites



CHINA poulet/légumes, préfrits, env. 50 g

N°d'art 04966

04968

Ingr. principaux

Préparation

Poids 1,8 kg (36 pcs)

4,8 kg (96 pcs)

Légumes, farine de blé,
poulet (Suisse)

🔥 220 °C, 14–16 min.

🔥 200 °C, 14–16 min.



Préfait		Stockage	Allergènes/ Remarques
oui	non	🔥 ❄️	
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Gluten Moutarde
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Gluten Moutarde

MINI CHINA poulet/légumes, préfrits, env. 20 g

N°d'art 04959

Ingr. principaux

Préparation

Poids 2 kg (100 pcs)

Légumes, farine de blé,
poulet (Suisse)

🔥 220 °C, 10–12 min.

🔥 200 °C, 10–12 min.



Préfit		Stockage		Allergènes/ Remarques
oui	non			
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Gluten Sulfites
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Gluten Sulfites
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Gluten Sulfites
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers Gluten Produits à base d'œufs

SAMOSA LÉGUMES env. 50g



N°d'art 04350

Ingr. principaux

Préparation

Poids 2 x 750g (env. 30 pcs)

Farine de blé, légumes

175°C, 5–6 min.

180°C, 14–16 min.



SAMOSA POULET/LÉGUMES env. 50g



N°d'art 04355

Ingr. principaux

Préparation

Poids 2 x 750g (env. 30 pcs)

Farine de blé, légumes, poulet (Suisse)

175°C, 5–6 min.

180°C, 14–16 min.



MINI SAMOSA LÉGUMES env. 23g



N°d'art 04370

Ingr. principaux

Préparation

Poids 1,8kg (env. 78 pcs)

Légumes, farine de blé

175°C, 3 min.

190°C, 9–10 min.



JALAPEÑOS au fromage frais, env. 35g



N°d'art 04035

Ingr. principaux

Préparation

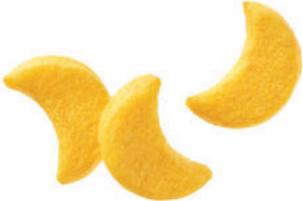
Poids 2 x 1 kg (env. 55 pcs)

Fromage frais, piments, farine de blé

175°C, 3–4 min.

200°C, 10–12 min.



			Pré-frit		Stockage		Allergènes / Remarques
			oui	non			
FALAFEL env. 18,5g 	N°d'art 04800 Ingr. principaux Préparation	Poids 3 kg (2x1,5kg) Pois chiches, légumes, épices  175 °C, 3–4 min.  200 °C, 9–11 min.				Produits laitiers Gluten Moutarde 	
POLENTA DEMI-LUNE env. 28g 	N°d'art 03900 Ingr. principaux Préparation	Poids 5 kg (2x2,5kg) Eau, semoule de maïs, fromage râpé, produit à base d'œufs  10–12 min.  200 °C, 15–18 min.  200 °C, 18–21 min.				Produits laitiers Produits à base d'œufs Céleri 	
CAPUNS VAL LUMNEZIA au jambon cru, bacon et gendarme, env. 50g 	N°d'art 04040 Ingr. principaux Préparation	Poids 2 kg (env. 40 pcs) Farine de blé dur, produit à base d'œufs, séré maigre, bettes, lard/jambon cru/gendarmes  23–28 min.  180 °C, 20–25 min.  180 °C, 20–25 min.				Produits laitiers Gluten Produits à base d'œufs	
CAPUNS VÉGÉTARIENS aux légumes, env. 50g 	N°d'art 04041 Ingr. principaux Préparation	Poids 2 kg (env. 40 pcs) Farine de blé dur, produit à base d'œufs, séré maigre, bettes, carottes, courgettes, maïs, céleri  23–28 min.  180 °C, 20–25 min.  180 °C, 20–25 min.				Produits laitiers Gluten Produits à base d'œufs Céleri 	
							



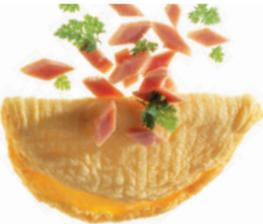
OMELETTES

Sortir du congélateur et hop – mettre au four à chaleur tournante ou au four micro-ondes. C'est aussi simple que cela de préparer des omelettes en grandes quantités. Et les restauratrices et restaurateurs ont même le choix entre nature, aux fines herbes ou aux épinards à la crème. KADI varie les plaisirs.



Vite
préparées!



		Préfit		Stockage		Allergènes / Remarques	
		oui	non				
OMELETTES NATURE avec sel, env. 65 g 	N°d'art 04980 Ingr. principaux Préparation	Poids 3,9 kg (60 pcs) Œufs, sel  180 °C, 13 min.  600 Watt, 2 min. 45 sec.					
			précuites			● Produits laitiers Produits à base d'œufs	
OMELETTES NATURE avec sel, env. 90 g 	N°d'art 04983 Ingr. principaux Préparation	Poids 4,5 kg (50 pcs) Œufs, sel  180 °C, 15 min.  600 Watt, 2 min. 45 sec.					
			précuites			● Produits laitiers Produits à base d'œufs	
OMELETTES NATURE avec sel, env. 135 g 	N°d'art 04990 Ingr. principaux Préparation	Poids 4,05 kg (30 pcs) Œufs, sel  180 °C, 16 min.  600 Watt, 3 min. 30 sec.					
			précuites			● Produits laitiers Produits à base d'œufs	
OMELETTES AUX FINES HERBES env. 135 g 	N°d'art 04992 Ingr. principaux Préparation	Poids 4,05 kg (30 pcs) Œufs, épices, sel  180 °C, 16 min.  600 Watt, 3 min. 30 sec.					
			précuites			● Produits laitiers Produits à base d'œufs	
OMELETTES AUX ÉPINARDS À LA CRÈME env. 135 g 	N°d'art 04994 Ingr. principaux Préparation	Poids 4,05 kg (30 pcs) Œufs, épinards, crème, sel  180 °C, 16 min.  600 Watt, 3 min. 30 sec.					
			précuites			● Produits laitiers Produits à base d'œufs	



KADI SA

produits réfrigérés et surgelés
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal
tél. 062 916 05 00
fax 062 916 06 80

info@kadi.ch
www.kadi.ch

Suivez-nous:



Höchster Standard für Ökoeffektivität.
Cradle to Cradle Certified™-Druckprodukte
hergestellt durch die Vögeli AG.
Bindung ausgenommen.