



Provisions pour les métiers gourmands

CATALOGUE PRODUITS & FOURNISSEURS

lareserve dessaveurs.fr

Gammes de produits & fournisseurs partenaires



La Réserve des Saveurs, Au coeur des métiers gourmands



L'exclusivité des services et des produits de La Réserve des Saveurs a fait d'elle un allié de confiance.

Aujourd'hui spécialisée au cœur des métiers gourmands, La Réserve des Saveurs met à profit son expérience et son savoir-faire depuis 50 ans en tant que pionnier dans son secteur d'intervention depuis 1967.

Nous accordons une importance toute particulière à la qualité de nos produits et travaillons au maximum avec des producteurs français et régionaux. La Réserve des Saveurs privilégie une gamme d'excellence, qui a su fédérer un partenariat constant et une évolution mutuelle entre notre entreprise et nos clients.

Sommaire

<i>Beurre, œuf, fromage</i>	<i>04-05</i>
<i>Farines</i>	<i>06</i>
<i>Pâtisserie</i>	<i>07-08</i>
<i>Chocolats</i>	<i>09</i>
<i>Fruits et légumes</i>	<i>10</i>
<i>Snacking</i>	<i>11-13</i>
<i>Surgelé</i>	<i>14-15</i>
<i>Boissons</i>	<i>16</i>
<i>Emballages</i>	<i>17</i>
<i>Petit matériel</i>	<i>18</i>

Note : Ce document est à destination des professionnels

Beurre, œuf, fromage



Des matières grasses laitières nobles pour élaborer des recettes d'exception



Basée au cœur de la Normandie, région reconnue pour la richesse de sa production laitière, la société Flécharde bénéficie d'une matière première de premier choix pour la fabrication de ses produits laitiers qui lui permet de proposer à ses clients des produits reconnus d'excellente qualité.



Beurre de tourage
Feuilletage et croissant



Beurre de
laiterie



Crème spéciale
foisonnement



Les produits laitiers GERENTES associent la richesse de son terroir et une longue expertise sur tous les métiers du lait pour offrir le meilleur du lait de montagne dans des recettes simples, naturelles, et sans artifices.



Lait de Montagne
Haute-Loire / Ardèche



Située au cœur de la Bresse, la Laiterie coopérative Etrez est spécialisée dans les produits ultrafrais, et offre une gamme de beurres, crèmes, fromages blancs, yaourts...



Crème fleurette



Crème épaisse



Marque référente des chefs et bénéficiant de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), Pamplie offre une gamme complète de beurres doux et demi-sel, base d'exception pour l'élaboration des grands desserts et de la cuisine des gourmets.



Beurre Doux
Motte



Le beurre «Montaigu» bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) «Charentes-Poitou» et est façonné avec des matières premières nobles issues du grand bassin Charentes-Poitou.



Beurre spécial
professionnel



Grâce à un terroir d'exception conjugué au savoir-faire de la coopérative, et reconnue «AOP», Isigny Ste-Mère propose une gamme d'exception de beurres extra-fin, doux et demi-sel.



Beurre d'Isigny AOP
extra-fin motte



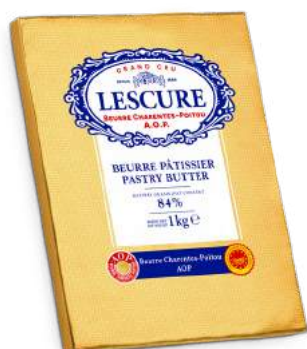
Beurre de tourage
d'Isigny AOP



La marque Lescure s'attache à s'inscrire dans une agriculture de proximité grâce à la beurrerie de Lescure, ancrée dans le tissu local, respectueuse des traditions et des Hommes. Toute la saveur de son terroir se retrouve dans un beurre d'exception reconnu AOP.



Beurre doux pâtissier



Doté de qualités optimales en tourage, ce beurre est idéal pour réussir feuilletages et viennoiseries avec un petit goût de noisette inimitable, une texture fine et onctueuse, et sa plasticité parfaitement adaptée au travail de tourage.



Crème liquide entière

Cette crème polyvalente est parfaite pour tous vos usages. Foisonnée, elle s'utilise en incorporation et en décors pour la pâtisserie.

De la crème liquide ou de la crème épaisse, du beurre, des aides culinaires, du fromage frais : Elle & Vire offre le meilleur de la Normandie à travers sa gamme de produits.



Crème Excellence

Onctueuse, généreuse, facile à travailler, les qualités de la Crème Excellence s'expriment en cuisine comme en pâtisserie grâce à une stabilité et un foisonnement remarquables.



Beurre extra sec

Fabriqué à partir de crème normande, le beurre extra sec est doté d'un goût crémier, frais et délicat aux notes subtiles de noisette et dispose d'une excellente fermeté au laminage et d'une plasticité parfaite.

Farines



Une gamme d'excellence complète et innovante à destination des métiers de la meunerie et des industries de la panification

ait

ingredients



Pionnier sur les marchés de la meunerie, de la boulangerie-viennoiserie et de la pâtisserie, AIT Ingredients propose des **ingrédients technologiques**, de nombreux **ingrédients céréaliers**, des **correcteurs de farines**, des **améliorants**, et des **farines composées** permettant l'élaboration d'une large gamme de pains spéciaux.

Découvrez les marques phares d'AIT Ingredients, avant-gardistes sur un marché en quête de saveurs d'excellence et s'inscrivant dans des démarches éco-responsables.

PERFECKT

Une **gamme d'améliorant complète** adaptée à toutes les utilisations, pour obtenir le goût de la perfection grâce au meilleur de la technologie en assurant performance et sécurité de travail.



Préparations pâtissières et préparations pains spéciaux, de la plus classique à la plus originale, découvrez les délicieuses recettes de la gamme artisans.

GRAND CHEF

Le goût de l'exception

Le goût de l'exception. AIT Ingredients propose une **gamme complète de concentrés saveurs** composés d'ingrédients naturels de qualité supérieure, inspirés du meilleur de nos régions, des concentrés GRAND CHEF.



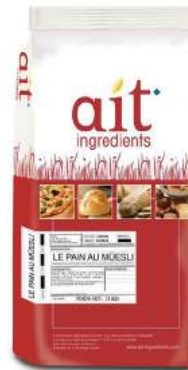
Améliorant de panification
Perfectt Innovatif 0,5%



Le pain d'épices



Le seigle noir



Le pain au muesli



Le Chia' Twist

eat

POSITIV

eat
FREE

eat
HEALTHY

eat
ORGANIC

AIT Ingredients innove dans le domaine de la panification, en lançant la gamme de nouveaux **produits à haute valeur nutritionnelle**, « Eat Positiv » déclinée en trois lignes de produits : Eat Healthy (Manger sain), Eat Organic (Manger bio), Eat Free (Manger sans : matière grasse, sel, sucre).



Avec la démarche «Semons du Sens», le Groupe Soufflet affirme sa volonté de développer des **filières de qualité et durables**, vers l'excellence et engage les expertises acquises au fil des ans, au service de la transition agro-environnementale.



Des ingrédients de choix pour apporter couleurs et saveurs et faire sublimer les recettes de pâtisserie

Condifa

Condifa élabore et commercialise des avant-produits et ingrédients de qualité, dédiés aux pâtisseries, boulangers, glaciers et restaurateurs, et destinés à faciliter le travail et garantir la régularité des productions artisanales. Marque référence, ancel se distingue par une gamme riche, des préparations pour crèmes pâtissières aux ingrédients pâtisseries, farines composées, préparations pour bavares, en passant par les nappages, garnitures, fourrages, et sauces desserts.



Une gamme complète d'ingrédients pour réaliser des recettes professionnelles et réussir des desserts gourmands



Fingers Choco-Café



Entremets Choclait-Passion



Tartelettes Virgin Mojito



UNIPÂTIS
MAISON
FRANCE

Fabricant d'ingrédients, d'avant-produits et de spécialités pour pâtisserie : **glaçages, nappages, fourrages, sauces pour dessert, préparations en poudre pour entremets et desserts**, Unipâtis associe le savoir faire artisanal de grands chefs pâtissiers avec les compétences de la R&D pour l'industrialisation des produits (conservation, cuisson, congélation et surgélation), et s'oriente vers une démarche Clean Label avec des déclarations claires et des recettes sans additifs.

Tarte cacahuètes & mousse au chocolat

DANS CETTE RECETTE :

- 400 g Croustillant cacahuète
- 500 L Mousse lait



6 PERSONNES | Ø 26 cm | 60 À 90 MIN

ÉTAPE 1

Foncer le cercle à pâtisserie avec une pâte sablée. Cuire le fond de tarte à blanc puis laisser refroidir.

ÉTAPE 2

Réchauffer légèrement le croustillant au bain-marie ou au micro-onde, puis l'étaler en fine couche sur la pâte.

ÉTAPE 3

Préparer une mousse au chocolat au lait, en garnir une poche à douille et la pocher sur la tarte.

ALTERNATIVE : UNE MOUSSE AU CARAMEL S'ASSOCIERA AUSSI TRÈS BIEN AUX SAVEURS RICHES ET GOURMANDES DE LA CACAHUÈTE.

ÉTAPE 4

Pour décorer, parsemer de cacahuètes grillées caramélisées ou de cacao en poudre.



les croustillants

Le croustillant c'est du chocolat feuilleté avec des ingrédients nobles tels que du chocolat pur beurre de cacao, des brisures de biscuits, du praliné, des fruits et des fruits secs. La gamme se décline sous 18 goûts différents.



Les glaçages nacrés

Les glaçages nacrés ont une texture stable et une couleur brillante permettant une découpe nette et un rendu professionnel sur tous types de supports. La gamme se décline sous 8 goûts différents (Café, Matcha, Rose fraise, Pistache, Coco, Vanille, Caramel, Bleu polaire).



Les nappages

Les nappages concentrés à chaud ou à froid prêts à l'emploi raviveront et protégeront les fruits de l'oxydation et de la déshydratation. Parfait pour les viennoiseries et les pâtisseries. Les arômes 100% naturels apporteront une haute qualité gustative. Les nappages sont colorés naturellement avec des végétaux.

Decorgel® offre un assortiment complet de **glaçages et fourrages à froid** qui permettront de créer des miroirs brillants pour la finition des entremets, avec une vaste gamme de parfums et de conditionnements, pour tous types d'applications.

À découvrir notamment les croquants de la gamme phare **Cremabueno** et les **fourrages de fruits** :



Crousti' Bueno



Fournage Myrtille



Fournage Framboise



Leader dans la production d'ingrédients pour la glace et la pâtisserie artisanale, MEC3 offre des gammes de produits aussi savoureuses qu'innovantes.

À découvrir notamment les gammes de **Pâtes aromatisantes / pâtes crémeuses** pour sublimer vos pâtisseries :

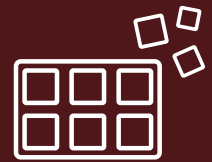


Pâte de Pistache



Pâte de Caramel

Chocolats



L'indispensable plaisir chocolaté d'un cacao de sélection, pour accompagner vos recettes gourmandes de saveurs authentiques et subtiles



Depuis plus de 175 ans, Cacao Barry met en œuvre tout son savoir-faire et son expertise pour offrir aux professionnels de la gastronomie un chocolat d'exception. Aujourd'hui, Cacao Barry c'est : une présence dans plus de 90 pays; de nombreuses variétés proposées provenant de plantations exceptionnelles d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique Latine; des services sur-mesure pour permettre aux chefs et pâtisseries une plus grande liberté dans leur création, une marque responsable et engagée pour l'environnement, avec la totalité des fèves de ses chocolats et produits à base de cacao, issues d'une agriculture durable.



La gamme de Praliné Héritage Barry, se présente en pâte composée d'un savoureux mélange d'amandes et de noisettes fraîchement torréfiées et dotée d'une texture onctueuse aux saveurs subtilement caramélisées.



La gamme de chocolats Barry «Toute la pureté de la nature» offre des chocolats d'exception créés avec une sélection de fèves de cacao issues d'une agriculture durable et d'un procédé permettant d'obtenir des fèves d'une qualité exceptionnelle.



Mona Lisa® est une marque du Groupe Barry Callebaut et crée aujourd'hui une gamme complète de décors pour ajouter texture, saveur et couleur aux chocolats, pâtisseries & desserts. Le cacao utilisé dans la décoration Mona Lisa® est issu de l'agriculture durable.



À découvrir les Crispearls™, de petites perles brillantes au chocolat enrobant un biscuit croustillant, idéal en décoration et inclusion pour vos desserts !



Fruits et légumes



Retrouvez tout au long de l'année des fruits et légumes frais, produits de saison afin d'enrichir la qualité gustative et nutritionnelle de vos recettes





Des charcuteries traditionnelles et des saveurs du terroir pour développer des recettes snacking goûteuses et nutritives

Aoste



Au cœur de l'Isère, l'entreprise Aoste développe des gammes de Jambons Crus sans nitrate et sans conservateur, juste du jambon & du sel. Découvrez l'art de la dégustation et appréciez toute la saveur d'un jambon cru issu d'une fabrication qui met l'excellence et la qualité au cœur de ses produits.



L'entreprise Provol & Lachenal développe son savoir faire de « charcutier traiteur » sur l'ensemble du territoire national avec une gamme 100% «Made in France», au service de la restauration. Spécialisée sur les marchés de la charcuterie de volaille cuite, des salades de museaux mais également des spécialités régionales, Provol & Lachenal décline son offre notamment autour de :

- Produits du terroir
- Saucisserie
- Produits Alimentaires Intermédiaires
- Spécialités Lyonnaises



Découvrez les Salaisons Cros, fabriquant de charcuteries en Aveyron depuis 1936. Depuis 3 générations, les Salaisons Cros perpétuent leur savoir-faire dans le respect de l'environnement, et avec le souci permanent de la qualité. Les matières premières sont ainsi sélectionnées suivant des cahiers des charges précis et répondent aux exigences de la filière Porc Français pour proposer une gamme exceptionnelle de :

- Jambons secs
- Saucisses et saussicons secs
- Chorizo





Artisan charcutier, Ets Chêne & Fils fabrique depuis 1953 les doux mets lyonnais (andouillette, boudin, saucisson lyonnais, fromage de tête, etc), et propose également une large gamme de **salades préparées** :



Salade Piémontaise



Taboulé aux tomates fraîches



Salade pâtes antipastis



Salade de lentilles



Salade de riz au thon



Salade Bressane au poulet

Retrouvez également une gamme de sauces (bouteilles de 1l) pour accompagner vos recettes snacking



Sauce Andalouse



Sauce Barbecue



Sauce Burger



Sauce Philadelphia



Sauce Saint-Monet



Sauce Tantara



Tost'o'chèvre

etc...



Des idées recettes

traditionnelles ou plus innovantes, et surtout délicieuses

pour vos snacks



L'Abondant

- Baguette Abondant
- Mozzarella
- Coppa
- Tomates confites
- Salade
- Pesto



Le Végétarien

- Pain aux céréales spécial sandwich
- Tomate
- Aubergine
- Courgette
- Laitue
- Huile d'olive
- Pesto



Sandwich Club Nondique

- Pain suédois
- Tost'O'Chèvre
- Saumon
- Laitue
- Aneth
- Germes de poireau



Burgen montagnard à la raclette

- Pain à burger
- Tranches de raclette
- Bacon
- Steak haché
- Sauce béarnaise
- Feuilles de salade
- Oignon
- Sel, poivre
- Huile



Le Sévillan

- Baguettine Sandwich Nature
- Chorizo Cular Tranche
- Tomme de Brebis
- Sauce Andalouse



Une gamme de produits prêts à l'emploi pour façonner des plaisirs gourmands plus rapidement avec des qualités préservées



Découvrez Sicoly, producteur de fruits et purées de fruits par excellence depuis 1962 et fournisseur incontournable des professionnels de la pâtisserie, de la restauration, des glaciers et barmen, avec **une gamme complète de fruits surgelés et transformés**. Dans sa philosophie tournée vers le terroir, le groupe SICOLY-SICODIS met en œuvre toutes les techniques permettant de respecter le fruit et l'environnement, en pratiquant une agriculture durable et responsable.



De fruits traditionnels tels que les agrumes, fruits rouges en passant par des fruits plus exotiques tels que la mangue et l'ananas, nos produits couvrent un large spectre de saveurs et de couleurs adaptés à tous les besoins et se présentent sous la forme de :

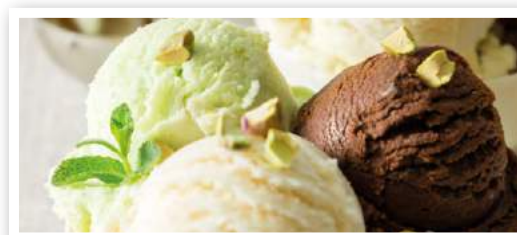
- Fruits surgelés IQF
- Concentrés de fruits
- Inserts de fruits prêts-à-l'emploi
- Purée, jus de fruits et légumes
- Coulis de fruits
- Fruits décor



Avec pas moins de **46 références de purées et jus de fruits sans sucres ajoutés**, et **14 références BIO**, Sicoly s'engage dans une tendance vers plus de naturalité et vise **100%fruit** sur l'ensemble de la gamme.

Spécialisée dans la vente et la distribution de **produits et fournitures pour glacier**, mais également dans la confection de la glace artisanale, L'odyssée des Glaces répond à toutes les nouvelles exigences du marché.

L'Odyssée des Glaces



Gamme Traditionnelle

L'offre se décline en :

- **gamme traditionnelle** à base de produits rigoureusement sélectionnés, et issue d'une fabrication artisanale de prestige aux multiples saveurs gourmandes et originales.



GLACE :

Barbe à papa	Mont Blanc
Brownies	Noisette
Cappuccino	Noix de coco
Caramel	Nougat Miel
Chocolat	Pistache
Cookies	Réglisse
Fleur de lait	Rose
Forêt noire	Spéculoos
Lavande miel	Vanille
Menthe chocolat	Violette

SORBET :

Ananas
Banane
Cassis
Citron
Fraise
Framboise
Litchi
Mangue
Myrtille
Passion
Pastèque
pêche
Poire



Acteur majeur du secteur de la Boulangerie/Viennoiserie/Pâtisserie, Neuhauser conçoit, fabrique et distribue une large gamme de produits :

- **Boulangerie** : pains surgelés précuits sur sole, pains spéciaux, pains précuits sur filet, pains crus
- **Viennoiserie** : prête à pousser, pré-poussée, surgelée ou fraîche (pains au lait, brioches, beignets)
- **Pâtisserie** : Pastel de Nata cru et cuit surgelé

À découvrir les gammes beurre AOP et beurre extra-fin pour des consommateurs exigeants...



Croissant

- **beurre AOP**
- **beurre extra-fin**



Pain au Chocolat

- **beurre AOP**
- **beurre extra-fin**



Pain au Raisin



Chausson Pomme

...et la gamme mini viennoiseries pour les petites pauses gourmandes



Mini Croissant



Mini Pain au Chocolat



Mini Pain au Raisin



Mini Chausson Pomme



Inspirées de la tradition française, les viennoiseries REFLETS DE GELFIN'OR® sont préparées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés pour leur goût, leur qualité et la richesse de leur arôme.



Découvrez une gamme complète de **viennoiseries au beurre** ; croissants, pains au chocolat et pains au raisin.



Des préparations pour **cookies** aux **donuts** prêts à servir, en passant par les **muffins** surgelés, Dawn propose une gamme complète de pâtisserie américaine.



Cookie puck pépites choc



Cookie puck choc blanc framboise



Cookie puck triple choc



Muffin abricot gnaines de couges



Muffin Chocolat

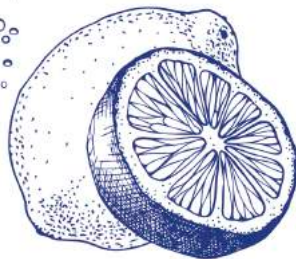
Boissons



L'instant fraîcheur pour accompagner idéalement la consommation de vos produits Pâtisserie, Boulangerie, Snacking...



Limonaire de référence au service des artisans boulangers, Lorina propose une gamme de boissons artisanales aux saveurs intemporelles, et issues d'un savoir-faire authentique qui a traversé les générations et su rester proche des consommateurs.



Fruits
Citron & Grenade

Limonade



Cola
artisanal



Pionnier dans la transformation du fruit en jus rafraîchissants et en smoothies, Pago propose des gammes de boissons aux saveurs naturelles, aussi variées qu'étonnantes, sans colorants ni conservateurs artificiels, qui sauront séduire et ravir.



Une large gamme de 11 parfums pour la consommation nomade, sans colorants, sans conservateurs, sans arômes artificiels. Offre BIO : Orange, Pommes Pressées et Abricot

Mais aussi...



Emballages



Solutions complètes d'emballages personnalisés pour Pâtisserie, Boulangerie, Traiteur, Snacking...



Partenaire incontournable de l'ensemble de la filière des métiers de bouche : artisans boulangers pâtisiers, traiteurs, grandes surfaces alimentaires, restauration rapide, industriels de l'agro-alimentaire et meuniers, Gault & Frémont s'adapte aux besoins de chaque professionnel dans les domaines de la **boîte pâtissière**, des **supports pâtisiers**, des **sacs en papier** avec ou sans fenêtre, des **papers d'emballage** et des **produits/solutions de cuisson**.



Nordia est transformateur de papiers-cartons aptes au contact alimentaire à destination des métiers de bouche. L'offre inclut les **moules de cuisson**, les **supports carton**, les **caissettes papier** et les **dentelles papier**. Les gammes se composent de différentes formes et tailles en papier et carton éco-durable.



Ouest Papier accompagne les distributeurs et les agences de communication en proposant la production de **sacs en papier ou plastiques**, de **papers alimentaires** et de **signalétiques**.



THIOLAT propose des solutions d'emballages alimentaires destinés à l'ensemble des acteurs des métiers de bouches comme les boulangers, les pâtisiers, les traiteurs... sur la base de carton et de papier.



Spécialiste de l'**étiquette adhésive**, NS ÉTIQUETTES accompagne les entreprises dans la valorisation de l'image de marque, avec une offre variée et un service réactif.



Petit matériel



Du matériel fiable, pratique et efficace pour fabriquer et donner vie à vos produits Pâtisserie, Boulangerie, Snacking...



mallard ferrière

Spécialisé dans la fabrication d'ustensiles et de machines à destination des professionnels de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie et de la glacerie, Mallard Ferrière est à même de répondre aux besoins spécifiques des métiers de bouche.

**Livraison
48H**

*Boulangerie
Pâtisserie*

Brosses
Découpoirs
Moules
Pelles
Plaques
Toiles à couche
Ustensiles
Vannerie



Cuisson

Contact grill panini
Crêpière
Four à convection
Friteuse
Gaufrier
Salamandre



Préparation

Appareils manuels
Machine sous vide
Robots électriques
Siphons
Trancheurs



**Livraison
48/72H**

Fabricant de balances de précision, plate-forme et système de pesage dans le secteur industriel et boulangerie professionnelle, b3c-pesage propose notamment une gamme de **balances compactes et colonne** :



B3C

**Pesage professionnel
depuis 3 générations**



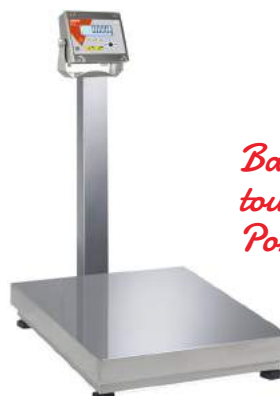
*Balance compacte autonome
haute précision 9260
Pontée 3 à 30 kg*



*Balance compacte
tout inox GX
Pontée 6 et 15 kg*



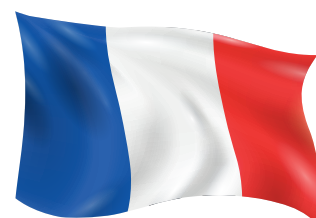
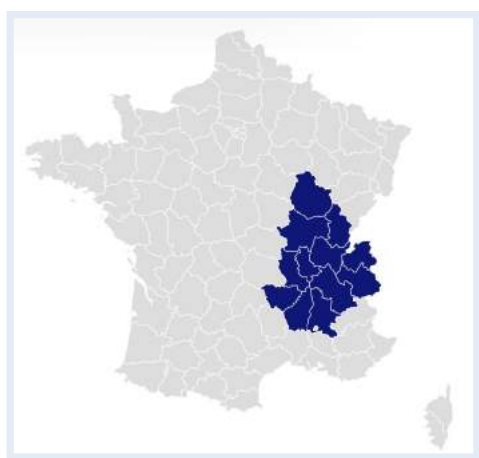
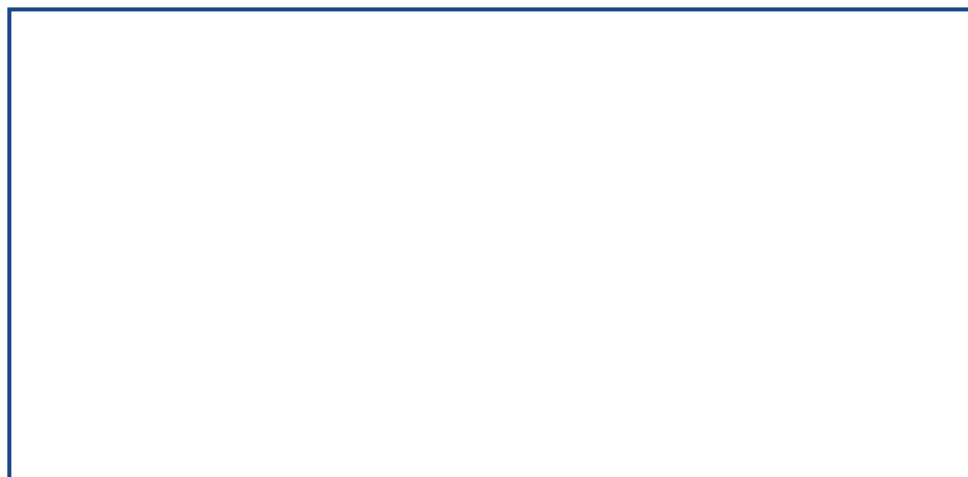
*Balance compacte
inox S30i-néo
Pontée 15 kg*



*Balance colonne
tout inox S811
Pontée 15 à 30 kg*

Vos contacts

Pour découvrir toute l'étendue de notre gamme et en savoir plus sur nos produits, contactez votre commercial «La Réserve des Saveurs»




Entreprise Familiale
Française



DISTRIBUTEUR



RS
**LA RÉSERVE
DES
SAVEURS**
AU  DES MÉTIERS GOURMANDS


4 Rue Jules-Guesde
Z.I. du Pontet CS 69018
69360 SAINT-SYMPHORIEN-D'OZON

lareservedessaveurs.fr