

CATALOGUE SAISONNIER

By' **vf**

GLACIER



CRÊPES - GAUFRES



BOISSON

" Cuisinez • Pâtissez "

www.vf-distribution.fr



**CE PDF N'EST QU'UN APERÇU DES
DIFFÉRENTES GAMMES DE PRODUITS
PROPOSÉES.**

2 solutions pour obtenir le catalogue :

**Je suis déjà client : je demande le
catalogue à mon commercial.**

**Je ne suis pas encore client : je
complète le formulaire de contact.**


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »
By **vf**

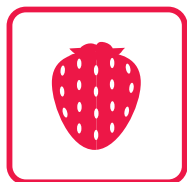
L'OFFRE
DISGROUP

RETROUVEZ EN MAGASIN
NOS GAMMES DE PRODUITS

Catalogue imprimé sur papier recyclé



Gamme Bio



Fruits Frais



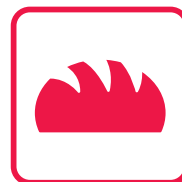
Restauration



Chocolat



Vêtements de travail



Boulangerie



Snacking



Surgelés



Emballages - Décorations



Ustensiles



Produits d'hygiène



Pizzeria



Batterie de cuisine



Viennoiserie



Confiseries - Boissons



Pâtisserie



Épicerie



Glaces

« Cuisinez - Pâtissez »

« La puissance d'un groupe, la souplesse d'une PME
pour vous accompagner au quotidien. »

▶ N°Vert 0 800 00 48 01
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FME

Horaires de nos magasins
8h00 - 12h00 / 14h00 - 18h00

Imprimé sur papier 100% recyclé, avec des encres végétales, par un imprimeur labellisé

IMPRIM'VERT®



Sous réserve d'erreurs d'impression et sauf erreurs typographiques. Données et informations non contractuelles - Photos non contractuelles, des différences pouvant exister entre la photographie et l'article mis en vente. Ce document comporte des suggestions de présentation. Sous réserve de modifications apportées par le fournisseur. Disgroup se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques produits et accessoires présentés dans ce catalogue. Malgré tout le soin apporté dans l'élaboration de cette publication, Disgroup et ses partenaires/ fournisseurs ne sauraient être tenus pour responsables de toute erreur ou omission constatée. Ne pas jeter sur la voie publique. Crédits photos : ©Disgroup - ainsi que ses fournisseurs, avec leur aimable autorisation © Guillaume Jouet 2015 - Tout droits réservés.

DISGROUP

www.vf-distribution.fr



By'vf

ooo

DÉCOUVREZ TOUTES NOS GAMMES DE
PRODUITS DIRECTEMENT SUR NOTRE

SITE INTERNET ooo

www.vf-distribution.fr



GLACIER



COMPLÉMENTS



CRÊPES - GAUFRES

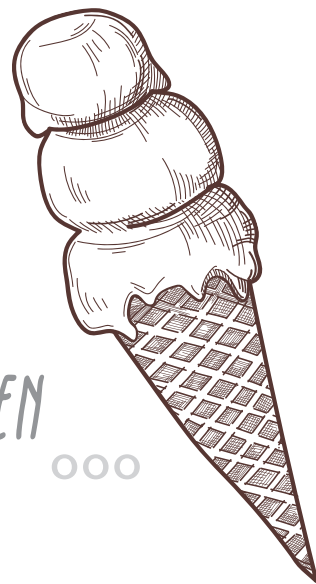
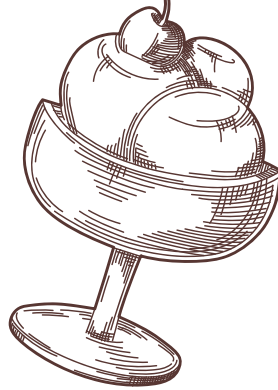


GRANITÉS



BOISSONS

SOMMAIRE



○○○ NOTRE GAMME DE PRODUITS DU QUOTIDIEN ○○○



page 5

DESSERTS GLACÉS



page 21

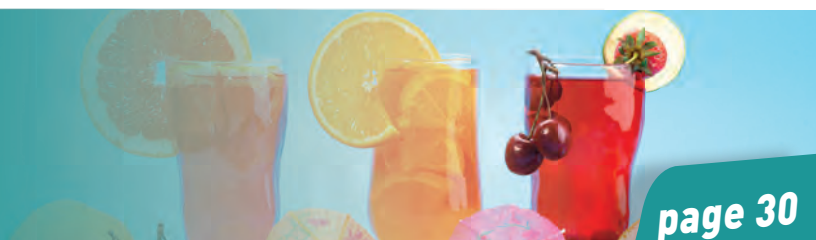
FRES



page 24



page 29



page 30

Crème glacée

H^DG

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER



Crème glacée crème marron

Réf. 9029912

6 L

cdt :1

Crème de marrons de l'Ardèche & marrons glacés



Crème glacée daim

Réf. 9029913

6 L

cdt :1



Crème glacée menthe forte blanche

Réf. 9029914

6 L

cdt :1



Crème glacée nuty

Réf. 9029915

6 L

cdt :1



Crème glacée oreo

Réf. 9029909

6 L

cdt :1



Crème glacée pistache sicile

Réf. 9029916

6 L

cdt :1



Crème glacée rhum raisins

Réf. 9029919

6 L

cdt :1



Crème glacée speculoos lotus

Réf. 9029926

6 L

cdt :1



Crème glacée vanille bourbon madagascar

Réf. 9029922

6 L

cdt :1

Crème glacée

GLACIER

H^DG
Histoires De Glaces®
ARTISAN GLACIER



Crème glacée vanille de tahiti et tonka

Réf. 9029924

6 L
cdt : 1



Crème glacée vanille macadamia

Réf. 9029923

6 L
cdt : 1



Crème glacée yaourt

Réf. 9029925

6 L
cdt : 1
Laiterie Carrier



« Cuisinez - Pâtissez »

Glacier



HG

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER



Sorbet melon charentais

Réf. 9029962

6 L
cdt :1



Sorbet fraise bio

Réf. 9029305

2,5 L
cdt :1
Fraise BIO, 55% de fruit.
30 Boules par bac.



Sorbet fraise

Réf. 9029245

2,5 L
cdt :1



Sorbet noix de coco ocean indien

Réf. 9029964

6 L
cdt :1



Sorbet noix coco ocean indien

Réf. 9029266

2,5 L
cdt :1

Sorbet pêche blanche

Réf. 9029283

2,5 L
cdt :1



Sorbet fruits rouges

Réf. 9029246

2,5 L
cdt :1



Sorbet cassis noir bourgogne

Réf. 9029221

2,5L
cdt :1



Sorbet fraise mara des bois

Réf. 9029243

2,5 L
cdt :1



Sorbet framboise

Réf. 9029248

2,5 L
cdt :1

H^DG

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER



Sorbet framboise bio

Réf. 9029307

2,5 L

cdt :1

Framboise BIO, 45% de fruit.
30 Boules par bac.



Sorbet fruit passion bio

Réf. 9029308

2,5 L

cdt :1

Fruit de la Passion BIO, 40% de fruit.
30 Boules par bac.



Sorbet citron bio

Réf. 9029304

2,5 L

cdt :1

Citron BIO, 27% de fruit.
30 Boules par bac.



Sorbet citron de sicile

Réf. 9029225

2,5L

cdt :1



Sorbet citron vert

Réf. 9029227

2,5 L

cdt :1



Sorbet orange sanguine de sicile

Réf. 9029271

2,5 L

cdt :1

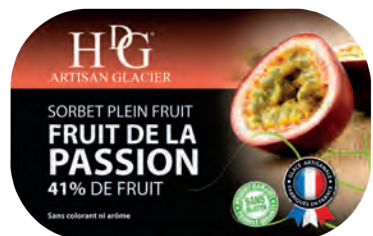


Sorbet mangue alphonso

Réf. 9029259

2,5 L

cdt :1



Sorbet passion

Réf. 9029278

2,5 L

cdt :1



Sorbet exotique

Réf. 9029232

2,5 L

cdt :1

« Cuisinez - Pâtissez »

Glacier





Montaigu mix glace vanille

Réf. 783

5,5 kg

Préparation liquide stérilisée par «Ultra Haute Température» pour glace «soft» à l'italienne à base de lait écrémé additionné de crème, d'un arôme, d'un complexe de stabilisants et de colorants



Montaigu mix glace vanille

Réf. 763

1.1 kg

Préparation liquide stérilisée par «Ultra Haute Température» pour glace «soft» à l'italienne à base de lait écrémé additionné de crème, d'un arôme, d'un complexe de stabilisants et de colorants

Montaigu mix glace chocolat

Réf. 779

5,5 kg

Préparation stérilisée pour glace à l'italienne saveur chocolat. Préparation liquide stérilisée par Ultra Haute Température pour glace soft à l'italienne à base de lait écrémé additionnée de crème, de cacao et d'un complexe de stabilisants.



Montaigu mix glace chocolat

Réf. 760

1.1 kg

Préparation stérilisée pour glace à l'italienne saveur chocolat. Préparation liquide stérilisée par Ultra Haute Température pour glace soft à l'italienne à base de lait écrémé additionnée de crème, de cacao et d'un complexe de stabilisants.



Montaigu mix glace pistache

Réf. 782

5,5 kg

Préparation liquide stérilisée par «Ultra Haute Température» pour glace «soft» à l'italienne à base de lait écrémé additionné de crème, d'un arôme, d'un complexe de stabilisants et de colorants.



Montaigu mix glace pistache

Réf. 630

1.1 kg

Préparation liquide stérilisée par «Ultra Haute Température» pour glace «soft» à l'italienne à base de lait écrémé additionné de crème, d'un arôme, d'un complexe de stabilisants et de colorants



Montaigu mix glace fraise

Réf. 761

1.1 kg

Préparation stérilisée pour glace à l'italienne saveur fraise. Préparation liquide stérilisée par Ultra Haute Température pour glace soft à l'italienne à base de lait écrémé additionnée de crème, de cacao et d'un complexe de stabilisants.

Cornets

GLACIER

« Cuisinez - Pâtissez »



Coupe gaufrette

Ref.	Taille	Cont.	Cdt.
5004444	Ø.38 x h.75 mm	80 cc - 1 boule	576
5004445	Ø.38 x h.86,5 mm	120 cc - 2 boules	576
5004446	Ø.46 x h.93 mm	160 cc - 3 boules	384
5004447	Ø.46 x h.110 mm	240 cc - 4 boules	168



Cônes roules

Ref.	Taille	Cont.	Cdt.
699	Ø.39 x h.130 mm	Simple - 1 boule	432
5000962	Ø.42 x h.160 mm	Simple - 1 boule	360
791	Ø.47 x h.157 mm	Simple - 1 boule	275
3983	Ø.60 x h.149 mm	Double - 2 boules	256

Cornet double

Réf. 837

Ø.77 x h.120 mm
Double - 2 boules
cdt :300



Cornet simple

Réf. 790

Ø.50 x h.118 mm
Simple - 1 boule
cdt :378



Cônes danois

Ref.	Taille	Cont.	Cdt.
5004442	Ø.47 x h.161 mm	Simple - 1 boule	325
677	Ø.50 x h.129 mm	Simple - 1 boule	500
1594	Ø.52 x h.161 mm	Simple - 1 boule	320
9598	Ø.56 x h.174 mm	Double - 2 boules	260
819	Ø.60 x h.157 mm	Double - 2 boules	272
764	Ø.70 x h.165 mm	Double ou triple - 2 à 3 boules	252
172	Ø.80 x h.164 mm	Triple - 3 boules	189
794	Ø.95 x h.164 mm	Triple - 3 à 4 boules	180

Glacier



Cuillères



Cuillère à glace

Réf. 2002514
18 cm
50 boules/L
cdt :1



Cuillère à glace

Réf. 7351
30 boules/L
cdt :1
Inox



Cuillère à glace

Réf. 8869
36 boules/L
cdt :1



Cuillère à glace bois

Réf. 44189
9,5 cm
cdt :100



Cuillère à glace papier brun

Réf. 30229 blanc - Réf. 30228
9,5 cm 9,5 cm
cdt :150 cdt :150
Biodégradable Biodégradable



Spatule à glace

Réf. 8867
cdt :1
Inox



Cuillère à glace portionneuse

Réf. 70272
18 cm
cdt :1

Manche eutectique qui diffuse la chaleur provenant de la main et réchauffe la cuillère : permet de former de belles boules de glace bien rondes Ø 4.5cm.



Cuillère à glace zyliss

Réf. 7866
19 cm
cdt :1



Portionneur dipper

Réf. 640014722
30 boules/L
cdt :1

Inclusions

COMPLÉMENTS
DESSERTS GLACÉS



Bille croustillante crunch

Réf. 1500418
400 gr



Brisure daim

Réf. 68812
1 kg



Cigarette russe

Réf. 5637
11 cm - 900 gr



Dragée daim

Réf. 6881
1 kg



Pépite choco smarties

Réf. 1500415
870 gr



Mms peanut crushed

Réf. 2002397
750 gr



Speculoos concassé

Réf. 804781
750 gr

Conditions de stockage: Conserver à une température ambiante, dans un endroit sec.
Pays d'origine : Belgique



Speculoos concassé sainte lucie

Réf. 804782
750 gr

Son goût de cannelle et de sucre caramélisé agrémentera avec gourmandise et originalité vos desserts. Revisitez vos préparations de riz au lait, de tiramisu, de crumble, de panacottas, de glace...
Tamisé 0-4 mm



Éclat croustillant kit kat

Réf. 1500417
400 gr



Éclat croustillant lion

Réf. 1500416
400 gr



Éclat oreo

Réf. 9067767
400 gr

Idéal pour utiliser sur coupe glacée.

« Cuisinez - Pâtissez »

Compléments desserts glacés



Topping

COMPLÉMENTS
DESSERTS GLACÉS



Joytopping tropical

Réf. 2408

1 kg

Sauce aux fruits tropicaux.

Conservation : dans un endroit frais (20°C max.), en emballage original, le produit maintient ses caractéristiques pour au moins 36 mois.



Topping speculoos lotus

Réf. 6769

1 kg



Joytopping nocciolata blanc

Réf. 310148

1 kg

Crème de noisettes et de lait écrémé.

Conservation : au moins 18 mois dans son emballage d'origine dans un endroit sec et frais (20°C max.).



Joytopping fraise

Réf. 461

1 kg

Sauce à la fraise.

Ingrédients :

- sirop de glucose - fructose
- purée de fraises 25%
- sucre
- épaississant : amidon modifié E1422
- acidifiant : acide citrique E330
- arômes
- conservateur : sorbate de potassium E202
- colorant : E120

Conservation : dans un endroit frais (20°C max.).



Joytopping nocciolata premium

Réf. 310145

900 gr

Crème au chocolat Gianduja.

Conservation : au moins 18 mois dans son emballage d'origine dans un endroit sec et frais (20°C max.).



Joytopping mangue

Réf. 310146

1 kg

Sauce à la mangue.

« Cuisinez - Pâtissez »

Compléments desserts glacés



Emballage



Sac à crêpe ingraissable

Réf. 2002789
17 x 19 cm
cdt :1000



Serviette blanche

Réf. 4102
29 x 29 cm
cdt :3200
1 pli



Carre rainé

Ref.	Taille	Cdt.
3153	13 cm	250
3154	15 cm	250
3155	17 cm	250
3156	19 cm	250
3157	21 cm	250
3158	23 cm	250
3159	25 cm	250





Crème fouettée uht isigny

Réf. 5600

500 g

Vanille de Madagascar



Nutella en pot

Réf. 6590

3 kg



Nutella poche

Réf. 2557

1 kg



Pate a tartiner sans huile palme

Réf. 1341

750 g

Ingrédients : sucre - huile de tournesol - noisette 13% - cacao maigre en poudre 7.4% - poudre de lait écrémé - beurre de cacao - huile de coco - lactosérum en poudre - émulsifiant : lécithines de tournesol - arôme - traces d'amandes.



Sucre cristal saint louis sac

Réf. 6440

5 kg

Le sucre cristal est un sucre blanc correspondant au standard de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne.

Toutes applications dans lesquels le sucre est utilisé en tant qu'ingrédients sucrant de charge : biscuiterie, chocolaterie, confiserie, confiture...



Sucre cristal saint louis sachet

Réf. 1973

1 Kg



Gaufre 24 empreintes

Réf. 510160

85 gr

cdt :24

Gaufre de bruxelles

À décongeler + à réchauffer

Conseils d'utilisation :

- Four traditionnel : réchauffer 3 minutes à 200°C (four préchauffé)
- Grille pain : réchauffer +/- 3 minutes
- Gaufrier : environ 3 minutes à 240°C



Sucre glace saint louis

Réf. 313

3 Kg



Sucre glace saupoudreuse daddy

Réf. 2658

500 g

« Cuisinez - Pâtissez »

Crêpes / gaufres

MACHINE À CHANTILLY 2 LITRES PONY MUSSANA



Température mode

ROUGE = trop chaud

VERT = OK

Durant le cycle de nettoyage le voyant vert s'allume 10 mn

JAUNE = trop froid

Touche d'impulsion

Une impulsion = pompe activée

Autre impulsion = pompe arrêtée

Cycle de 3 minutes max par impulsion

Cycle de lavage par impulsion automatique

Tirage manuel
Pompe en route tant que l'on maintient la pression sur la touche
Active durant le cycle de nettoyage

Portionneur
(désactivé durant le nettoyage)
Environ 18 grammes

Environ 30 grammes

Environ 40 grammes

Environ 60 grammes

Les + produit:

- Entièrement en acier inoxydable
- Cuve inox 2L amovible
- Système de réfrigération jusqu'à la buse
- Molette pour régler la consistance de la crème
- Onctuosité exceptionnelle grâce au double tambour mélangeur en inox V2A
- Panneau de commande sur l'avant de l'appareil
- Bouton de tirage manuel
- Bouton de tirage continu
- 4 boutons pour réaliser des portions (18/30/40 et 60g)
- Thermostat électronique
- Système de nettoyage automatique
- Désinfection par passage de l'eau chaude (50 à 80°C)
- Faible consommation d'énergie
- Respect des plus hautes normes d'hygiène et d'utilisation
- Testé selon DIN 10507 (hygiène alimentaire)
- Fabriqué selon EMVG

Réf. 70041830

23 x 44 x 39 cm 2 litres 33 kg

Machine à chantilly professionnelle Pony Minitronic de la marque MUSSANA, cuve d'une capacité de 2 litres, portionneur et bec réfrigéré, système de nettoyage automatique avec interruption du système de refroidissement pendant 10 minutes, panneaux de commande à droite du robinet distributeur. La qualité de la crème chantilly obtenue est exceptionnelle par son onctuosité et sa tenue grâce à un double tambour mélangeur en inox

Les machines à chantilly MUSSANA sont des appareils reconnus et utilisés par les plus grandes enseignes et grandes chaînes de restaurant, de par leur robustesse et leur grande fiabilité.

La machine à chantilly MUSSANA PONY MINITRONIC est entièrement fabriquée en acier inoxydable avec une cuve inox de 2 litres. Elle est dotée d'un système de réfrigération jusqu'à la buse permettant le service de la chantilly toute la journée. La consistance de la crème peut être ajustée grâce à une molette de réglage graduée de 0 à 9, idéal pour les toppings, les garnitures de crêpes, les coupes de crème glacées, smoothies et desserts de toute sorte!

Un tableau de commande est disposé sur l'avant de l'appareil, avec 1 bouton de tirage manuel (la pompe s'actionne lorsque l'on appuie sur la touche), 1 bouton de tirage continu (la pompe s'actionne lorsqu'on appuie et s'arrête avec une seconde impulsion), ainsi que 4 boutons permettant de réaliser différentes portions (18/30/40 et 60 grammes). Vous ne produisez la crème dont vous avez besoin que lorsque vous en aurez besoin, évitant ainsi le gaspillage.



Préparation granités

GRANITÉS

Préparation liquide concentrée pour granité à base d'arômes naturels.
Cette préparation est adaptée à la réalisation de granités glacés,
boissons aromatisées ou nappages.

Diluer la proportion d'un litre de concentré avec 5 litres d'eau/ de lait dans la cuve de la machine à granité. Mettre l'appareil en marche 1h30 à 2h avant de servir afin d'obtenir la texture désirée.

Dans le cas de boissons aromatisées, diluer un volume de la préparation concentrée avec 7 volumes d'eau. Agiter avant emploi.



Granité cerise

Réf. 2967

1 L



Granité citron

Réf. 1329

1 L



Granité cola

Réf. 1357

1 L



Granité fraise

Réf. 1332

1 L



Granité menthe verte

Réf. 1359

1 L



Granité myrtille

Réf. 3005216

1 L



Granité passion

Réf. 1602

1 L



Granité pêche abricot

Réf. 3005215

1 L



Granité pomme verte

Réf. 3005214

1 L

« Cuisinez - Pâtissez »

Granités



OFFRE DE SAISON : ARMOIRE BOISSON + 10 FARDEAUX OFFERTS

Boisson



Ref : 8385

3 fardeaux

**Coca cola**

Réf. 5736

33 cl
cdt :24

3 fardeaux

**Eau cristaline**

Réf. 5737

50 cl
cdt :24

1 fardeau

**Orangina**

Réf. 5742

33 cl
cdt :24

1 fardeau

**Happy day
pomme 100 %**

Réf. 60119

33 cl
cdt :24

1 fardeau

**Happy day
multivitaminé**

Réf. 60120

33 cl
cdt :24

1 fardeau

**Eau gazéifiée cristaline**

Réf. 803

50 cl
cdt :24

CARACTERISITQUES :

Dimensions : H.1885 mm / P.590 m / L.610 mm

Nombre d'étagère : 5

Capacité en nombre de canettes 33cl : 449

Pour connaître votre tarif, merci de vous rapprocher de votre commercial habituel.

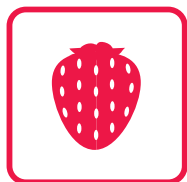
L'OFFRE
DISGROUP

RETROUVEZ EN MAGASIN
NOS GAMMES DE PRODUITS

Catalogue imprimé sur papier recyclé



Gamme Bio



Fruits Frais



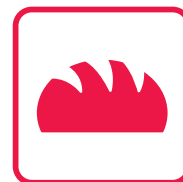
Restauration



Chocolat



Vêtements de travail



Boulangerie



Snacking



Surgelés



Emballages - Décorations



Ustensiles



Produits d'hygiène



Pizzeria



Batterie de cuisine



Viennoiserie



Confiseries - Boissons



Pâtisserie



Épicerie



Glaces

« Cuisinez - Pâtissez »

« La puissance d'un groupe, la souplesse d'une PME
pour vous accompagner au quotidien. »

▶ N°Vert 0 800 00 48 01
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FME

Horaires de nos magasins
8h00 - 12h00 / 14h00 - 18h00

Imprimé sur papier 100% recyclé, avec des encres végétales, par un imprimeur labellisé

IMPRIM'VERT®



Sous réserve d'erreurs d'impression et sauf erreurs typographiques. Données et informations non contractuelles - Photos non contractuelles, des différences pouvant exister entre la photographie et l'article mis en vente. Ce document comporte des suggestions de présentation. Sous réserve de modifications apportées par le fournisseur. Disgroup se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques produits et accessoires présentés dans ce catalogue. Malgré tout le soin apporté dans l'élaboration de cette publication, Disgroup et ses partenaires/ fournisseurs ne sauraient être tenus pour responsables de toute erreur ou omission constatée. Ne pas jeter sur la voie publique. Crédits photos : ©Disgroup - ainsi que ses fournisseurs, avec leur aimable autorisation © Guillaume Jouet 2015 - Tout droits réservés.

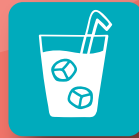
DISGROUP

www.vf-distribution.fr



CATALOGUE SAISONNIER

By **vf**



" Cuisinez • Pâtissez "

Glacier
Compléments desserts glacés
Crêpes - gaufres
Granités
Boissons

www.vf-distribution.fr

