PANZANI

FOOD SERVICE

L'expert des féculents et des sauces

- CATALOGUE PRODUITS 2020 -

Edito

Pour les artisans du goût !

Panzani, c'est d'abord le nom d'un homme visionnaire qui a souhaité mettre le produit au cœur. C'est une marque synonyme de convivialité, de gourmandise et de qualité. Depuis plusieurs décennies, Panzani Food Service accompagne aussi les professionnels de la restauration collective et commerciale et déploie le goût de la réussite dans toutes les cuisines. Il inspire les chefs en proposant des idées et solutions adaptées aux contraintes du métier. Panzani Food Service se renouvelle avec le goût du meilleur, innove au gré des tendances tout en conservant une chose : le plaisir. Celui de cuisiner et de faire aimer les bons produits à travers 5 gammes complètes qui répondent aux besoins du métier et de marques expertes dans leurs domaines.

Les Essentiels : Les incontournables de la Restauration
Plus : Une gamme de produits techniques pour s'adapter aux contraintes et aux process de la Restauration
Nutrition : Des produits spécialement développés pour leurs atouts nutritionnels
Bio : Des produits 100% issus de l'agriculture biologique
Maestro : Des produits soigneusement sélectionnés pour leurs Origines et leurs qualités

Engagements

Acteur majeur du marché de la Restauration, le groupe Panzani est conscient de son rôle au service des producteurs, des consommateurs mais aussi des restaurateurs. C'est pourquoi, nous nous engageons, pour vous qui exigez chaque jour le meilleur, dans un programme particulièrement ambitieux.

LA FILIÈRE BLÉ RESPONSABLE FRANÇAIS

Soucieux de valoriser notre agriculture française, Panzani s'engage dans une démarche responsable au service de la qualité et travaille au quotidien pour répondre à trois engagements forts :

- Un approvisionnement à 100 % en blé dur français*.
- Une valorisation du travail des agriculteurs et des coopératives afin de leur assurer des débouchés pérennes.
- Un objectif zéro résidu de pesticides.**

LIMITER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Prélever le meilleur de ce que la terre peut produire nous incite naturellement à agir pour sa préservation.

- Approvisionnement en circuit court privilégié en favorisant les flux de transports fluvial et maritime quand cela est possible.
- Proximité entre les zones de production et de transformation.
- Optimisation de la livraison, selon la zone géographique, sur l'ensemble du territoire français.

ANIMER UNE DÉMARCHE QUALITÉ EXIGEANTE

Afin de contribuer au mieux manger, et ainsi répondre aux préoccupations des consommateurs, nous faisons de la qualité une priorité.

- Respect d'un cahier des charges strict : de la sélection des meilleurs ingrédients à la maîtrise des processus de fabrication.
- Mise en place de systèmes de traçabilité très performants et de contrôles sur toutes les étapes de transformation afin d'assurer la sécurité alimentaire de nos produits.
- Transparence dans la composition des produits, au-delà de la simple réglementation.

** Hors conditions climatiques exceptionnelles. - ** (<0,01 MG/KG)*

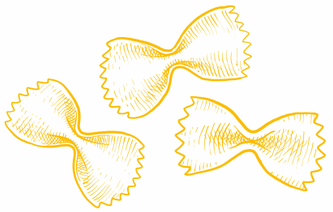
LES Pâtes

PÂTES LONGUES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE - PÂTES COURTES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
PÂTES AUX ŒUFS - PÂTES ULTRA-RÉSISTANTES - PÂTES SPÉCIALES SALADES - LASAGNES
GASTRONORMES - PÂTES BIO - PÂTES SANS GLUTEN - PÂTES PREMIUM

Panzani Food Service a pensé ses pâtes pour répondre aux exigences de diversité et de qualité des chefs. À travers un large choix de formats, nous vous proposons ainsi des pâtes, de qualité supérieure, au bon goût de céréales, élaborées à partir de blés durs soigneusement sélectionnés. Notre gamme de pâtes s'adapte à tous vos besoins : du plus technique, grâce à nos pâtes ultra-résistantes, au plus créatif, à travers des formats originaux de pâtes Spéciales Salade.

PRODUIT	POIDS (KG)	CONDITIONNEMENT	NB P / C	NB C / P	ORIGINE*	CODE PRODUIT	GENCODE	NB DE PORTIONS
Les Essentiels								
PÂTES LONGUES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE (QS)								
SPAGHETTI QS	5	Sac	1	144	France	800002	3038350665001	65-80
TAGLIATELLE QS	5	Carton	1	24	Italie	800587	3038353024807	55-70
PÂTES COURTES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE (QS)								
ALPHABET QS	5	Sac	1	108	France	802402	3038350060204	73-83
VERMICELLE COUPÉ FIN QS	5	Sac	1	108	France	802394	3038350061409	83-98
COQUILLETTE QS	5	Sac	1	108	France	802397	3038350063007	68-83
MACARONI QS	5	Sac	1	72	France	802403	3038350063106	53-68
NOUILLE FINE QS	5	Sac	1	60	France	802404	3038350063205	63-78
COUDE RAYÉ QS	5	Sac	1	54	France	802405	3038350063502	58-73
TORTI QS	5	Sac	1	54	France	802395	3038350063601	58-73
PENNE RIGATE QS	5	Sac	1	60	France	802398	3038350063809	55-70
FARFALLE QS	5	Sac	1	54	France	802407	3038350759801	55-70
PÂTES AUX ŒUFS								
COQUILLETTE AO	5	Sac	1	108	France	802408	3038350943002	55-70
MACARONI AO	5	Sac	1	72	France	802410	3038350943101	58-73
TORTI AO	5	Sac	1	54	France	802411	3038350943606	58-73
PENNE RIGATE AO	5	Sac	1	60	France	802412	3038350943804	55-70
SPAGHETTI AO	5	Sac	1	144	France	800051	3038350945006	60-75
TAGLIATELLE AO	5	Carton	1	24	Italie	800588	3038353024906	70-80
PLUS+								
PÂTES ULTRA-RÉSISTANTES (UR)								
COQUILLETTE UR	5	Sac	1	108	France	802391	3038350243003	68-80
PENNE RIGATE UR	5	Sac	1	60	France	802392	3038350243805	53-65
FUSILLI UR	5	Sac	1	54	France	802380	3038350242907	60-73
FARFALLE UR	5	Carton	1	40	Italie	804424	3038359006692	48-63
MACARONI UR	5	Sac	1	72	France	803318	3038359002441	53-68
SPAGHETTI UR	5	Sac	1	144	France	800018	3038350245007	68-83
TAGLIATELLE PLATE UR	5	Carton	1	128	Italie	800462	3038350244208	73-88
MEZZE PENNE UR	5	Sac	1	72	France	803452	3038350245809	53-68
MINI SERPENTINI UR	5	Sac	1	54	France	802390	3038350240903	60-75
PÂTES SPÉCIALES SALADE								
RISETTI QS	5	Sac	1	120	France	833217	3038359000300	104-120
PERLE QS	5	Sac	1	120	France	833217	3038359002458	88-104
TORTI ÉPINARD / TOMATE QS	2	Sac	1	120	France	833219	3038350043603	37-46
MINI PENNE QS	5	Sac	1	72	France	833218	3038359002434	84-108
MINI FARFALLE QS	5	Sac	1	60	France	833218	3038359002427	88-104
MINI SERPENTINI QS	5	Sac	1	54	France	833220	3038359010071	100-124

** Hors aléas climatiques exceptionnels.*



LES Pâtes

PRODUIT	POIDS (KG)	CONDITIONNEMENT	NB P / C	NB C / P	ORIGINE*	CODE PRODUIT	GENCODE	NB DE PORTIONS
PLUS								
LASAGNES GASTRONORMES								
LASAGNE 1/4 GASTRONORME	1	Carton	9	40	Italie	800586	3038353024609	20-30
LASAGNE 1/2 GASTRONORME	3	Carton	1	111	Italie	800582	3038353022704	70-110
BIO								
PÂTES BIO								
PENNE BIO QS	3	Sac	1	96	Italie	802495	3038355203804	32-38
COQUILLETTE BIO QS	3	Sac	1	152	Italie	802494	3038355203002	41-49
FUSILLI BIO QS	3	Sac	1	96	Italie	802493	3038355202906	33-36
SPAGHETTI BIO QS	3	Sac	1	288	Italie	804334	3038359006159	33-39
MACARONI BIO QS	3	Sac	1	112	Italie	804333	3038359006142	30-36
Nutrition								
PÂTES SANS GLUTEN								
SPAGHETTI SANS GLUTEN	1	Sac	6	84	UE et hors UE	803952	3038359004636	13
PENNE SANS GLUTEN	1	Sac	8	32	UE et hors UE	803953	3038359004667	12
MAESTRO								
PÂTES PREMIUM								
LINGUINE MAESTRO	3	Sac	1	224	Italie	800516	3038351738607	+/- 41

** Hors aléas climatiques exceptionnels.*

Spaghetti & courge de butternut

AU PARMESAN

1/ Faire fondre de l'ail haché dans de l'huile d'olive et placer la courge dans la poêle. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que la courge soit tendre puis rajouter un peu de persil, saler, poivrer et mélanger.

2/ Retirer du feu. Couper la courge en dés.

3/ Dresser les spaghettis et les dés de butternut dans les assiettes, saupoudrer de parmesan et assaisonner avec un peu d'huile d'olive et de persil.

SPAGHETTI BIO 3 KG

LE Riz

Nous avons sélectionné pour vous des riz d'exception, originaires des quatre coins du monde. Chaque variété, de la plus classique à la plus parfumée, révèlera chez vos convives des goûts subtils et des textures particulièrement agréables en bouche.

Originaire des hauts plateaux du Penjab, au pied de l'Himalaya, notre riz Basmati bénéficie des conditions idéales à l'obtention d'un riz au goût unique, naturellement parfumé, et à la forme parfaite : longue, fine et régulière.

Le choix de la variété Hom Mali sélectionnée pour notre riz Thaï, n'est pas un hasard, puisqu'elle est la meilleure en terme de parfum et de texture. Récolté à la main au cœur du verdoyant plateau de l'I-san, nous garantissons un décorticage et un usinage le plus doux possible, pour ce délicat riz au goût de jasmin, de façon à préserver la forme du grain mais surtout sa brillance et sa blancheur incomparable.

Choisi pour ses qualités exceptionnelles de cuisson, notre riz Arborio, originaire de la plaine du Pô en Italie, vous permettra de réaliser de savoureux risottos à la fois crémeux et croquant à cœur.

PRODUIT	POIDS (KG)	CONDITIONNEMENT	NB P / C	NB C / P	ORIGINE	CODE PRODUIT	GENCODE	NB DE PORTIONS
Les Essentiels								
RIZ ÉTUVÉS								
RIZ INDICA	5	Sac	1	137	Italie*	800583	3038353023503	+/- 70
RIZ INDICA	10	Sac	1	77	Italie*	800585	3038353023800	+/- 140
RIZ INDICA	25	Sac	1	30	Italie*	800584	3038353023701	+/- 350
BIO								
RIZ ÉTUVÉS								
RIZ INDICA	5	Sac	2	144	Italie	805203	3038359010200	+/- 65
MAESTRO Sélection								
RIZ PARFUMÉS								
RIZ PARFUMÉ BASMATI	2,5	Sac	4	56	Inde, Pakistan	804734	3038359008528	+/- 30
RIZ PARFUMÉ THAÏ	2,5	Sac	4	56	Thaïlande	804733	3038359008511	+/- 30
RIZ SPÉCIAUX								
RIZ ROND IGP CAMARGUE	5	Sac	1	137	France (Camargue)	804491	3017491023033	+/- 60
SÉLECTION DE 3 RIZ	2,5	Sac	4	56	Riz d'Origines variées	804612	3017490000233	+/- 31
RIZ ARBORIO SPÉCIAL	2,5	Sac	1	216	Italie (Vallée du Pô)*	804748	3038359008627	+/- 30

** Hors aléas climatiques exceptionnels.*

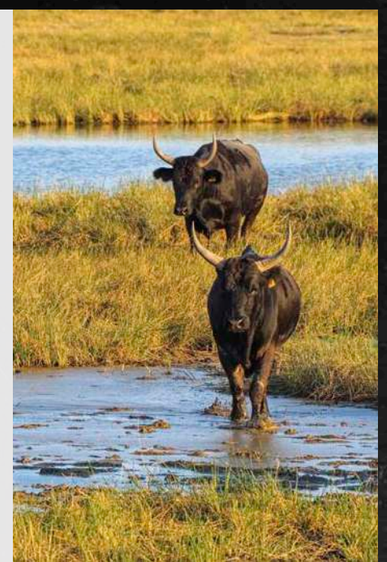
RIZ ROND IGP de Camargue

Puisant sa source dans le delta du Rhône, au cœur des terroirs traditionnels méditerranéens de la Camargue, notre riz rond de Camargue bénéficie de conditions de culture idéales à l'obtention de grains tendres et parfaitement homogènes parfait pour la réalisation de recettes originales et de délicieux desserts.

Notre projet RIZPECT

Dans le cadre du projet RIZPECT, Panzani s'implique dans le soutien de la filière rizicole en Camargue pour une production agricole respectueuse des hommes et de l'environnement. Les principaux objectifs du projet RIZPECT sont de soutenir la filière Riz IGP et les projets d'éco-conception. Les enjeux du projet reposent sur les piliers suivants :

- Préserver la biodiversité du territoire Camarguais
- Soutenir une production de riz respectueuse de l'environnement
- Réduire les coûts environnementaux
- Revaloriser et redynamiser la filière

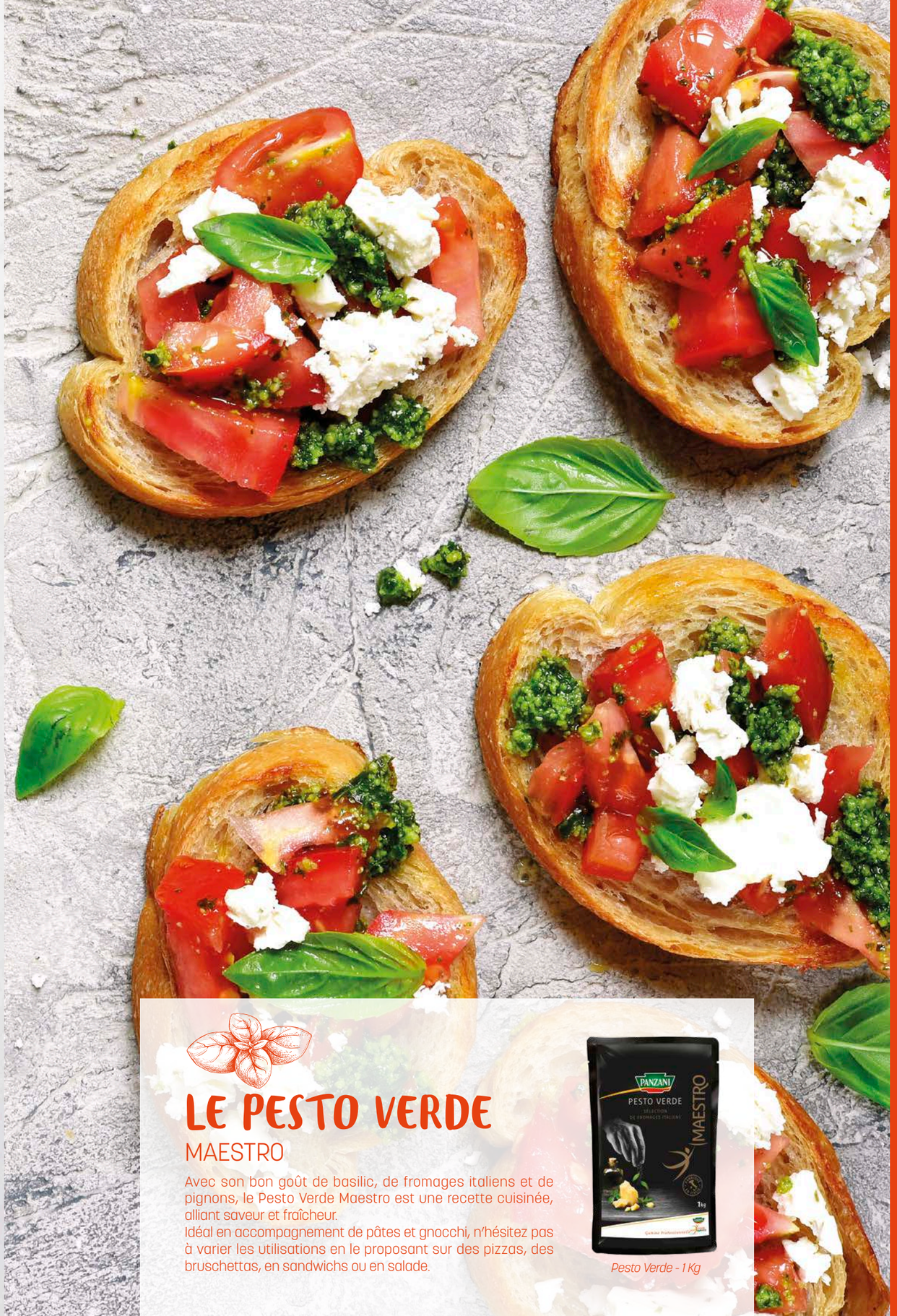


LES Sauces

Elaborées à partir de tomates de plein champ, mûries aux soleil et récoltées à maturité, nos bases tomatées conservent toute la fraîcheur, la couleur et le bon goût de la tomate. Elles constituent une base idéale pour réaliser des préparations savoureuses de sauces pour pâtes, riz, viandes, poissons, ou plats cuisinés.
Nos recettes généreuses et gourmandes de sauces prêtes à l'emploi sont quant à elles travaillées pour faire ressentir aux convives le goût du « fait maison » et garantir la signature culinaire de vos recettes.

PRODUIT	POIDS (KG)	CONDITIONNEMENT	NB P / C	NB C / P	ORIGINE*	CODE PRODUIT	GENCODE
Les Essentiels							
SAUCES CUISINÉES À BASE DE TOMATES							
SAUCE PIZZA	4 kg	Boîte fer 5/1	3	55	Espagne	800538	3038352871808
SAUCE BOLOGNAISE	2,8 kg	Boîte fer 3/1	3	66	France	800539	3038352872300
SAUCE TOMATE CUISINÉE AUX PETITS LÉGUMES	2,8 kg	Boîte fer 3/1	3	66	Espagne	800589	3038353130607
BASE CULINAIRE							
TOMACOULIS	1 L	Brique	12	60	Italie	800560	3038352876001
TOMAPULPE	2 L	Brique	6	64	Italie	800568	3038353080308
BIO							
BASE CULINAIRE BIO							
TOMACOULIS BIO	1 L	Brique	12	72	Italie	804318	3038359005930
Nutrition							
SAUCES NUTRITION							
BOLOGNAISE VEGGIE	2 L	Brique	6	64	Italie	804589	3038359007415
MAESTRO							
SAUCES MAESTRO PREMIUM							
SAUCE ARRABIATA	2 L	Brique	6	64	Italie	800569	3038352882606
SAUCE BOLOGNAISE	2 L	Brique	6	65	Italie	800570	3038352882705
PESTO VERDE	1 L	Doypack	6	48	Italie	800530	3038352870207
SAUCES TUBES							
SAUCE TOMATE AUX PETITS LEGUMES BIO	180 g	Tubes	36	40	Portugal	804723	3038359008481
PESTO AU BASILIC	160 g	Tubes	15	112	Italie	804165	3038359005657

** Hors aléas climatiques exceptionnels.*



LE PESTO VERDE

MAESTRO

Avec son bon goût de basilic, de fromages italiens et de pignons, le Pesto Verde Maestro est une recette cuisinée, alliant saveur et fraîcheur.
Idéal en accompagnement de pâtes et gnocchi, n'hésitez pas à varier les utilisations en le proposant sur des pizzas, des bruschettas, en sandwichs ou en salade.

Pesto Verde - 1 Kg

LES Pommes de terre

Faciles et rapides à préparer, nos produits à base de pommes de terre (préparation pour gratins, purées) sont élaborés à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés pour répondre aux process de la restauration et garantir un rendu exceptionnel ainsi qu'un vrai goût de pommes de terre dans l'assiette.

PRODUIT	POIDS (KG)	CONDITIONNEMENT	NB P / C	NB C / P	ORIGINE*	CODE PRODUIT	GENCODE	NB DE PORTIONS
Les Essentiels								
PURÉE LES ESSENTIELS								
PURÉE DE POMMES DE TERRE EN FLOCONS À FAIBLE TENEUR EN SEL	5	Sac aluminisé + carton	1	56	Allemagne	800825	3038356330301	+/- 175
PLUS+								
PRODUITS À BASE DE POMME DE TERRE PLUS								
PURÉE COMPLÈTE MICRO GRANULÉE RÉHYDRATABLE À CHAUD	5	Sac aluminisé + carton	1	56	Allemagne	800824	3073190005268	+/- 150
PURÉE MICRO GRANULÉE RÉHYDRATABLE À FROID	5	Sac aluminisé + carton	1	56	Allemagne	802471	3038356330905	+/- 150
POMMES DE TERRE POUR GRATIN	3,75	Sac aluminisé + carton	1	32	Allemagne	802465	3038354100104	+/- 135
BIO								
PURÉE BIO								
PURÉE FLOCONS BIO	4	Sac aluminisé + carton	28	56	Allemagne	804530	3038359007057	+/- 165
Nutrition								
PURÉE NUTRITION								
PURÉE SANS LACTOSE ET TRÈS PAUVRE EN SEL	4,5	Sac aluminisé + carton	1	56	Allemagne	803974	3038359004919	+/- 120
MAESTRO								
GNOCCHI MAESTRO								
GNOCCHI À POÊLER	1	Barquette	6	52	UE	800831	3038356341000	5
PURÉES MAESTRO								
PURÉE DE POMMES DE TERRE VITELOTTE	2	Sac aluminisé + carton	1	144	UE et hors UE	805202	3038359010286	+/- 60
PURÉE DE LENTILLES CORAIL	2	Sac aluminisé + carton	1	144	UE et hors UE	805201	3038359010279	+/- 55

** Hors aléas climatiques exceptionnels.*

BASE GRATIN façon Dauphinois

Pour 27 portions de gratins dauphinois, verser 1 sac de 750g de rondelles de pommes de terre Spéciales gratin dans un bac gastronorme. Ajouter 2,25 L de crème liquide et 2,25 L de lait. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre et de la muscade. Cuire la préparation dans un four préchauffé de 170 °C à 210 °C pendant 40 minutes.

Base gratin façon Dauphinois - 5 x 750 g

LES Couscous, semoules, céréales et légumineuses

Panzani Food Service fait appel à l'expertise de marques reconnues dans l'univers du couscous et de la semoule pour vous proposer des produits bruts d'exception à agrémenter selon la saison et l'inspiration. Idéal en plat, en accompagnement ou en salade.

COUSCOUS ET SEMOULES

PRODUIT	POIDS (KG)	CONDITIONNEMENT	NB P / C	NB C / P	ORIGINE*	CODE PRODUIT	GENCODE	NB DE PORTIONS
ZAKIA								
COUSCOUS ZAKIA								
COUSCOUS MOYEN PREMIUM QS ZAKIA PRO	5	Sac	1	108	France	804935	3038359009242	56-60
COUSCOUS FIN PRÉMIUM QS ZAKIA PRO	5	Sac	1	108	France	804936	3038359009259	56-60
COUSCOUS MOYEN QC ZAKIA PRO	5	Sac	1	108	France	805070	3223921770327	56-60
COUSCOUS MOYEN QC ZAKIA PRO	25	Sac	1	20	France	805071	3223920430320	281-300
FERRERO								
COUSCOUS FERRERO								
COUSCOUS FIN QS FERRERO	0,5	Paquetage	12	112	France	800339	3223920700133	5-6
COUSCOUS FIN QS FERRERO	1	Paquetage	6	114	France	800351	3223920630134	11-12
COUSCOUS MOYEN QS FERRERO	0,5	Paquetage	12	112	France	803385	3223920700127	5-6
COUSCOUS MOYEN QS FERRERO	1	Paquetage	6	114	France	800353	3223920620128	11-12
COUSCOUS MOYEN QS FERRERO	5	Sac	1	108	France	800373	3223921690120	56-60
COUSCOUS MOYEN QS FERRERO	25	Sac	1	20	France	800371	3223921370121	281-300
BIO								
COUSCOUS PANZANI BIO								
COUSCOUS MOYEN QS BIO	5	Sac	1	108	Italie	804577	3038355025000	+/- 55
Les Essentiels								
COUSCOUS PANZANI QC								
COUSCOUS MOYEN QC	1,5	Boite	6	52	France	800360	3038352507608	15-20
COUSCOUS MOYEN QC	5	Sac	1	108	France	800361	3038352527606	+/- 55
SEMOULE DE BLÉ DUR								
SEMOULE FINE	5	Sac	1	96	France	801559	3038352377003	+/- 150
SEMOULE MOYENNE	5	Sac	1	96	France	801560	3038352377102	+/- 150

** Hors aléas climatiques exceptionnels.*

SALADE DE Boulgour fraîcheur

1/ Préparation du boulgour.
Porter à ébullition, l'eau salée, aromatisée avec un bouillon de volaille. Cuire le boulgour dans l'eau bouillante pendant 7 minutes. L'égoutter et l'égrener avec un corps gras.

2/ Préparation de la recette et dressage.
Mélanger le boulgour, le concombre et les tomates taillées en 8ème, les oignons blancs ciselés finement et le basilic. Dresser le mélange dans une assiette et répartir sur le dessus les pétales de jambon et la tomate séchée. Ajouter la vinaigrette.

Boulgour "Les Faciles" - 5 kg

CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES

PRODUIT	POIDS (KG)	CONDITIONNEMENT	NB P / C	NB C / P	ORIGINE*	CODE PRODUIT	GENCODE	NB DE PORTIONS
Les Essentiels								
BLÉ								
BLÉ NATURE	3	Sac	1	144	Italie	803540	3038359003172	+/- 35
BLÉ NATURE	5	Sac	1	108	Italie	800469	3038350497901	+/- 65
BIO								
CÉRÉALES BIO								
DÉLICE DE CÉRÉALES BIO	2	Sac	4	72	Italie	800816	3038355022009	+/- 22
PLUS+								
LES FACILES CUISSON RAPIDE								
BOULGOUR LES FACILES	5	Sac	1	120	UE et hors UE	804806	3038359008795	+/- 65**
LENTILLES VERTES LES FACILES	5	Sac	1	120	UE et hors UE	804805	3038359008788	+/- 50**
POLENTA LES EXPRESS	1	Sac	10	440	Italie	805192	3038359010262	+/- 25

** Hors aléas climatiques exceptionnels.*
*** Pour un usage en accompagnement.*

LES PLUS ÉPÂTEANTES *des pailles*

SIROTAGE 100 % NATUREL
100 % BIODÉGRADABLE ET COMPOSTABLE
PANZA PAILLE C'EST DU BLÉ, DE L'EAU...
ET C'EST TOUT !

PANZA Paille by Panzani

PAILLE ÉCO-FRIENDLY

DESIGNATION ARTICLES	NB DE PAILLES PAR SACHET	CODE PRODUIT	GENCODE	NB APC	NB DE CARTONS / PALETTE
PANZA PAILLE	60	804965	3038359009389	12	45

PANZANI FOOD SERVICE

www.panzanifoodservice.com
ecrire@panzanifoodservice.com