Pour la cuisine moderne. Depuis 1886.

Hero GASTRONOMIQUE

PARMA DORO

Tomates, pâtes,
riz, antipasti & Cie

Pourquoi la cuisine méditerranéenne est si exquise en Suisse

Plaisir suisse à l'italienne
Depuis toujours, la cuisine méditerranéenne a la cote en Suisse – de par son caractère varié et sa saveur tout simplement irrésistible. Rien d'étonnant, dès lors, qu'elle occupe la première place du classement des cuisines nationales les plus appréciées.
Les produits Parmadoro font non seulement la part belle à l'«italianità», mais répondent également aux exigences qualitatives pointues de notre pays. Voilà pourquoi les gastronomes professionnels font confiance à notre marque de tradition.

En quoi consiste la qualité suisse?
Le succès de Parmadoro n'est pas dû au hasard. En effet, la sélection et la transformation méticuleuses de matières premières de premier choix constituent le b.a.-ba pour la gastronomie professionnelle et vous garantissent des produits de qualité irréprochable. Nos recettes italiennes originales se marient avec des classiques suisses – afin de répondre exactement au goût de vos hôtes.

Un assortiment aussi pluriel que la cuisine méditerranéenne
Vous accordez de l'importance au vaste choix, à l'efficacité, aux produits complémentaires et aux conditionnements optimaux? L'assortiment exhaustif de Parmadoro propose une palette plurielle de produits de base, de spécialités prêtes à servir et d'ingrédients pour votre cuisine créative – un gage de diversité et d'inspiration au quotidien.

Au fil des pages suivantes, nous avons réuni vos produits préférés ainsi qu'un florilège de nouveautés – buon appetito!

ciao

Pourquoi Hero?

Merci de votre confiance!
Hero Gastronomique compte parmi les entreprises leaders en matière de satisfaction des exigences les plus diverses et de fiabilité des produits. Ce qui est particulièrement vrai pour la cuisine méditerranéenne: notre marque de tradition Parmadoro, proposant des spécialités italiennes, se fonde sur près de 90 ans d'expérience et son assortiment de produits a tout pour convaincre la gastronomie suisse. Notre secret? L'harmonie parfaite entre le plaisir méditerranéen, les exigences de qualité suisses et les développements de produits innovants.
Un véritable concentré de compétence et de passion!

Marque de tradition Parmadoro
Ce qui a commencé en 1933 avec la fabrication de purée de tomates à Lenzburg constitue aujourd'hui une marque de tradition vouée à la cuisine italienne en Suisse. C'est à notre expérience ainsi qu'à l'équilibre parfait entre les arômes italiens traditionnels et le «goût suisse» que nous devons la confiance particulière dont jouit notre marque.

Un assortiment exhaustif axé sur la cuisine méditerranéenne
La qualité d'une seule source? Telle est la promesse de notre vaste choix de produits à base de tomates, de pâtes classiques et farcies, de riz, de sauces prêtes à servir et d'antipasti, voire de délicieuses huiles d'olive et de vinaigres, de champignons et de farines pour vos créations maison.

Choisissez en outre parmi des tailles de conditionnement et des emballages parfaitement adaptés à votre entreprise, contribuant sensiblement au rendement et à l'efficacité de vos tâches quotidiennes.

Un rapport prix/prestations ad hoc
Calculez au plus juste! Parmadoro figure également en tête du classement en matière de rapport prix/performance. Stimulez votre réussite!

Pâtes et sauce – quel duo de rêve ravira nos papilles?

Le mariage parfait – une question de forme
Les pâtes longues et larges, à l'image des tagliatelle ou des pappardelle, accompagnent à merveille les sauces copieuses comme la bolognaise. Par leur vaste surface, les pâtes peuvent s'imbiber de sauce, rehaussant ainsi le goût. Les pâtes courtes, à l'image des penne rigate, des spirales ou des cornettes montagnardes, complètent les sauces tomate riches ou crémeuses. Les rainures et les trous servent de réceptacles à la sauce ainsi qu'aux bouts de viande et de légumes.

Délicieusement végétarien
Les pâtes font également bon ménage avec les légumes. En raison de leurs rainures et de leur forme cylindrique, les penne lient parfaitement une sauce tomate agrémentée de dés de carotte, de courgette ou d'aubergine.

Recettes bonne idée

Parmadoro: une marque – un florilège d'idées
De quoi varier les plaisirs: Parmadoro vous propose une foule d'idées créatives au fil des jours. Vous trouverez encore plus d'inspirations et d'idées de recettes sur gastro.hero.ch.

Sommaire

TOMATES ET SAUCES | Page 5
L'authentique compétence en matière de tomates, depuis 1933: notre vaste palette de produits répond à vos besoins en purées de tomates, en pelati, en sauces de base à la tomate, en sauces pour pizza et en sauces prêtes à servir de qualité.

PÂTES | Page 11
Authentiquement italiennes ou typiquement suisses? Notre assortiment de pâtes se distingue par un vaste choix de pâtes 3 œufs, de pâtes Napoli et de spécialités, dont la moitié sont résistantes à la cuisson.

PASTA RIPIENA | Page 16
Un goût comme fait maison: les pâtes farcies surgelées sont rapidement dosées et prêtes à servir en 10 minutes seulement.

RIZ | Page 19
Des créations culinaires à votre goût: notre assortiment vous propose des variétés de riz de premier choix, du riz long grain au riz à grain rond, en passant par le riz basmati et le riz carnaroli pour de délicieux risottos.

ANTIPASTI | Page 22
Hauts en couleur et si alléchants: sous le nom évocateur d'«antipasti», découvrez une myriade de variations d'entrées typiquement italiennes pour les buffets, les apéritifs ou en tant qu'ingrédients pour les plats méditerranéens.

TALENTS MULTIPLES MÉDITERRANÉENS | Page 28
Cuisiner, assaisonner et affiner: sublimez vos idées de menus avec nos délicieuses huiles d'olive, de vinaigres, nos condiments Giardino, nos champignons séchés, nos gnocchis et nos farines d'exception.

Tomates et sauces

Vos avantages

- Goût exceptionnel
- Recettes traditionnelles
- Assortiment varié
- Produites en Italie avec des tomates italiennes (hormis Tomate Frito)

La compétence en tomates pour une cuisine plurielle

Pourquoi Parmadoro met la tomate à l'honneur
C'est en 1933, à Lenzburg, que le fruit rouge et frais a été transformé pour la première fois en purée de tomates corsée et irrésistiblement aromatique – la marque Parmadoro était née. Depuis lors, dans la gastronomie, Parmadoro est synonyme de label de qualité pour la cuisine méditerranéenne et jouit de la confiance des cuisinières et cuisiniers professionnels suisses.

Aujourd'hui encore, Hero Gastronomique accorde une grande importance aux produits à base de tomates et vous en propose de nombreuses variations pour stimuler votre créativité.

Les produits à base de tomates Parmadoro sont désormais fabriqués en Italie
Contrairement à il y a 90 ans, les produits à la tomate Parmadoro sont aujourd'hui fabriqués et transformés en Italie – la patrie des tomates gorgées de soleil. Grâce à des contrôles de qualité pointus et à une transformation soigneuse jusqu'au conditionnement, les meilleurs fruits donnent naissance à des produits Parmadoro de qualité pour vos besoins quotidiens.

Tomates polyvalentes
Comme produit de base ou prêt à l'emploi, sauce pour pâtes ou en salade, voire en guise d'en-cas, les tomates peuvent être transformées à l'infini, mais existent également dans un grand nombre de variétés. Le registre officiel des variétés enregistre plus de 3800 variétés de tomates. On estime même que plus de 7000 autres variétés sont préservées par des collectionneurs privés.

Tomates 100 % italiennes – le pur goût méridional.

Saviez-vous que…?

La tomate – le superfruit par excellence
La tomate est une solanacée et ne constitue pas seulement la base de de produits divers, elle est également considérée comme un super-raliment aux multiples vertus. Elle est notamment très riche en vitamine C.

Beaucoup de goût, peu de calories
Les tomates mûres envoûtent par leur parfum et leur saveur intense – bien qu'elles sont composées d'eau à 95 %. Elles sont donc naturellement pauvres en calories.

Tout l'éventail des tomates

L'ensemble des tomates dans nos produits proviennent exclusivement d'Italie (hormis Tomate Frito). L'assortiment de tomates Parmadoro est parfaitement adapté aux besoins les plus divers de la restauration. À l'aide de ce tableau, vous trouverez aisément la taille de conditionnement optimale et l'affectation idéale pour votre établissement.

Trouvez le produit optimal pour votre transformation

Utilisation principale Utilisation secondaire

Article	Transformation	Sauce de base	Sauce pour pizza	Garniture et accompagnement	Soupes	Cuisine diététique								
							1/5	200 g	1/2	1/1	3/1	5/1	3 kg	10 kg
Pelati en cubes (tomates concassées) Un authentique classique: Parmadoro Pelati en cubes de taille homogène et de belle couleur naturelle. Disponibles en plusieurs tailles de conditionnement. Idéales pour les sauces avec des morceaux, la bolognaise, les plats végétariens ou comme garniture.									2830.142		2830.110	2830.151	2830.342	2830.605
Pelati entières (tomates pelées) Parmadoro Pelati de la variété Roma, de consistance ferme. Elles peuvent être transformées entières sans se défaire immédiatement et conviennent pour la cuisine méditerranéenne et les gratins.									2806.142	2806.101	2806.131			
Purée de tomates Parmadoro Purée de tomates doublement concentrée (triplement en tube), de consistance optimale et au goût corsé. Idéale pour la préparation de sauces et de soupes.							2804.105	2811.555	2808.142	2808.101		2808.151		
Sauce de base tomates Parmadoro Sauce de base à la couleur naturelle et aux morceaux délicats. Légèrement assaisonnée et liée, elle convient idéalement à vos créations.											2869.110	2869.151	2869.342	
Sauce pour pizza Parmadoro Sauce pour pizza – plus besoin de faire réduire la sauce. Consistance idéale avec une valeur Brix comprise entre 10 et 12. Rendement très élevé, non assaisonnée. Particulièrement indiquée pour les pizzas, puisqu'elle ne devient pas aqueuse.											2820.131			2820.605
Polpa Parmadoro Polpa avec des morceaux de tomates grossièrement moulinés. Épépinés, sans sel ni assaisonnement. Particulièrement adaptés à de nombreuses créations maison.												2826.151		2823.605
Passata di Pomodoro Vellutata Coulis velouté de tomates «Passata di pomodoro». En italien, «passata» signifie «passé au tamis». Sauce de base idéale, sans morceaux ni pépins. Couleur intense, sans assaisonnement et rendement élevé.											2824.131			
Passata di pomodori Datterini Produite à partir de tomates dattes aromatiques délicatement moulinées. Rendement très élevé, sans assaisonnement, goût légèrement sucré.													6282.342	

Tout l’univers des sauces – de prêtes à servir à créatives

Les sauces classiques Parmadoro sont fabriquées selon des recettes italiennes originales et ont le goût du fait maison. Utilisez nos sauces telles quelles ou comme base pour vos propres envolées culinaires.

La sauce classique en boîte 3/1

Salsa all’Arrabbiata

La «piquante» – déjà assaisonnée, menus morceaux et consistance idéale.

6 boîtes de 2,5 kg
Nº d’art. 2932.131

Salsa Napoletana

La «classique» – sauce tomate typique aux légumes, avec des carottes, des oignons et du céleri.

6 boîtes de 2,5 kg
Nº d’art. 2930.131

Confit de tomates «Tomate Frito»

L’«espagnole» parmi les sauces tomate. Elle est aromatique, concentrée et constitue la base optimale pour des créations maison, voire pour accompagner la viande ou le poisson. «Tomate Frito» est également délicieuse dégustée froide.

6 boîtes de 2,6 kg
Nº d’art. 2916.131

Peperonata

La «plurielle» – poivrons rouges et jaunes à la sauce tomate délicatement assaisonnée. Utilisable de façon polyvalente, elle se marie admirablement avec la viande ou le poisson, voire le riz ou les pâtes.

6 boîtes de 2,6 kg
Nº d’art. 2891.131

Vous trouverez notre délicieuse sélection de sauces au pesto à la page 33.

Pâtes

Vos avantages

- Vaste assortiment de pâtes résistant à la cuisson
- Pâtes aux œufs d’élevage en plein air
- Excellent rapport prix/performances
- Produites en Suisse

Pâtes pour les professionnels: nous en avons le secret!

Les pâtes – la passion à l'état pur!
Connaissez-vous les préférées de vos hôtes? Cornettes, spirales, cravates… Derrière ces noms à consonance helvétique se cachent une qualité suisse – et beaucoup de passion. Car seules les pâtes vraiment réussies sont véritablement irrésistibles.

Par expérience, nous connaissons vos exigences en matière de pâtes. Parmadoro vous propose un vaste assortiment des pâtes aux œufs ou Napoli si prisées, à base d'ingrédients de premier choix.

Vaste assortiment de pâtes résistant à la cuisson
Les pâtes résistant à la cuisson représentent environ la moitié de notre assortiment de pâtes. Le blanc d'œuf ajouté à la recette garantit un mordant optimal.

Résistant à la cuisson

Pâtes avec et sans œufs
Qu'est-ce qui vous ferait plaisir? Les traditionnelles pâtes de blé dur à l'italienne un peu plus fermes ou les pâtes aux œufs suisses jaune doré – adorées de tous? À ce titre, ce sont les papilles de vos hôtes qui décident!

3 Eier Œufs

Pasta Napoli

La durabilité nous tient à cœur
Les pâtes 3 œufs Parmadoro comptent depuis longtemps parmi les classiques suisses. Ici, nous veillons strictement à n'utiliser que des œufs d'élevage en plein air.

Emballage pratique, dosage optimal
Les pâtes Parmadoro sont conditionnées dans un sac transparent de 5 kg avec poignée pratique et sont dosables en un tournemain. Un carton robuste supplémentaire garantit un transport sûr et un stockage aisé.

Salut les minis au goût maxi!
Demande à la hausse: les enfants ne sont pas les seuls adeptes de ces pâtes pratiques et attrayantes. En effet, les maisons de retraite, les traiteurs et les établissement de vente à l'emporter ont également découvert les minis. Les avantages résident dans la taille: les minis sont facilement portionnables, pratiques à dresser et se dégustent tout simplement à la cuillère.

Pasta Napoli – typiquement italiennes

Semoule de blé dur de qualité et eau fraîche: il n'en faut pas plus pour garantir une authentique expérience gustative à l'italienne. Par ailleurs, les pâtes Napoli répondent idéalement aux recommandations d'une alimentation saine (protéines végétales, pauvres en lipides et riches en glucides).

Pasta Napoli

Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4336.659

Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4335.659

Penne Rigate
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4343.659

Penne Rigate
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4342.659

Farfalle
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4339.659

Fusilli
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4340.659

Lasagne Gastronorm
Carton de 5 kg
Nº d'art. 4374.855

Lasagne verdi Gastronorm
Carton de 5 kg
Nº d'art. 4348.855

Mini Penne Rigate
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4334.659

Mini Spirales
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4333.659

Alphabet
2 sacs de 1 kg
Nº d'art. 4358.811

Résistant à la cuisson

Un mordant irréprochable

Nos pâtes résistant à la cuisson restent al dente, que ce soit au bain-marie, au combisteamer ou au micro-ondes.

Pâtes 3 œufs – un classique suisse

Les pâtes 3 œufs Parmadoro sont fabriquées en Suisse selon une recette traditionnelle et avec des œufs d'élevage en plein air. Nos pâtes résistant à la cuisson restent al dente, qu'elles soient tenues au chaud au bain-marie ou régénérées au combisteamer ou au micro-ondes.

3 Eier Œufs

Œufs d'élevage en plein air

Nouilles droites, 25 cm/2,5 mm
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4362.659

Nouilles droites, 25 cm/4 mm
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4363.659

Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4364.659

Frisettes

Carton de 5 kg
Nº d'art. 4375.855

Cornettes moyennes
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4365.659

Cornettes moyennes
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4345.659

Cornettes fines
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4350.659

Macaronis
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4347.659

Macaronis montagnards
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4367.659

Cornettes montagnardes
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4376.659

Cravates
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4366.659

Spirales
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4369.659

Coquillettes rayées

2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4368.659

Coquillettes rayées tricolores
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4349.659

Pâtes en forme de riz

2 sacs de 4 kg
Nº d'art. 9568.659

Vermicelles

Carton de 1 kg
Nº d'art. 4357.811

Pâtes 3 œufs, laminées – le goût du fait maison

Une matrice en cuivre, dans laquelle les spécialités sont formées, rend ces pâtes si uniques: la matrice garantit ainsi la surface typiquement rugueuse et poreuse des pâtes, qui permet à la sauce de mieux adhérer.

3 Eier Œufs

Œufs d'élevage en plein air

Tagliatelle laminées, 6 mm
Carton de 5 kg
Nº d'art. 4372.855

Tagliatelle verdi laminées, 6 mm
Carton de 5 kg
Nº d'art. 4371.855

Tagliatelle rosse laminées, 6 mm
Carton de 5 kg
Nº d'art. 4377.855

Pappardelle laminées, 15 mm
Carton de 5 kg
Nº d'art. 4373.855

Nouillettes laminées, 15 mm
Carton de 5 kg
Nº d'art. 4370.855

Pâtes 3 œufs PurÉpeautre

Critères de qualité
- PurÉpeautre suisse (contrôlé et certifié*)
- Œufs suisses d'élevage en plein air

*ProCert

3 Eier Œufs

Œufs d'élevage en plein air

Tagliatelle laminées PurÉpeautre, 6 mm
Carton de 5 kg
Nº d'art. 4378.855

Penne Rigate PurÉpeautre
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4379.659

Cornettes moyennes PurÉpeautre
2 sacs de 5 kg
Nº d'art. 4380.659

Echter Schweizer Dinkel · Epeautre pur Suisse · UR DINKEL · Spelta originală Svizra · Spelta pura Svizzera

Inimitable et dans l'air du temps

Rien d'étonnant que le Pur Épeautre prenne d'assaut nos cuisines, puisque cette ancienne céréale suisse provient d'une culture contrôlée et certifiée. Grâce à son excellente digestibilité et à ses précieuses propriétés, elle ne séduit plus uniquement les connaisseurs. Un produit aux ingrédients de premier choix, qui traduit notre savoir-faire de longue date en matière de pâtes.

Pasta ripiena

Vos avantages

- Un goût comme fait maison
- Plus de 50 % de farce, dans des formes généreuses
- Fabriquées en Suisse
- Surgelées

Toutes fraîches dans votre assiette: Parmadoro Pasta ripiena

Les pâtes sont synonymes de bonne humeur! Tout le monde en raffole – de préférence fraîches et faites maison. Le summum? Les pâtes farcies! Choyez dès maintenant vos hôtes en leur proposant les pasta ripiena signées Parmadoro, déclinées en cinq variantes raffinées: ravioli ricotta/épinards ou fromage/poire ainsi que les medaglioni créatifs farcis au brasato, aux bolets ou au citron. Mmmh… on dirait du fait maison! Rien d'étonnant, puisque nous produisons nos pâtes fraîches en Suisse, selon des recettes traditionnelles.

La gourmandise servie en un tournemain
Saveur maximale pour un minimum de travail: Les pasta ripiena surgelées sont rapidement dosées et prêtes à servir en 10 minutes seulement. De quoi gagner du temps et varier vos menus grâce à cinq variétés exquises. Buon appetito!

Des pâtes comme faites main!

- ✓ **Le goût irrésistible du fait maison**
  Une pâte fine avec plus de 50 % de farce et des formes généreuses
- ✓ **Fabrication en Suisse**
  Avec des œufs d'élevage en plein air suisse
- ✓ **Cinq variétés appréciées**
  En barquette pratique pour une protection optimale du produit
- ✓ **Surgelées**
  Surgelées en vrac pour une fraîcheur ultime et donc faciles à doser

Saviez-vous que…

…une installation industrielle produit 1200 kg de pâtes par heure? Notre manufacture Parmadoro a besoin de 15 heures pour produire la même quantité! Après tout, l'excellence prend du temps!

Pasta ripiena – le goût prime

Les pâtes exigent une bonne dose de passion ainsi que des ingrédients frais et de premier choix. Voilà pourquoi nous utilisons exclusivement des œufs d'élevage en plein air suisse et transformons la pâte fine avec plus de 50 % de farce, ce qui rend les pâtes aux formes généreuses particulièrement gourmandes.

Ravioli Ricotta et épinards

2 barquettes de 1kg
Nº d'art. 2687.561

Ravioli Fromage et poires

2 barquettes de 1kg
Nº d'art. 2688.561

Medaglioni Brasato

2 barquettes de 1kg
Nº d'art. 2686.561

Medaglioni aux Bolets

2 barquettes de 1kg
Nº d'art. 2685.561

Medaglioni Limone

2 barquettes de 1kg
Nº d'art. 2684.561

Conseil

Un régal en un tournemain

Verser les pâtes dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser infuser. Servir ensuite avec votre sauce préférée.

Ravioli: de 7 à 9 minutes
Medaglioni: de 5 à 6 minutes

Riz

Vos avantages

- Grande variété
- Transformé avec soin
- Cultivé et produit en Italie (hormis riz basmati et mélange de riz sauvage)
- Emballage sous vide protégeant contre le processus d'oxydation et de vieillissement ainsi que les nuisibles

Riz – un florilège de variétés pour tous les goûts

Le riz est aussi multiple que vos idées – raison pour laquelle notre assortiment de riz Parmadoro vous propose une multitude de variétés de riz de qualité, transformées avec soin: vous avez ainsi le choix entre un riz basmati floral, un riz classique à grain rond ou un riz carnaroli, pour un risotto réussi. Vous trouverez la variété adaptée à tous les goûts et à toutes les créations culinaires.

bien protégé

Conditionnement sous vide – adapté aux besoins de la gastronomie

Notre concept d'emballage ne profite pas uniquement au produit, mais remplit également des fonctions clés pour une manipulation efficace en restauration: des poignées robustes assurent un transport sûr, tandis que la grande surface au sol contribue à la stabilité. L'emballage transparent et la déclaration sans équivoque du produit renseignent d'emblée sur le contenu et la variété.

L'emballage innovant sous vide protège le riz contre l'oxydation et le vieillissement, tout en garantissant la préservation des valeurs nutritionnelles, de la fraîcheur et de l'arôme.

Riz

Le riz tombe toujours à pic: vous trouverez ici nos riz de premier choix, cultivés et transformés en Italie (riz basmati cultivé en Inde ou au Pakistan, riz sauvage cultivé aux États-Unis). Tous nos riz sont soigneusement transformés et synonymes de qualité haut de gamme.

Riz long grain, parboiled*

Riz long grain

Le classique pour les plats de riz et les garnitures en tous genres. Particulièrement aérien et granuleux.

Sac sous vide de 5 kg
N° d'art. 9565.659

Riz à risotto, parboiled*

Riz à grain moyen, variété Ribe

Particulièrement adapté à la préparation de risottos crémeux et onctueux.

Sac sous vide de 5 kg
N° d'art. 9563.659

Riz à risotto Carnaroli*

Riz à grain moyen/long grain, variété Carnaroli

Un riz à risotto sélect, comptant parmi les meilleures variétés pour les risottos.

Sac sous vide de 5 kg
N° d'art. 9562.659

Riz basmati

Riz à grain long, variété Basmati

Cultivé en Inde ou au Pakistan, transformé en Italie. Adapté pour la préparation de plats asiatiques.

Sac sous vide de 5 kg
N° d'art. 9564.659

Riz au lait*

Riz à grain rond

Particulièrement adapté à la préparation de riz au lait, de soufflés, de desserts et de soupes.

Sac sous vide de 5 kg
N° d'art. 9561.659

Riz long grain Integrale, parboiled*

Riz complet long grain

Le riz naturel est un riz complet, qui a uniquement été décortiqué, mais pas raffiné.

6 sachets de 1 kg
N° d'art. 9566.339

Mélange de riz sauvage, parboiled

80 % de riz long grain (Italie), 20 % de riz sauvage, variété Zizania Aquatica (USA)

Sac sous vide de 5 kg
N° d'art. 9567.659

*Cultivé et transformé en Italie.

Saviez-vous que…?

Le procédé parboiling permet aux vitamines et aux minéraux contenus dans la pellicule argentée d'imprégner le cœur du grain de riz. Grâce à ses qualités nutritionnelles et à sa consistance, le riz parboiled est ainsi plus indiqué que le riz blanc. Il reste plus ferme, son temps de cuisson est diminué et il est moins collant. Il se prête donc à merveille pour un riz sec ou un pilaf.

Antipasti

Vos avantages

- Diversité haute en couleur à chaque saison
- Le bon goût italien «come fatto in casa»
- Grillés soigneusement
- Utilisation polyvalente

Antipasti – la séduction méditerranéenne

«Antipasti» – tel est le nom évocateur des entrées italiennes. Elles sont servies en petites bouchées, généralement froides, en prélude à un repas à plusieurs plats. Mais les antipasti ont plus d'un tour dans leur sac: en guise d'en-cas ou de plats simples, ils flattent les papilles à tout moment de la journée! Proposez les antipasti Parmadoro au buffet, comme entrées originales ou bouchées apéritives – ou utilisez-les comme ingrédients dans des plats méditerranéens.

Annoncez la couleur! Parmadoro a sélectionné pour vous les légumes méditerranéens les plus prisés. La transformation soigneuse des produits frais permet de sublimer les arômes intenses et individuels typiques qui font la joie des gourmands et des gourmandes.

La grande variété de hors-d'œuvre et d'amuse-bouches méridionaux séduit, quelle que soit l'occasion. Présentez nos antipasti variés, comme autant d'envolées merveilleusement colorées. Grâce aux petits conditionnements, vous éviterez en outre le gaspillage alimentaire et les produits entamés.

Aromatiques et polyvalents:

- **Comme garniture**
- **Au buffet**
- **Comme bouchées apéritives**
- **En entrée**
- **Dans les plats méditerranéens**

Antipasti marinés dans de l’huile

Nos antipasti Parmadoro sont préparés individuellement, afin que chaque légume puisse développer son arôme typique. Chauds ou froids, vous trouverez ici les antipasti appropriés pour vos hôtes. Jugez-en par vous-même.

grillées soigneusement

Tomates séchées, en lanières

Tomates en lanières de taille et de consistance optimales. Idéales pour la préparation de plats méditerranéens, de sandwichs ou de pizzas.

6 sachets de 1,6 kg
Nº d’art. 2871.338

Thon flakes Yellowfin huile/bouillon

Miettes de thon clair albacore dans de l’huile de tournesol et du bouillon de légumes. Idéal pour la préparation de salades, de sandwichs ou de sauces.

6 sachets de 1 kg
Nº d’art. 4352.339

Tomates cerises semi-séchées

Délicieuses tomates cerises semi-séchées et légèrement assaisonnées, marinées dans de l’huile de tournesol.

6 boîtes de 750 g
Nº d’art. 2866.101

Tomates cerises jaunes semi-séchées

Tomates cerises jaunes aromatiques, légèrement séchées et assaisonnées avec une touche de basilic, marinées dans de l’huile de tournesol.

6 boîtes de 750 g
Nº d’art. 2868.101

Tomates séchées

Tomates séchées mûries au soleil, marinées dans de l’huile de tournesol.

6 boîtes de 800 g
Nº d’art. 2875.101

Tomates semi-séchées

Tomates semi-séchées légèrement assaisonnées, marinées dans de l’huile de tournesol.

3 boîtes de 2,4 kg
Nº d’art. 2801.131

Poivrons grillés

Quartiers de poivrons grillés et marinés dans de l’huile de tournesol.

6 boîtes de 800 g
Nº d’art. 2876.101

Poivrons grillés, en lamelles

Poivrons jaunes et rouges grillés, pelés et coupés en lanières, marinées dans de l’huile de tournesol.

6 boîtes de 780 g
Nº d’art. 2777.101

Courgettes grillées

Courgettes tranchées en longueur, grillées et marinées dans de l’huile de tournesol.

6 boîtes de 750 g
Nº d’art. 2872.101

Aubergines grillées

Aubergines tranchées, grillées et marinées dans de l’huile de tournesol.

6 boîtes de 750 g
Nº d’art. 2874.101

Conseil

Des restes? Tant mieux!

Une fois entamés, les antipasti peuvent être réutilisés en toute simplicité le lendemain: copieuse salade de pain panzanella, penne à la sauce antipasti épicée, ingrédients aromatiques pour sandwich ou garniture de pizza, les antipasti entamés apportent du peps à votre cuisine créative.

buon appetito

Antipasti marinés dans de l’huile

Artichauts grillés

Tendres moitiés d’artichauts, soigneusement grillées et marinées dans de l’huile de tournesol.

6 boîtes de 800 g
Nº d’art. 2873.101

Oignons borettane grillés

Oignons borettane blancs doux, grillés et marinés dans de l’huile de tournesol.

6 boîtes de 800 g
Nº d’art. 2864.101

Poivrons farcis au fromage

Poivrons cerises décoratifs farcis au fromage frais, marinés dans de l’huile de tournesol.

6 boîtes de 800 g
Nº d’art. 2807.101

Champignons grillés

Champignons entiers grillés soigneusement et marinées dans de l’huile de tournesol.

6 boîtes de 800 g
Nº d’art. 2865.101

Technologie sous vide

Cœurs d’artichaut en quartiers sans liquide

Soigneusement pasteurisés sous vide afin de préserver la saveur et la couleur. Égouttage superflu.

6 boîtes de 1,4 kg
Nº d’art. 2772.152

La technologie sous vide

Les quartiers de cœurs d’artichaut sont minutieusement pasteurisés sous vide. Cette opération permet de ménager et de préserver le goût et la couleur. Par ailleurs, le contenu est scellé de façon parfaitement hermétique et la boîte offre une ouverture aisée. Idéal pour une transformation rapide, puisque l’égouttage est superflu.

Antipasti au vinaigre ou en saumure

Câpres à tiges

Câpres à tiges marinées au vinaigre, au goût intense et d’utilisation polyvalente.

6 pots de 1 kg
Nº d’art. 2880.239

Olives vertes, dénoyautées

Olives vertes charnues de Chalcidique, dénoyautées et marinées en saumure.

4 pots de 970 g
Nº d’art. 2910.231

Olives Kalamata, dénoyautées

Olives noires Kalamata dénoyautées et marinées en saumure.

4 pots de 970 g
Nº d’art. 2985.231

Olives vertes farcies au poivron rouge

Délicieuses olives vertes de Chalcidique farcies avec des poivrons rouges, marinées en saumure.

4 pots de 980 g
Nº d’art. 2983.231

Olives noires, dénoyautées

Olives noires dénoyautées, noircies et marinées en saumure.

6 boîtes de 2,6 kg
Nº d’art. 6891.131

La polyvalence méditerranéenne

Vos avantages

- Qualité surchoix et recettes traditionnelles
- Idéal pour la cuisine froide et chaude
- Utilisation polyvalente

Huile d'olive Parmadoro – l'or liquide

L'huile d'olive n'est pas qualifiée d'or liquide sans raison dans le bassin méditerranéen. Il s'agit de la reine des huiles et ses arômes typiques et ses propriétés soulignent son excellente polyvalence dans votre cuisine. Nos huiles d'olive Parmadoro vous envoûteront.

Huile d'olive de premier choix
Ingrédient incontournable pour la préparation et l'affinage des plats les plus divers, l'huile d'olive est appréciée comme aucune autre dans les pays comme l'Italie, l'Espagne et la Grèce. Elle se distingue non seulement par son goût typique, mais présente également des vertus pour la santé. En Suisse, l'huile d'olive est également de plus en plus appréciée et consommée, son utilisation gagne sans cesse en ampleur. Le secteur de la gastronomie l'apprécie pour sa saveur, mais également pour ses propriétés bienfaisantes. Parmadoro vous propose un assortiment d'huiles d'olive sélectionnées pour la cuisine froide et chaude.

Que signifie «extra vergine», au juste?
Cette appellation s'applique aux huiles qui sont produites à partir de la première récolte d'olives, de meilleure qualité. L'huile est obtenue à l'aide d'un procédé mécanique lors duquel les olives sont pressées à froid. Par conséquent, l'huile d'olive italienne dite «extra vierge» est un produit de qualité ultime.

Conserver l'huile – mais correctement
L'huile d'olive est stockée dans des matériaux d'emballage hygiéniques, au frais, au sec et, si possible, à l'abri de la lumière. L'huile reste ainsi fraîche et conserve son goût unique.

Conseil

Huile d'olive italienne extra vierge

- Huile d'olive extra vierge
- Pression à froid
- Élaborée à partir de 100 % d'olives italiennes
- Première qualité, extraite directement des olives par procédé mécanique

6 bouteilles de 7,5 dl
Nº d'art. 2828.287

Huile d'olive extra vierge

- Huile d'olive extra vierge
- Pression à froid
- Première qualité, extraite directement des olives par procédé mécanique

Bidon de 5 l
Nº d'art. 2825.606

Bag-in-box de 10 l
Nº d'art. 2825.603

Idéale pour la cuisine chaude

Huile d'olive Classico Cucina

- Point de fumée élevé et saveur délicate
- Convient parfaitement pour la cuisson à chaud (200° C)
- Contient de l'huile d'olive raffinée et de l'huile d'olive obtenue directement à partir d'olives

Bouteille PET de 5 l
Nº d'art. 2800.219

Vinaigre – un trio de bon goût

Des vinaigres de haute qualité pour toutes les occasions
La tendance est aux salades dans toutes les variations. Accompagnées, bien sûr, de sauces créatives. L'assortiment de vinaigres Parmadoro a de nombreux atouts, pour le plus grand plaisir des gourmets: créez des accents et donnez à vos plats une note d'originalité avec un vinaigre balsamique de premier choix et autres vinaigres de vin aromatiques.

Qu'on l'utilise pour des sauces raffinées, pour assaisonner, mariner ou rehausser, le vinaigre sublime les salades, les légumes ou la viande. Parmadoro vous offre une gamme de vinaigres de haute qualité pour toutes les occasions: vinaigre de vin blanc à l'arôme frais et épicé ou vinaigre de vin rouge, puissant et intense, fabriqué à partir de véritable vin rouge italien.

Notre Aceto Balsamico di Modena arbore la qualité certifiée «IGP» – seul ce label garantit l'origine et la qualité de ce vinaigre balsamique aromatique et intense.

Le vinaigre de vin, héros de nos cuisines

Conseil

Le vinaigre de vin est depuis toujours un grand classique en cuisine, très apprécié pour ses multiples saveurs, de la plus douce à la plus prononcée. Chaque cuisine se doit donc d'avoir sa gamme de vinaigres de haute qualité, frais, puissants et aromatiques, parmi ses condiments de base.

Assortiment de vinaigres

Vinaigre de vin blanc 6 %

Fabriqué à partir de délicat vin blanc italien, note fruitée et épicée

Bouteille PET de 5 l
N° d'art. 2748.219

Vinaigre de vin rouge 6 %

Fabriqué à partir de véritable vin rouge italien, pour des arômes intenses.

Bouteille PET de 5 l
N° d'art. 2747.219

Aceto Balsamico di Modena IGP

Fabriqué à partir de véritable vinaigre de vin italien et de moût de raisin concentré. Séduit par son acidité équilibrée (6 %).

6 bouteilles PET de 2 l
N° d'art. 2744.219

IGP – un label garant de la plus haute qualité

La petite ville de Modène, dans le nord de l'Italie, est le berceau du véritable Aceto Balsamico et du savoir-faire présidant à sa fabrication. Le label IGP est l'assurance d'une qualité certifiée, car il garantit à la fois l'appellation d'origine protégée et des processus de production contrôlés. Toutes les conditions requises doivent être remplies pour que l'Aceto Balsamico di Modena puisse porter le label IGP comme preuve de son excellente qualité.

Des herbes comme fraîchement cueillies

L’univers de Parmadoro Giardino
Les herbes fraîchement récoltées sont transformées avec soin et conditionnées au moyen d’une recette équilibrée à base d’huile et de sel – ce qui permet de préserver leur arôme typique et de les conserver longtemps.

Les condiments en pâte Giardino se prêtent idéalement à l’assaisonnement individuel: affinez vos plats chauds et froids en toute simplicité et selon votre touche personnelle – exactement comme vos hôtes le souhaitent.

Dans leur emballage pratique, les condiments sont toujours à portée de main – un «accessoire» incontournable dans votre cuisine.

Condiments Giardino

Condiments Giardino en boîtes PET pratiques de 480 g

Giardino Basilic
3 boîtes PET de 480 g
Nº d’art. 2959.141

Giardino All’Italiana
3 boîtes PET de 480 g
Nº d’art. 2957.141

Giardino Provençale
3 boîtes PET de 480 g
Nº d’art. 2958.141

Giardino Ail
3 boîtes PET de 480 g
Nº d’art. 2962.141

Giardino Chili-Jalapeño
3 boîtes PET de 480 g
Nº d’art. 2982.141

Giardino Pesto Rosso
3 boîtes PET de 480 g
Nº d’art. 2960.141

Pesto

Pesto alla Genovese
6 pots de 530 g
Nº d’art. 2888.238

Pesto Rosso
6 pots de 540 g
Nº d’art. 2890.238

Pour un pesto qui reste frais

Nos pestos sont disponibles en bocal pratique refermable. Après ouverture, conserver au frais. Pour une conservation parfaitement hermétique: tasser le reste de pesto dans le bocal et le recouvrir d’huile – idéalement d’huile d’olive.

Conseil

Champignons – de purs délices de la forêt

Nobles, raffinés et aromatiques: les champignons séchés Parmadoro sont toujours de saison dans votre cuisine!

Envie de champignons? Afin de préserver leur arôme délicat, nos champignons sont transformes et séchés avec soin après la récolte – ils sont ainsi disponibles toute l'année et utilisables de façon plurielle. Ils sont bien protégés dans leur boîte PET pratique.

Nos champignons sont récoltés en Europe et conditionnés en Suisse.

Conseil

Boosteur de saveur
Vous pouvez réutiliser l'eau de trempage comme exhausteur d'arôme dans un plat ou pour les soupes et les fonds. Plus vous faites tremper les champignons longtemps, plus l'arôme du jus est intense. Il suffit de le filtrer à l'aide d'une passoire.

Champignons séchés

Sans queues – premium

Bolets séchés pour risotto
Bolets aux dimensions idéales pour la préparation de risottos – plus besoin de les couper.
Boîte PET de 500 g
Nº d'art. 9570.141

Bolets séchés
Bolets à la saveur aromatique caractéristique et à la chair ferme.
Boîte PET de 300 g
Nº d'art. 9571.141

Morilles séchées
Les morilles comptent parmi les champignons les plus goûteux. Arôme caractéristique et savoureux.
Boîte PET de 280 g
Nº d'art. 9583.141

Gnocchis de pommes de terre

Gnocchis de pommes de terre
Conservable sans réfrigération. Bon rapport prix/performances.
3 sachets de 3 kg
Nº d'art. 2831.342

Gnocchis – délices italiens qui émerveillent la Suisse

À l'instar des pâtes, les gnocchis de pommes de terre sont généralement servis en guise de prélude à un menu à plusieurs plats en Italie. En Suisse, les gnocchis sont appréciés comme plat principal, accompagnés d'une sauce tomate classique ou de beurre et de sauge. Ils constituent ainsi un plat complet ainsi qu'une alternative bienvenue au menu.

Farines

Spécialités maison? Et cela se sent à chaque bouchée! Les recettes de nos farines Parmadoro pour pizza, pour pâtes et pour spätzli sont spécifiquement adaptées aux besoins de la gastronomie.

Farine pour spätzli
La farine fine avec une teneur élevée en semoule, idéale pour la préparation de spätzli.
Sac de 10 kg
Nº d'art. 9552.659

Farine pour pizza
Une farine fine et sableuse à base de blé tendre pour confectionner des pâtes à pizza croustillantes et savoureuses.
Sac de 10 kg
Nº d'art. 9550.659

Farine pour pâtes
Une farine idéale à base de 100 % de fins finots de blé dur, pour confectionner des pâtes maison humides ou sèches de consistance ferme.
Sac de 10 kg
Nº d'art. 9551.659

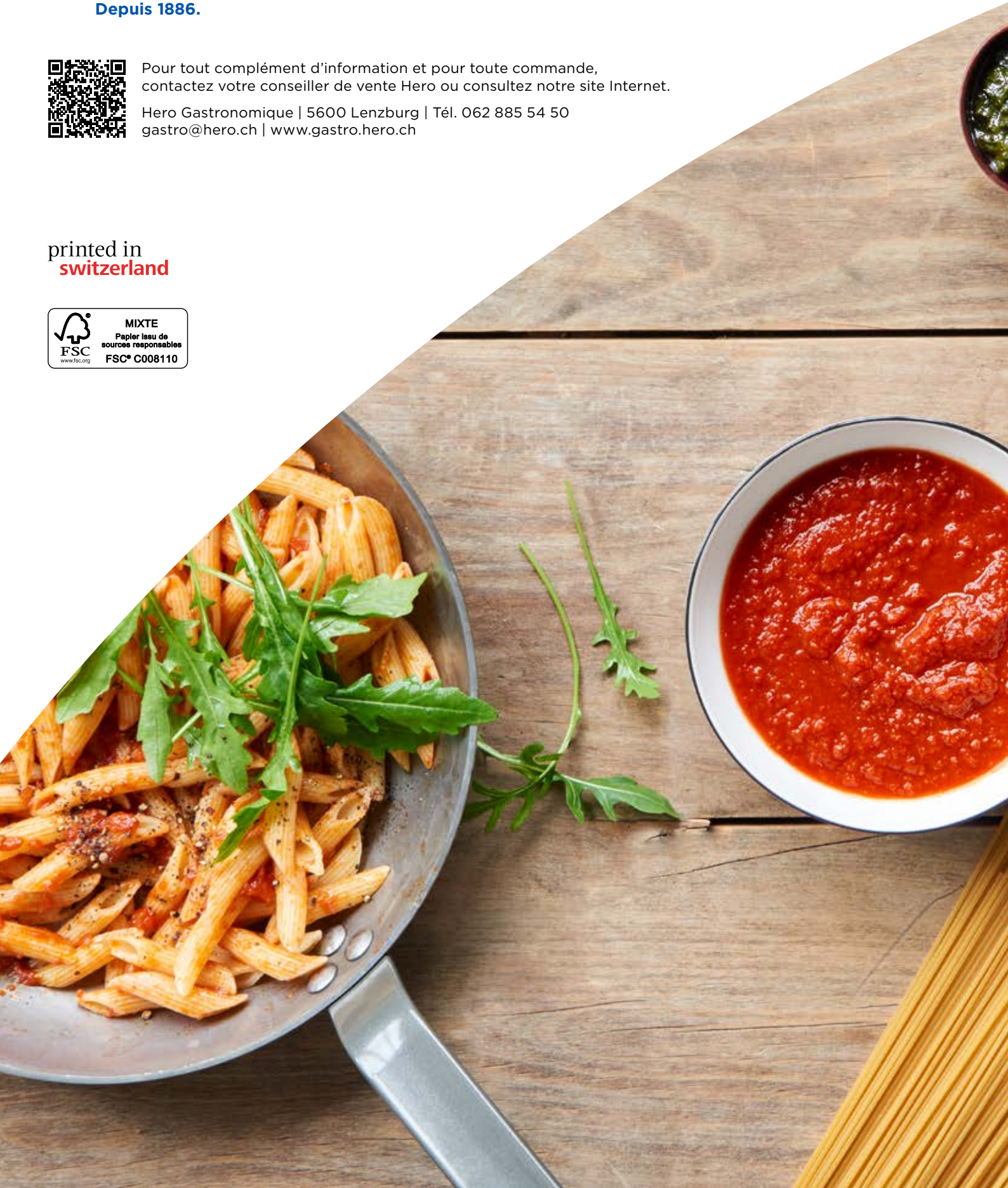
Hero
GASTRONOMIQUE

Pour la cuisine moderne.
Depuis 1886.

79550.001_202302

Pour tout complément d'information et pour toute commande,
contactez votre conseiller de vente Hero ou consultez notre site Internet.

Hero Gastronomique | 5600 Lenzburg | Tél. 062 885 54 50
gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

printed in
switzerland

FSC
www.fsc.org
MIXTE
Papier issu de sources responsables
FSC® C008110