

Pour la cuisine moderne. Depuis 1886.



GASTRONOMIQUE



TENDANCES CULINAIRES

 Pâtes, riz, pommes
de terre et Cie



Histoires culinaires – l'univers pluriel des garnitures



Des garnitures pour d'heureuses tournures

Chaque histoire en a besoin... Que seraient, en effet, nos célèbres héroïnes et héros sans leurs fidèles compagnons? Il en va de même pour les chefs-d'œuvre culinaires dans nos assiettes: seule la combinaison harmonieuse d'arômes et de couleurs multiples transforme un plat une envolée gustative inoubliable. Le fait est que les garnitures constituent un élément clé de chaque repas équilibré. Que diriez-vous, par exemple, d'un savoureux classique à base de pommes de terre ou d'un intermède culinaire composé de lentilles en vogue? Proposez à vos hôtes des histoires culinaires irrésistibles!

Éternel second rôle?

Les petits pois et les carottes sont la meilleure chose qui puisse arriver à un plat principal, tandis que les pâtes ont leur place attirée à côté d'un bon morceau de viande?

Loin de là! Les garnitures représentent bien plus qu'un accompagnement plaisant: elles inscrivent chaque plat dans une histoire bien ficelée et offrent un merveilleux voyage gustatif à vos hôtes. Gourmands et traditionnels ou épicés et exotiques, les éternels seconds rôles peuvent aisément voler la vedette aux grands classiques en tant que plat principal. Avouons-le: une salade de pâtes végétarienne avec des légumes ou un bol de boulgour délicieusement estival agrémenté de légumineuses a tout pour plaire en guise de repas complet.

Nouvelles perspectives gourmandes – il est si simple de varier les plaisirs

Il n'est pas toujours facile de faire honneur à l'ensemble des tendances et des régimes alimentaires. Voilà pourquoi nous vous avons concocté des inspirations et une large sélection des produits les plus prisés, des superaliments dans le vent aux pâtes traditionnelles. Créez des histoires gourmandes pour tous les goûts avec nos produits de base.

✓ L'assortiment de garnitures le plus varié

Nous savons ce dont les hôtes ont envie: Une carte saisonnière et variée, des alternatives sans viande et digestes inspirées de la cuisine tendance ainsi que des garnitures au moins aussi appétissantes que la star de l'assiette. Il est donc d'autant plus important d'avoir les produits correspondants à disposition. Notre vaste assortiment vous offre non seulement un choix pluriel, mais garantit également d'innombrables variations – qu'il s'agisse des produits de base pour vos propres créations ou prêts à l'emploi quand le temps presse.

✓ Votre avantage: un produit pour une foule d'idées

Garniture égale plat principal: nos produits se prêtent à la transformation comme garniture ou comme plat principal complet. De quoi proposer des alternatives et varier les plaisirs avec un seul et même produit.

✓ La qualité prime toujours

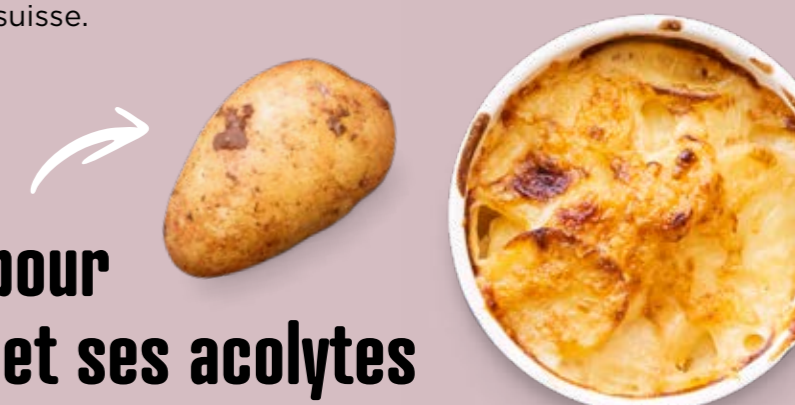
Ce qui est préparé avec amour ne peut être que bon. À cet égard, nous misons sur les meilleures matières premières issues de cultures contrôlées et sur les produits régionaux. Des recettes sélectionnées et une transformation soignée permettent à chaque produit de développer son goût authentique.

Pourquoi Hero? ✓

Un esprit pionnier en boîte

Saviez-vous que notre boîte de conserve doit son existence à des petits pois? En juin 1886, les pionniers Henckell et Zeiler mettaient pour la première fois des petits pois en boîte. Étiquetées à la main, les conserves furent envoyées à des magasins d'alimentation, dans l'espoir de susciter l'intérêt. Pas simple à une époque où les petits pois verts venus de France inondaient le marché et où les ménages suisses n'achetaient guère de conserves. Et les pionniers ont eu raison de persévérer, car les premiers plats prêts à la consommation furent bientôt lancés et la marque Hero fut fondée en 1910. Il est évident qu'avec autant d'expérience et de passion pour l'alimentation, nous pouvons compter sur la confiance de la gastronomie suisse.

Applaudissements pour la pomme de terre et ses acolytes



Les nouvelles superstars

Connaissez-vous les «garnivores»? Ce sont des hôtes qui choisissent leurs plats exclusivement en fonction de leurs garnitures préférées. Une fois le plat servi, les férus de garnitures n'ont effectivement d'yeux que pour les «figurants». Notre conseil: accordez aux pommes de terre, aux pâtes et autres la place qu'elles méritent et servez ces superstars comme plats principaux – des épices raffinées leur conféreront le peps nécessaire! Tout simplement irrésistible!

Adieu l'assiette

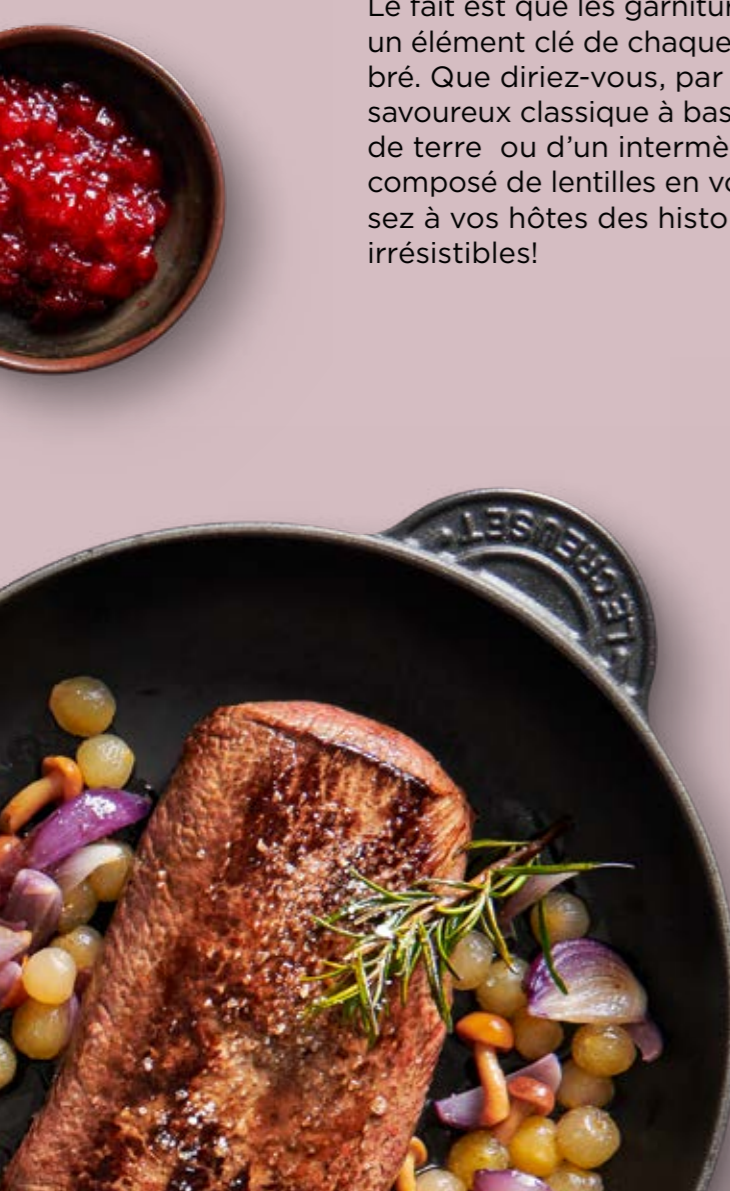
Une chose est sûre: les garnitures comme le riz ou les légumes hauts en couleur comptent parmi les vrais favoris. Et la sobriété fait mouche: une garniture rassasiante préparée avec raffinement et des légumes colorés constituent un excellent choix. Des portions individuelles joliment dressées ou des garnitures servies dans des bols ou des ramequins font particulièrement bonne figure. Savoureux et authentique: servez le morceau de viande juteux sur une planche à steak ou, en toute élégance, sur une ardoise. Quant aux esprits créatifs, ils superposeront artistiquement les mets sur l'assiette: que diriez-vous notamment d'un filet de saumon sur un lit de quinoa?

Recettes bonne idée



Garnitures créatives pour toute l'année

La monotonie s'installe? Certainement pas avec nos garnitures! Vous trouverez ici de l'inspiration pour des garnitures et des plats principaux délicieux, prêts en un tournemain.





Sommaire

CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES | Page 5

De véritables concentrés de santé: nutritifs et digestes, les céréales, le quinoa et les légumineuses sont disponibles toute l'année et incroyablement diversifiés - une base de choix pour des garnitures variées et des alternatives végétariennes ou végétaliennes.



POMMES DE TERRE ET POLENTA | Page 10

Les deux font la paire: nutritifs et rassasiants, nos produits à base de pomme de terre ont un goût incomparable et sont si faciles à préparer. Envie de varier encore les plaisirs? La polenta onctueuse, servie sous forme de gratin ou de galettes, se marie admirablement avec les légumes et la viande.



LÉGUMES ET CHAMPIGNONS | Page 16

Nos grands classiques végétariens: les légumes colorés et les champignons aromatiques sont disponibles toute l'année. Et c'est tant mieux, puisqu'ils confèrent une touche de peps à chaque menu. Pour une qualité maximale et un goût authentique, les légumes et les champignons sont fraîchement récoltés et soigneusement transformés.



PARMADORO PÂTES | Page 19

Authentiquement italiennes ou typiquement suisses? Notre assortiment de pâtes se distingue par un vaste choix de pâtes 3 œufs, de pâtes Napoli, de délicieuses spécialités et d'un coup de cœur tout particulier: les pâtes farcies surgelées! Des recettes traditionnelles réalisées dans une qualité surchoix - irrésistible!



PARMADORO RIZ | Page 25

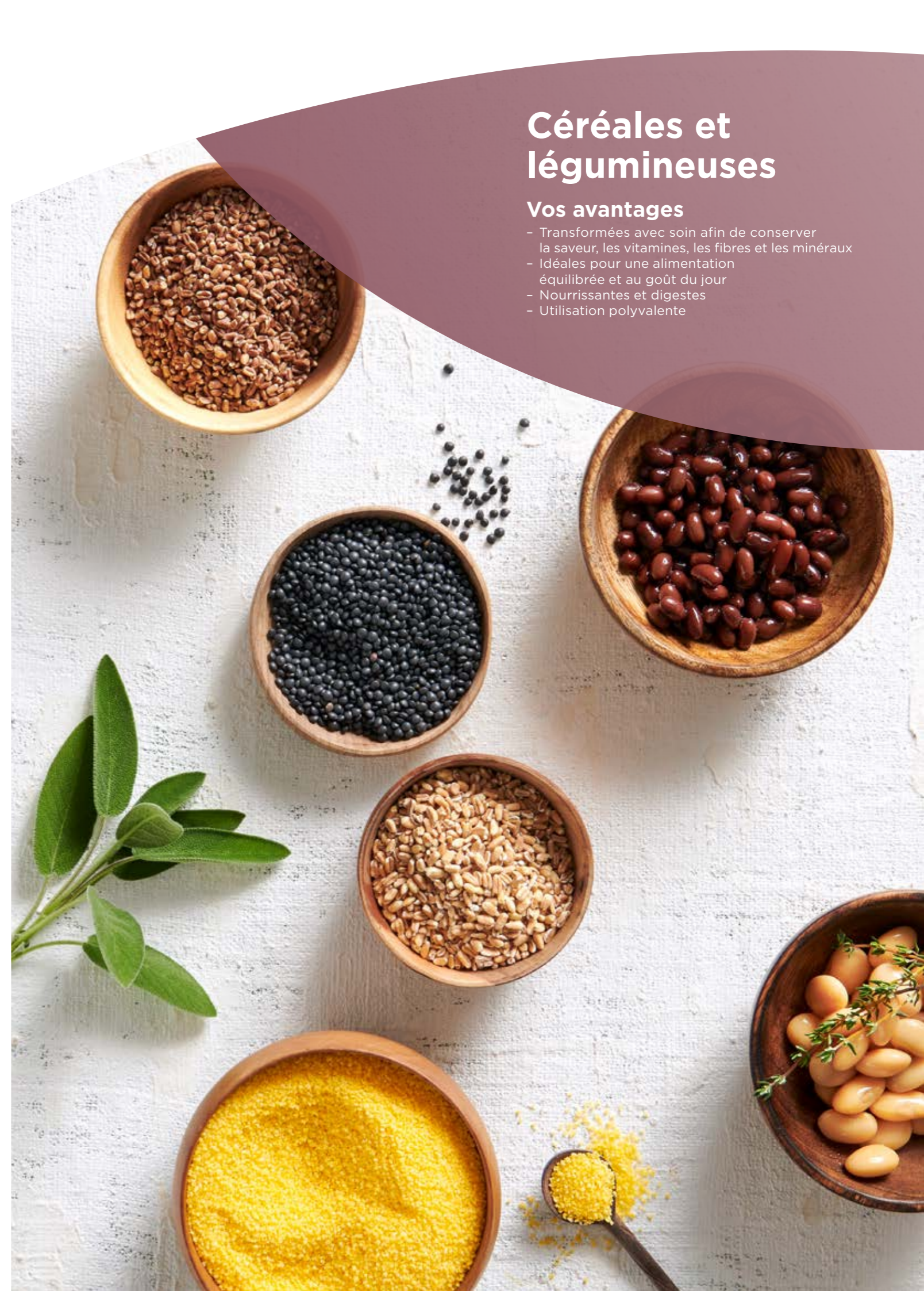
Des créations culinaires à votre goût: notre assortiment vous propose des variétés de riz de qualité - du riz long grain au riz à grain rond, en passant par le riz basmati et le riz carnaroli pour de délicieux risottos.



Céréales et légumineuses

Vos avantages

- Transformées avec soin afin de conserver la saveur, les vitamines, les fibres et les minéraux
- Idéales pour une alimentation équilibrée et au goût du jour
- Nourrissantes et digestes
- Utilisation polyvalente





Nos stars: les céréales, le quinoa et les lentilles

Des concentrés de santé – du blé aux lentilles

Ces produits ont de multiples talents, puisqu'ils ne constituent pas seulement la base d'une alimentation moderne et équilibrée, mais qu'ils peuvent également être transformés en un clin d'œil en une multitude de plats savoureux. Comme garniture ou plat principal tendance pour les végétariens invétérés: les hôtes sont friands de ces superaliments!

Le quinoa fait un véritable buzz et les bols hauts en couleur composés de couscous et de lentilles ainsi que le risotto végétalien aux légumes et aux céréales ont désormais leur place attirée sur le menu. Une simple tendance? Non. Le fait est que les céréales et les légumineuses favorisent une alimentation équilibrée, digeste et riche en fibres et fournissent de précieuses protéines. Notre assortiment de premier choix vous propose une sélection de produits pour des alternatives végétaliennes et végétariennes qui – préparées de façon estivale et légère, ou gourmande et rassasiante – se marient à chaque saison.

Céréales, quinoa, lentilles



Couscous au maïs sans gluten

Idéal pour l'utilisation à froid dans des salades ou à chaud en garniture ou pour les plats de couscous typiques

Sachet de 4 kg
N° d'art. 2968.320



Blé Gourmet précuit à la vapeur

Idéal avec la viande ou le poisson, comme dessert ou salade nourrissante sur un buffet froid.

Sachet de 5 kg
N° d'art. 2933.320



Lentilles noires Beluga

Grâce à leur teneur élevée en protéines, les lentilles font partie des meilleures alternatives à la viande. Rincer à l'eau froide, cuire à l'eau bouillante et saler seulement après cuisson.

Sachet de 5 kg
N° d'art. 2969.320



Quinoa précuit à la vapeur

L'atout polyvalent en cuisine, puisqu'il peut être utilisé pour une myriade de garnitures, de salades et de plats principaux.

Sachet de 5 kg
N° d'art. 2939.320



Risotto au céréales

Un mélange à base d'orge, de riz complet, d'avoine, d'épeautre, de seigle, de lentilles rouges et brunes ainsi que de sarrasin et de riz sauvage.

Sachet de 5 kg
N° d'art. 2931.320



Blé pourpre précuit à la vapeur

Avec son goût prononcé de noix, il est idéal comme garniture pour les salades ou comme plat principal.

Sachet de 5 kg
N° d'art. 2944.320



Kernotto PurÉpeautre précuit à la vapeur

Utilisation polyvalente comme garniture, salade ou plat principal, notamment les risotto les plus divers.

Sachet de 5 kg
N° d'art. 2945.320



Le saviez-vous?

Les superaliments comme le quinoa ou les lentilles s'inscrivent dans la tendance. Les Incas vénéraient déjà le quinoa comme plante miraculeuse en raison de ses qualités nutritives. Cette pseudocéréale appartient à la famille des chénopodiacées et a été redécouverte en 1990 seulement. De nos jours, le grain inca est célébré comme un superaliment exempt de gluten et considéré comme une précieuse source de protéines pour les végétariens et les végétaliens. Les lentilles, de la famille des légumineuses, constituent elles aussi de véritables concentrés de protéines et de fibres.

Légumineuses – l'esprit sauvage

Ces dernières années, rares sont les aliments de base ayant connu une ascension aussi fulgurante que les légumineuses. Rien d'étonnant, puisque qu'elles ne constituent pas seulement une garniture, mais l'ingrédient principal dans d'innombrables spécialités – des plats de la cuisine exotique/orientale au chili sin carne sud-américain. Nous en sommes convaincus: davantage qu'une alternative à la viande, les légumineuses sont les nouvelles vedettes de la gastronomie suisse – et de vos hôtes!

Même pour les chefs de cuisine, il n'est pas toujours simple d'imaginer jour après jour de nouveaux repas équilibrés et savoureux pour la carte des menus. À cet égard, l'univers des légumineuses offre une foule d'inspirations pour des mets chauds et froids. Que diriez-vous, par exemple, d'un boost estival de protéines? Les salades colorées aux légumineuses se préparent en un tournemain et ont le vent en poupe.

Dans notre assortiment, vous trouverez une grande variété de légumineuses de qualité pour des envolées culinaires des quatre coins du monde.

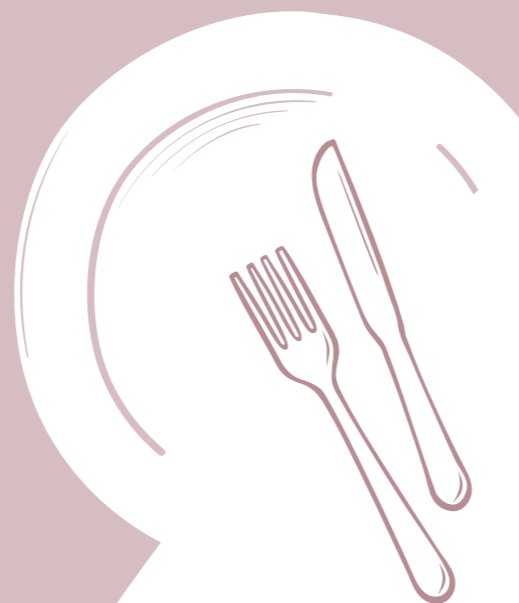
Le langage des couverts?

Le code tacite pour le personnel de service

Saviez-vous que le langage secret des couverts remontait à plus de 200 ans? Aujourd'hui encore, l'invention d'Adolph Franz Friedrich Ludwig Freiherr Knigge indique au personnel de service si le client ne fait qu'une courte pause ou s'il a terminé son plat. C'est également à Knigge que nous devons la disposition et le positionnement des couverts avant le repas.

Autres pays, autres mœurs?

Effectivement – même si le langage secret de Knigge est utilisé à l'international et dans quasiment tous les pays, il existe certaines exceptions. Si vous signalez que vous continuez à utiliser les couverts en croisant le couteau et la fourchette, il n'en va pas de même en Chine, où les baguettes croisées symbolisent la mort. Oups! Bon appétit malgré tout!



Les légumineuses



Haricots borlotti
3 boîtes de 3,1kg
N° d'art. 2701.110



Pois chiches
6 boîtes de 3,1kg
N° d'art. 2659.110



Haricots rouges
6 boîtes de 3,1kg
N° d'art. 2905.110



Haricots noirs
3 boîtes de 3,1kg
N° d'art. 2730.110



Haricots de Soissons
6 boîtes de 3,1kg
N° d'art. 2903.110



Fèves de soja
3 boîtes de 3,1kg
N° d'art. 2702.110

Conseil



Du classique à l'exotique

Envie de superfood? Bien sûr! Les légumineuses sont non seulement riches en protéines végétales et en fibres, mais constituent également une base idéale pour les soupes, les potées ou de savoureuses salades. Que diriez-vous d'une tartinade orientale à l'houmous aromatique? Offrez à vos hôtes un voyage gustatif dans des contrées lointaines!

Pommes de terre et polenta

Vos avantages

- Prêtes à la cuisson, à base de matières premières de qualité
- Pratiques et écologiques grâce à la conservation non réfrigérée
- Idéales comme base de créations personnelles et de plats à la carte

Nous célébrons la pomme de terre!



C'est une véritable superstar: la pomme de terre au four ou sautée est incroyablement plurielle. De dorée à souhait à délicieusement gratinée, elle joue un rôle clé à chaque saison, du déjeuner au souper. Et ce n'est pas tout: cette plante cultivée depuis la nuit des temps regorge de vitamines et de minéraux. Grâce à son neurotransmetteur, la sérotonine, il paraîtrait même qu'elle est source de bonheur.

Savoureuse et rassasiant toute l'année

Nous faisons honneur à la pomme de terre! Notre assortiment varié vous propose ainsi les spécialités aux pommes de terre les plus prisées de la gastronomie suisse.

Vous pouvez servir des rösti, des purées de pommes de terre ou des gratins délicieusement parfumés en un tournemain, puisque bon nombre de nos produits sont prêts à la cuisson.

Nos spécialités aux pommes de terre vous offrent également une belle marge de manœuvre créative pour vos propres idées de garniture ou de plat principal. Quoi qu'il en soit, nous sommes convaincus que la pomme de terre a le droit de sortir des sentiers battus!

La qualité - une référence

Dans la mesure du possible, nos pommes de terre sont cultivées et transformées en Suisse. Des partenariats de longue date et de confiance garantissent que chaque produit à la pomme de terre contient exclusivement des matières premières de premier choix, transformées avec soin.

Notre secret pour le goût typique de nos spécialités aux pommes de terre? Des recettes traditionnelles tout simplement exquises. Le résultat: de purs moments de bonheur pour vos hôtes!



Rösti – le plat national suisse



Rösti coupé gros

Légèrement assaisonnés, contiennent de l'huile de colza. Pour obtenir un résultat doré, ajouter des flocons de beurre sur le bord de la poêle pendant la cuisson.

4 sachets de 2,5 kg
N° d'art. 2915.340



Rösti sans graisse coupé gros

Légèrement assaisonnés, sans adjonction de matières grasses. Beurre, huile ou graisse de porc – chaque cuisinier a ses propres préférences. Idéaux pour les spécialités raffinées.

4 sachets de 2,5 kg
N° d'art. 2971.340



Origine Rösti au beurre du plateau suisse

Rösti au beurre Plateau suisse râpés, à partir de 100% de pommes de terre Victoria provenant de la récolte de Matthias Spuler, Endingen (AG). Avec du pur beurre, de l'huile de colza et du sel marin.

4 sachets de 2,5 kg
N° d'art. 2935.340



Rösti coupés fins

Rösti râpés finement et légèrement assaisonnés. Contiennent de l'huile de colza. Ces rösti conviennent idéalement au portionnement.

4 sachets de 2,5 kg
N° d'art. 2918.340

Produits à base de pommes de terre – aussi pluriels que la pomme de terre



Pommes de terre en tranches

Belles pommes de terre coupées en tranches, conditionnées en sachet alu pratique. Idéales pour la cuisson ainsi que pour les gratins et les salades.

4 sachets de 2,5 kg
N° d'art. 2973.340



Pommes de terre entières

Pommes de terre épluchées et calibrées en sachet alu peu encombrant. À réchauffer simplement pour accompagner raclette, fondue, charcuterie ou poisson.

3 sachets de 2,5 kg
N° d'art. 2975.340



Purée de pommes de terre Express

Préparée en quelques minutes. Reste légère et aérienne pendant des heures et peut être reproduite en un tournemain.

1kg donne env. 28 portions de 200 g
10 sachets de 1kg
N° d'art. 2921.339



Purée de pommes de terre

Produit en flocons à la saveur, à la consistance et à la couleur uniques. Sans sel, idéal également pour la cuisine diététique. Préparation aisée, sans adjonction de lait.

2kg donnent env. 68 portions de 200 g
Carton à 2kg
N° d'art. 6650.651

Idéales pour la cuisine diététique



Le saviez-vous?

Suisse Garantie – plus de Suisse pour vos hôtes

Bon nombre de nos produits arborent le label Suisse Garantie. Nous soutenons ainsi l'agriculture suisse de nos régions et la biodiversité. Saviez-vous que les maraîchers suisses cultivaient plus de 70 variétés de pommes de terre différentes? Chaque année, la liste des variétés – aux noms évocateurs comme Agata et Vitabella – est révisée et catégorisée en fonction de leur utilisation, si bien que le produit adéquat est toujours disponible pour la transformation. Les hôtes apprécient non seulement le goût unique, mais sont friands de produits régionaux qui, grâce à des temps de transport très courts du champ à l'assiette – comme si on venait des cueillir – sont tout simplement plus savoureux!



Gratin de pommes de terre



Gratin dauphinois, barquette plate

Classique gratin à la crème, légèrement assaisonné et prêt à l'emploi. Conditionné en demi-barquette Gastronomique avec opercule «easy open». Directement enfournable.

4 barquettes plate de 2,2kg
N° d'art. 2714.111



Gratin dauphinois

Gratin dauphinois classique en sachet alu peu encombrant. Une base idéale pour des créations individuelles.

6 sachets de 1,25kg
N° d'art. 2920.338



Parmadoro Gnocchi de pommes de terres



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.

Gnocchi de pommes de terres

Conservables sans réfrigération.
Bon rapport prix/performances.

3 sachets de 3kg
N° d'art. 2831.342

La polenta – un flirt avec la cuisine étoilée

Saviez-vous que c'était Christophe Colomb qui avait ramené en Europe ce qui était jadis considéré comme plat du pauvre du Nouveau Monde? Aujourd'hui, la polenta a depuis longtemps acquis ses lettres de noblesse dans la cuisine étoilée, puisqu'elle se travaille de façon extrêmement variée et créative. Choyez les papilles de vos hôtes. Buon appetito!



Des restes? Tant mieux!

Avec des restes de polenta et de bramata, vous préparerez en un tournemain des galettes créatives: Par exemple en apéritif avec un dip aromatique ou comme surprise culinaire accompagnant la salade en entrée. Vous en redemandez? Servez les galettes de polenta comme garniture, gratinées avec du fromage – de préférence en duo avec une sauce tomate fruitée.



Conseil



Express –
quand le temps presse!



Polenta Express

3kg donnent env. 60 portions
de 250g

Carton à 3kg
N° d'art. 2923.622

À base de semoule
de maïs grossière



Polenta Bramata

3kg donnent env. 60 portions
de 250g

Carton à 3kg
N° d'art. 2928.622

Légumes et champignons

Vos avantages

- Fraîchement récoltés et transformés avec soin
- Disponibles toute l'année
- Pas d'épluchures
- Longue conservation
- Stockage non réfrigéré



Les classiques par excellence



Haricots moyens

6 boîtes de 2,94 kg
N° d'art. 2734.110



Petits Pois et carottes moyens

6 boîtes de 3 kg
N° d'art. 2722.110



Scorsonères coupées

3 boîtes de 2,5 kg
N° d'art. 2792.131



Cassoulets

6 boîtes de 3,1 kg
N° d'art. 2901.110



Choux rouge

6 boîtes de 2,95 kg
N° d'art. 2922.110



Origine chou rouge

5 sachets de 1 kg
N° d'art. 2668.339



Origine choucroute

5 sachets de 1 kg
N° d'art. 2669.339



Pour en savoir plus sur le chou rouge et la choucroute Hero Origine, consultez www.hero-origine.ch.

Champignons - délices ultimes de la forêt



Chanterelles moyennes

6 boîtes de 820 g
N° d'art. 2815.101



Mélange de champignons naturels

6 boîtes de 820 g
N° d'art. 2832.101



Parmadoro Bolets séchés pour risotto

Boîtes PET de 500 g
N° d'art. 9570.141



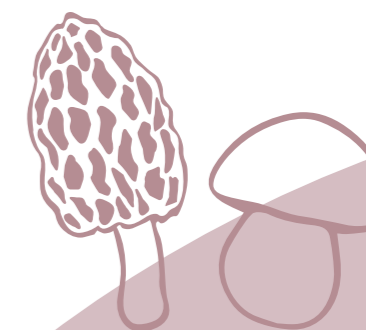
Parmadoro Bolets séchés

Boîtes PET de 300 g
N° d'art. 9571.141



Parmadoro Morilles séchées

Boîtes PET de 280 g
N° d'art. 9583.141





Bienvenue chez la marque de tradition Parmadoro

Nous sommes particulièrement fiers de notre marque Parmadoro de la maison Hero. Cette marque de tradition à succès, riche de quelque 90 ans d'expérience, propose aujourd'hui un assortiment varié de spécialités italiennes destinées à la gastronomie suisse. Un véritable concentré de compétence et de passion!

Le goût typiquement italien allié à la qualité suisse

La cuisine méditerranéenne occupe la première place des cuisines nationales préférées des Suissesses et des Suisses. Les produits Parmadoro font non seulement la part belle à l'italianità, mais répondent également aux exigences qualitatives pointues de notre pays. Nos recettes italiennes originales se marient avec des classiques suisses - afin de répondre exactement au goût de vos hôtes.

Découvrez l'assortiment complet

«Histoires culinaires» vous présente une sélection de notre assortiment Parmadoro. Découvrez notre compétence méditerranéenne et tout l'univers Parmadoro dans notre brochure séparée, présentant un florilège de produits à la tomate, de pâtes classiques et farcies, de variétés de riz, de sauces prêtes à servir et d'antipasti, ainsi que de sublimes huiles d'olive et vinaigres, de champignons et de farines - buon appetito!

La brochure Parmadoro, c'est par ici:

www.gastro.hero.ch/fr



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. Parmaduro 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.

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!

La durabilité nous tient à cœur

Les pâtes 3 œufs Parmaduro 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 Parmaduro sont conditionnées dans un sac transparent de 5kg 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 établissements 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).



Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4336.659



Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4335.659



Spaghetti, 25 cm/1,7 mm
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4356.659



Penne Rigate
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4343.659



Penne Rigate
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4342.659



Farfalle
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4339.659



Fusilli
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4340.659



Lasagne Gastronorm
Carton de 5 kg
N° d'art. 4374.855



Lasagne verdi Gastronorm
Carton de 5 kg
N° d'art. 4348.855



Mini Penne Rigate
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4334.659



Mini Spirales
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4333.659



Alphabet
2 sacs de 1 kg
N° d'art. 4358.811



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.



Nouilles droites, 25 cm/2,5 mm
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4362.659



Nouilles droites, 25 cm/4 mm
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4363.659



Spaghetti, 25 cm/1,9 mm
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4364.659



Frisettes
Carton de 5 kg
N° d'art. 4375.855



Cornettes moyennes
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4365.659



Cornettes moyennes
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4345.659



Cornettes fines
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4350.659



Macaronis
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4347.659



Macaronis montagnards
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4367.659



Cornettes montagnardes
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4376.659



Cravates
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4366.659



Spirales
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4369.659



Coquillettes rayées
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4368.659



Coquillettes rayées tricolores
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4349.659



Pâtes en forme de riz
2 sacs de 4 kg
N° d'art. 9568.659



Vermicelles
Carton de 1 kg
N° 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.



Tagliatelle laminées, 6 mm
Carton de 5 kg
N° d'art. 4372.855



Tagliatelle verdi laminées, 6 mm
Carton de 5 kg
N° d'art. 4371.855



Tagliatelle rosse laminées, 6 mm
Carton de 5 kg
N° d'art. 4377.855



Pappardelle laminées, 15 mm
Carton de 5 kg
N° d'art. 4373.855



Nouillette laminées, 15 mm
Carton de 5 kg
N° d'art. 4370.855

Pâtes 3 œufs PurÉpeautre

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

* ProCert



Tagliatelle laminées PurÉpeautre, 6 mm
Carton de 5 kg
N° d'art. 4378.855



Penne Rigate PurÉpeautre
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4379.659



Cornettes moyennes PurÉpeautre
2 sacs de 5 kg
N° d'art. 4380.659



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 – au cœur de la saveur

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'élevages en plein air suisses et garnissons la pâte fine de plus de 50% de farce, ce qui rend les pâtes aux formes généreuses particulièrement gourmandes. Les pâtes surgelées en vrac se portionnent de façon optimale.

- ✓ **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
- ✓ **Six variétés appréciées**
En barquette pratique pour une protection optimale du produit
- ✓ **Surgelées**
Surgelées en vrac pour une fraîcheur ultime et donc faciles à doser

Un délice prêt en un éclair – mode d'emploi:

Verser les pâtes dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire en douceur. Raviolis: 7 à 9 minutes, Medaglioni: 5 à 6 minutes. Servir ensuite avec votre sauce préférée.

Conseil



Pasta ripiena – les pâtes farcies comme faites maison!



Ravioli Ricotta et épinards
2 barquettes de 1kg
N° d'art. 2687.561



Ravioli Fromage et poires
2 barquettes de 1kg
N° d'art. 2688.561



Medaglioni Brasato
2 barquettes de 1kg
N° d'art. 2686.561



Medaglioni aux Bolets
2 barquettes de 1kg
N° d'art. 2685.561



Medaglioni Limone
2 barquettes de 1kg
N° d'art. 2684.561



Medaglioni à la Courge
2 barquettes de 1kg
N° d'art. 2680.561

Disponible en saison
de septembre à janvier



Riz

Vos avantages

- Grande variété
- Transformé avec soin
- Cultivé et produit en Italie (hormis riz basmati, riz jasmin 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



bien protégé

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.

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.



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.

Riz

Le riz tombe toujours à pic: vous trouverez ici nos riz de premier choix, cultivés et transformés en Italie (riz sauvage cultivé aux États-Unis, riz basmati cultivé en Inde ou au Pakistan, riz jasmin cultivé en Thaïlande). 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



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



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 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 jasmin

Riz long grain, variété jasmin

Cultivé en Thaïlande et transformé en Italie. Grâce à son arôme floral, le riz jasmin se prête à la préparation de plats asiatiques.

Sac sous vide de 5 kg
N° d'art. 9569.659



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 1kg
N° d'art. 9566.339

*Cultivé et transformé en Italie.

Pour la cuisine moderne.
Depuis 1886.



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

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

imprimé en
suisse

