

Pour la cuisine moderne. Depuis 1886.



Le meilleur issu de
nos régions







HERO ORIGINE

HAUT DE GAMME LOCAL

Hero Origine est synonyme de produits à base de fruits et de légumes locaux, d'excellente qualité. Toutes les matières premières utilisées pour Hero Origine sont fournies par des agriculteurs soigneusement sélectionnés. Ils associent leur nom à la garantie de la qualité et de l'origine régionale. Notre transformation rapide est elle garante du plaisir frais et naturel de Hero Origine.

Avec la collaboration des agriculteurs sélectionnés, nous décidons des variétés les plus adaptées pour être cultivées dans les meilleures conditions. Nous accordons une attention particulière à une utilisation respectueuse des ressources naturelles.

En tant que gastronome, vous avez des exigences en matière de recette, de qualité, de provenance régionale et de traçabilité, tout au long du processus de production. Les produits Hero Origine répondent à ces exigences.

Confitures

Nos confitures sont préparées avec des framboises, des fraises, des cerises, des pruneaux et des abricots de grande qualité, cultivés pour nous dans différentes régions. Ces confitures présentent une teneur en fruits élevée et sont transformées avec le meilleur sucre suisse.

Purée de pommes

Cette purée de pommes est réalisée à 100% à base de pommes Golden Delicious provenant de la récolte de Franz Tschopp, Heldswil (TG). Sans sucre ajouté. Notre délicieuse purée de pommes contient uniquement les édulcorants naturels propres aux pommes.

Salades

De délicats haricots, carottes et betteraves rouges sont récoltés dans l'Unterland zurichois, dans le canton de Saint-Gall et en Argovie pour la composition de nos excellentes salades, qui apportent de la variété aux buffets.

Rösti au beurre

Les rösti au beurre, coupés finement, sont élaborés à partir de pommes de terre Victoria provenant du Plateau. Les seuls autres ingrédients sont un travail minutieux, du beurre et du sel marin. Cette préparation simple permet de conserver intégralement leur saveur naturelle.

Chou rouge et choucroute

Les choux rouges et blancs frais nécessaires à leur préparation sont transformés avec soin afin d'obtenir un résultat d'exception.



CONFITURES EXTRA

EN VARIÉTÉ UNIQUE OU EN ASSORTIMENT



Avec des abricots
d'Olivier Comby,
Saxon VS

120 portions de 25 g
N° d'art. 841.371



Avec des fraises de
Paul Troxler,
Goldach SG

120 portions de 25 g
N° d'art. 842.371



Avec des framboises
de Karin Troxler,
Goldach SG

120 portions de 25 g
N° d'art. 839.371



Avec des cerises noires de
Moreno Kohler
Schinznach-Dorf AG

120 portions de 25 g
N° d'art. 840.371



Avec des pruneaux de
Lionel Cavin,
Bussy-Chardonney VD

120 portions de 25 g
N° d'art. 845.371



Assortiment de confitures
Origine 2
(abricots, fraises, pruneaux)

3 x 40 portions de 25 g
N° d'art. 844.371



Assortiment de confitures
Origine 3

(40 x abricots, 20 x fraises, framboises,
cerises noires, pruneaux de chaque)

1 x 40 / 4 x 20 portions de à 25 g
N° d'art. 836.371



ABRICOTS DU VALAIS

«Je me porte garant, par mon nom, de la traçabilité et de la qualité irréprochables de nos abricots.»

Olivier Comby, Saxon VS

Sur les hauteurs du village de Saxon s'étendent 18 hectares d'arbres faisant le plein de soleil valaisan. «Le climat qui règne ici sur les versants, avec beaucoup de vent et d'ensoleillement, convient aux abricots, qui poussent jusqu'à une altitude de 1000 m», explique Olivier Comby.

Comby Fruits Sàrl est une entreprise familiale, où le savoir-faire lié à ces fruits gorgés de soleil est développé et transmis en permanence. Les fruits proviennent exclusivement de ses propres abricotiers, qui poussent dans la région. Des conditions idéales pour nos confitures, en somme. «Pour moi, Hero est synonyme de qualité suisse de premier choix et c'est donc avec plaisir que je fournis mes plus beaux abricots pour la confiture Origine.»



Origine confitures extra -
aux fruits suisses de la région

- 55% de teneur en fruits
- Avec du sucre suisse
- Sans glucose
- Portions pratiques - idéales pour le buffet de déjeuner
- Vos hôtes connaissent immédiatement l'origine du produit



FRAISES DE SUISSE ORIENTALE

Paul Troxler possède 20 hectares de champs, dont la moitié sert, du printemps à l'automne, à la culture des fraises. La région sur les bords du lac de Constance offre de bons sols, mais il y pleut souvent. «Ce n'est pas un problème. Grâce à des méthodes de culture éprouvées au fil des ans, nous sommes en mesure de faire pousser ici certaines des meilleures fraises de Suisse orientale.»

Et il continue d'expérimenter, afin de garantir la qualité pour ses acheteurs. «Je fais mon travail avec passion, dit-il fièrement, c'est toute ma vie. Du moment que je peux commercialiser de bonnes fraises, je suis satisfait.»

«La qualité est essentielle. Quand de bons fruits se retrouvent dans les produits finis, les consommateurs les achètent.»

Paul Troxler, Goldach SG

«Nous vivons et travaillons en harmonie avec la nature. Nos framboises sont cultivées et entretenues selon les directives SwissGAP.»

Karin Troxler, Goldach SG

Les baies – elles ont séduit cette femme sympathique et énergique. «Lorsqu'on pense à tous les trésors qu'une petite framboise recèle!», s'enthousiasme Karin Troxler, qui règne sur des milliers des framboisiers.

Parmi les milliers de variétés de framboises existant au monde, Karin Troxler a sélectionné une variété d'été et une variété d'automne. «Les critères de sélection sont le goût, le goût et encore le goût», dit-elle en riant. «Je trouve ça bien que les consommateurs des confitures Hero Origine sachent exactement d'où proviennent les baies. Cela nous motive, mon mari et moi, à garantir une qualité irréprochable. En effet, notre nom est garant de chaque portion.»

FRAMBOISES DE SUISSE ORIENTALE





CERISES

SCHENKEN BERGERTAL

«Au cours des dernières années, nous avons planté quelque 200 arbres haute tige. Pour les cerises, nous misons sur une culture particulièrement équilibrée.»

Moreno Kohler, Schinznach-Dorf AG

Moreno Kohler, 36 ans, pointe le doigt en direction des nombreux arbres aux couronnes verdoyantes magistrales: «Mon père Ruedi avait lui aussi repris la ferme de son père et l'a réorientée au fil du temps. L'arboriculture fruitière et la viticulture avec pressoir et distillerie d'eau-de-vie ont ainsi remplacé la production laitière.»

L'exploitation abrite près de 500 arbres haute tige, qui garantissent non seulement la biodiversité, mais également d'excellents fruits. Dans la ferme de Steinachhof, il s'agit notamment de cerises, en partie destinées à la fabrication de confitures Hero.



PRUNEAUX

VAUDOIS

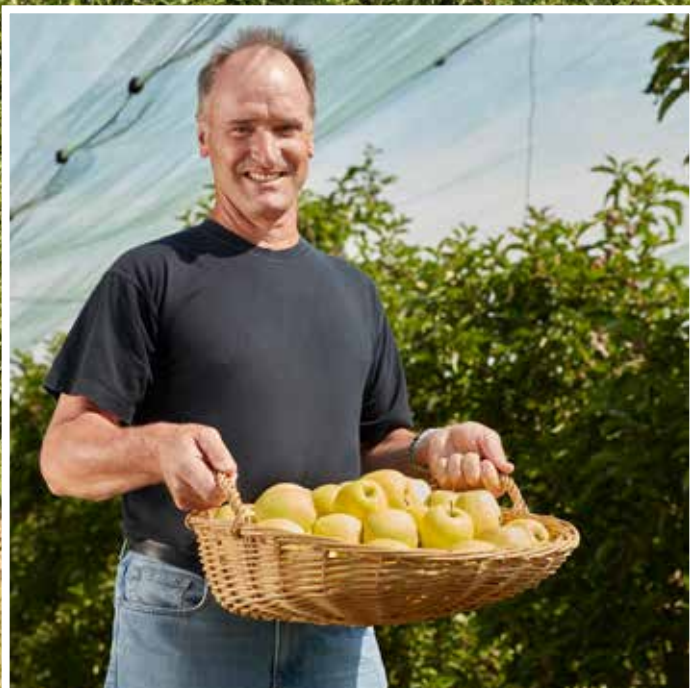
«Je garantis que chaque pruneau qui quitte mon exploitation est de la meilleure qualité.»

Lionel Cavin, Bussy-Chardonney, VD

Juste en face de la ferme de Lionel Cavin s'étendent ses beaux vergers de pruneaux, sur 3,8 hectares. «Nos pruneaux Fellenberg ont une saveur incomparable, ils sont juteux, sucrés et parfaits pour en faire de la confiture.»

Au moment de la récolte, une quinzaine de personnes aident pendant trois semaines à cueillir les fruits bleu foncé d'un calibre de 33 millimètres. «En fin de saison, tenir entre ses mains un produit de la nature prêt à consommer procure une grande satisfaction. Les meilleurs fruits restent ceux qui poussent ici, chez nous. Je suis très heureux que nous puissions le prouver avec Hero Origine.»





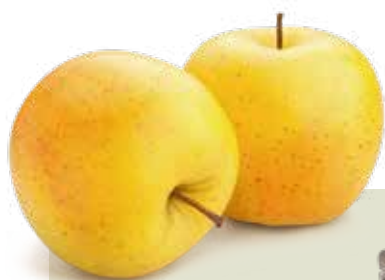
PURÉE DE POMMES THURGOVIE

«Grâce à la qualité exceptionnelle de
mes pommes, je souhaite
apporter ma contribution à la région
et à sa population.»

Franz Tschopp, Heldswil TG

Sur le haut plateau de Thurgovie, avec vue sur le majestueux sommet du Säntis, le temps semble s'être arrêté: aucune cité moderne à l'horizon, mais des champs, des prairies et des arbres fruitiers à perte de vue. Certains appartiennent à la famille Tschopp.

Outre la culture du maïs et du blé ainsi que l'élevage de bovins, Franz Tschopp, agriculteur, se consacre surtout aux fruits qui ont fait la renommée de cette région de Thurgovie: les fruits à pépins. La Golden Delicious est une variété particulièrement intéressante pour nous, idéale pour fabriquer une purée de pommes parfaite: pas trop sucrée, avec juste ce qu'il faut d'acidité. «Nous voyons très tôt si les pommes raviront les palais ou pas»: il s'appuie en effet sur des décennies d'expérience en arboriculture fruitière – son père produisait déjà des pommes sur la ferme de Sonnenberg et son fils Julian, arboriculteur fraîchement diplômé, perpétuera la tradition.



Composé à 100% de pommes provenant
de la récolte de Franz Tschopp, Heldswil TG

Carton de 2 sachets de 2,5 kg, n° d'art. 2664.340

- 100% pommes suisses «Golden Delicious»
- Sans sucre ajouté
- Pratique et écologique: stockage à température ambiante, conditionnement peu encombrant



BETTERAVES ROUGES D'ARGOVIE

«J'ai trouvé en Hero un partenaire
qui partage ma passion des légumes
régionaux.»

Beat Meyer, Dottikon AG

Dans la belle ferme de Lindenhof à Dottikon, en Argovie, Beat Meyer se voue entièrement à la culture des légumes de garde. Les tubercules rouge foncé sont sa spécialité. «Il n'y a pas que des carottes qui poussent dans le canton d'Argovie: la région est également connue pour la culture des betteraves rouges», explique Beat Meyer.

Il veille à ce qu'elles aient une belle couleur et la chair tendre. «Il faut pour cela surveiller en permanence la croissance, procéder à des adaptations au niveau des variétés et des semis. C'est justement ce supplément de soin et de qualité qui nous permet, en tant que producteurs régionaux, de faire la différence auprès des consommateurs.»



Avec 100% de betteraves rouges provenant
de la récolte de Beat Meyer, Dottikon AG

Carton de 6 boîtes de 3 kg, n° d'art. 2666.110

- Betteraves rouges suisses
- Râpage spécial Hero
- Idéales pour la préparation simple de salades
- Mettent de la variété sur le buffet de salades
- Travail plus efficace
- Pas de déchets/pertes à la préparation



CAROTTES DE SAINT-GALL

Charpentier de formation, Martin Zogg a repris la ferme de ses parents en 2010. Ce paysan polyvalent se consacre à la culture de carottes, pommes de terre, endives, oignons, épinards et semences de maïs. Mais ce sont clairement ses carottes qui ont la priorité, des nantaises orange classiques aux jaunes du Palatinat.

«Le climat de la région est parfait. Nous avons ici ce qu'on appelle des terrains alluviaux, nés des inondations qui survenaient autrefois le long du Rhin. Elles ont laissé dans notre vallée des sols particulièrement souples et sablonneux. À quoi s'ajoutent les conditions favorables créées par le foehn. Nos carottes ne pourraient pas être mieux loties.»



«Des légumes de production locale valorisent les produits finis des fabricants. J'accorde beaucoup d'importance à cet aspect.»

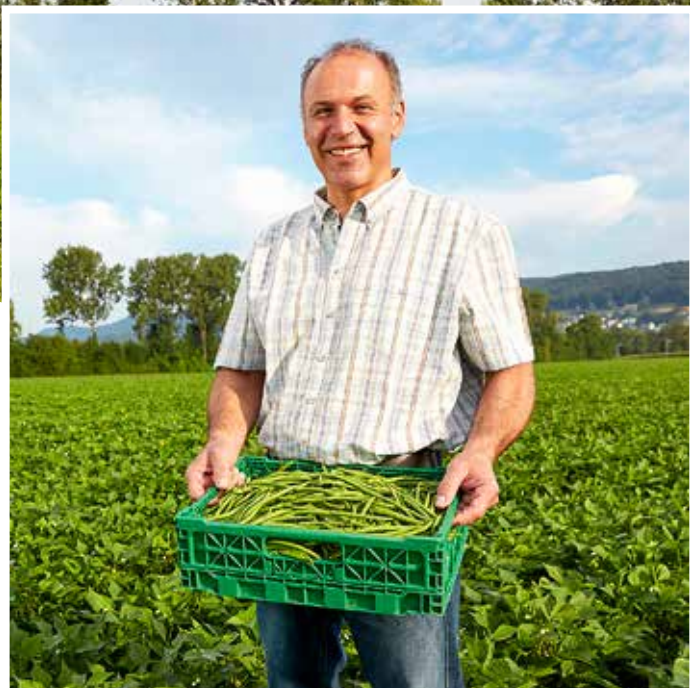
Martin Zogg, Weite SG



Avec 100% de carottes provenant de la récolte de Martin Zogg, Weite SG

Carton de 6 boîtes de 3 kg, n° d'art. 2667.110

- Carottes bicolores, jaunes et orange
- Coupe fine
- Apportent de la couleur sur le buffet de salades
- Travail plus efficace
- Pas de déchets/pertes à la préparation



De la porte de sa maison, Jürg Huber a vue sur l'ensemble des champs qui entourent sa ferme. Spécialisé dans la culture diversifiée de légumes frais ou destinés à la transformation, il a parfaitement optimisé son calendrier. «Les haricots sont une culture brève, mais sensible, qui s'intègre idéalement dans mes processus. Ils poussent de juin à août et laissent après la récolte un reste d'azote dans le sol, dont profitent les cultures suivantes.»

Agriculteur par passion, Jürg Huber vante volontiers les avantages des produits locaux et saisonniers. «Il faut sensibiliser les gens au fait que l'on produit dans la région des légumes que nous aimons manger et qui se retrouvent réellement dans les produits finis.»

HARICOTS DE L'UNTERLAND ZURICHOIS

«Hero s'engage pour la transformation de produits suisses, ce que j'encourage bien volontiers.»

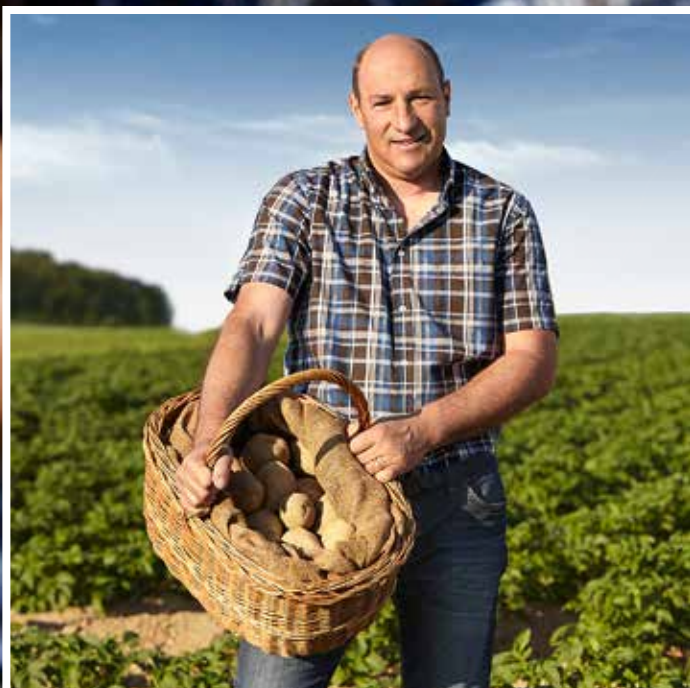
Jürg Huber, Regensdorf ZH



Avec 100% de haricots provenant de la récolte de Jürg Huber, Regensdorf ZH

Carton de 6 boîtes de 3 kg, n° d'art. 2665.110

- Haricots suisses, coupés
- Complément idéal sur le buffet de salades
- Travail plus efficace
- Pas de déchets/pertes à la préparation



«Nous cultivons des légumes depuis cinq générations – cette passion est sans doute inscrite dans mes gènes», explique Matthias Spuler, en charge de 35 hectares de terres agricoles. Elles se trouvent à Endingen dans la vallée de la Surb, une région connue pour ses sols, qui font partie des meilleurs de Suisse.

La variété cultivée convient parfaitement: «La Victoria – reconnaissable à la belle couleur de sa chair – peut être utilisée de multiples façons et stockée pendant longtemps.» Elle est idéale pour la préparation de rösti au beurre et donc le meilleur choix pour Hero Origine.

RÖSTI AU BEURRE PLATEAU SUISSE

«L'amour de la pomme de terre m'a été transmis dès le berceau.

Je suis heureux qu'Hero mise sur les produits régionaux.»

Matthias Spuler, Endingen AG



Vous trouverez
la recette de la tarte
aux pommes de terre
argovienne et bien d'autres
du Plateau sur
www.hero-origine.ch



À partir de 100% de pommes de terre Victoria, provenant de la récolte de Matthias Spuler, Endingen AG

Carton de 4 sachets alu de 2,5 kg, n° d'art. 2935.340

- Pommes de terre suisses, variété Victoria
- Avec du beurre et du sel marin
- Coupe fine Hero, à l'ancienne
- Pratique et écologique grâce à la conservation non réfrigérée et compacte
- Idéal comme base de créations personnelles et de plats à la carte



CHOU ROUGE ET CHOUCROUTE GÜRBETAL

«En tant que fournisseur régional, nous garantissons des arrivages de choux frais et croquants pour le chou rouge et la choucroute Origine.»

Adrian Hänni, Gelterfingen BE

Dès l'aube, au moment où apparaissent les premiers rayons de soleil, Adrian Hänni est à pied d'œuvre dans son champ, dans la vallée de la Gürbe: «L'été est la saison des choux. Entre leur culture et leur récolte, nous n'avons pas le temps de chômer», explique le jeune agriculteur dont la famille cultive des choux depuis plusieurs générations. Avec son frère Stefan, il dirige une exploitation à Gelterfingen, sise sur le plateau bernois.

«Nos choux se distinguent par leur excellente qualité. Grâce au sol particulièrement fertile de la vallée de la Gürbe, ils développent de magnifiques feuilles saines.» Tous les membres de la famille viennent prêter main-forte au moment de la récolte. «Car outre la récolte mécanique, les têtes de chou, de la taille d'un ballon de football, doivent en partie être coupées à la main», explique Adrian Hänni.



Chou rouge de la récolte d'Adrian Hänni, Gelterfingen (BE)

Carton de 5 sachets de 1 kg, n° d'art. 2668.339

Choucroute de la récolte d'Adrian Hänni, Gelterfingen (BE)

Carton de 5 sachets de 1 kg, n° d'art. 2669.339

- Avec 100% de choux rouges et blancs de Suisse récoltés par Adrian Hänni, Gelterfingen (BE)
- Pratiques et écologiques grâce à la conservation non réfrigérée et compacte
- Préparation simple et rapide
- Choucroute cuite – végétarienne, préparée selon la recette classique
- Chou rouge cuit prêt à l'emploi, préparé de façon traditionnelle





Informations complémentaires:



Pour en savoir plus sur Hero Origine et les exploitations agricoles, consultez le site www.hero-origine.ch

Pour tout complément d'information et pour toute commande, contactez votre conseiller de vente Hero ou consultez notre site Internet: tél. 062 885 54 50 | www.gastro.hero.ch