

Pour la cuisine moderne. Depuis 1886.

Herò
GASTRONOMIQUE

*Produits de
boulangerie*





Le vaste assortiment de boulangerie Hero

Hero propose un assortiment complet de produits de boulangerie. Outre un large choix de marmelades résistantes à la cuisson, Hero propose des gelées et des fourrages de fruits. L'assortiment est complété par les purées de marrons pour une carte de desserts variés pour l'automne. Avec l'assortiment de boulangerie Hero, nous vous garantissons la meilleure qualité. Cette dernière est régulièrement contrôlée par la certification Richemont.

Purées de marrons

Purées de marrons prêtes à l'emploi élaborées à partir des plus belles châtaignes et disponibles en plusieurs variations. Prêtes à dresser à partir du bâton pour être transformées ou affinées, elles se conservent avec ou sans réfrigération.

Marmelades

La marmelade adaptée à chaque besoin: marmelades standard avec un grand choix de variétés, marmelade pour boules de Berlin selon la recette originale, marmelades bio ou de qualité confiseur pour une saveur particulièrement fruitée.

Gelées

Les gelées brillantes de conservation s'appliquent au pistolet ou au pinceau. La gélification fine et rapide vous garantit une qualité constante de votre produit fini.

Gelées Traiteur

Dans le domaine traiteur, Hero propose également une variante salée pour les gelées brillantes de conservation. Elles s'appliquent en fines couches et confèrent un aspect frais à vos produits traiteurs.

Fourrages de fruits

Les fourrages de fruits prêts à l'emploi conviennent particulièrement pour les gâteaux, les tartelettes, les beignets, les pâtes de poires, les choux, les confiseries, les biscuits à base de pâte feuilletée ou de pâte levée. Ils servent également d'alternative aux préparations classiques.



*Le goût et la
qualité pour
les gourmets*



Purée de marrons Hero

La célèbre purée de marrons à base de matières premières sélectionnées et prête à l'emploi pour confectionner de délicieux vermicelles ou d'autres créations de desserts. Sans colorants ajoutés, conservable 12 mois non réfrigérée.

Avantages

- Saveur optimale
- Prête à l'emploi - sans décongélation
- Emballage pratique
- Dressage direct à partir du bâton
- Conservation non réfrigérée après ouverture

Variété	N° d'art.	Contenu
Purée de marrons	2300.563	10 × 800 g
Purée de marrons	2301.565	6 × 1,5 kg
Purée de marrons avec kirsch	3079.563	10 × 800 g





Purée de marrons Confiseur Hero congelée

La purée de marrons Confiseur est particulièrement adaptée pour un traitement ultérieur. Base idéale pour les vermicelles, mousses, crèmes, gâteaux ou pains.

Avantages

- Sans adjonction d'arômes, de colorants ni de conservateurs
- Ingrédients: châtaignes (73%), sucre et eau
- Emballage pratique (bâton de 1 kg)
- Végétalien

Variété	N° d'art.	Contenu
Purée de marrons Confiseur	2302.570	8×1 kg

ohne Zusatz von
Aromen/Farbstoffen/
Konservierungsmitteln
sans arômes/colorants/
agents conservateurs
ajoutés





Marmelades Hero

Seuls les meilleurs fruits mûrs sont utilisés pour les marmelades Hero - la marmelade fabriquée en Suisse se distingue en effet par son excellent goût fruité. Hero propose une grande variété de marmelades pour tous les besoins.

Outre la marmelade traditionnelle et résistante à la cuisson de la meilleure qualité et dans un large choix, nous proposons également de la marmelade bio. En raison de sa teneur élevée en fruits de 50 %, notre marmelade Confiseur est brillante, facile à étaler, résistante à la cuisson et ne contient aucun conservateur, colorant ou arôme.

Avantages

- Large choix de variétés et de qualités
- Résistent à la cuisson et s'étalent facilement
- Goût exquis et aspect soyeux
- Qualité constante
- Longue conservation

Marmelades Hero	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Pommes	2288.192	12,5 kg	Des marmelades traditionnelles, résistantes à la cuisson, prêtes à l'emploi, utilisables chaudes ou froides, faciles à étaler.
Abricots	2289.192	12,5 kg	
Tous fruits	2290.192	12,5 kg	
Framboises avec grains	2291.192	12,5 kg	
Framboises sans grains	2279.192	12,5 kg	
Oranges	2215.194	5,5 kg	



Marmelade pour boules de Berlin Hero	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Marmelade pour boules de Berlin	2297.192	12,5 kg	Une marmelade pour boules de Berlin classique (groseilles et framboises), avec une saveur légèrement acidulée, un aspect soyeux, facile à doser et qui ne coule pas.





ohne Zusatz von
Aromen/Farbstoffen/
Konservierungsmitteln
sans arômes/colorants/
agents conservateurs
ajoutés

Marmelades bio Hero	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Abricots	2114.194	5,5 kg	Matières premières issues de l'agriculture biologique, conformément aux directives de Bio Suisse. Des marmelades résistant à la cuisson et faciles à étaler, à utiliser chaudes ou froides.
Framboises avec grains	2197.194	5,5 kg	
Framboises sans grains	3045.194	5,5 kg	



Marmelades Confiseur Hero	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Abricots	2252.194	5,5 kg	Marmelades résistantes à la cuisson avec une teneur en fruits élevée de 50%. Prêtes à l'emploi et faciles à étaler, à utiliser chaudes ou froides, beau brillant.
Framboises avec grains	2236.194	5,5 kg	
Framboises sans grains	2235.194	5,5 kg	





Gelées Hero

Les gelées Hero convainquent depuis de nombreuses années et sont fabriquées en Suisse selon les standards de qualité les plus élevés. Leur utilisation simple et hygiénique convainc.

Les gelées ont été développées pour des utilisations spéciales et variées: elles peuvent être étalées sur des gâteaux aux fruits et des tartes, être utilisées pour gélifier les pâtisseries. Les gelées Traiteur servent pour les versions salées.

Avantages

- Faciles à travailler
- Gélification rapide et optimale
- Découpe parfaite
- Résistant à la congélation et à la décongélation
- À appliquer avec le pistolet ou le pinceau
- Qualité constante
- Longue conservation

Gelées standard Hero	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Neutre	2206.194	5,5 kg	Gelée brillante de conservation: gel pâteux, pour application au pistolet ou au pinceau. Selon l'utilisation, diluer avec 30 à 60% d'eau (valeur optimale 45%), réchauffer à la poêle ou dans le pistolet à env. 70-85° C (valeur optimale 85° C à 3,4 bars).
Neutre	2206.192	12,5 kg	



Gelées liquides Hero	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Abricot	2115.345	13 kg	Gelée brillante de conservation, liquide et prête à l'emploi. Utilisation: réchauffer non diluée dans le pistolet ou à la poêle (env. 70-80° C). Vaporiser à 15 cm de distance.
Fraise	2124.345	13 kg	
Neutre	2123.345	13 kg	





Gelée bio Hero	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Neutre bio	2017.194	5,5 kg	Gelée brillante de conservation: gel pâteux, pour application au pistolet ou au pinceau. Matières premières issues de l'agriculture biologique, conformément aux directives de Bio Suisse. Sans adjonction de colorants ni conservateurs.



Hero Abricoture	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Abricoture	2203.194	5,5 kg	Base idéale pour les glaçages au sucre. Réchauffer mais ne pas porter à ébullition. Utilisable chaude ou froide. Structure lisse sans grumeaux, propriétés gélifiantes optimales.
Abricoture	2203.192	12,5 kg	



Gelée spéciale aux fraises Hero	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Gelée spéciale aux fraises	2209.194	5,5 kg	Teneur en fraises élevée, utilisable chaude ou froide. Structure lisse sans grumeaux, propriétés gélifiantes optimales.



Gelée Traiteur Hero	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Herogel Traiteur	2119.345	11,5 kg	Gelée brillante de conservation, végétalienne, relevée, couleur et arôme neutres Utilisation: réchauffer non diluée dans le pistolet ou à la poêle (env. 70-80° C). Vaporiser à 15 cm de distance.
Herogel Traiteur Saveur	2113.345	11,5 kg	Gelée brillante de conservation, végétalienne, relevée, couleur et saveur de bouillon. Utilisation: réchauffer non diluée dans le pistolet ou à la poêle (env. 70-80° C). Vaporiser à 15 cm de distance.





Fourrages de fruits et spécialités Hero

Les fourrages de fruits et les spécialités Hero apportent une note fruitée à vos créations. Affinez vos produits en un tournemain à l'aide des fourrages de fruits prêts à l'emploi. Avec un volume stable et résistants à la cuisson, leurs possibilités d'utilisation sont multiples dans toutes les cuisines. Vous serez parfaitement préparé avec les pruneaux Hero ou les carottes râpées pour gâteaux.

Avantages

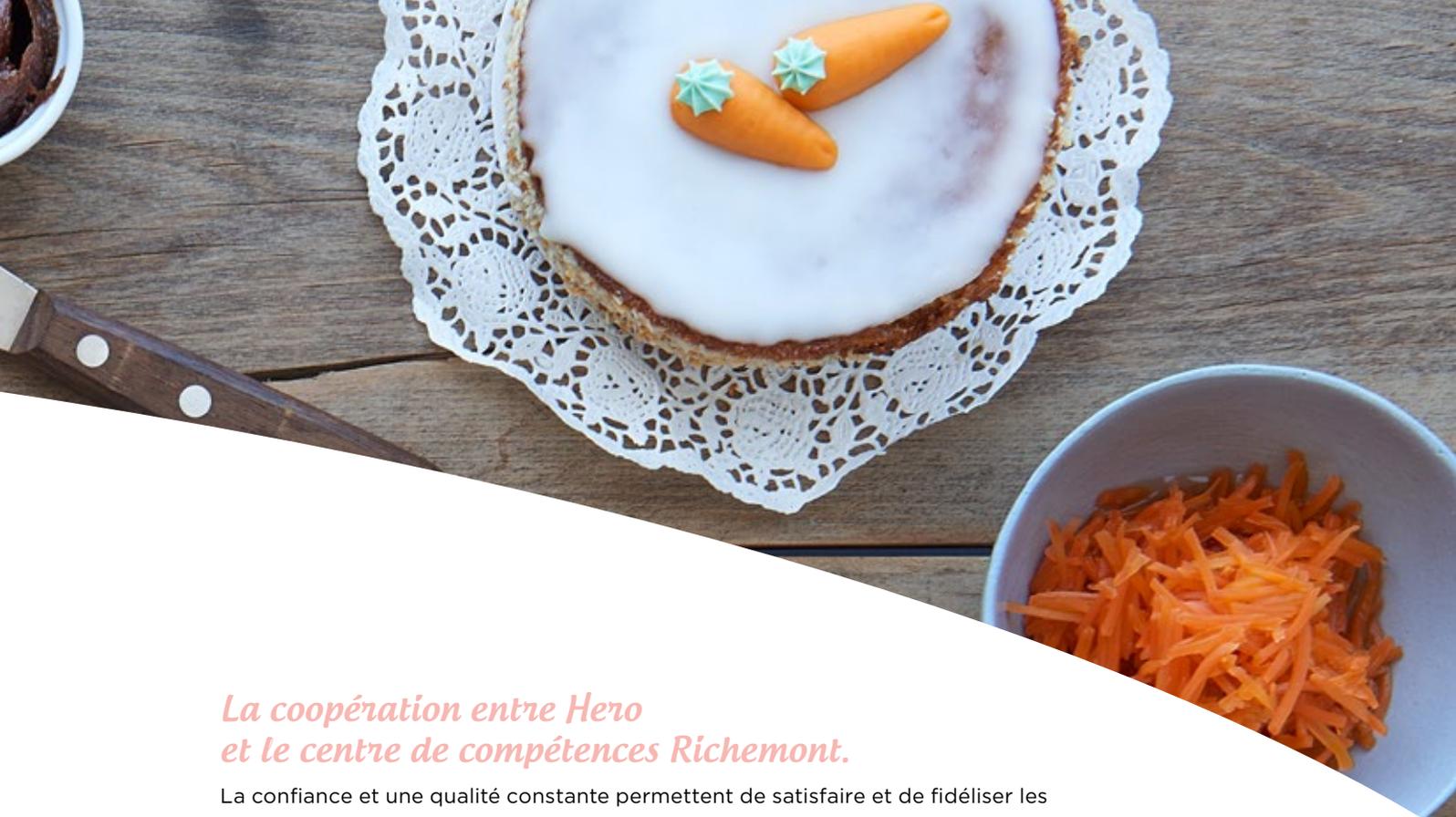
- Saveur exceptionnelle
- Prêts à l'emploi
- Résistants à la cuisson
- Faciles à étaler
- Volume stable
- Utilisations multiples
- Qualité constante
- Longue conservation

Fourrages de fruits/ pâte de poires spéciale Hero	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Prima Fourrage de fruits pommes	2335.194	4,5 kg	Fourrages de fruits résistants à la cuisson, avec morceaux, faciles à étaler, volume stable, prêts à l'emploi, saveur fruitée, fermes à la coupe.
Prima Fourrage d'abricots à base d'abricots valaisans	2441.194	4,5 kg	
Pâte de poires spéciale	2205.192	12,5 kg	Masse de poires pâteuse et ferme, facile à étaler et à dresser, parfaite résistance à la cuisson.



Spécialités Hero	N° d'art.	Contenu	Propriétés
Carottes râpées pour tartes	2276.110	3,2 kg	Taille de coupe idéale, pas d'épluchures, sans conservateurs pour une qualité constante.
Orangeat en dés 6 x 6 mm	2512.655	5,0 kg	Dés de belle qualité, couleur naturelle, aromatiques.
Citronat en dés 6 x 6 mm	2507.655	5,0 kg	





La coopération entre Hero et le centre de compétences Richemont.

La confiance et une qualité constante permettent de satisfaire et de fidéliser les clients. Nos marmelades, gelées et fourrages de fruits sont certifiés par Richemont et contrôlés chaque année, car une qualité constante est l'une de nos principales exigences.

Nos produits contrôlés et certifiés sont reconnaissables au label RQM qui figure sur l'étiquette.



Qualité vérifiée

Richemont confirme que ce produit est conforme aux données du fabricant en termes **d'utilisation et d'agrément pratique.**

Toutes les marmelades de boulangerie, les gelées et tous les fourrages de fruits Hero sont régulièrement évalués dans le laboratoire qualité de Richemont selon les critères suivants:

- Goût, arôme
- Couleur, brillant
- Consistance
- Stabilité à la congélation
- Durée de gélification et stabilité à la gélification
- Emballage, manipulation
- Utilisation
- Informations figurant sur l'étiquette



Pour la cuisine moderne.
Depuis 1886.



Informations complémentaires:

Pour tout complément d'information et pour vos commandes,
contactez votre collaborateur du service extérieur Hero ou
consultez notre site Internet:

Tél. 062 885 54 50 | www.gastro.hero.ch

printed in
switzerland



79583.001 scheerer partner