SUGGESTION

FRESH AND HEALTHY - FRESH AND HEALTHY
FRESH & HEALTHY
-DAL 1882-
Galbani
PRÉSIDENT
Professionnel
LEERDAMMER
GRECO

CAPRI CRUNCH

Suggestion

MOZZARELLA GALBANI • PETIT PAIN • JAMBON ITALIEN • TOMATES
POIVRON DOUX GRILLÉ • LAITUE ICEBERG • RADIS • BASILIC • LA SPEZIA

-DAL 1882-
Galbani

RECETTE

FRESH & HEALTHY

- ✓ 1 petit pain
- ✓ 3 cuillères à soupe de tartare de tomates
- ✓ 3 tranches de mozzarella Galbani fraîche
- ✓ 2 tranches de jambon italien
- ✓ ½ poivron doux grillé
- ✓ 10 g de laitue iceberg
- ✓ 1 radis
- ✓ 4 rondelles de tomate
- ✓ 5 feuilles de basilic
- ✓ 1 cuillère à café de crumble d'herbes vertes
- ✓ ½ cuillère à café d'assaisonnement la Spezia

01. Coupez le petit pain en deux.
02. Garnissez un côté de tartare de tomates.
03. Recouvrez avec les tranches de jambon, le poivron grillé et la mozzarella.
04. Saupoudrez ensuite d'assaisonnement la Spezia.
05. Posez dessus les rondelles de tomates et la laitue iceberg.
06. Terminez par le crumble d'herbes vertes, le radis taillé en rondelles et les feuilles de basilic.

CAPRI CRUNCH

Suggestion

MOZZARELLA GALBANI • PETIT PAIN • JAMBON ITALIEN • TOMATES
POIVRON DOUX GRILLÉ • LAITUE ICEBERG • RADIS • BASILIC • LA SPEZIA

-DAL 1882- Galbani

CHICKEN BURGER

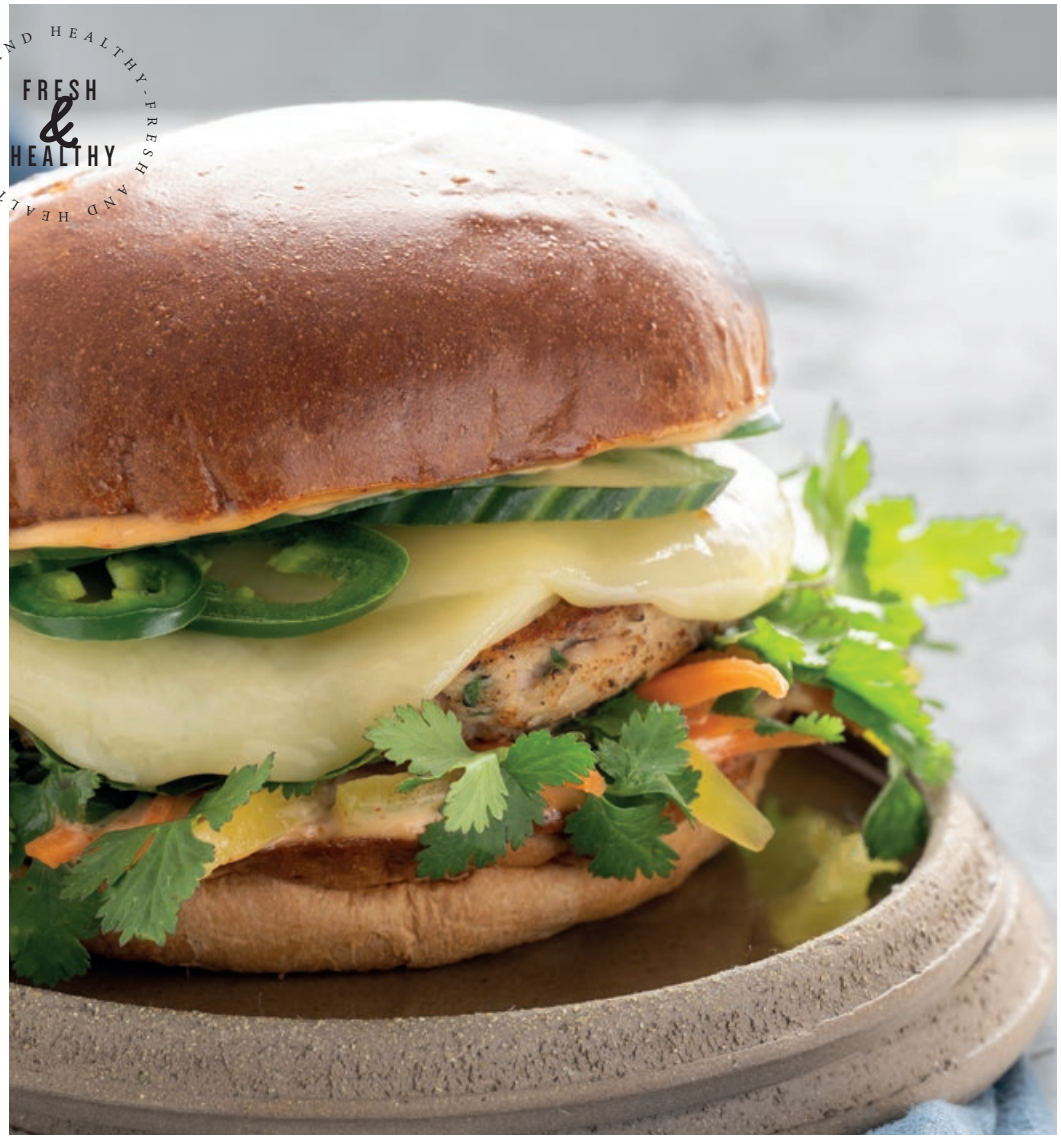
Suggestion

MOZZARELLA GALBANI • PETIT PAIN BRIOCHÉ • HAMBURGER DE POULET • MAYONNAISE SRIRACHA • CAROTTES ET DE RADIS MARINÉS • CORIANDRE • CONCOMBRE • JALAPEÑO

-DAL 1882-
Galbani

RECETTE

- ✓ 1 petit pain brioché
- ✓ 1 hamburger de poulet à 150 g
- ✓ 2 tranches de mozzarella Galbani
- ✓ 50 g de mayonnaise sriracha
- ✓ 50 g de carottes et de radis marinés
- ✓ 3 g de feuilles de coriandre
- ✓ 5 rondelles de concombre
- ✓ 4 rondelles de Jalapeño mariné
- ✓ huile de tournesol, selon les besoins



01. Cuisez le hamburger de poulet à point dans un peu d'huile.
02. Toastez le petit pain pendant que la viande cuit.
03. Tartinez les deux moitiés du pain de mayonnaise sriracha.
04. Posez les légumes marinés sur la moitié inférieure du petit pain.
05. Répartissez les feuilles de coriandre sur les légumes.
06. Dressez le hamburger cuit dessus.
07. Posez deux tranches de mozzarella sur le hamburger et faites-la fondre au chalumeau ou sous le gril.
08. Garnissez de rondelles de concombre et refermez avec l'autre moitié du pain.

CHICKEN BURGER

Suggestion

MOZZARELLA GALBANI • PETIT PAIN BRIOCHÉ • HAMBURGER DE POULET • MAYONNAISE SRIRACHA • CAROTTES ET DE RADIS MARINÉS • CORIANDRE • CONCOMBRE • JALAPEÑO

-DAL 1882- Galbani

FETA ROCKS THE CASBAH

Suggestion

FETA GRECO • PETIT PAIN MÉDITERRANÉEN • MERGUEZ • CONCOMBRE • OIGNON ROUGE
TOMATE ROMA • LAITUE ICEBERG • POIVRON DOUX • OLIVES • CORIANDRE

GRECO

RECETTE

FRESH & HEALTHY

- ✓ 1 petit pain méditerranéen
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ 60 g de feta Greco émiettée
- ✓ 2 merguez (± 70 g par merguez)
- ✓ 5 rondelles de concombre
- ✓ 1 tomate roma (surgelée)
- ✓ 3 feuilles de laitue iceberg taillées en julienne
- ✓ ½ oignon rouge coupé en rondelles
- ✓ ½ poivron doux coupé en rondelles
- ✓ 5 olives piquantes débitées en rondelles
- ✓ 2 cuillères à soupe de crème d'aubergine
- ✓ 5 feuilles de coriandre
- ✓ Épices Sirtaki

01. Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle à frire et cuisez-y les merguez jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
02. Pendant ce temps, coupez le pain en deux et tartinez les deux côtés de crème d'aubergine.
03. Répartissez les merguez, la laitue iceberg, le concombre, l'oignon rouge, le poivron, le radis et les olives sur le dessus.
04. Émiettez la feta sur l'ensemble.
05. Râpez (à l'aide d'une râpe à gros grains) la tomate surgelée sur le pain.
06. Assaisonnez avec les épices Sirtaki et terminez par quelques feuilles de coriandre.

FETA ROCKS THE CASBAH

Suggestion

FETA GRECO • PETIT PAIN MÉDITERRANÉEN • MERGUEZ • CONCOMBRE • OIGNON ROUGE
TOMATE ROMA • LAITUE ICEBERG • POIVRON DOUX • OLIVES • CORIANDRE

GRECO

GOURMET GARDEN DOG

Suggestion

TARTIMALIN PRÉSIDENT • PAIN À HOT-DOG • CIBOULETTE • RADIS • CONCOMBRE
FENOUIL • SAUCISSES DE PORC • OIGNON CÉBETTE • CRUMBLE DE LARD

PRÉSIDENT Professionnel

RECETTE

FRESH & HEALTHY - FRESH AND HEALTHY - FRESH AND HEALTHY

- ✔ 1 pain à hot-dog (sandwich brioché)
- ✔ 2 cuillères à soupe de Tartimalin Président
- ✔ 1 cuillère à soupe de ciboulette
- ✔ 2 radis
- ✔ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✔ 2 cuillères à soupe de brunoise de concombre frais
- ✔ ¼ de fenouil
- ✔ 2 saucisses de porc
- ✔ 1 oignon cébette
- ✔ ½ cuillère à soupe de crumble de lard

01. Mélangez le Tartimalin, la ciboulette, le concombre, le poivre et le sel pour obtenir une crème.
02. Coupez le fenouil en très fines tranches à la mandoline et conservez-les dans un bol d'eau glacée (elles deviennent ainsi croustillantes et se recourbent joliment).
03. Faites dorer les saucisses de porc dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
04. Tartinez le pain de mélange Tartimalin et garnissez-le avec les saucisses de porc chaudes et la salade de fenouil.
05. Saupoudrez le tout de crumble de lard.
06. Terminez par les radis taillés en julienne et l'oignon cébette en rondelles.

GOURMET GARDEN DOG

Suggestion

TARTIMALIN PRÉSIDENT • PAIN À HOT-DOG • CIBOULETTE • RADIS • CONCOMBRE FENOUIL • SAUCISSES DE PORC • OIGNON CÉBETTE • CRUMBLE DE LARD

PRÉSIDENT Professionnel

THE TARTIMALIN CATCH

Suggestion

TARTIMALIN PRÉSIDENT • BAGEL • CÂPRES • OIGNON MARINÉ • SARDINES
RADIS • CORNICHON • PERSIL • CITRON • ANETH

PRÉSIDENT Professionnel

RECETTE

FRESH & HEALTHY

- ✔ 1 bagel
- ✔ 50 g de Tartimalin Président
- ✔ 5 g de câpres
- ✔ 15 g d'oignon mariné
- ✔ 75 g de sardines au naturel
- ✔ 10 rondelles de radis
- ✔ 4-5 rondelles de cornichon
- ✔ persil
- ✔ citron
- ✔ aneth
- ✔ sel et poivre à votre goût

01. Tartinez le fond du bagel de Tartimalin.
02. Continuez à garnir le bagel dans l'ordre suivant : sardines, radis, oignons marinés, câpres et terminez par les rondelles de cornichon.
03. Saupoudrez d'aneth finement haché et de quelques feuilles de persil.
04. Salez et poivrez.
05. Terminez par un peu de zeste de citron.

THE TARTIMALIN CATCH

Suggestion

TARTIMALIN PRÉSIDENT • BAGEL • CÂPRES • OIGNON MARINÉ • SARDINES
RADIS • CORNICHON • PERSIL • CITRON • ANETH

PRÉSIDENT Professionnel

A BRIE & PASTRAMI AFFAIR

Suggestion

LINGOT BRIE PRÉSIDENT • PASTRAMI • PAIN DE CAMPAGNE • COMPOTE D'OIGNONS
CRESSON DE FONTAINE • MAYONNAISE AU RAIFORT ET À LA MOUTARDE

PRÉSIDENT Professionnel

RECETTE

FRESH & HEALTHY

Pour le sandwich :

- ✔ 2 tranches épaisses de pain de campagne
- ✔ 100 g de pastrami
- ✔ 60 g de Lingot Brie Président en tranches
- ✔ 2 cuillères à soupe de compote d'oignons
- ✔ 25 g de cresson de fontaine
- ✔ 2 cuillères à soupe de mayonnaise au raifort et à la moutarde

Pour la sauce :

- ✔ 30 ml de mayonnaise
- ✔ 30 ml de crème aigre
- ✔ 60 g de raifort
- ✔ 60 g de moutarde à l'ancienne

01. Mélangez tous les ingrédients pour la mayonnaise au raifort et à la moutarde.
02. Tartinez l'une des tranches de pain de compote d'oignons.
03. Garnissez l'autre de mayonnaise au raifort et à la moutarde et de tranches de Lingot Brie.
04. Disposez par-dessus le pastrami d'abord, et le cresson ensuite.
05. Recouvrez avec l'autre tranche de pain, celle que vous avez tartinée de compote d'oignons.
06. Emballez le pain.
07. Coupez le paquet en deux, pour une belle présentation.

A BRIE & PASTRAMI AFFAIR

Suggestion

LINGOT BRIE PRÉSIDENT • PASTRAMI • PAIN DE CAMPAGNE • COMPOTE D'OIGNONS
CRESSON DE FONTAINE • MAYONNAISE AU RAIFORT ET À LA MOUTARDE

PRÉSIDENT Professionnel

B R I E - L - T

Suggestion

CRÈME DE BRIE PRÉSIDENT • PAIN BRIOCHÉ • TOMATE CŒUR DE BŒUF
LAITUE ROMAINE • LARD FUMÉ FRIT • MAYONNAISE SRIRACHA • CORNICHON

PRÉSIDENT Professionnel

RECETTE

FRESH & HEALTHY

- ✔ 2 tranches épaisses de pain brioché
- ✔ 2 grandes rondelles épaisses de tomate cœur de bœuf
- ✔ 20 g de laitue romaine, ciselée
- ✔ 50 g de lard fumé frit
- ✔ 30 g de mayonnaise sriracha
- ✔ 30 g de Crème de Brie Président
- ✔ 20 g de cornichon en rondelles

01. Toastez la brioche des deux côtés.
02. Tartinez une moitié de mayonnaise sriracha et l'autre moitié de Crème de Brie.
03. Posez sur la moitié de brioche tartinée de mayonnaise sriracha d'abord le lard, puis la tomate, les rondelles de cornichon et la laitue romaine, dans cet ordre.
04. Refermez avec la moitié de brioche tartinée de Crème de Brie.
05. Enveloppez le sandwich dans du papier sulfurisé.
06. Coupez le paquet en deux et servez.

B R I E - L - T

Suggestion

CRÈME DE BRIE PRÉSIDENT • PAIN BRIOCHÉ • TOMATE CŒUR DE BŒUF
LAITUE ROMAINE • LARD FUMÉ FRIT • MAYONNAISE SRIRACHA • CORNICHON

PRÉSIDENT Professionnel

BURRATA MORTADELLA SPECIAL

Suggestion

MOZZARELLA GALBANI • BURRATA GALBANI • MORTADELLE • BAGUETTE
PISTACHES CONCASSÉES • PESTO • BASILIC • HUILE D'OLIVE • CITRON

-DAL 1882-
Galbani

RECETTE

FRESH & HEALTHY

- ½ baguette
- 80 g de mortadelle
- 10 g de pistaches concassées
- 20 g de pesto
- 80 g de mozzarella Galbani (en bloc), détaillée en dés
- 5 à 6 feuilles de basilic
- 40 g de burrata Galbani
- 5 ml d'huile d'olive extra vierge
- citron
- sel et poivre noir, à votre goût

01. Préchauffez le four à 200 degrés.
02. Répartissez les dés de mozzarella sur la baguette.
03. Passez la baguette au four pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit suffisamment croustillant et que la mozzarella soit bien fondue.
04. Sortez la baguette du four et répartissez la mortadelle dessus.
05. Dressez la burrata joliment entre les tranches de mortadelle à l'aide d'une cuillère à soupe.
06. Arrosez le tout de petites gouttes de pesto.
07. Répartissez les pistaches sur la baguette.
08. Terminez avec l'huile d'olive, le sel, le poivre, le zeste du citron et éparpillez les feuilles de basilic sur le tout.

BURRATA MORTADELLA SPECIAL

Suggestion

MOZZARELLA GALBANI • BURRATA GALBANI • MORTADELLE • BAGUETTE
PISTACHES CONCASSÉES • PESTO • BASILIC • HUILE D'OLIVE • CITRON

-DAL 1882- Galbani

CROQUE NEPTUNE

Suggestion

MOZZARELLA GALBANI • PAIN • SAUMON • TAPENADE DE TOMATES
ÉPINARDS • ASSAISONNEMENT LA SPEZIA

-DAL 1882-
Galbani

RECETTE

FRESH & HEALTHY

- 3 tranches épaisses de pain pour croque
- 3 tranches de mozzarella Galbani
- I tranche de saumon
- I cuillère à soupe de tapenade de tomates
- 10 g d'épinards
- Assaisonnement la Spezia

01. Tartinez une tranche de pain des deux côtés avec la tapenade de tomates. Tartinez les deux autres tranches seulement sur une face.
02. Sur la première tranche, déposez des épinards, puis une partie du saumon et de la mozzarella. Assaisonnez avec la Spezia et terminez avec les épinards.
03. Ajoutez une deuxième tranche de pain et répétez l'opération avec le reste du saumon, de la mozzarella et des épinards
04. Placer la dernière tranche sur le dessus
05. Faites cuire le croque sous le gril pendant 7-8 min, puis servez avec une salade fraîche.

CROQUE NEPTUNE

Suggestion

MOZZARELLA GALBANI • PAIN • SAUMON • TAPENADE DE TOMATES
ÉPINARDS • ASSAISONNEMENT LA SPEZIA

-DAL 1882- Galbani

CUBANO

Suggestion

FROMAGE LEERDAMMER • CIABATTA • LARD DE POITRINE CUIT
CORNICHON • MOUTARDE À L'ANCIENNE • SAUCE MOJO

LEERDAMMER

RECETTE

FRESH & HEALTHY

Pour le sandwich :

- ✓ 1 ciabatta
- ✓ 120 g de lard de poitrine cuit
- ✓ longues lanières de cornichon
- ✓ 2 tranches de fromage Leerdammer
- ✓ 40 g de moutarde à l'ancienne
- ✓ 40 ml de sauce mojo

Pour la sauce mojo :

- ✓ 150 ml d'huile d'olive
- ✓ 50 g de coriandre
- ✓ 15 g de menthe
- ✓ 120 ml de jus d'orange
- ✓ 120 ml de jus de citron vert
- ✓ 7 gousses d'ail
- ✓ 7 g de zeste d'orange
- ✓ 5 g d'origan
- ✓ 5 g de cumin moulu
- ✓ 5 g de poivre noir moulu
- ✓ 5 g de sel marin fin

01. Mélangez tous les ingrédients de la sauce mojo dans un blender et mixez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
02. Préchauffez le four à 180 degrés.
03. Mélangez le lard de poitrine avec la sauce mojo et passez au four pendant 5 à 7 minutes.
04. Tartinez les deux côtés de la ciabatta de moutarde.
05. Posez le fromage sur la moitié inférieure de la ciabatta.
06. Répartissez le lard de poitrine sur le fromage.
07. Dressez le cornichon sur le lard de poitrine et refermez avec la moitié supérieure du pain.
08. Servez le sandwich avec un peu de sauce mojo, présentée séparément.

Conseil

Vous voulez un petit pain encore plus savoureux ? Toastez le tout avec un peu de beurre, comme pour un croque : cela sublimera votre sandwich.

CUBANO

Suggestion

FROMAGE LEERDAMMER • CIABATTA • LARD DE POITRINE CUIT
CORNICHON • MOUTARDE À L'ANCIENNE • SAUCE MOJO

LEERDAMMER

L'AUTHENTICITÉ ITALIENNE

Qui dit spécialités italiennes pense d'emblée aux fromages typiques comme la mozzarella ou le mascarpone. Mais sachez qu'en matière de goût, ces européens du Sud passionnés sont passés maîtres dans bien d'autres « tradizione » et techniques. Pensez par exemple à la ricotta ou au Parmesan.

Galbani Professionale est LE leader italien des spécialités fromagères. Depuis plus de 130 ans déjà, cette marque laisse parler l'âme du chef et lui permet de donner libre cours à son inspiration en cuisine.

LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

La France et le fromage sont indissociables. Avouez qu'il n'y a rien de meilleur qu'un morceau de baguette fraîche encore chaude accompagnée d'un délicieux bout de fromage ! Nos voisins adorent expérimenter avec des combinaisons d'ingrédients originales.

Président Professionnel est bien entendu l'une des grandes stars des fromages français. Grâce à sa qualité constante et à son offre variée, sa gamme touche tous les marchés. Avec Président, il y en a pour tous les goûts.

TRADITION GRECQUE

La Grèce est le pays des anciens temples et mythes, de la sagesse qui nous habite depuis des siècles. Mais c'est aussi le bassin de riches traditions culinaires, entretenues et transmises depuis des siècles.

Greco incarne le meilleur de ce que la cuisine hellénique a à offrir. C'est la feta telle qu'elle était préparée par les Grecques et les fermiers locaux. Ce fromage vous emmènera en Grèce !

LA DOUCE SAVEUR DU GOUDA COMBINÉE AUX GROS TROUS DE L'EMMENTAL

Le Leerdammer® est un fromage néerlandais, qui combine la douce saveur douce du Gouda avec les gros trous d'Emmental.

Leerdammer® Original est le classique préféré, avec son goût doux de noix, il garantit des moments délicieux appréciés par les petits et les grands depuis 1978.

Disponible en tranches, idéal pour les déplacements.

MOZZARELLA DE GALBANI

Les mozzarellas de Galbani sont un gage d'équilibre entre saveur, qualité et foodcost dans ces recettes.

- mozzarella ultra fraîche
- ferments lactiques naturels
- plusieurs formats très pratiques adaptés à la recette

FROMAGES FRANÇAIS DE PRÉSIDENT

Bagels, wraps ou sandwiches gagnent d'avantage en saveur avec Tartimalin Président :

- apporte de la fraîcheur
- se tartine d'un seul geste
- permet au pain de garder son croquant pendant quelques heures
- seulement 18 % de matières grasses
- surnommé « cream cheese » ou « fromage à la crème »

Le Lingot de Président est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, de type brie et de forme rectangulaire.

- facile à découper, sans pertes
- structure ni trop souple, ni trop sèche
- se combine à une foule d'ingrédients sucrés et salés, chauds ou froids

LE BON GOÛT DE LA VRAIE FETA GRECO

La Greco feta est produite selon les spécifications de l'appellation AOP :

- fabriquée à base de lait pasteurisé de brebis et de chèvre (max. 30 %) récolté dans les régions de Grèce définies par l'AOP
- sans agents conservateurs ni additifs
- pas de pressage pendant le processus de production
- minimum 60 jours de maturation en saumure
- minimum 43% de matières grasses dans la matière sèche
- maximum 56% d'humidité

LEERDAMMER® ORIGINAL

IRRÉSISTIBLE DEPUIS 1978

Leerdammer® est disponible en différentes variantes - tranches, blocs, roues. Convient à toutes les applications : buffets de petit-déjeuner, repas sur le pouce, sandwiches ou repas de pain. Leerdammer® Original est déjà le classique favori de la gamme élargie : avec son léger goût de noisette, il garantit des moments délicieux appréciés par les petits et les grands depuis 1978.

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE QUALITÉ ITALIENS, FRANÇAIS, GRECS ET HOLLANDAIS

TRANCHES FRAÎCHES DE MOZZARELLA
Seau 40 x 25 g
Code 99495

MOZZARELLA BOULE
125 g
Code 99477

BOULE MOZZARELLA
Seau 12 x 80 g
Code 99456

BURRATA
Seau 6 x 150 g
Code 176101

MOZZARELLA TRANCHES SÈCHES
500 g
Code 92481

PAIN MOZZARELLA
Bloc 1 kg
Code 90544

PROSCIUTTO CRUDO
500 g
Code 14965

GRANA PADANO SCAGLIE
500 g
Code 99438

BRIE LINGOT
1 kg
Code 44686

FROMAGE À LA CRÈME TARTIMALIN
1 kg
Code 121094

CRÈME DE BRIE
2 kg
Code 55680

CRÈME DE CAMEMBERT
2 kg
Code 37401

LEERDAMMER
Tranches 2 x 500 g
Code 207736

LEERDAMMER LIGHT
Tranches 2 x 500 g
Code 207730

LEERDAMMER
Bloc 2,8 kg
Code 207734

LEERDAMMER LIGHT
Bloc 2,8 kg
Code 207752

GRECO FETA
200 g
Code 159731

GRECO FETA AOP MINI DÉS
1,8 kg
Code 160085

Maarten van Bakel	+32 477 40 90 42	Maarten.Vanbakel@be.lactalis.com
Philippe Tricoli	+32 471 81 56 88	Philippe.Tricoli@be.lactalis.com
Gabrielle Dufailly	+32 488 58 89 82	Gabrielle.Dufailly@be.lactalis.com
Gino Cacopardo	+32 490 42 91 17	Gino.Cacopardo@be.lactalis.com

Des photos de tous les plats peuvent être demandées via sales@be.lactalis.com. Veuillez mentionner le titre du plat dans l'objet du message.

LACTALIS Foodservice
PRÉSIDENT Professionnel · Galbani Professionale · LEERDAMMER · GRECO