



# RePlus

100% biodégradable  
et recyclable

Avec **RePlus** nous avons développé grâce au nouvel **additif R+**  
une coupelle en PP qui est recyclable et biodégradable.



Changez maintenant et profitez  
de cette innovation!



\*Le temps de décomposition d'un produit plastique comparable est d'environ 400 ans, mais il ne se décompose qu'en microplastiques (US National Park Service ; Mote Marine Lab ; National Oceanic and Atmospheric Administration Marine Debris Program).

# NOS CONVICTIONS

SIMPLE, FLEXIBLE ET VARIÉ –

**vous recherchez des concepts culinaires novateurs et professionnels?  
vous trouverez dans ces prochaines pages un aperçu de nos produits et  
des inspirations pour une cuisine saine, originale et délicieuse.**

Nous accordons une attention particulière à la fraîcheur, à la durabilité et à l'équité dans la négociations de nos ingrédients - avec une provenance de nos matières premières à 95% de l'Union Européenne.

La diversité des applications de nos produits et l'innovation sur le marché sont nos objectifs. Nos vinaigrettes, dips, sauces et desserts sont régulièrement optimisés et perfectionnés. Afin de préserver les saveurs naturelles de nos produits et de réduire les additifs à déclarer, nous nous efforçons de produire à froid dans la mesure du possible.

Fabriqué comme à la maison et avec passion: ce sont les piliers de notre gamme qui se reflètent dans la qualité et la saveur de nos produits

**Notre cuisine est généreuse et passionnée, notre bonheur jusque dans vos assiettes!**



Bigfood est certifié IFS Food Standard "Higher Level".  
Notre département qualité est contrôlé régulièrement  
par des auditeurs externes et internes.

Proud to be a  
**Sedex**  
Member

En tant que membre Sedex, nous nous sommes engagés à être une entreprise responsable, à nous approvisionner de manière responsable et à nous efforcer d'améliorer constamment les standards éthiques et conditions de travail au sein de la chaîne d'approvisionnement.



Des objectifs basés sur la science nous fournissent une idée claire de la manière dont nous pouvons réduire nos émissions, conformément aux objectifs de l'Accord de Paris. Pour cela, nous travaillons en collaboration avec l'initiative "Science based targets".





NOUVEAU

NOUVEAU

# NOS MARQUES



## LA SOLUTION PROPRE DANS LA CATÉGORIE DU FRAIS

Sans additifs à déclarer ni exhausteurs de goût. Nous mettons volontairement l'accent sur l'utilisation d'ingrédients naturels et la prévention des allergènes.



## PREMIUM POUR LES PROFESSIONNELS

Des produits plein de saveurs, des recettes originales avec des ingrédients choisis sur-mesure pour satisfaire les cahiers des charges des clients les plus exigeants.



## JEUNE, SAIN & EN VOGUE

Des recettes fraîches à la base de fruits et légumes. Pour le plaisir du goût et de la bonne cuisine. Fruité, frais et savoureux.



## EN MOYENNE 52% EN MOINS DE SUCRE!

Les sauces et dips KidsFood ont été créés pour répondre aux exigences des principes d'alimentation de la DGE (Association allemande d'alimentation) pour la petite enfance. Ces produits conviennent donc parfaitement pour les structures d'accueil des enfants !



## SAVOURER SANS SE PRIVER

Nos produits bedda sont véganes (sans produits d'origine animale), sans soja, sans lactose, en majorité sans allergènes - mais pleins de saveurs!



# L'INNOVATION

NOUVEAU!

# NOS EMBALLAGES



## 100 % RECYCLABLE

Non seulement la nouvelle bouteille noire conserve son aspect haut de gamme, mais elle est désormais 100% recyclable.

## CYCLE DE VIE

La bouteille peut être réintroduite dans le circuit de recyclage par le biais du tri sélectif. Ainsi au moins 28 % des émissions de CO2 initiales de la bouteille sont économisées.\*



## DERNIÈRE INNOVATION DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE

Nous avons la solution pour le recyclage des bouteilles en plastique noir dans le secteur alimentaire. Nous sommes très heureux d'avoir franchi cette nouvelle étape.

Les sauces de notre gamme Optimahl Starline seront bientôt toutes disponibles en bouteille noire recyclable.



\*Etude basée sur les données du DEFRA ; La recyclabilité permet d'économiser du CO<sub>2</sub> en remplaçant le plastique neuf dans le cycle de vie ultérieur si le recyclage est effectué correctement.



## DÉVELOPPEMENT D'EMBALLAGES

Nos emballages sont créés en collaboration avec les fabricants d'emballages et les entreprises de gestion des déchets pour vous offrir des solutions à la pointe de l'innovation.

N'hésitez pas à nous demander d'autres tailles, couleurs et emballages.

# SAUCES SALADES FRAÎCHES

## ARTICLE



## CONDITIONNEMENT

### Optimahl cleanline

ARTICLE	Végan	Végétarien	Sans Gluten	Sans Lactose	Sans Œufs	Sans Levures	Sans Acide Citrique	Surgelé	80 ml	1 L	3 L	5 L	
Sauce au yaourt									80 ml	1 L	3 L	5 L	
Sauce américaine									80 ml	1 L	3 L	5 L	
Sauce au vinaigre balsamique									40 ml	80 ml	1 L	3 L	5 L
Sauce parisienne									40 ml	80 ml	1 L	3 L	5 L
Sauce florentine									80 ml	1 L	3 L	5 L	
Sauce californienne												5 L	
Sauce des Mille-Îles												5 L	
Sauce nordique										1 L		5 L	
Sauce Cole Slaw												5 L	
Sauce miel-moutarde									80 ml		3 L		
Sauce belge												3 L	
Sauce caesar									80 ml	1 L	3 L		
Vinaigrette												3 L	
Sauce à l'aneth												3 L	
Vinaigrette alla Mamma										1 L		5 L	
Sauce mango-chili									80 ml	1 L			
Vinaigrette miel-moutarde												3 L	
Sauce américaine									40 ml			3 L	
Sauce florentine									40 ml			3 L	
Sauce au yaourt									40 ml			3 L	



VÉGAN



SANS ŒUFS



VÉGÉTARIEN



SANS LEVURES



SANS GLUTEN



SANS ACIDE CITRIQUE  
(sans E330)



SANS LACTOSE



SURGÉLÉ



## ARTICLE



## CONDITIONNEMENT

### Optimahl STARLINE

ARTICLE	Végan	Végétarien	Sans Gluten	Sans Lactose	Sans Œufs	Sans Levures	Sans Acide Citrique	Surgelé	3 L	5 L
Vinaigrette à la betterave rouge									3 L	
Vinaigrette au balsamique blanc									3 L	
Sauce balsamique-wasabi									3 L	
Sauce salade mango curry									3 L	
Vinaigrette tomate romarin									3 L	
Vinaigrette aceto bianco									3 L	
Vinaigrette sésame gingembre									3 L	
Sauce au parmesan									3 L	
Sauce salade mango chili									3 L	
Vinaigrette à l'huile de graines de courge										5 L
Vinaigrette framboise-grenade									3 L	
Vinaigrette balsamique à l'huile d'olive									3 L	
Vinaigrette asiatique									3 L	

### Optimahl joyline

Sauce Golden Dakota									1 L	
Sauce Kickin' Waikiki									1 L	
Sauce Wild Karachi									1 L	
Sauce Spicy Manila									1 L	
Sauce Fresh Mérida									1 L	

### KiDs FOOD

Cowboy Dressing									1 L	
Limetti Dressing									1 L	
Zaubergarten Dressing									1 L	

## VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BLANC

Apporte la pointe d'acidité à l'harmonie des saveurs italiennes. Parfait pour des salades composées avec des fruits comme la pomme ou la fraise. Un régal avec des noix aussi!



# DIPS & SAUCES FRAIS

## SAUCE CANNELLE PRUNE

Un feu d'artifice d'arômes aux prunes et à la cannelle, à l'ail doux, avec une agréable note de chili. Sauce idéale en marinade pour accompagner un chou rouge, de la viande, des wraps ou encore des Wok.



## ARTICLE



## CONDITIONNEMENT

Optimahl cleanline

Dip à l'ail		•	•	•	•	•	•	80 g		3 kg	
Dip miel-moutarde		•	•	•	•	•	•		1 kg	3 kg	
Dip caesars		•	•	•	•	•	•		1 kg		
Dip au curry		•	•	•	•	•	•		1 kg		
Remoulade aux herbes		•	•	•	•	•	•		1 kg	3 kg	
Sour Cream		•	•	•	•	•	•			3 kg	
Crème aioli		•	•	•	•	•	•			3 kg	
Sauce hamburger	•	•	•	•	•	•	•		1 kg	3 kg	
Sauce Hollandaise (fraîche)		•	•	•	•	•	•		1 kg		
Sauce Barbecue Jamaïque	•	•	•	•	•	•	•		1 kg		5 kg
Sauce Barbecue fumée	•	•	•	•	•	•	•			3 kg	
Sauce au curry	•	•	•	•	•	•	•				10 kg
Zaziki végétarien	•	•	•	•	•	•	•		1 kg		
Dip à la menthe	SAISONNIER	•	•	•	•	•	•		1 kg		

## ARTICLE



## CONDITIONNEMENT

Optimahl STARLINE

Relish au bacon et aux oignons				•	•	•	•				5 kg
Sauce Mumbai au curry	•	•	•	•	•	•	•				10 kg
Sauce Teriyaki	•	•		•	•	•	•		850 g		
Sauce chipotle South West		•	•		•	•	•		850 g		
Sauce blanche Barbecue fumé	•	•	•	•	•	•	•		850 g	3 kg	
Sauce wasabi	•	•	•	•	•	•	•		850 g		
Sauce cacahouète	•	•		•	•	•	•		850 g		
Sauce Chili Cheese			•		•	•	•		850 g		
Sauce asiatique à l'ail	•	•	•	•	•	•	•		850 g		
Sauce barbecue à la bière	•	•	•	•	•	•	•		850 g		
Sauce indienne au curry	•	•	•	•	•	•	•		850 g		
Sauce chili fumée	•	•	•	•	•	•	•		850 g		
Sauce Thai mango	•	•	•	•	•	•	•		850 g		
Sauce cannelle prune	•	•	•	•	•	•	•		850 g		
Sauce Dirty Umami		•		•	•	•	•		850 g		
Sauce sandwich	•	•		•	•	•	•		850 g		5 kg
Sauce piri piri	•	•		•	•	•	•		850 g		
Sauce Yakisoba	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•		850 g		
Sauce Ponzu	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•		850 g		
Sauce Tare	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•		850 g		
Dip Fromage fondu	NOUVEAU		•	•	•	•	•		850 g		
Sauce Bernaise	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•		850 g		
Mayonnaise à la truffe	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•		850 g		
Sauce au sésame grillé		•	•		•	•	•		850 g		
Crème au parmesan				•	•	•	•		950 g		
Sauce Thai rouge	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•			1 kg	

NOUVELLES SAVEURS

## SAUCES ASIATIQUES FRAIS



# LES TARTINABLES FRAIS

## ARTICLE



## CONDITIONNEMENT

### Optimahl Cleanline

Sauce Muhammara	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Sauce Pomodore Chili	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Crème moutarde figue-miel SAISONNIER	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Crème au basilique	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Houmous piquant	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Guacamole classique	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	200 g

### Optimahl STARLINE

Crème à la betterave rouge	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Pesto au basilique à la genevoise	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Pesto rouge	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Chutney pomme-chili	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Crème figue douce	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Baba Ganoush SAISONNIER	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Crème de dattes piquantes NOUVEAU	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Crèmes de tomates NOUVEAU	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Oignons au soja NOUVEAU	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g

## LA TENDANCE CULINAIRE DU SNACKING

La vie professionnelle nous prend de court ! Souvent, le temps et l'envie manquent pour cuisiner à la maison. C'est la naissance de la tendance du snacking. Des repas rapides pour les petits creux, facile à emporter et de préférence fresh & fast (frais et rapide) . Un terrain de jeu pour nos produits et nous ! Nous relevons le défi d'offrir aux consommateurs exigeants une diversité qui répond à tous les besoins, quel que soit le régime alimentaire.

Vous êtes intéressés par notre concept de snacking ? Contactez-nous !



### SAUCE POMODORE CHILI

Produit avec des tomates séchées mûries au soleil! Un tartinable piquant, épicé, et légèrement acidulé. Se marie parfaitement aux pâtes ou aux gratins méditerranéens.

### CRÈME MOUTARDE FIGUE-MIEL

Pour tartiner sur du pain, pour le plateau de fromages ou pour agrémenter vos sandwiches : voici une solution idéale pour composer avec des figues fruitées, du miel doux et une fine note de moutarde

### PESTO AU BASILIQUE À LA GENEVOISE

Un must pour les pâtes! Délicieux également en tartine avec des légumes grillés, du pain de campagne ou encore pour des créations de burgers méditerranéens.





### FRAMBOISE PUREE DE FRUITS

Une délicate et très aromatique purée de fruits au goût unique fruité et savoureux. Elle est optimale avec les glaces, de la mousse, pour une panacotta ou du porridge, ou pour réaliser des shakes frais, cocktails et ou encore des frappés.

# NOTRE ÉQUIPE – VOTRE ATOUT

## NOTRE ÉQUIPE DE DÉVELOPPEMENT CULINAIRE EST LÀ POUR VOUS ACCOMPAGNER !

Vous souhaitez développer de nouvelles recettes ou un concept entier ? Vous cherchez des idées pour votre nouvelle carte ou vous souhaitez externaliser la création ? Nous voulons vous comprendre et rendre vos clients heureux. Pour cela, nous mettons directement vos idées en pratique : dans notre propre cuisine, nous développons des concepts dont la réussite est garantie, de sa création au calcul des coûts. Nous créons une combinaison de produits innovants, une application individuelle et finalement un concept alimentaire personnalisé. Nous aimons convaincre nos clients d'une idée, les enthousiasmer, la voir grandir au cours d'un échange commun et finalement la réaliser de manière unique. D'ailleurs, nous nous chargeons volontiers de la formation de vos collaborateurs !

## VOUS AVEZ DES EXIGENCES PARTICULIÈRES POUR VOS PRODUITS ?

Les nouvelles formes d'alimentation ont modifié les exigences envers nos aliments. Les allergies alimentaires et les intolérances sont de plus en plus fréquentes. Pour nous, la qualité de nos produits n'est pas la seule chose qui compte mais aussi que chacun puisse les apprécier. **Peu importe les ingrédients que vous souhaitez éviter : nous saurons être à la hauteur de vos exigences et vous conseillons volontiers !**

## VOTRE RECETTE PERSONNALISÉE

**Parfois, ce que l'on fait soi-même est le meilleur !** Vous avez trouvé le produit de vos rêves et vous le fabriquez vous-même, mais vos cuisines deviennent trop petites ? Contactez-nous pour savoir si nous pouvons vous aider. Les solutions personnalisées et les designs individuels nous permettent de nous lancer.



**STEFAN BAUM**

Culinary Development  
+49 (0) 170 2218014



**CHRISTOPHER ZUR KAMMER**

Culinary Development  
+49 (0) 171 8154289



**THORSTEN WALLBAUM**

Culinary Development & développement produit  
+49 (0) 151 53588921

# DESSERTS

## ARTICLE



## CONDITIONNEMENT

### Optmahl CLEANLINE

Comptée aux 6 fruits du jardin	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3 kg
Comptée à la griotte	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3 kg
Comptée de mangue-poivre	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3 kg
Comptée d'abricot-pomme	SAISONNIER	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3 kg
Comptée de fraise-rhubarbe	SAISONNIER	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3 kg
Comptée d'hiver aux pruneaux	SAISONNIER	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3 kg

### Optmahl STARLINE

Purée de framboises	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1 kg
Purée de mangues	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1 kg
Purée de fraises	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1 kg

**VOTRE PLATEFORME DE CONCEPTS EXCLUSIFS!**

[www.tasty-ideas.de](http://www.tasty-ideas.de)





# bedda®

## Saveur noble et exclusive

Notre première édition spécial –  
De savoureuses tranches de bedda avec  
une fine note de truffe.



Article  
exclusif!

## bedda® Scheiben

herzhaft mit feiner Trüffelnote

# Trüffel style

Garantiert bedda.

- ✓ Glutenfrei
- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Soja
- ✓ ohne Geschmacksverstärker

Verpackung aus mind.  
**50%** Recycling-  
material



Article



Conditionnement

*Dips et sauces*

Remoulade	nouveau	•	•	•	•	•			3 kg	
Tzatziki	nouveau	•	•	•	•	•			3 kg	
Mayo		•	•	•	•	•		1 kg	3 kg	10 kg
Dip aux herbes	nouveau	•	•	•	•	•		1 kg		
Crème de salade façon mayonnaise	nouveau	•	•	•	•	•			3 kg	
Nacho dip	nouveau	•	•	•	•	•	500 g			
Hollandaise		•	•	•	•	•		1 L		

3l/kg



Avec un code  
couleur des  
couvercles.



Seau  
100%  
recyclable



# CONTACTEZ- NOUS !

## SIEGE HAMBOURG

Brandshofer Deich 68  
20539 Hamburg  
+49 (0) 40 752475-31

### MATTHIAS GOLDMANN

Key Account Manager  
+49 (0) 160 98710237

### TATIANA SACKMANN

Key Account Manager  
+49 (0) 151 55392064

## OFFICE OUEST / CENTRE

Max-Planck-Straße 30  
40699 Erkrath

### CHRISTOPHER ZUR KAMMER

Culinary Development  
+49 (0) 171 8154289

### STEFAN BAUM

Culinary Development  
+49 (0) 170 2218014

## OFFICE FRANCE

### STÉPHANIE ALLIOT

Nat. Key Account France  
+33 768474163

## OFFICE DANEMARK

### HENRIK NØRBY

Direction DK  
+45 30 247014

## OFFICE EUROPE DE L'EST

### VÁCLAV ŠÍSTEK

Business Manager  
Europe de l'Est  
+420 602 514 831

## OFFICE EST

### JAN GROSSER

Key Account Est  
+49 (0) 172 4344947

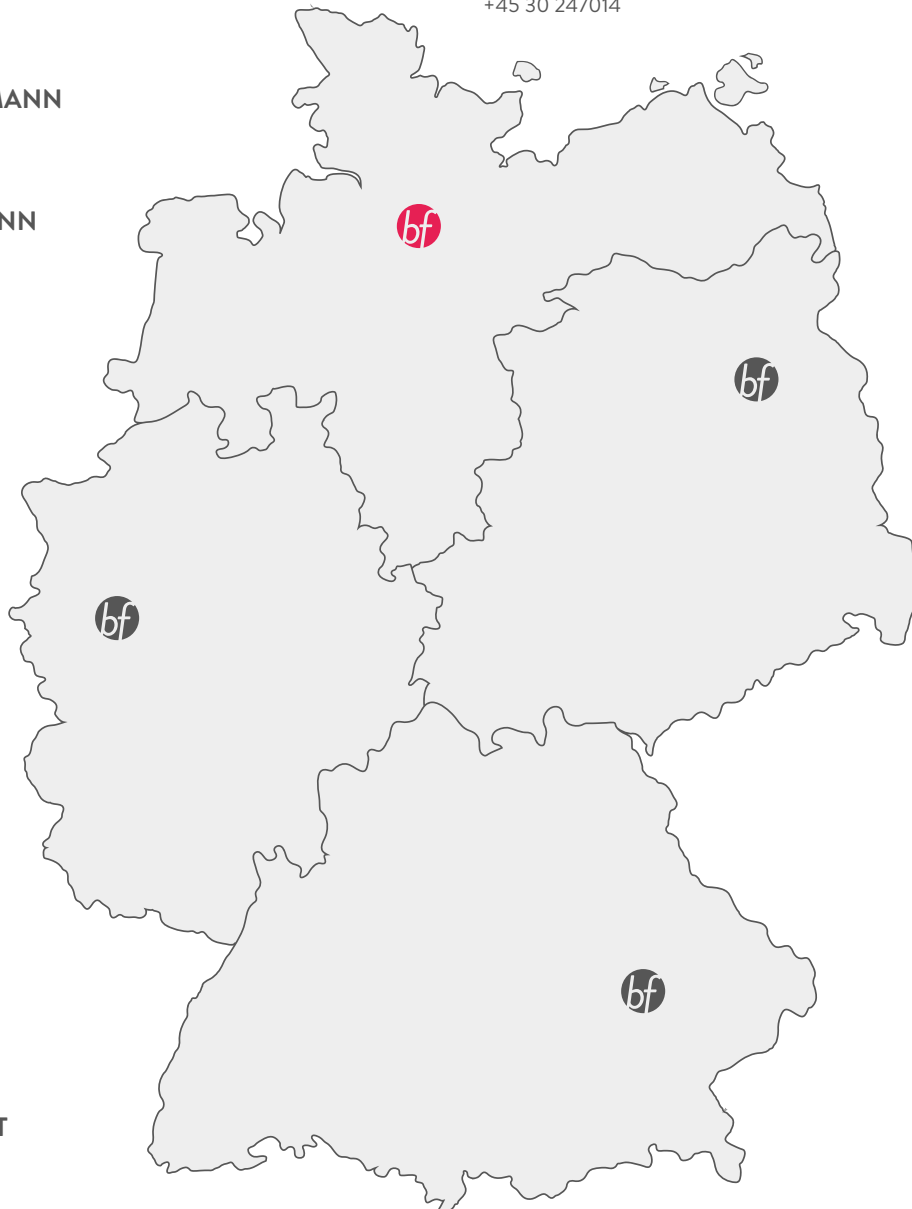
### BERND HAPKE

Commercial Region  
Nord / Est  
+49 (0) 170 2251717

## OFFICE SUD

### ULI DECKWITZ

Responsable régional des  
ventes Sud  
+49 (0) 172 4344949



**BIGFOOD PRODUKTIONS GMBH**

[info@bigfood-group.com](mailto:info@bigfood-group.com)  
[www.bigfood-group.com](http://www.bigfood-group.com)