



**REITZEL**  
FOOD SERVICE

**REITZEL FOOD SERVICE**  
**CATALOGUE 2026**

**AVEC LES CONDIMENTS DU CHEF!**

*REITZEL FOOD SERVICE CATALOGUE  
CONDIMENTS OF THE CHEF INCLUDED!*

**HUGO**  
®

**HUGO REITZEL**  
1909

**GIUSEPPE  
CREMONINI**

**COLAVITA**



# REITZEL FOOD SERVICE

c'est... / They're

## DES CONDIMENTS

toujours plus « mmmh ».  
*CONDIMENTS*  
that always make you go mmm.

## DES FILIÈRES MAÎTRISÉES

de A à Z, en passant par P, comme pickle.  
*CONTROLLED SUPPLY CHAINS*  
from A to Z, including P for pickle.

## DES RECETTES ADAPTÉES POUR CHAQUE MÉTIER

de bouche et pour tous les palais.  
*RECIPES ADAPTED TO EACH ROLE*  
and for every palate.

## DES ORIGINES DIVERSIFIÉES MAIS IDENTIFIÉES

pour vous proposer ce qu'il  
y a de meilleur au monde.  
*DIVERSE BUT IDENTIFIED ORIGINS*  
to bring you the very best the world has to offer.

## DES ENGAGEMENTS CLAIRS

pour le respect de l'Homme et de la Terre.  
*CLEAR COMMITMENTS*  
to respect People and the Planet.

# SOMMAIRE

## CONTENTS

- 4. **REITZEL FOOD SERVICE**
- 6. **REITZEL, L'EXPERT PICKLES** *REITZEL, THE PICKLE EXPERT*
- 8. **VIA, NOTRE PROGRAMME DE DÉVELOPPEMENT DURABLE**  
*VIA, OUR SUSTAINABLE DEVELOPMENT PROGRAMME*
- 10. **MUST HAVE : NOS SÉLECTIONS POUR CHAQUE PROFESSION**  
*MUST HAVE - OUR SELECTIONS FOR EACH PROFESSION*
  - 10. Sélection boulanger - *Bakery selection*
  - 11. Sélection collectivité - *Mass catering*
  - 12. Sélection bistrot - *Bistro selection*
  - 12. Sélection cuisine asiatique - *Asian cuisine selection*
  - 13. Sélection cuisine italienne - *Italian cuisine selection*
- 14. **HUGO**
- 20. **LES RECETTES DE NOS CHEFS PARTENAIRES : JULIEN DUBOUÉ ET FLORENCE ABELIN**  
*RECIPES FROM OUR PARTNER CHEFS: JULIEN DUBOUÉ AND FLORENCE ABELIN*
- 22. **HUGO REITZEL**
- 34. **INSPIRATION APÉRO** *APERITIF INSPIRATION*
- 38. **INSPIRATION PIMENT** *PEPPER INSPIRATION*
- 42. **GIUSEPPE CREMONINI**
- 46. **COLAVITA**
- 49. **INSPIRATION SAUCES** *SAUCE INSPIRATION*
- 50. **INSPIRATION SANDWICH** *SANDWICH INSPIRATION*



**HUGO**

**NOS CORNICHONS  
SONT 100% FRANÇAIS.  
L'INVERSE N'EST PAS  
FORCÉMENT VRAI.**

*OUR GHERKINS ARE 100% FRENCH.  
THE REVERSE IS NOT  
NECESSARILY TRUE.*



**HUGO REITZEL  
1909**

**VOS JOURNÉES  
NE MANQUERONT  
JAMAIS DE GOÛT.**

*THE PICKLES  
YOU NEED TO HAVE  
A BRINE DAY!*



**GIUSEPPE  
CREMONINI**

**À MODÈNE,  
ON ATTIRE  
LES FINES BOUCHES  
AVEC DU VINAIGRE.**

*IN MODENA,  
VINEGAR ATTRACTS  
THE MOST DISCERNING PALATES.*



**COLAVITA**

**LE MEILLEUR DE  
L'ITALIE CONCENTRÉ  
DANS UNE  
BOUTEILLE D'HUILE.**

*THE BEST OF ITALY  
CONCENTRATED IN A  
BOTTLE OF OIL.*



# REITZEL FOOD SERVICE

C'est sous cette nouvelle identité que nous nous sommes lancés un défi complètement food : **accompagner les professionnels de la restauration au plus près de leurs besoins**, grâce à des produits toujours plus gourmands, qui ne manquent pas de pickle !

## DES PRODUITS TOUJOURS PLUS GOURMANDS, QUI NE MANQUENT PAS DE PICKLE

Et pour cela, nous avons trouvé la bonne recette. Tout d'abord, **un mélange subtil d'expertise et de savoir-faire**. À quoi nous avons ajouté une grande dose de responsabilité, grâce à notre usine certifiée IFS et Biologique, ainsi qu'à une chaîne d'approvisionnement maîtrisée à travers toutes nos filières, de la matière première au produit fini. Voilà pourquoi tous nos produits bénéficient d'un conditionnement (boîte, bouteille, bocal, poche...) adapté à vos attentes ainsi qu'à chaque métier de bouche.

Et comme nous avons à cœur de partager avec vous notre passion, des condiments aux cornichons, vous retrouverez au fil de ces pages des idées recettes, des conseils et des anecdotes... à vous en lécher les doigts !

## IDÉES RECETTES, CONSEILS ET ANECDOTES

En bref, vous allez croquer pour **Reitzel Food Service** et ses marques iconiques.

*Under this fresh identity, we've embarked on a completely new culinary mission: to cater to the exact needs of food service professionals by offering increasingly delectable products that never skimp on flavour!*

*WE KNOW HOW TO PICKLE YOUR TASTE BUDS!  
And we've found the right recipe for it.*

*First, a subtle blend of expertise and know-how. We have also added a significant amount of responsibility, thanks to our IFS and Organic-certified factory, along with a regulated supply chain throughout all our channels, starting from raw materials all the way to the end product. That's why all our products are packaged in cans, bottles, jars, pouches, etc. that meet your needs and those of the food trade.*

*And because we're keen to share our passion for everything from condiments to gherkins with you, you'll find recipe ideas, tips and anecdotes throughout these pages... that'll have you licking your fingers!*

*In short, you'll find Reitzel Food Service and its iconic brands.*



**AVEC LES CONDIMENTS DU CHEF !**

*CONDIMENTS OF THE CHEF INCLUDED!*

# UNE FAMILLE QUI CRAQUE POUR LES CORNICHONS DEPUIS 1909 ?

## C'EST NOUS REITZEL !

A FAMILY WITH A PASSION FOR GHERKINS SINCE 1909? THAT'S US, REITZEL!

Un siècle après notre création, transformer le végétal en de délicieux produits au vinaigre est toujours notre passion. Le secret de notre expérience extraordinaire du pickle ?

**Le goût de l'équilibre : les bonnes choses OUI, mais avec la durabilité à cœur.**

Il en faut du courage pour mener à bien la transition écologique et éthique du pickle !

*A century after our founding, transforming plants into delicious vinegar-based products is still our passion. The secret of our extraordinary pickle experience?*

*The taste for balance: good things, YES, but with sustainability at the heart of everything. It takes courage to make the ecological and ethical transition of the pickle a success!*

### NOTRE RECETTE POUR AVANCER ?

- o Notre capacité à **oser et penser autrement**
- o La création des **premières filières Fairtrade** de pickles au monde
- o La relance de la **production locale de cornichons en France et en Suisse**
- o L'engagement de redonner à la terre ce qu'on lui prend par **la pratique de l'agro-écologie**
- o **L'économie circulaire** du cornichon pour que rien ne se perde
- o **Le respect et la bienveillance** envers nos partenaires agricoles

#### OUR RECIPE FOR SUCCESS

- o Our ability to dare and think outside the box
- o The creation of the world's first Fairtrade pickle chains
- o The relaunch of local gherkin production in France and Switzerland
- o The commitment to give back to the land through the practice of agro-ecology
- o The circular economy of gherkins so that nothing is lost
- o Respect and kindness to our agricultural partners

# REITZEL

**PARCE QU'ON PREND NOS ENGAGEMENTS TRÈS AU SÉRIEUX SANS JAMAIS SE PRENDRE TROP AU SÉRIEUX,**

**PARCE QU'ON DIT CE QUE L'ON FAIT, TOUT COMME ON FAIT CE QUE L'ON DIT,**

**ET PARCE QUE NOUS AVONS À CŒUR DE RENDRE NOTRE MONDE MEILLEUR...**

C'est aujourd'hui par nos actions, que demain nous rendrons nos pickles encore plus verts, nos collaborateurs, nos partenaires et nos clients encore plus fier(e)s, et ce qui nous entoure, toujours plus sain, et durable.

**En route pour être les pionniers des pickles équitables !**

BECAUSE WE TAKE OUR COMMITMENTS VERY SERIOUSLY WITHOUT EVER TAKING OURSELVES TOO SERIOUSLY,

BECAUSE WE SAY WHAT WE DO, JUST LIKE WE DO WHAT WE SAY,

AND BECAUSE WE ARE COMMITTED TO MAKING OUR WORLD BETTER...

*Our actions today will make our pickles greener, our work environment healthier, and our partners and customers prouder tomorrow.*

*Let's forge ahead with pioneering fair trade pickles!*



## 1909

**Hugo Reitzel fonde la société REITZEL & Cie à Aigle en Suisse**

*Hugo Reitzel established the REITZEL & Cie company in Aigle, Switzerland*



## 1930

**Lancement de la production de cornichons et de légumes au vinaigre**

*Launch of the production of gherkins and vegetables in vinegar*

## 2000

**Rachat de la société Guy Briand SA à Bourré (Loir-et-Cher) et lancement de l'activité en France**

*Takeover of Guy Briand SA in Bourré (Loir-et-Cher) and launch of operations in France*

## 2012

**Rachat de la société Christ en France et de son atelier de production basé à Connerré (Sarthe) pour un lancement de l'activité en food service**

*Acquisition of the Christ company in France and its production workshop based in Connerré (Sarthe) to launch the food service business*



## 2013

**Commercialisation des produits GIUSEPPE CREMONINI**

*Sales of GIUSEPPE CREMONINI products*



## 2016

**Relance de la filière française de cornichons**

*Relaunch of the French gherkin industry*



## 2019

**Investissement industriel pour produire des poches de pickles en France**

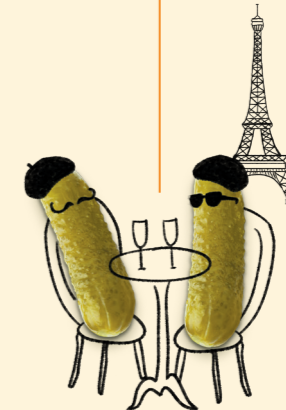
*Industrial investment to produce pickle pouches in France*



## 2021

**Commercialisation des produits COLAVITA**

*Sales of COLAVITA products*



## 2022

**Lancement d'HUGO, la marque dédiée aux cornichons français**

*Launch of HUGO, the brand dedicated to French gherkins*

## 2023

**Officialisation de notre programme de développement durable, VIA (Very Important Action) et labellisation PME+**

*Formalisation of our sustainability program, VIA (Very Important Action) and SME+ labeling*



## 2025

**Lancement de la première gamme de cornichons issus du commerce équitable avec la marque HUGO REITZEL**

*Launch of the first range of fair trade gherkins with the HUGO REITZEL brand*



**Intégration du logo Origin Info sur nos produits en faveur de la transparence alimentaire**

*Traduction : Featuring the Origin Info logo on our products to support food transparency*



## 2026

**10 ans de la relance de la filière française du cornichon**

*10th anniversary of the relaunch of the French gherkin farming industry*

# VIA REITZEL

## Notre programme de développement durable

Ensemble, nous pouvons conduire  
la transition écologique et éthique du pickle  
pour le respect de la nature et des Hommes.



### Our sustainability programme

Together, we can lead the pickle's ecological  
and ethical transition to respect for nature and people.



**Vision 2030**  
Être la référence du pickle le plus gourmand et le plus durable.

**Raison d'être**  
Ensemble, nous pouvons conduire la transition écologique du pickle.  
Pour le respect de la nature et des hommes.

**Valeurs : "Courage Ensemble"**  
Oser penser et faire autrement avec solidarité, courage, bienveillance  
et responsabilité, dans le respect de soi, des autres et de la nature.

*2030 Vision*  
To be the benchmark for the tastiest and most sustainable pickle.

*Purpose*  
Together, we can lead the ecological and ethical transition of the pickle  
For the respect of nature and people.

*Values: 'United Courage'*  
Daring thinking and acting differently, with solidarity, courage,  
kindness and responsibility, respecting ourselves, others and nature.

#### Inclusif

##### Respect des personnes

- 1 Partenaires agricoles  
Conditions de vie - Fairtrade et traçabilité
- 2 Collaborateurs  
Respect - Bien-être - Egalité hommes-femmes
- 3 Consommateurs  
Respect de la nature et de la santé

#### Régénératif

##### Pickle durable, local, régénératif

- 1 Agriculture durable  
Pickles certifiés pour l'environnement
- 2 Agroécologie  
Transition vers l'agriculture régénérative
- 3 Bio et Local  
Extension de la production

#### Circulaire et Carbone net zéro

##### Actions pour le climat

- 1 Contribution à l'agenda net zéro carbone  
Transition vers l'économie circulaire 3R
- 2 Réduire - Réutiliser - Recycler  
Valoriser les déchets
- 3 Gestion durable des ressources naturelles  
Energie renouvelable et/ou décarbonée

#### Inclusive

##### Respecting people

- 1 Agricultural partners  
Living conditions - Fairtrade and traceability
- 2 Collaborators  
Respect - Well-being - Equality between  
men and women
- 3 Consumers  
Respect for nature and health

#### Regenerative

##### Sustainable, local pickle regenerative

- 1 Sustainable agriculture  
Environmental certification for pickles
- 2 Agroecology  
Transition towards regenerative agriculture
- 3 Organic and Local  
Expansion of the production

#### Circularity and Net Zero Carbon

##### Action for climate

- 1 Contribution to the net zero carbon agenda  
Transition towards circular economy 3R
- 2 Reduce - Reuse - Recycle  
Waste valorization
- 3 Natural resource sustainable management  
Renewable energy and/or carbon-free

# MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE

## SÉLECTION BOULANGER

BAKERY SELECTION

**PARCE QUE LES CORNICHONS SE MANGENT AVEC DES BAGUETTES.**

FRENCH GHERKINS ALWAYS COME WITH A BAGUETTE.

**CRÈME À TARTINER À LA MOUTARDE GROS GRAINS** pour vos sandwichs.

COARSE-GRAIN MUSTARD CREAM SPREAD for your sandwiches.

A retrouver page 40 / See page 40



**HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE** pour vos focaccia.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL for your focaccia.

A retrouver page 48 / See page 48



**CORNICHONS FRANÇAIS AU VINAIGRE** pour vos sandwichs jambon beurre.

FRENCH GHERKINS IN VINEGAR for your ham and butter sandwiches.

A retrouver pages 16-17 / See pages 16-17

## SÉLECTION COLLECTIVITÉ

INSTITUTIONAL CATERING SELECTION

**ON VOUS APORTE LE PICKLE SUR UN PLATEAU.**

THE BEST PICKLE IS THE ONE SERVED ON A PLATTER.



**VINAIGRE BALSAMIQUE IGP** La qualité italienne en format 5L.

BALSAMIC VINEGAR IGI Italian quality in 5 L size.

A retrouver page 44 / See page 44

**CORNICHONS AU VINAIGRE** en poche de 2 kg (PNE).

GHERKINS IN VINEGAR IN A 2 KG POUCH (DNW).

A retrouver page 24 / See page 24

**CORNICHONS FRANÇAIS AU VINAIGRE** pour répondre à un approvisionnement plus durable (loi EGALIM).

FRENCH GHERKINS IN VINEGAR to meet a more sustainable supply (EGALIM law).

A retrouver page 16 / See page 16



# MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE

## SÉLECTION BISTROT

BISTRO SELECTION

**PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE**  
pour sublimer vos plats.

**MUSTARD SEED PICKLES**  
to enhance your dishes.

A retrouver page 33 / See page 33



**PICKLES D'OIGNONS ROUGES**  
pour donner du pep's à vos burgers.

**RED ONION PICKLES**  
to give your burgers some pep.

A retrouver page 33 / See page 33

**ON SE MET À TABLE!**

LET'S SIT DOWN TO DINNER!



## SÉLECTION CUISINE ITALIENNE

ITALIAN CUISINE SELECTION

**PIMENTS PEPPERONCINI ENTIERS AU VINAIGRE**  
pour les pizzas.

**WHOLE PEPPERONCINI PEPPERS IN VINEGAR** for pizzas.

A retrouver page 36 / See page 36



**RONDELLES DE JALAPEÑO ROUGE AU VINAIGRE**  
relèvent les recettes.

**RED JALAPEÑO PEPPER SLICES IN VINEGAR**  
enhance recipes.

A retrouver page 36 / See page 36



**PARLEZ AVEC LES MAINS, MANGEZ AVEC LES DOIGTS!**

TALK WITH YOUR HANDS, EAT WITH YOUR FINGERS!

**VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 5 GRAPPES**  
à disposition sur les tables.

**MODENA BALSAMIC VINEGAR 5 GRAPES** bring to the tables.

A retrouver page 44 / See page 44



## SÉLECTION CUISINE ASIATIQUE

ASIAN CUISINE SELECTION

**NE VOUS PRENEZ PLUS LE CHOU...**

DON'T FALL OFF THE CABBAGE TRUCK...

**PICKLES DE CHOU BLANCS**  
pour les salades de chou à la japonaise.

**WHITE CABBAGE PICKLES**  
for Japanese cabbage salads.

A retrouver page 32 / See page 32



**PICKLES DE RADIS DAÏKON**  
pour les bao burgers.

**DAIKON RADISH PICKLES**  
for bao burgers.

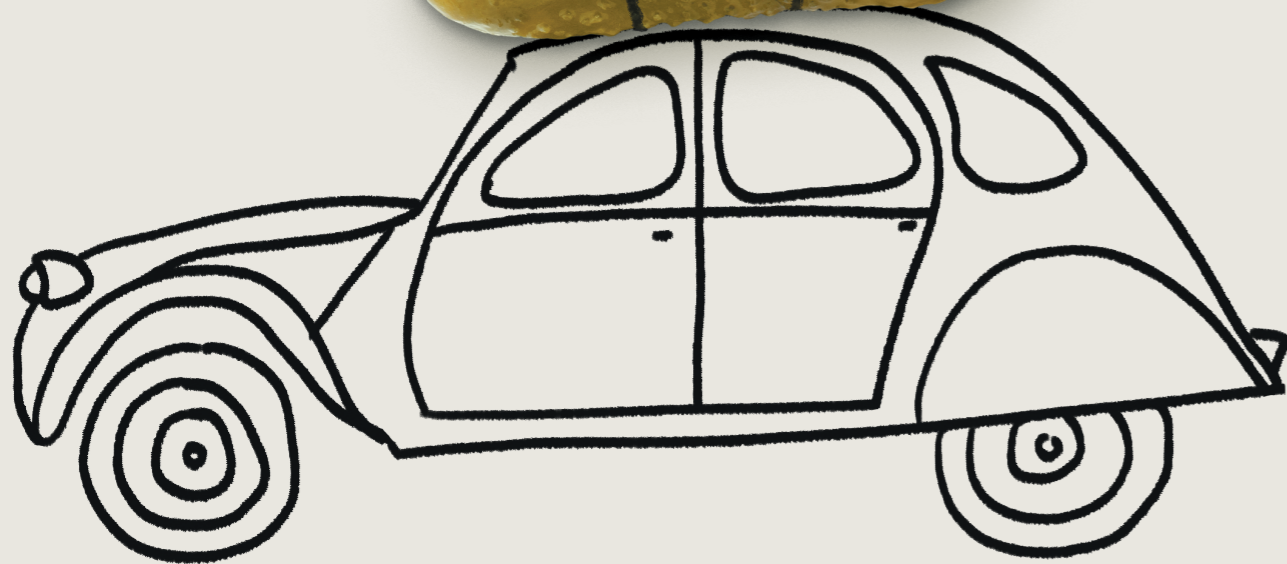
A retrouver page 32 / See page 32





# MANGER FRANÇAIS, C'EST *permis*

YOU HAVE THE LICENSE TO EAT FRENCH!



LE *local* EN BOCAL

TOTAL LOCAL!



## PORTE-ÉTENDARD DES PICKLES FRANÇAIS

STANDARD-BEARER OF FRENCH PICKLES

Sylvain (Indre-et-Loire)



## QUI EST HUGO ?

Marque **porte-étendard des pickles français** de la PME Reitzel, HUGO porte la démarche de **relocalisation du cornichon** et répond au besoin de transparence des Français.

Un fonctionnement vertueux en proximité avec les agriculteurs français partenaires, où des pratiques agricoles durables sont mises en place.

### WHO IS HUGO?

*HUGO, the leading label in French pickle offerings by the SME Reitzel, champions the reestablishment of gherkin production in France and fulfils the demand of the French populace for greater transparency.*

*A positive operation in proximity with French farmers partners, where sustainable agricultural practices are implemented.*

## L'AIGRE D'OÙ ? DE JUSTE ICI !

PICKLES FROM AROUND THE CORNER!



Régions de cultures  
Crop regions

# CORNICHONS FRANÇAIS

## FRENCH GHERKINS

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
<b>120+ AU VINAIGRE</b> 120+ IN VINEGAR Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 355 D.2.20.48671	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
<b>80+ AU VINAIGRE</b> 80+ IN VINEGAR Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 072 D.2.20.48670	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
<b>60+ AU VINAIGRE</b> 60+ IN VINEGAR Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 270 D.2.20.48672	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
<b>L'INCONTOURNABLE DES PLANCHES APÉRITIVES</b> THE MUST-HAVE APÉRITIF PLATTER						
<b>40+ AU VINAIGRE</b> 40+ IN VINEGAR Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 182 D.2.20.48743	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
<b>20+ AU VINAIGRE</b> 20+ IN VINEGAR Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 199 D.2.20.48744	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
<b>20+ AIGRE-DOUX</b> 20+ SWEET AND SOUR Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 106 D.2.20.48746	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
<b>MALOSSOLS AIGRE-DOUX ET ANETH</b> SWEET AND SOUR MALOSSOL DILL PICKLES Bocal 850 mL 850 mL Jar	3 701 037 408 018 D.2.20.48550	425 g	6	36 mois 36 month	4 semaines 4 weeks	

# ÉCHELLE DES CALIBRES

SIZE SCALES

NOMBRE DE FRUITS AU KILO  
NUMBER OF PRODUCTS PER KILO

	<b>TRÈS FINS</b> VERY FINE	120+	2-5 CM
	<b>FINS</b> FINE	80+	3-6 CM
	<b>MI FINS 1</b> SEMI-FINE 1	60+	4-7 CM
	<b>MI FINS</b> SEMI-FINE	40+	5-8 CM
	<b>MOYENS</b> MEDIUM	20+	6-9 CM



PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
<b>BIO - GROS CORNICHONS VINAIGRE</b> ORGANIC - LARGE VINEGAR GHERKINS Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 359 D.2.20.34762	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	<b>SANS ADDITIF - SANS SEL</b> ADDITIVE-FREE - SALT-FREE
<b>BIO - RONDELLES AIGRE-DOUX</b> ORGANIC - SWEET AND SOUR SLICES Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 164 D.2.20.48681	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	<b>IDÉAL POUR VOS FRENCHY BURGER</b> PERFECT FOR YOUR FRENCH-STYLE BURGER

# LE CORNICHON FRANÇAIS

**TOMBE TOUJOURS  
À PICKLE!**

*FRENCH GHERKIN,  
TASTE ITS JE NE SAIS QUOI!*

## QUAND ON AIME, ON NE COMPTE PAS.

Depuis 2016, Reitzel œuvre main dans la main avec **une équipe de producteurs engagés pour permettre à toutes et tous de croquer des cucurbitacées 100% locales.**

*WHEN YOU'RE PASSIONATE, THERE'S NO LIMIT.*

*Since 2016, Reitzel has been working hand-in-hand with a team of committed growers to enable everyone to enjoy 100% local cucurbits.*



" Nous avons fait le pari de prendre part à la relance de la culture du cornichon avec Reitzel en 2016. Huit ans après, nous sommes toujours là, pour fournir des cornichons français.

**C'est une fierté de contribuer à la relance,** et nous sommes ravis de voir le fruit de notre travail dans les rayons et chez les restaurateurs ! "

**OLIVIER CORBIN,**  
producteur de cornichons  
dans la Sarthe.

*'We took up the challenge of taking part in the relaunch of gherkin growing with Reitzel in 2016. Eight years on, we're still here, supplying French gherkins.*

*We're proud to be contributing to the relaunch, and we're delighted to see the fruits of our labour on the shelves and in the restaurants!'*

**OLIVIER CORBIN,**  
producer of gherkins in the Sarthe region.



## ZOOM

**LE CORNICHON A ÉTÉ DÉCOUVERT EN INDE IL Y A BIEN LONGTEMPS AUX CONFINS DE L'HIMALAYA.**

*ZOOM  
THE GHERKIN WAS DISCOVERED IN INDIA  
A LONG TIME AGO ON THE EDGE OF THE  
HIMALAYAS.*



## DU CHAMP À L'ASSIETTE!

Depuis le milieu du mois de mai, **les producteurs bio et conventionnels** engagés dans la filière portée par Reitzel s'activent pour semer des graines qui donneront naissance à des cornichons 100% français en juillet et en août.

## LE CORNICHON FRANÇAIS JUSQU'AU BOCAL!

Une fois cueillis, les cornichons sont envoyés dans les conserveries de Connerré, dans la Sarthe ou Montrichard Val-de-Cher, dans le Loir-et-Cher.

**Là-bas, ils sont sublimes et mis en bocaux pour les consommateurs et pour les professionnels des métiers de bouche !**

### FROM FIELD TO PLATE!

*Since the middle of May, the organic and conventional producers involved in the Reitzel-supported chain have been busy sowing the seeds that will give rise to 100% French gherkins in July and August.*

### A FRENCH PICKLE ALL THE WAY TO THE JAR!

*Once picked, the gherkins are sent to the canning factories at Connerré in the Sarthe or Montrichard Val-de-Cher in the Loir-et-Cher.*

**There, they are treated and put into jars for consumers and food professionals!**



" On dit qu'il faut entre 10 et 15 ans pour relancer durablement une filière.

Depuis 2016, Reitzel œuvre pour la relance et compte déjà une vingtaine d'agriculteurs partenaires : on a bien avancé dans la création de la filière !

**J'accompagne les agriculteurs sur le terrain toute l'année pour m'assurer qu'ils ont tout ce dont ils ont besoin.**

En cas d'aléas, nous pouvons les dédommager à hauteur de leurs frais d'installation, et nous nous assurons que tous les cornichons qui sortent du champ soient valorisés ! "

**LÉOPOLDINE MATHIEU,**  
Responsable Filières  
et Développement Durable  
chez Reitzel.

*'It is said that it takes between 10 and 15 years to sustainably revive a sector. Since 2016, Reitzel has been working to relaunch and already around twenty partner farmers: we're well on the way to creating the sector!'*

*I go out into the field with farmers all year round to make sure they have everything they need.*

*If anything goes wrong, we can compensate them for their installation costs, and we make sure that all the gherkins that come out of the field are used in some way!*

**LÉOPOLDINE MATHIEU,**  
Head of Subsidiaries and Sustainable  
Development at Reitzel.



**Cette année marque les 10 ans de la relance du cornichon français, portée par une filière agricole engagée et durable.**

*This year marks 10 years since the revival of the French gherkin, driven by a committed and sustainable agricultural sector.*

# MAGRET DE CANARD ET PICKLES DE LÉGUMES

PAR JULIEN DUBOUÉ

DUCK BREAST WITH VEGETABLE PICKLES

JULIEN DUBOUÉ

Chef cuisinier français  
French chef



## INGRÉDIENTS

INGREDIENTS

1 magret de canard - 1 duck breast  
4 carottes - 4 carrots  
1 pincée de sel - A pinch of salt  
1 pincée de piment d'Espelette -  
A pinch of Espelette pepper  
1 boîte de pickles de minis maïs  
en rondelles aigres-doux - 1 can  
of sweet and sour sliced baby corn pickles  
1 bocal de pickles de raisins  
aigres-doux miel et cannelle - 1 jar  
of sweet and sour grape pickles  
Un filet de vinaigre balsamique  
de Modène 5 grappes - A drizzle  
of balsamic vinegar from Modena  
5 bunches of grapes  
1 cuillère à soupe de miel -  
1 tablespoon of honey  
Coriandre - Coriander

### PREPARATION STEPS

- 1 Prepare the duck breast: Score the skin of the duck breast in a crisscross pattern, then sear it in a pan, starting with the skin side.
- 2 Add the vegetables: Add carrots, a pinch of fleur de sel, and Espelette pepper.
- 3 Turn the duck breast: Add the pickled vegetables. Drizzle with balsamic vinegar and honey. Baste the duck regularly with the cooking juices.
- 4 Slice and plate the duck: Garnish with a few sprigs of fresh coriander.
- 5 Drizzle with the cooking juices. Enjoy your meal!

## ÉTAPES DE PRÉPARATION

1. Préparer le magret de canard : taillez la peau du magret en quadrillé puis faites le revenir dans une poêle en commençant par la peau.
2. Ajoutez les légumes : déposez y des carottes, de la fleur de sel, et du piment d'Espelette.
3. Retournez le magret : ajoutez y des pickles. Versez un filet de vinaigre balsamique et du miel. Arrosez le magret régulièrement avec le jus de cuisson.
4. Taillez le magret, dressez, avec quelques pluches de coriandre fraîche.
5. Arrosez avec le jus de cuisson. Bon appétit !

## INGRÉDIENTS

INGREDIENTS

Pickles d'oignons rouges - Red  
onions pickles  
Câpres fines - Fine capers  
1,4 kg de pommes de terre  
à la chaire ferme - 1.4 kg waxy  
potatoes  
85 g de beurre 85g butter  
3 gousses d'ail écrasées - 3 garlic  
cloves, crushed  
120g de parmesan râpé - 120 g  
grated Parmesan  
60g de crème fraîche épaisse  
ou crème crue - 60 g thick crème  
fraîche (or raw cream)  
1/4 de botte d'aneth - ¼ bunch of dill  
Jus d'1/2 citron - Juice of ½ a lemon  
3 tranches de saumon - 3 slices  
of salmon  
2 branches de cébettes - 2 spring  
onions  
Sel et Poivre - Salt and pepper

### PREPARATION STEPS

- 1 Preheat the oven to 230°C.
- 2 Peel the potatoes and slice them using a mandoline. Remove any excess moisture with kitchen paper.
- 3 Melt the butter in a saucepan, then pour it over the potatoes in a mixing bowl. Toss to coat evenly.
- 4 Arrange the potatoes in a rosette pattern in a tin, then sprinkle with Parmesan. Add another layer of potatoes in a rosette and sprinkle with Parmesan again. Repeat 3 to 4 times depending on the number of potatoes and the desired height.
- 5 Bake for 50 to 60 minutes, until golden in colour.
- 6 To make the sauce: mix the crème fraîche with finely chopped dill, lemon juice, salt and pepper. Chill until needed.
- 7 Leave to rest for 10 minutes before turning out onto a flat plate.
- 8 Assemble the galette in the following order: crème fraîche sauce, salmon, spring onions, baby capers and pickled red onions.

## ÉTAPES DE PRÉPARATION

1. Pré-chauffez le four à 230 degrés.
2. Epluchez et coupez les pommes de terre à l'aide d'une mandoline. Retirez l'humidité à l'aide de papier absorbant.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole puis versez le dans un saladier sur les pommes de terre. Mélangez le tout.
4. Disposez les pommes de terre en rosace dans un moule puis saupoudrez de parmesan. Puis de nouveau une rosace de pommes de terre parsemé de parmesan. Répétez l'opération 3 à 4 fois selon le nombre de pomme de terre et la hauteur désirée.
5. Mettre la galette au four pendant 50 à 60 mins jusqu'à ce que la couleur devienne dorée.
6. Faire la sauce : mélangez la crème crue avec l'aneth finement hachée, le jus de citron, sel et poivre. Réservez au frais.
7. Laissez refroidir 10 mins avant de la retourner sur une assiette plate.
8. Montez la galette dans l'ordre suivant : sauce crème crue , saumon, cébettes, câpres fines et pickles d'oignons rouges.

# GALETTE DE POMMES DE TERRE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES ET CÂPRES FINE

PAR FLORENCE ABELIN

POTATO CAKE



FLORENCE ABELIN

Boulangère française  
French Baker



# HUGO REITZEL 1909

**Découvrez LE partenaire pickles et sauces  
des professionnels de la restauration.**

*Discover THE pickles and sauces partner for catering professionals.*



## PRÊTS À EMBARQUER POUR UN VOYAGE DES SAVEURS ?

**Curieux par nature et amoureux des saveurs inédites**, Hugo Reitzel est un voyageur du monde qui aime les rencontres et les découvertes. De ses voyages en Inde et aux 4 coins du globe, **il ramène des ingrédients de qualité, des épices et l'envie de surprendre tous les palais.**

**Depuis 4 générations**, notre famille vous embarque avec ses recettes de pickles et de condiments teintées d'évasion. **Du savoir-faire, de l'exigence, de l'équilibre, et l'envie constante de proposer le meilleur du meilleur.**

### *READY TO BOARD ON A JOURNEY OF FLAVOURS?*

*Curious by nature and a lover of new flavours, Hugo Reitzel is a world traveller who loves meeting new people and making new discoveries. From his travels in India and the 4 corners of the globe, he brings back quality ingredients, spices and the desire to surprise every palate.*

*For 4 generations, our family has been delighting you with its recipes for pickles and condiments tinged with a sense of escape. Know-how, high standards, balance, and the constant desire to offer the best of the best.*

**HUGO REITZEL**  
**L'HOMME, SON HISTOIRE,  
SA PASSION.**  
THE MAN, HIS HISTORY, HIS PASSION



# CORNICHONS

ENTIERS

WHOLE GHERKINS

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------



## CORNICHONS 120+ AU VINAIGRE 120+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 021 D.2.20.34742	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 80+ AU VINAIGRE 80+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Bocal 1,7 L</b> 1.7 L Jar	3 701 037 407 011 D.2.20.34640	880 g	6	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
---------------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 80+ AU VINAIGRE 80+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 038 D.2.20.34743	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 80+ AU VINAIGRE 80+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Poche 1,75 L</b> 1.75 L Pouch	3 701 037 400 005 D.2.20.34821	400 g	6	12 mois 12 months	6 semaines 6 weeks	
-------------------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 80+ AU VINAIGRE 80+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Poche 7,75 L</b> 7.75 L Pouch	3 701 037 400 012 D.2.20.34830	2000 g	3	12 mois 12 months	6 semaines 6 weeks	
-------------------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 80+ AU VINAIGRE 80+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Seau 10,8 L</b> 10.8 L Container	/	6000 g	1	8 mois 8 months	Rapidement Quickly	
--	---	--------	---	--------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 60+ AU VINAIGRE 60+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 188 D.2.20.34671	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 60+ AU VINAIGRE SANS SEL 60+ GHERKINS IN VINEGAR WITHOUT SALT

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 041 D.2.20.34672	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 60+ AIGRE DOUX 60+ SWEET AND SOUR GHERKINS

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 058 D.2.20.34674	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--

Traces de Sulfites  
 Présence de Mustard  
 M : Moutarde  
 S : Sulfites

# CORNICHONS

ENTIERS

WHOLE GHERKINS

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------



## CORNICHONS 60+ AU VINAIGRE 60+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 045 D.2.20.34744	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 40+ AU VINAIGRE 40+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 052 D.2.20.34745	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 40+ AIGRE DOUX 40+ SWEET AND SOUR GHERKINS

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 090 D.2.20.34747	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--



## GROS CORNICHONS - RUSTIQUE AIGRE-DOUX ET PETITS LÉGUMES

<b>Bocal 1,7 L</b> 1.7 L Jar	8 908 006 274 642 D.2.10.34662	845 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
---------------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--

## NEW CORNICHONS FAIRTRADE

WHOLE GHERKINS



## CORNICHONS 300+ AU VINAIGRE 300+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 212 D.2.20.34740	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--



## MINIS CORNICHONS 300+ AU VINAIGRE 300+ MINI GHERKINS IN VINEGAR

<b>Bocal 72 cL</b> 720 mL Jar	3 701 037 403 037 D.2.20.34410	380 g	12	36 mois 36 months	4 semaines 4 weeks	
----------------------------------	-----------------------------------	-------	----	----------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 150+ AU VINAIGRE 150+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 014 D.2.20.34741	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--



## CORNICHONS 150+ AU VINAIGRE 150+ GHERKINS IN VINEGAR

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 027 D.2.20.34670	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Depuis 2016, Reitzel est engagé pour le commerce équitable **Fairtrade** en Inde :  
- Développement économique et social des petits producteurs agricoles  
- Egalité et équité entre les hommes et les femmes  
- Promotion d'une agriculture durable








# À CHACUN SON CORNICHON

EVERYONE HAS THEIR FAVOURITE GHERKIN

## ÉCHELLE DES CALIBRES SIZE SCALES

**NOMBRE DE FRUITS  
AU KILO**

Number of products  
per kilo

MINIS <small>MINI</small>	EXTRA FINS <small>EXTRA-FINE</small>	TRÈS FINS <small>VERY FINE</small>	FINS <small>FINE</small>	MI FINS 1 <small>SEMI-FINE 1</small>	MI FINS <small>SEMI-FINE</small>	MOYENS <small>MEDIUM</small>
300+	150+	120+	80+	60+	40+	20+
> 2 CM	1-3 CM	2-5 CM	3-6 CM	4-7 CM	5-8 CM	6-9 CM
						

**ENTIERS**



**À CROQUER**

Whole crunchy

**LAMELLES**



**DANS VOS SANDWICHES  
BAGUETTE**

Strips for your baguette  
sandwiches

**QUARTS**



**DANS VOS HOT-DOG**

Quarts for your  
hot dogs

**COUPÉS  
FINEMENT**



5 mm x 5 mm

**POUR PIMPER  
VOS SAUCES  
ET TARTARES !**

Finely cut  
5 mm x 5 mm  
for your sauces and tartars!

**GROS  
MORCEAUX**



10 mm x 10 mm

**CRAQUANTS  
DANS VOS SALADES**

Large chunks  
10 mm x 10 mm  
for some crunch in your salads

**RONDELLES**



**DANS VOS BURGERS**

Slices for  
your burgers





# CORNICHONS DÉCOUPÉS

SLICED GHERKINS

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------



## DÉS 5X5MM DE CORNICHONS AU VINAIGRE 5X5 MM CUBES OF PICKLED GHERKINS

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 331 D.2.20.48730	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	M
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	---



## DÉS 5X5MM DE CORNICHONS AU VINAIGRE 5X5 MM CUBES OF PICKLED GHERKINS

<b>Seau 10,8 L</b> 10.8 L Container	3 701 037 409 053 D.2.20.34756	7000 g	1	9 mois 9 months	Rapidement Quickly	S
--	-----------------------------------	--------	---	--------------------	-----------------------	---



## DÉS 10X10MM DE CORNICHONS AU VINAIGRE\* 10X10 MM CUBES OF PICKLED GHERKINS

<b>Seau 10,8 L</b> 10.8 L Container	3 701 037 409 084 D.2.20.34847	7000 g	1	9 mois 9 months	2 semaines 2 weeks	S
--	-----------------------------------	--------	---	--------------------	-----------------------	---



## LAMELLES DE CORNICHONS AIGRE-DOUX SWEET AND SOUR GHERKIN STRIPS

<b>Bocal 1,7 L</b> 1.7 L Jar	7 610 161 120 979 D.2.10.34660	845 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	/
---------------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	---



## RONDELLES DE CORNICHONS - RUSTIQUE AIGRE-DOUX ET PETITS LÉGUMES GHERKIN SLICES - RUSTIC SWEET AND SOUR WITH BABY VEGETABLES

<b>Bocal 1,7 L</b> 1.7 L Jar	8 908 006 274 659 D.2.10.34663	845 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	M
---------------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	---



## RONDELLES DE CORNICHONS AIGRE-DOUX SWEET AND SOUR GHERKIN SLICES

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 065 D.2.20.34680	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	M
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	---



## RONDELLES DE CORNICHONS AU VINAIGRE GHERKIN SLICES IN VINEGAR

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 205 D.2.20.34750	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	M
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	---



## RONDELLES DE CORNICHONS AU VINAIGRE GHERKIN SLICES IN VINEGAR

<b>Seau 10,8 L</b> 10.8 L Container	3 701 037 409 008 D.2.20.34841	6000 g	1	8 mois 8 months	Rapidement Quickly	S
--	-----------------------------------	--------	---	--------------------	-----------------------	---

\*Quantités minimum et délais de commande : nous contacter. Minimum occured quantities and order deadlines : please contact us.



# CORNICHONS DÉCOUPÉS

SLICED GHERKINS

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------



## RONDELLES DE CORNICHONS SANS ARÔMES GHERKIN SLICES IN VINEGAR SLICES WITH NO ADDED FLAVORINGS

<b>Seau 10,8 L</b> 10.8 L Container	3 701 037 409 039 D.2.20.34842	6000 g	1	8 mois 8 months	Rapidement Quickly	S
--	-----------------------------------	--------	---	--------------------	-----------------------	---



## RONDELLES DE CORNICHONS AU VINAIGRE - SANS CONSERVATEUR GHERKIN SLICES IN VINEGAR - PRESERVATIVE-FREE

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 069 D.2.20.34751	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	M
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	---



## RONDELLES DE CORNICHONS AIGRE-DOUX - SANS CONSERVATEUR SWEET AND SOUR GHERKIN SLICES - PRESERVATIVE FREE

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 168 D.2.20.34754	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	M
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	---

○ Traces de Traces of    ● Présence de Presence of    M : Moutarde Mustard    S : Sulfites Sulphites

## CONDITIONNEMENT EN POCHE LES AVANTAGES



### GAGNEZ DU TEMPS

- Ouverture facile
- Fini les coupures !
- Plus facile à stocker
- 100x moins de déchets

### DIMINUEZ VOTRE EMPREINTE CARBONE

Plus légère et plus facilement stockable, la poche génère moins d'émission de CO2 que les boîtes.

### POUCH PACKAGING BENEFITS

**SAVES TIME**  
Easy to open  
No more cuts!  
Easier to stock  
100x less waste  
**REDUCE YOUR CARBON FOOTPRINT**  
Lighter and easier to store, the pouch generates fewer CO2 emissions than cans.

A consommer de préférence avant la date figurant sur la poche. Avant ouverture, à conserver à l'abri de l'humidité et de la lumière. Après l'ouverture, à conserver au froid dans un emballage alimentaire hermétique, dans un maximum de jus et à consommer dans les 6 semaines suivant l'ouverture.  
Best before: see back of the pouch. Before opening, keep it refrigerated in a food container, filled with as much juice as possible and consume within 6 weeks.

# CÂPRES

CAPERS

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------



## CÂPRES NON PAREILLES AU VINAIGRE TOP-QUALITY CAPERS IN VINEGAR

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 089 D.2.20.34710	475 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



## CÂPRES SURFINES AU VINAIGRE EXTRA-FINE CAPERS IN VINEGAR

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 096 D.2.20.34711	475 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



## CÂPRES CAPUCINES AU VINAIGRE CAPUCINE CAPERS IN VINEGAR

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 102 D.2.20.34713	475 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



## CÂPRES CAPUCINES AU VINAIGRE CAPUCINE CAPERS IN VINEGAR

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 113 D.2.20.34782	2380 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--



## CÂPRES CAPUCINES AU VINAIGRE CAPUCINE CAPERS IN VINEGAR

<b>Seau 10,8 L</b> 10.8 L Container	3 701 037 409 022 D.2.20.34844	8000 g	1	8 mois 8 months	4 semaines 4 weeks	/
--	-----------------------------------	--------	---	--------------------	-----------------------	---

## ÉCHELLE DES CALIBRES

SIZE SCALES

<b>NON PAREILLES</b> TOP QUALITY	<b>SURFINES</b> EXTRA-FINE	<b>CAPUCINES</b> CAPUCINE	<b>CAPOTES</b> CAPOTE	<b>FINES</b> FINE
6-7 MM	7-8 MM	8-9 MM	9-11 MM	11-12 MM



# CÂPRES

CAPERS

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------



## CÂPRES CAPOTES AU VINAIGRE CAPOTE CAPERS IN VINEGAR

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 119 D.2.20.34714	475 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



## CÂPRES FINES AU VINAIGRE FINE CAPERS IN VINEGAR

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 126 D.2.20.34712	475 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



## CÂPRES FINES AU VINAIGRE FINE CAPERS IN VINEGAR

<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 120 D.2.20.34781	2380 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--

# CAPRONS

CAPERBERRIES

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------



## CAPRONS AU VINAIGRE CAPERBERRIES IN VINEGAR

<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 218 D.2.20.34715	350 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



# PICKLES

## PICKLES

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS	
<b>NEW</b> <b>PICKLES D'ANANAS AIGRES-DOUX*</b> SWEET AND SOUR PINEAPPLE PICKLES	<b>Bocal 72 cL</b> 720 mL Jar	3 701 037 403 136 D.2.20.34501	410 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
<b>NEW</b> <b>PICKLES DE MANGUE PIMENTÉE AIGRE-DOUX*</b> SWEET AND SOUR SPICY MANGO PICKLES	<b>Bocal 72 cL</b> 720 mL Jar	3 701 037 403 129 D.2.20.34502	370 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
<b>PICKLES DE RAISINS AIGRE-DOUX MIEL ET CANNELLE</b> SWEET AND SOUR HONEY AND CINNAMON GRAPE <b>SURPRENANT ET GOURMAND</b> SURPRISING AND DELICIOUS	<b>Bocal 72 cL</b> 720 mL Jar	3 701 037 403 105 D.2.20.34500	330 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
<b>NEW</b> <b>PICKLES DE CONCOMBRE AIGRE-DOUX*</b> SWEET AND SOUR CUCUMBER PICKLES	<b>Bocal 1,7 L</b> 1,7 L Jar	3 701 037 407 059 D.2.20.34662	800 g	6	36 mois 36 months	4 semaines 4 weeks	
<b>PICKLES DE RADIS DAÏKON AIGRE-DOUX*</b> SWEET AND SOUR DAIKON RADISH PICKLES <b>IDÉAL POUR LA CUISINE ASIATIQUE</b> IDEAL FOR ASIAN CUISINE	<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 287 D.2.20.34733	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
<b>PICKLES DE CHOUX BLANCS AIGRE-DOUX</b> SWEET AND SOUR WHITE CABBAGE PICKLES <b>IDÉAL POUR LA CUISINE ASIATIQUE</b> IDEAL FOR ASIAN CUISINE	<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 386 D.2.20.34738	280 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
<b>PICKLES DE CHOUX ROUGES AIGRE-DOUX POIVRE DE SICHUAN</b> SWEET AND SOUR SZECHUAN PEPPER RED CABBAGE PICKLES <b>IDÉAL POUR LA CUISINE ASIATIQUE</b> IDEAL FOR ASIAN CUISINE	<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 379 D.2.20.34737	1500 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
<b>PICKLES DE CHOUX-FLEURS AIGRE-DOUX CURRY</b> SWEET AND SOUR CURRY CAULIFLOWER PICKLES	<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 225 D.2.20.34730	340 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
<b>PICKLES DE LÉGUMES AU VINAIGRE</b> VEGETABLE PICKLES IN VINEGAR <b>IDÉAL POUR LA CUISINE MEXICAINE</b> IDEAL FOR MEXICAN CUISINE	<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 144 D.2.20.34790	425 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
<b>PICKLES DE POIVRONS ROUGES AIGRE-DOUX AIL*</b> SWEET AND SOUR RED PEPPER GARLIC PICKLES	<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 263 D.2.20.34734	390 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------

<b>PICKLES D'ÉPIS DE MAÏS AIGRE-DOUX</b> SWEET AND SOUR BABY CORN PICKLES	<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 317 D.2.20.34735	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
<b>NEW</b> <b>PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE</b> BALSAMIC VINEGAR AND HONEY MUSTARD SEED PICKLES	<b>Bocal 42.5 cL</b> 42.5cL jar	3 701 037 415 047 D.2.20.34331	420 g	6	36 mois 36 months	4 semaines 4 weeks	
<b>OIGNONS BORETTANE VINAIGRE BALSAMIQUE ET HUILE DE TOURNESOL</b> BORETTANE ONIONS WITH BALSAMIC VINEGAR AND SUNFLOWER OIL	<b>Bocal 1,7 L</b> 1,7 L Jar	3 701 037 407 042 D.2.10.34661	1000 g	6	36 mois 36 months	/	
<b>PETITS OIGNONS BLANCS AU VINAIGRE</b> PEARL ONIONS IN VINEGAR	<b>Boîte 5/1</b> Box 5/1	3 701 037 406 137 D.2.20.34770	2210 g	3	36 mois 36 months	4 semaines 4 weeks	
<b>NEW</b> <b>PETITS OIGNONS BLANCS AU VINAIGRE</b> PEARL ONIONS IN VINEGAR	<b>Bocal 37 cL</b> 37cL jar	3 701 037 402 177 D.2.20.34190	190 g	12	36 mois 36 months	4 semaines 4 weeks	
<b>PICKLES D'OIGNONS ROUGES AIGRE-DOUX VINAIGRE DE VIN ROUGE</b> SWEET AND SOUR RED ONION PICKLES WITH RED WINE VINEGAR	<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 232 D.2.20.34771	425 g	6	24 mois 24 months	2 semaines 2 weeks	
<b>PICKLES D'OIGNONS ROUGES AIGRE-DOUX VINAIGRE DE VIN ROUGE</b> SWEET AND SOUR RED ONION PICKLES WITH RED WINE VINEGAR	<b>Poche 1,75 L</b> 1,75 L Pouch	3 701 037 401 071 D.2.20.34812	300 g	6	12 mois 12 months	2 semaines 2 weeks	
<b>NEW</b> <b>PICKLES D'OIGNONS JAUNES SPICY</b> SPICY ONIONS PICKLES	<b>Poche 1,75 L</b> 1,75 L Pouch	3 701 037 401 095 D.2.20.34815	300 g	6	12 mois 12 months	4 semaines 4 weeks	
<b>NEW</b> <b>DÉS 5X5 D'OIGNONS JAUNES</b> 5X5 MM CUBES OF YELLOW ONIONS	<b>Seau 10,8 L</b> 10.8L bucket	3 701 037 409 091 D.2.20.34849	6200 g	1	28 jours 28 days	Rapidement Quickly	/

Traces de / Traces of Présence de / Presence of **M** : Moutarde / Mustard **S** : Sulfites / Sulphites



**LE PICKLE, ÇA SE MANGE  
À TOUTES LES SAUCES!**

*PICKLES ARE DELICIOUS IN A LOT OF WAYS!*

Ketchup de pickles de poivrons rouges  
*Red pepper pickle ketchup*

[À retrouver page 32 / See page 32](#)

Houmous de chou-fleur  
et mini épis de maïs en rondelles  
*Cauliflower hummus and sliced baby corn pickles*

[À retrouver page 32 / See page 32](#)

Sauce yaourt  
et pickles de choux rouges  
*Yoghurt sauce and red cabbage pickles*

[À retrouver page 32 / See page 32](#)

**MISEZ SUR DES BROCHETTES  
APÉRO HAUT EN COULEUR!**

*MAKE A SPLASH WITH COLOURFUL APERITIF SKEWERS!*

Brochettes de crudités  
et malossols aigre doux aneth  
*Raw vegetables and sweet and sour malossols  
dill pickle skewers*

[À retrouver page 16 / See page 16](#)

Brochettes de fromage  
et pickles de raisins  
*Cheese and grape pickle skewers*

[À retrouver page 32 / See page 32](#)

Brochettes italienne  
et oignons Borettane  
*Italian skewer with Boretane onions*

[À retrouver page 33 / See page 33](#)

**APÉRO:  
Y'A PAS QUE DU PAIN  
SUR LA PLANCHE...**

*APÉRITIF: JUST RELISH THE MOMENT*

**LE PICKLE EN TARTINABLE,  
PLUS ON EN A, PLUS ON L'ÉTALE!**

*LET'S SPREAD THE PICKLE!*

Guacamole et jalapenos  
*Guacamole and jalapenos*

[À retrouver page 36 / See page 36](#)

Terrine de poisson et câpres  
*Fish terrine and capers*

[À retrouver page 30 / See page 30](#)

Houmous  
et pickles d'oignons rouges  
*Hummus and red onion pickles*

[À retrouver page 33 / See page 33](#)

# PIMENTS

CHILLI PEPPERS

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
 <b>NEW</b> PEPPERONCINI ENTIERS AU VINAIGRE <i>WHOLE PEPPERONCINI IN VINEGAR</i>						
<b>Bocal 1,415 L</b> 1,415 L Jar	8 906 169 550 436 D.4.40.34722	600 g	6	24 mois 24 months	2 semaines 2 weeks	
 <b>NEW</b> RONDELLES DE JALAPEÑO ROUGE AU VINAIGRE <i>RED JALAPEÑO PEPPER SLICES IN VINEGAR</i>						
<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	8 906 169 550 429 D.4.40.34720	420 g	6	24 mois 24 months	2 semaines 2 weeks	
 <b>NEW</b> RONDELLES DE JALAPEÑO VERT AU VINAIGRE <i>GREEN JALAPEÑO SLICES IN VINEGAR</i>						
<b>Poche 1 L</b> 1 L Pouch	8 908 006 274 420 D.2.10.34823	210 g	12	9 mois 9 months	2 semaines 2 weeks	
 <b>NEW</b> RONDELLES DE JALAPEÑO VERT AU VINAIGRE <i>GREEN JALAPEÑO SLICES IN VINEGAR</i>						
<b>Boîte 4/4</b> Box 4/4	3 701 037 404 171 D.2.10.34720	420 g	6	24 mois 24 months	2 semaines 2 weeks	
 <b>NEW</b> PIRI PIRI ENTIERS AU VINAIGRE <i>WHOLE PIRI PIRI IN VINEGAR</i>						
<b>Bocal 1,415 L</b> 1,415 L Jar	8 906 169 550 443 D.4.40.34722	600 g	6	24 mois 24 months	2 semaines 2 weeks	

 Traces de  
Traces of  Présence de  
Presence of M : Moutarde Mustard  
S : Sulfites Sulphites

**PEPPERONCINI**  
PEPPERONCINI

SHU : 500-1000  
Chaleureux 

**JALAPEÑO ROUGE**  
RED JALAPEÑO

SHU : 1000-1500  
Relevé 

**JALAPEÑO VERT**  
GREEN JALAPEÑO

SHU : 2500-5000  
Chaud 

**PIRI PIRI**  
PIRI PIRI

SHU : 20 000-22 000  
Volcanique 

# PICKLES SUR-MESURE

VOUS AVEZ UNE IDÉE DE RECETTE  
SPÉCIFIQUE POUR VOS PICKLES ?

Sans sel, épicé... Un conditionnement particulier ? Poche, seuu...  
Conventionnel, biologique... Cornichon, épis de maïs, carotte, potiron...

L'équipe Reitzel Food Service crée des **condiments sur-mesure**  
pour s'adapter à vos besoins\* ! Contactez-nous !

[foodservice@reitzel.fr](mailto:foodservice@reitzel.fr) / + 33 9 72 75 14 21

\*service sous condition de volume d'achat



**CUSTOM PICKLES**

DO YOU HAVE A SPECIFIC RECIPE IN MIND FOR YOUR PICKLES?

Salt-free, spicy... Special packaging? Pouch, container...  
Conventional, organic... Gherkins, baby corn, carrots, pumpkin...  
The Reitzel Food Service team creates **custom condiments**  
to meet your specific requirements\*! Get in touch!

[foodservice@reitzel.fr](mailto:foodservice@reitzel.fr) / + 33 9 72 75 14 21

\*service subject to purchase volume

# ÇA VA CHAUFFER!

IT'S GOING TO GET HOT!

## PEPPERONCINI CHALEUREUX

PEPPERONCINI - WARM



Tacos de viande hachée au cheddar  
et pepperoncini entiers

Ground meat tacos with cheddar  
and whole pepperoncini

## PIRI PIRI VOLCANIQUE

PIRI PIRI - VOLCANIC



Tacos poulet curry  
et piri piri entiers

Chicken curry tacos  
and whole piri piri

## JALAPEÑO VERT CHAUD

GREEN JALAPEÑO - HOT



Tacos effiloché de poulet  
et rondelles de jalapeño vert

Pulled chicken tacos  
and green jalapeño slices

## JALAPEÑO ROUGE RELEVÉ

RED JALAPEÑO - SPICE



Tacos crevettes et rondelles  
de jalapeño rouge

Shrimp tacos  
and red jalapeño slices



LES RECETTES  
DE TACOS

Tacos recipes



# SAUCES

SAUCES

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	---	-------------------------



## SAUCE AUX CORNICHONS - RELISH RELISH GHERKIN SAUCE

<b>Squeeze</b> Squeeze	3 701 037 416 013 D.2.40.34942	900 g	6	9 mois 9 months	2 semaines 2 weeks	
---------------------------	-----------------------------------	-------	---	--------------------	-----------------------	--



## SAUCE MOUTARDE FORTE DE DIJON STRONG DIJON MUSTARD

<b>Squeeze</b> Squeeze	7 610 161 128 586 D.1.31.12858	510 g	6	300 jours 300 days	2 mois 2 months	S M
---------------------------	-----------------------------------	-------	---	-----------------------	--------------------	-----



## SAUCE MOUTARDE MI-FORTE SEMI-STRONG MUSTARD

<b>Squeeze</b> Squeeze	7 610 161 128 913 D.1.31.13891	510 g	6	360 jours 360 days	2 mois 2 months	M
---------------------------	-----------------------------------	-------	---	-----------------------	--------------------	---



## SAUCE MAYONNAISE MAYONNAISE

<b>Squeeze</b> Squeeze	7 610 161 128 906 D.1.31.13890	450 g	6	210 jours 210 days	4 semaines 4 weeks	M O
---------------------------	-----------------------------------	-------	---	-----------------------	-----------------------	-----



## SAUCE KETCHUP KETCHUP

<b>Squeeze</b> Squeeze	7 610 161 128 579 D.1.31.12857	520 g	6	540 jours 540 days	4 semaines 4 weeks	S M L O
---------------------------	-----------------------------------	-------	---	-----------------------	-----------------------	---------



## CRÈME À TARTINER À LA MOUTARDE GROS GRAINS COARSE-GRAIN MUSTARD CREAM SPREAD

<b>Seau 1,415 L</b> 1,415 L container	7 610 161 129 613 D.1.31.12961	3 000 g	1	390 jours 390 days	2 semaines 2 weeks	S M L O
--	-----------------------------------	---------	---	-----------------------	-----------------------	---------

○ Traces de  
Traces of

● Présence de  
Presence of

M : Moutarde Mustard  
S : Sulfites Sulphites  
L : Lactose Lactose  
O : Œuf Egg

# FAITES MONTER LA SAUCE!

## WE TREAT YOU!



**HOT-DOGS  
ET SAUCE AUX  
CORNICHONS RELISH**  
HOT-DOGS AND RELISH GHERKIN SAUCE

# GIUSEPPE CREMONINI

Choisissez le vinaigre balsamique de Modène idéal pour chacun de vos plats.

*Choose the ideal Modena balsamic vinegar for each of your dishes.*



**LE SECRET**  
DES GRANDS VINAIGRES  
BALSAMIQUES DE MODÈNE  
THE SECRET  
OF GREAT MODENA BALSAMIC VINEGARS

GIUSEPPE  
CREMONINI

Forte d'un domaine agricole de 40 000 mètres carrés, l'entreprise italienne **basée à Modène cultive les raisins de cépage Lambrusco Grasparossa**, utilisés pour le célèbre vinaigre balsamique traditionnel de Modène AOP.

Le secret de la qualité des vinaigres Giuseppe Cremonini réside dans une recette simple :

- **Une sélection méticuleuse des raisins**
- **Une méthode de production respectueuse du produit entre tradition et technologie de pointe**
- **Vieillessement en barriques de chêne français**

Spécialisé dans la production de vinaigres et crèmes balsamiques, **Giuseppe Cremonini propose des produits de qualité, labélisés IGP**, dans des formats adaptés aux professionnels de la restauration : bidons, bouteilles à bec verseur, etc...

*With a 40,000 square metre estate of Lambrusco Grasparossa grapes, the Modena-based Italian company grows the typical grapes used for the famous traditional Modena PDO balsamic vinegar.*

*The secret of the quality of Giuseppe Cremonini's vinegars lies in a simple recipe:*

- **The meticulous selection of grapes**
- **A production method that respects the product, combining tradition and cutting-edge technology**
- **Ageing in French oak barrels**

*Specialising in the production of balsamic vinegars and reductions, Giuseppe Cremonini offers quality products with the PGI label, in formats adapted to catering professionals: cans, spouted bottles, etc...*

# BALSAMIQUES

BALSAMIC

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	GRAPPES BUNCHES	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--------------------	-------------------------

## À TABLE



### VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP MODENA BALSAMIC VINEGAR PGI

Bouteille 25 cL 250 mL bottle	8 033 717 730 153 D.2.10.34954	250 g	6	/		
----------------------------------	-----------------------------------	-------	---	---	--	--



### VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP BIOLOGIQUE ORGANIC PGI MODENA BALSAMIC VINEGAR

Bouteille 25 cL 250 mL bottle	8 033 717 730 115 D.2.10.34953	250 g	12	/		
----------------------------------	-----------------------------------	-------	----	---	--	--



### CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE MODENA BALSAMIC VINEGAR REDUCTION

Bouteille 25 cL 250 mL bottle	8 033 717 730 085 D.2.10.34956	250 g	6	36 mois 36 months	/	
----------------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	---	--

## EN CUISINE



### CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE MODENA BALSAMIC VINEGAR REDUCTION

Bouteille 50 cL 500 mL bottle	8 033 717 730 160 D.2.10.34955	500 g	6	36 mois 36 months	/	
----------------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	---	--



### VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP MODENA BALSAMIC VINEGAR PGI

Bouteille 1 L 1 L bottle	8 033 717 730 177 D.2.10.34950	1000 g	6	/		
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	---	--	--



### VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP MODENA BALSAMIC VINEGAR PGI

Bouteille 2 L 2 L bottle	8 033 717 730 368 D.2.10.34951	2000 g	6	/		
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	---	--	--



### VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP MODENA BALSAMIC VINEGAR PGI

Bouteille 5 L 5 L bottle	8 033 717 730 184 D.2.10.34952	5000 g	2	/		
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	---	--	--

Présence de sulfites  
Presence of sulphites

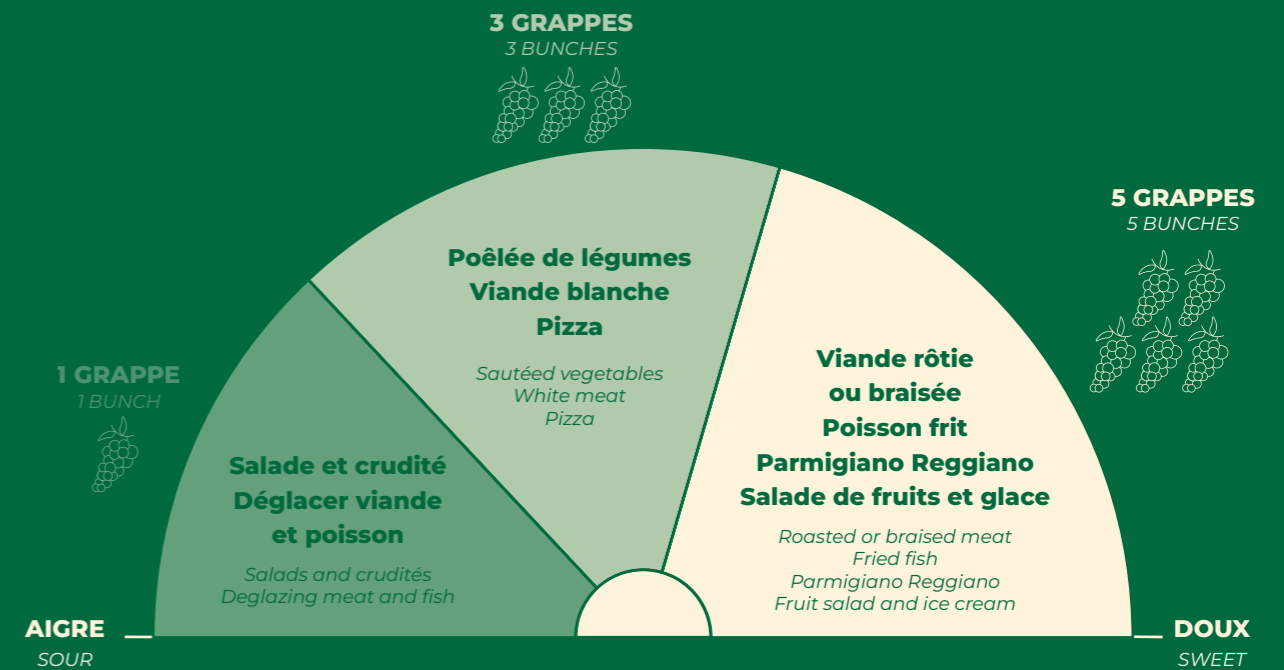


# SÉLECTIONNEZ LA BONNE CATÉGORIE DE VINAIGRE

SELECT THE RIGHT TYPE OF VINEGAR

Giuseppe Cremonini a mis en place **un repère pour informer les professionnels** de manière simple et transparente sur les caractéristiques du produit et de **suggérer son utilisation idéale dans vos plats.**

Giuseppe Cremonini created a **benchmark to inform professionals** about a product's characteristics and ideal use in dishes in a simple and transparent way.



# COLAVITA

L'AMOUR DE LA CUISINE ITALIENNE SUBLIMÉE PAR L'INTENSITÉ DES OLIVES.

A LOVE OF ITALIAN CUISINE ENHANCED BY THE INTENSITY OF THE OLIVES



**LE SPÉCIALISTE**  
DE L'HUILE D'OLIVE  
EXTRA VERGINE ITALIENNE  
*SPECIALIST IN ITALIAN EXTRA  
VIRGIN OLIVE OIL*

COLAVITA

**Marque familiale de confiance, la passion de Colavita pour la qualité se devine à travers le goût exquis de ses produits.**

C'est dans le respect des traditions anciennes que la famille, qui donne son nom à la société depuis quatre générations, produit ses propres huiles d'olive extra-vierge.

Située dans la région du Molise en Italie, Colavita bénéficie d'un paysage riche et généreux, **idéal pour récolter des olives d'excellente qualité !**

*A trusted family brand, Colavita's passion for quality is evident in the exquisite taste of its products.*







*Respecting ancient traditions, the family, which has given its name to the company for four generations, produces its own extra-virgin olive oils.*

*Located in Italy's Molise region, Colavita boasts a rich and generous landscape, **ideal for harvesting top-quality olives!***



# HUILES D'OLIVE

OLIVE OIL

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
 <b>HUILE D'OLIVE EXTRA VERGE ITALIENNE</b> ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	Bouteille 25 cL 250 mL bottle	80 01 876 012441 D.2.10.18985	250 g	12	18 mois 18 months	/
 <b>HUILE D'OLIVE EXTRA VERGE ITALIENNE</b> ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	Bouteille 50 cL 500 mL bottle	80 01 876 012342 D.2.10.18986	500 g	6	18 mois 18 months	/
 <b>HUILE D'OLIVE EXTRA VERGE</b> EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	Bouteille 1 L 1 L bottle	80 01 876 000 776 D.2.10.18988	1000 g	6	18 mois 18 months	/
 <b>HUILE D'OLIVE EXTRA VERGE</b> EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	Bouteille 2 L 2 L bottle	80 01876 012304 D.2.10.18981	2000 g	6	18 mois 18 months	/
 <b>HUILE D'OLIVE EXTRA VERGE</b> EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	Bidon 3 L 3 L bottle	80 01 876 020 521 D.2.10.18987	3000 g	4	18 mois 18 months	/
 <b>HUILE D'OLIVE EXTRA VERGE</b> EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	Bouteille 5 L 5 L bottle	80 01876 012267 D.2.10.18984	5000 g	2	18 mois 18 months	/



## FAITES DÉGUSTER VOTRE HUILE EN MISE EN BOUCHE À L'APERITIVO!

ENJOY YOUR OIL AS AN ACCOMPANIMENT TO YOUR APERITIVO!

Mettez en valeur la qualité de vos matières premières en faisant goûter votre huile d'olive sur du pain frotté à l'ail comme en Italie.

Highlight the quality of your raw materials by having your olive oil tasted on bread rubbed with garlic, just like in Italy.



## DES RECETTES POUR ÊTRE TOUJOURS BIEN ACCOMPAGNÉ

THE BEST RECIPES  
TO BE BY YOUR SIDES



### CHIMICHURRI

huile d'olive et  
pickles de poivrons  
rouges

CHIMICHURRI  
olive oil and red pepper  
pickles

À retrouver pages 32 et 48  
See pages 32 and 48



### VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES

vinaigre balsamique,  
huile d'olive et framboises

RASPBERRY VINAIGRETTE  
Balsamic vinegar,  
olive oil and raspberries

À retrouver pages 44 et 48  
See pages 44 and 48



### SAUCE TARTARE

revisitée aux  
piments jalapeños

TARTAR SAUCE  
with jalapeños

À retrouver page 36  
See page 36



### SAUCE POUR POISSON

moutarde et câpres

FISH SAUCE  
mustard and capers

À retrouver page 30  
See page 30



# C'EST L'HISTOIRE D'UN SANDWICH QUI DIT À UN CORNICHON « BIENVENUE AU CLUB »

IT'S THE STORY OF A SANDWICH  
SAYING TO A PICKLE 'WELCOME TO THE CLUB'



## DÉCOUVREZ

Les rondelles  
de cornichons  
spéciales burger !

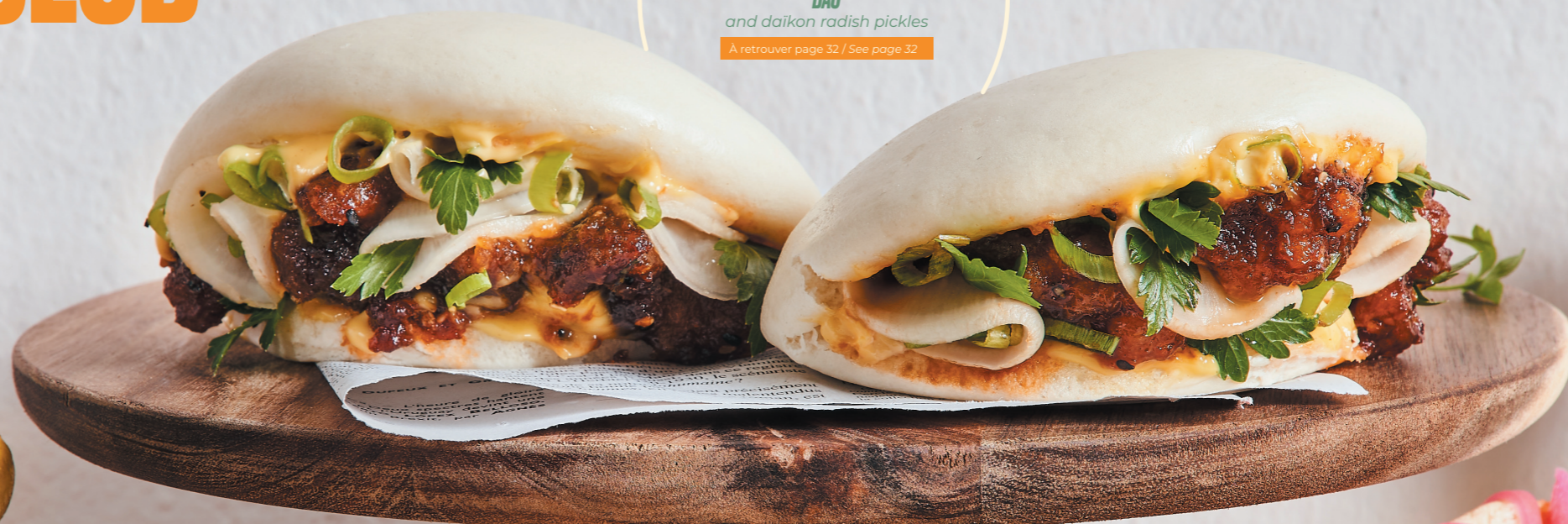
À retrouver page 28.

DISCOVER  
Special burger gherkin slices!  
See page 28.

**BAO**  
et pickles de radis daïkon

**BAO**  
and daikon radish pickles

À retrouver page 32 / See page 32



**SANDWICH REUBEN**  
et cornichons Malossols

**REUBEN SANDWICH**  
and Malossols gherkins

À retrouver page 16 / See page 16



**HOT DOG**  
et pickles d'oignons rouges

**HOT DOG**  
and red onion pickles

À retrouver page 33 / See page 33



**REITZEL**  
FOOD SERVICE

# L'ÉQUIPE REITZEL FOOD SERVICE S'APPICKLE À VOUS SERVIR LE MEILLEUR

REITZEL TEAM MAKES A BIG DILL  
OF SERVING YOU THE BEST

**AVEC LES CONDIMENTS DU CHEF !**

*CONDIMENTS OF THE CHEF INCLUDED!*



## CONTACT

17-11 Chemin de la Herse, 72160 Connerré, France  
foodservice@reitzel.fr / + 33 9 72 75 14 21  
reitzelfoodservice.fr

 [reitzel-food-service-france](#)

 [reitzel\\_food\\_service\\_france](#)

 [Reitzel Food Service France](#)

## CRÉDITS PHOTOS PHOTO CREDITS

Anne Bergeron, Manon Gouhier,  
Studio des 2 Prairies, Getty images,  
Shutterstock



**HUGO**  
— ( ) —

**HUGO REITZEL**  
1909

**GIUSEPPE  
CREMONINI**

**COLAVITA**