



Quel **goût** a la
nouveauté ?

FRAIDIS
— FOOD SERVICE BY TWF —



+ de recettes sur
[fraidisfoodservice_bytwf](https://www.instagram.com/fraidisfoodservice_bytwf)





« L'INNOVATION EST SANS LIMITES, LA CUISINE DU MONDE EST SANS FRONTIÈRES »



L'inspiration culinaire du monde n'en finit pas de surprendre les papilles des palais les plus délicats ou difficiles.

Votre dénicheur de saveurs vous propose 17 nouveautés venues d'ailleurs avec la primeur et la faveur d'un bonheur à découvrir,

cuisiner, déguster et faire savourer.

Asie, Thaïlande, Japon, Inde et Angleterre fournissent encore et toujours plus de façons diverses et variées d'aiguiser l'appétit grâce à l'innovation de marques telles que Real Thai, Patak's, Go-Tan, Maldon, Hikari Miso et S&B Foods.

Qui est Fraidis ?

Un dénicheur de saveurs, et le spécialiste food service de la société Traditional World Foods. Nous sommes une équipe très attachée aux produits du monde qui servent à confectionner une cuisine ethnique, cosmopolite mais pratique et accessible au quotidien. Grâce justement aux marques que vos conseillers culinaires Fraidis vous recommandent et aux conseils qu'ils vous prodiguent.





2 NOUVELLES SAVEURS THAÏ AU MENU



PÂTE DE CURRY ROUGE



SANS AUCUN ADDITIF

- Piment rouge, ail, citronnelle.
- Le curry rouge associe la force des piments rouges au parfum rafraîchissant de la citronnelle.



PÂTE DE CURRY JAUNE



SANS AUCUN ADDITIF

- Échalote, ail, piment rouge, citronnelle.
- Le curry jaune est le plus doux des currys Thaï et convient ainsi au plus grand nombre.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

 [fraidisfoodservice_bytwf](https://www.instagram.com/fraidisfoodservice_bytwf)



LES AUTHENTIQUES SAVEURS THAÏ

La cuisine thaïlandaise est l'une des plus réputées au monde pour sa diversité de saveurs et d'épices. Depuis des décennies, Real Thai s'engage à offrir le goût authentique de la cuisine thaïlandaise dans le monde entier, en proposant des produits simples et accessibles à tous. Nous sélectionnons les meilleurs ingrédients pour nos gammes : lait, crème de coco et pâtes de curry. Real Thai est l'un des leaders mondiaux de la coco.

LE CURRY THAÏ

Le curry est un mélange d'épices bien apprécié en Thaïlande. En pâtes cuisinées par Real Thai, ces préparations permettent de finaliser rapidement des plats typiques et savoureux. Un peu de pâte de curry, du lait de coco, des légumes, une protéine au choix, et c'est prêt !

Ces pâtes d'épices et d'aromates font d'excellents currys bien sûr mais parfument également vos sauces, poêlées, ou quiches.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

 [fraidisfoodservice_bytwf](https://www.instagram.com/fraidisfoodservice_bytwf)



3 NOUVELLES SAUCES PRÊTES À L'EMPLOI



SAUCE BUTTER CHICKEN  Doux

- Une sauce crémeuse à base de tomate et de beurre avec du fenugrec et de la cardamome verte.
- Utilisez-la pour faire le fameux butter chicken accompagné de riz. Twistez également vos sandwiches, burgers, pizzas, pastas etc...
- 1 pot = 20 portions



SAUCE KORMA  Doux

- Une sauce à la noix de coco, douce et crémeuse composée d'un mélange d'épices
- Elle se marie à merveille avec le poulet évidemment, mais aussi l'agneau, les poissons, légumes.
- Nos lasagnes au bœuf korma par exemple sont irratables !
- 1 pot = 20 portions



SAUCE TIKKA MASALA  Medium

- Une sauce légèrement piquante composée d'un mélange d'épices.
- Elle accompagne à merveille le poulet, mais aussi le poisson tel que le saumon !
- 1 pot = 20 portions



Arrivée en Angleterre dans les années 50, la famille Pathak nous offre depuis 1956 le meilleur de l'Inde, à travers des produits gourmands, pratiques & accessibles. Voyagez avec les saveurs Indiennes Patak's : sa vaste gamme de sauces chaudes prêtes à l'emploi, de pâtes de curry et de chutney de mangue vous permet de recréer des plats indiens mais aussi de réinventer vos recettes traditionnelles !



4 GOÛTS GÉNÉREUX EN NOUVEAU FORMAT



PÂTE DE CURRY DOUX Doux

- Ce mélange d'épices, aux dominantes de paprika et de coriandre, est parfait pour réaliser un plat au curry doux.
- 1 pot = 50 portions



PÂTE DE CURRY TANDOORI

- Mélange d'épices, de gingembre, coriandre, cumin, paprika et de tamarin.
- 1 pot = 50 portions



PÂTE DE CURRY TIKKA MASALA

- Mélange d'épices comprenant du paprika, du curcuma et de la coriandre.
- 1 pot = 50 portions



CHUTNEY DE MANGUE

- Notre chutney est un doux mélange de fruits et d'épices. Il donne cette touche typiquement indienne avec un plateau de fromages ou en topping dans des sandwiches, burgers, pizzas...



Les pâtes de curry Patak's se cuisinent en marinades ou avec du lait de coco. Elles se diluent dans un liquide, bouillon, eau, crème ou yogourt, pour former une sauce parfaite qui va révéler ses arômes en cours de cuisson.



**GO-TAN MET LA SAUCE,
ET PLUTÔT 2 FOIS QU'UNE !**



SRIRACHA KETCHUP

Ketchup et Sriracha, cette fusion de saveurs devient la sauce parfaite, relevée et exotique pour assaisonner les plats les plus variés : hamburgers, frites ou n'importe quels tapas.



SRIRACHA MAYO

Réalisée à partir de mayo et de Sriracha, cette sauce possède un goût inégalé, moins épicé que la Sriracha classique.

Elle permet de pimenter une cuisine du quotidien tout en douceur : dans un burger, un sandwich ou pour accompagner une viande grillée, des légumes ou des frites.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

 [fraidisfoodservice_bytwf](https://www.instagram.com/fraidisfoodservice_bytwf)



GO-TAN PIMENTE LE QUOTIDIEN.

GO-TAN, une entreprise fondée en 1954 par une famille asiatique amoureuse de la bonne cuisine ! Aujourd'hui, les trois frères Bing, Cliff et Han Go perpétuent la tradition familiale en vous proposant toute une variété de produits qui ajouteront du piment à votre quotidien.

Go-Tan réinvente le duo ketchup-mayo à la sauce asiatique avec des nouvelles versions de la fameuse sriracha. Moins de piquant, plus de douceur : avec la tomate façon ketchup et avec l'onctuosité en mode mayo !



LE SEL DE FINITION DES GRANDS CHEFS



FLOCONS DE SEL

Fraidis présente son excellence, le sel Maldon. D'une impeccable blancheur, d'une imparable texture et à la forme pyramidale immanquable, ses flocons conservent leur croquant.

En cuisson comme en finition, les flocons de sel Maldon ajoutent une touche salée à la perfection. Des grillades aux pâtisseries, Maldon est cet ingrédient exceptionnel qui s'utilise à tout moment lors de toute préparation culinaire.



FLOCONS DE SEL FUMÉS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

 [fraidisfoodservice_bytwf](https://www.instagram.com/fraidisfoodservice_bytwf)



Nos flocons de sel de mer, renommés à travers le monde, sont récoltés à la main depuis 1882. Aimés des chefs cuisiniers du monde entier – et prisés par tous les gourmets – nos flocons de sel à la forme pyramidale unique continuent d'inspirer à ce jour. Leur texture sublime tous vos plats en une pincée !



fournisseur
de la couronne
d'Angleterre

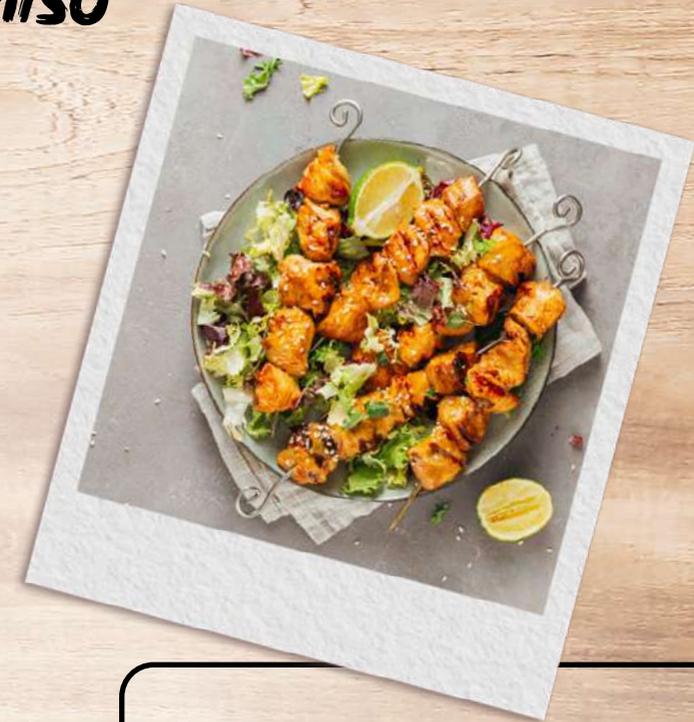


By Appointment to
Her Majesty Queen Elizabeth II
Purveyors of Sea Salt
Maldon Salt Company, Maldon





HIKARI MISO DONNE PÂTE BLANCHE AU MISO



PÂTE MISO BLANCHE

L'AUTHENTIQUE MISO JAPONAIS.

Hikari Miso propose toute une variété de produits naturels à base de pâte miso. Typiquement japonais, le Miso [misso] est produit à partir de riz, de graines de soja, de sel et d'eau. Qualifié de condiment ou d'ingrédient, le Miso est inégalable en termes de saveurs et s'utilise facilement en cuisine (marinade, bouillons, en sucré comme en salé).

Il constitue également une alternative au sel.

HIKARI MISO

«Shiro Miso», signifiant miso clair, est le nom japonais de cette pâte blanche. Le miso, aliment millénaire, est cette pâte issue de l'art complexe, subtil et délicat de la fermentation de graines de soja, de riz, de sel de mer et d'eau.

Plus doux que le miso rouge, et plus sucré aussi car plus riche en riz, il est idéal sur les poissons, et même en pâtisserie.



S&B FOODS MET LE WASABI EN POWDRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

 [fraidisfoodservice_bytwf](https://www.instagram.com/fraidisfoodservice_bytwf)



WASABI EN POWDRE

Le wasabi a un goût typique, qui pique mais pas trop. Pourtant, son usage s'avère aussi varié que peut l'être la cuisine du monde : semblable à une moutarde, le wasabi réhausse à merveille le goût des plats les plus courants et en pâtisserie avec du chocolat entre autres. Généralement, il se mélange à la sauce soja ou à d'autres condiments pour composer des sauces qui sortent de l'ordinaire.

En poudre, le wasabi se dilue dans de l'eau pour obtenir une consistance de pâte ou se saupoudre simplement dans des sauces ou préparations liquides. Plus facile à incorporer que la pâte, il permet de relever des pâtes, des sauces diverses, mais également des ganaches ou des chantilly salées pour des pièces cocktail par exemple. D'ailleurs en mixologie également, il se mixe à merveille.

Fondé en 1923, S&B est le spécialiste des épices, aromates et condiments japonais. S&B est notamment l'inventeur du tube de pâte de wasabi et la référence au Japon en matière de wasabi ! Aujourd'hui plus que jamais, la marque propose des produits savoureux tels que le wasabi, la pâte de yuzu ou encore le curry japonais. Avec S&B, vous pouvez reproduire chez vous vos recettes japonaises préférées ou réinventer vos plats du quotidien en leur apportant une touche de fraîcheur et d'originalité.



RECETTES

BROCHETTES DE POULET TIKKA MASALA

1h10
min

4
pers



INGRÉDIENTS

- 600 g d'escalope de poulet
- 3 c. à s. de **Pâte de Curry Tikka Masala PATAK'S**
- 20 cl de **Lait de coco REAL THAI**
- 10 cl de jus de citron vert
- Gingembre moulu
- **Flocons de sel de mers MALDON**
- Poivre

PRÉPARATION

1. Pour la marinade : dans un saladier, mélanger le lait de coco REAL THAI, le jus de citron vert et la **Pâte de Curry Tikka Masala PATAK'S**. Ajouter une pincée de gingembre moulu et poivrer. Mélanger le tout
2. Couper les escalopes de poulet en cubes, puis incorporer à la marinade.
3. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
4. Monter les brochettes, les faire cuire au barbecue en les tournant régulièrement.
Arroser de la marinade pendant la cuisson. Saupoudrer de **Flocons de Sel de Mer MALDON**.
5. Servir avec un mélange de légumes grillés ou du riz basmati.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

 [fraidisfoodservice_bytwf](https://www.instagram.com/fraidisfoodservice_bytwf)





RECETTES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

 [fraidisfoodservice_bytwf](https://www.instagram.com/fraidisfoodservice_bytwf)



CURRY ROUGE DE GREVETTES

25
min

4
pers



INGRÉDIENTS

- 2 c. à s. de **Pâte de curry rouge REAL THAI**
- 1 brique de **Crème de coco REAL THAI**
- 400 g de crevettes
- 2 c. à s. de sauce poisson
- 2 c. à c. de sucre
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- Feuilles de basilic frais
- Riz

PRÉPARATION

1. Chauffer l'huile d'olive, incorporer la **Pâte de Curry rouge REAL THAI** et la **Crème de Coco REAL THAI**.
2. Une fois le mélange homogène, ajouter les crevettes crues décortiquées et cuire quelques minutes.
3. Ajouter la sauce de poisson et le sucre.
4. Dresser votre assiette et ajouter des feuilles de basilic frais. Servir avec du riz.





RECETTES

SRIRACHA BURGER

20
min

4
pers



INGRÉDIENTS

- 4 c. à s. de **Sauce Sriracha Ketchup GO-TAN**
- 400 g de boeuf haché
- 4 pains à burger

- 4 tranches de cheddar
- 1 oignon jaune
- 1 tomate
- 1 carotte

PRÉPARATION

1. Toaster les pains à burger puis badigeonner la base de **Sauce Sriracha Ketchup GO-TAN** à votre convenance.
2. Incorporer 2 c. à s. de **Sauce Sriracha GO-TAN** au boeuf haché, mélanger, puis former des steaks. Faire cuire les steaks avec l'oignon jaune émincé dans un filet d'huile d'olive.
3. Dresser chaque burger : déposer une tranche de cheddar, le steak haché, la roquette, le chou et les carottes coupés en julienne et les oignons.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

 [fraidisfoodservice_bytwf](https://www.instagram.com/fraidisfoodservice_bytwf)





RECETTES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

 [fraidisfoodservice_bytwf](https://www.instagram.com/fraidisfoodservice_bytwf)



SAUCE MAYO WASABI

10
min

1
bol



INGRÉDIENTS

- 1 c. à c. de **poudre de Wasabi S&B**
- 1 oeuf
- 1 c. à c. de vinaigre de riz
- 15 cl d'huile de tournesol
- Sel

PRÉPARATION

1. Séparer le blanc du jaune de l'oeuf.
2. Dans un petit saladier, mettre le jaune d'oeuf, la **poudre de wasabi S&B** et le vinaigre. Fouetter vivement le mélange. Saler. Tout en fouettant fermement, verser progressivement l'huile. Quand le mélange est bien homogène, goûter et rectifier l'assaisonnement.
3. Battre le blanc en neige avec une pincée de sel et l'ajouter délicatement à la mayonnaise.
4. Réserver au réfrigérateur jusqu'au service. Servir cette mayonnaise avec des asperges à la vapeur, ou avec une terrine de poisson.





RECETTES

MARGARITA

5
min

1
verre



INGRÉDIENTS

- Flocons de sel de mer Maldon
- 50 ml de téquila blanche
- 50 ml de jus de citron vert frais
- 20ml de sirop de sucre de canne
- 2 quartiers de citron vert pour garnir

PRÉPARATION

1. Mélanger en secouant tous les ingrédients avec des glaçons.
2. Givrer le rebord du verre avec du sel.
3. Servir avec une rondelle de citron vert.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

 [fraidisfoodservice_bytwf](https://www.instagram.com/fraidisfoodservice_bytwf)





« Voyagez en cuisinant » est l'invitation et la promesse de Traditionnal World Foods à découvrir la cuisine du monde à travers une sélection de saveurs d'ailleurs de qualité.

Fondée en 1986, TWF est une entreprise familiale indépendante des Hauts-de-France qui commercialise sur tout le territoire français des produits du monde.

Notre catalogue présente des marques d'origine asiatique, japonaise notamment, mexicaine, indienne, orientale mais également anglaise, italienne et autrichienne.

Bon appétit, bon voyage.

**Les produits seront envoyés
sur demande à l'adresse :**

clacaes@twf.fr

Retrouvez-nous sur

 **fraidisfoodservice_bytwf**



FRAIDIS
— FOOD SERVICE BY TWF —

FRAIDIS filiale de TWF / Traditional World Foods
44 Avenue de la Marne - Bâtiment C
BP 154 - 59444 WASQUEHAL Cedex
FRANCE TEL: (+33) (0)3 20 76 95 62

Labellisée **PME+**, notre entreprise française
TWF : Traditional World Foods, familiale
et indépendante, est très impliquée dans
le développement économique et sociétal
de notre région **Hauts-de-France**.

