



## InnoVe au SIAL 2024

INÉLIS, L'EXPERT ALIMENTAIRE AU SERVICE DE VOTRE SAVOIR-FAIRE !

DEPUIS PLUS DE 20 ANS, INÉLIS S'IMPOSE COMME UN ACTEUR CLÉ SUR LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION ET DE LA GMS, EN PROPOSANT DES SOLUTIONS SNACKING SAVOUREUSES, INNOVANTES ET DE HAUTE QUALITÉ.

SPÉCIALISTES DU KEBAB SOUS TOUTES SES FORMES, NOUS SOMMES FIERS DE PROPOSER DES PRODUITS PRATIQUES QUI S'ADAPTENT AUX BESOINS DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET DU GRAND PUBLIC.

LA MARQUE RÉFÉRENTE DU KEBAB...



POUR LES PROFESSIONNELS



POUR LES PARTICULIERS



LA GARANTIE QUALITÉ  
DE L'EXPERT FRANÇAIS  
DU KEBAB

ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHE RESPONSABLE, NOS PRODUITS SONT CONÇUS AVEC SOIN, EN RÉDUISANT LES ADDITIFS, CONSERVATEURS ET EXCÈS DE SEL. ENTRE INÉLIS ET SES CONSOMMATEURS, C'EST UNE HISTOIRE DE GÔÛT, DE SAVOIR-FAIRE ET DE PARTAGE CULINAIRE.



Pour cette nouvelle édition au SIAL, Inélis présente sa nouvelle marque « **La Cuisine des Artistes** », avec une gamme de produits spécialement conçue pour les restaurateurs exigeants, qui se distingue par des produits hautement qualitatifs et authentiques, permettant une créativité culinaire sans limites.



# LA GAMME KEBAB INCONTOURNABLE

## du rayon surgelé

### POUR LES PRESSÉS

EMBARQUEMENT POUR UN VOYAGE PLEIN DE SAVEURS AVEC CE DÉLICIEUX SANDWICH KEBAB PRÊT EN 3 MIN 20.



FORMAT 2 X 230G



FORMAT 3 X 110G

### POUR LES KEBAB COOKS\*

DE DÉLICIEUSES LAMELLES DE KEBAB POUR UN SAVOUREUX KEBAB MAISON.



SANS ADDITIFS FORMAT 400G



SANS ADDITIFS  
 FORMAT FAMILIAL 650G

### POULET FRANÇAIS



SANS ADDITIFS, VIANDE FRANÇAISE  
 FORMAT FAMILIAL 650G



FORMAT FAMILIAL 750G



FORMAT 400G

# LE MAITRE KEBABISTE S'INVITE AU RAYON FRAIS !



SANS ADDITIFS,  
 VIANDE FRANÇAISE  
 FORMAT 400G



SANS ADDITIFS,  
 VIANDE FRANÇAISE  
 FORMAT 250G



SANS ADDITIFS,  
 VIANDE FRANÇAISE  
 FORMAT 150G

**NOUVEAU**

## NOS PRODUITS DÉDIÉS AUX RESTAURATEURS

### LES LAMELLES DE KEBAB

NOTRE GAMME "100% SERVICE" EST PENSÉE POUR OFFRIR DES SOLUTIONS PRATIQUES, SAVOUREUSES ET ADAPTÉES À TOUS LES BUDGETS. GRILLÉES À LA FLAMME OU RÔTIÉES, NOS LAMELLES DE KEBAB SONT DÉCLINÉES EN RECETTES VOLAILLE, OU VOLAILLE ET VEAU. CES PRODUITS MULTI-USAGES, FACILES À METTRE EN ŒUVRE, GARANTISSENT UNE MAÎTRISE OPTIMALE DU COÛT PAR PORTION, RÉPONDANT AINSI AUX BESOINS DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION RAPIDE.

### GAMME « SANS ADDITIFS »

POUR LES ÉTABLISSEMENTS EN QUÊTE D'AUTHENTICITÉ ET DE QUALITÉ, NOTRE GAMME « SANS ADDITIFS » PROPOSE DES LAMELLES DE KEBAB DE VOLAILLE OU VOLAILLE ET VEAU, SANS CONSERVATEURS ET SANS GLUTEN. GRILLÉES À LA FLAMME ET DÉCOUPÉES AUX COUTEAUX, ELLES OFFRENT UNE TENDRETÉ ET UN GÔÛT INCOMPARABLES.



NOUVEAUTE AU RAYON FRAIS



*Poulet Français*

FRANCE KEBAB INNOVE AVEC UNE NOUVELLE GAMME DE LAMELLES DE KEBAB 100% POULET FRANÇAIS, DISPONIBLES EN RECETTES ÉPICÉES ET NON ÉPICÉES. CES PRODUITS SANS ADDITIFS, SANS CONSERVATEURS ET SANS GLUTEN, GRILLÉS À LA FLAMME ET DÉCOUPÉS AUX COUTEAUX, SONT PROPOSÉS EN FORMATS DE 500 g ET 1 kg, POUR UNE PRATICITÉ ET UNE MAÎTRISE DES COÛTS IMBATTABLES.

### LES BROCHES DE KEBAB

FRANCE KEBAB RÉPOND AUX ATTENTES DES RESTAURATEURS AVEC DES BROCHES DE KEBAB AUX FORMATS ADAPTÉS ET DES RECETTES VARIÉES, IDÉALES POUR RÉALISER DES KEBABS AUTHENTIQUES ET DÉLICIEUX.





## LES PAINS KEBAB

PARCE QUE LE PAIN EST UN ÉLÉMENT ESSENTIEL D'UN BON KEBAB, FRANCE KEBAB A SÉLECTIONNÉ DEUX GAMMES DE PAINS, À LA TEXTURE MOELLEUSE ET AÉRÉE, FACILES À GARNIR ET CONÇUS POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DES PROFESSIONNELS.

## LES BACONS DE VOLAILLE

UNE INNOVATION IDÉALE POUR ENRICHIR L'OFFRE DE PETIT DÉJEUNER OU POUR ACCOMPAGNER DES BURGERS. NOTRE BACON DE VOLAILLE EST DÉJÀ CUIT ET SE DÉCLINE EN PLUSIEURS FORMATS : ALLUMETTES, ROND ET LONG, POUR S'ADAPTER À TOUTES LES RECETTES.



## NOS ATOUTS

### RELATION CLIENT

UN ENGAGEMENT FORT ENVERS NOS CLIENTS, ALLIANT PASSION, GÔUT ET SAVOIR-FAIRE AUTOUR DU KEBAB.

### GAMME INNOVANTE

NOS PRODUITS SONT ADAPTÉS À DIVERSES ACTIVITÉS COMME LES PIZZERIAS, LE SNACKING, LES BOULANGERIES, LES COLLECTIVITÉS, LES BRASSERIES ET LES FRITERIES.

### QUALITÉ RECONNUE

EN PLUS DE 20 ANS, FRANCE KEBAB A REÇU 24 RÉCOMPENSES POUR LA QUALITÉ, L'INNOVATION ET LE GÔUT DE SES PRODUITS.



NEW

NOS PAINS  
SNACKING

# *Pain Authentik Rond*

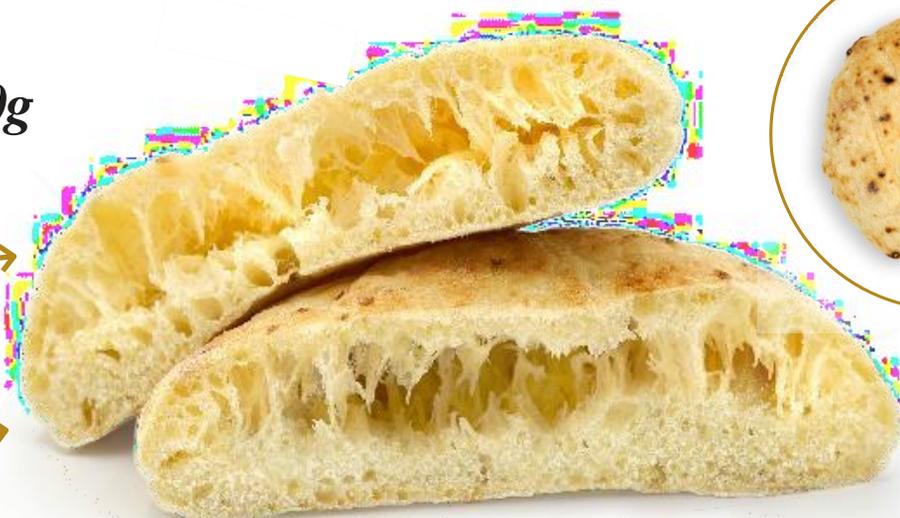
★  
*Généreux*

120g ou 200g

★  
*Moelleux  
et résistant*

★  
*Idéal pour des sandwich  
ou kebab gourmand*

★  
*Facile à garnir*



Parfait pour réaliser des burgers ou des sandwichs gourmands. Ce pain artisanal offre une texture moelleuse et une croûte légèrement dorée pour une expérience authentique.

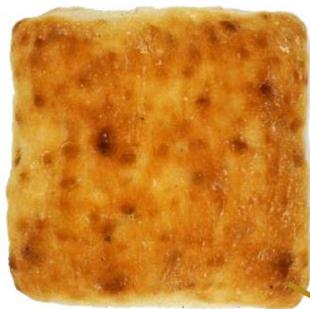
NEW

# NOS PAINS G★URMET

## *Pain Brasserie*



★  
*Croûte dorée  
et croustillante*



40g

★  
*Idéal pour la restauration  
à table*

Gourmand



100g

★  
*Cuit à la  
flamme*

★  
*Visuel haut  
de gamme*

Idéal pour les établissements cherchant à servir des plats de type brasserie, ce pain est généreux et savoureux, avec une mie aérée qui sublime chaque garniture.

NEW

## NOS VIANDES À LA CARTE

- **Cubes** : Pratiques et prêtes à l'emploi, nos cubes de viande sont parfaits pour les plats mijotés ou les salades composées.
- **Effilochées** : Pour un effet « pulled » authentique, nos viandes effilochées ajoutent une touche de raffinement aux recettes, qu'il s'agisse de plats principaux ou de sandwiches gourmands.
- **Allumettes** : Des petites lamelles de viande idéales pour agrémenter des salades, wraps, ou pizzas.
- **Émincés** : Ces émincés, tendres et savoureux, sont parfaits pour des plats rapides à préparer, tels que des poêlées ou des woks.



### NOS ATOUTS

- **Qualité supérieure** : Des produits sans compromis sur le goût, destinés aux chefs qui souhaitent se démarquer.
- **Créativité culinaire** : Une gamme versatile qui s'adapte à de nombreuses préparations culinaires, qu'il s'agisse de plats traditionnels ou innovants.
- **Facilité d'utilisation** : Des formats pratiques et prêts à l'emploi, permettant de gagner du temps en cuisine tout en garantissant une qualité irréprochable.

**Venez découvrir la gamme « La Cuisine des Artistes" au SIAL 2024 !**

Le SIAL est l'occasion parfaite pour venir découvrir notre nouvelle gamme dédiée aux restaurateurs et échanger avec nos équipes. Nous vous invitons à venir goûter nos dernières innovations lors de nos animations culinaires.