

Déjà plus de 35 ans que nous accompagnons les professionnels de la restauration collective et commerciale avec une offre sans cesse renouvelée. Pour ne pas faire d'exception cette année encore, Espri Restauration innove et lance sa nouvelle gamme : Les boulettes de viandes cuites 30 grammes !



Notre gamme:

De succulentes boulettes de viande de 30 g environ

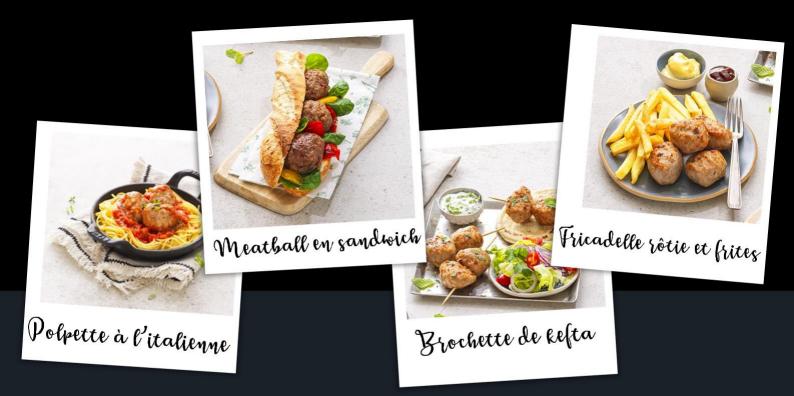
- ✓ Très qualitative, hachage gros grain
- ✓ Boulettes moelleuses & généreuses
- ✓ Braisées au four : jolie coloration
- ✓ Rendu "fait maison"
- ✓ Recette simple : viande, crème, chapelure, sel & poivre
- √ Saveurs garanties
- ✓ Fabriquées et façonnées dans nos ateliers en Sarthe (72)
- ✓ Développées avec soin par notre équipe R&D et Marketing
- ✓ Boulettes portionnées et cuites, permettant un service facile



Polpette au veau







Faciles à remettre en œuvre au gré des envies :

Les boulettes de viandes cuites 30g d'Espri Restauration permettent de réaliser une multitude de recettes. Cuisinées façon orientale, indienne, tajine; montées en brochettes, dans un sandwich, une salade, une bolognaise ou tout simplement servies avec de la salade, des légumes, ou des féculents, ces boulettes raviront tous les convives, les petits comme les grands.

Ce nouveau format, 30 grammes, vous permettra de convenir à tous les appétits et de faciliter votre service.

- Elémentaire → 3 boulettes
- Adolescents/adultes 4/5 boulettes

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
123 799	FRICADELLE DE VOLAILLE 30G	1,700 kg env. (45 pièces mini.)	14 jours
123 800	KEFTA À L'AGNEAU 30G	1,700 kg env. (45 pièces mini.)	14 jours
123 801	MEATBALL AU BŒUF 30G	1,700 kg env. (45 pièces mini.)	14 jours
123 802	POLPETTE AU VEAU 30G	1,700 kg env. (45 pièces mini.)	14 jours



Espri Restauration, ZI de Beaufeu, CS 30018, 72210 Roëzé-sur-Sarthe

espri végétal

Nouvelle gamme veggie

BOULETTE VÉGÉTALE À L'ORIENTAIR

Des produits à base de légumineuses pour répondre à tous vos besoins et aux exigences de la loi EGALIM.

- Boulgour
 - Courgettes
- Pois chiche
- Carottes
- Abricots
- Amandes



- Quinoa
- Mozzarella
- Lentille corail
- Aubergine
- Tomate
- Petits pois
- Boulgour
- Mozzarella
- Dignons
- Menthe



Les + produit



Une restitution simple et rapide, une offre portionnée.



Une texture gourmande et des saveurs originales



Des intérêts nutritionnels: source de protéines et de fibres









ESPRI RESTAURATION se diversifie et vous propose une toute nouvelle offre végétarienne pour accompagner les **mutations de consommation** dans le respect des apports nutritionnels, du coût portion et de la qualité produit!

Leurs textures fondantes et croustillantes et leurs saveurs gourmandes et originales en feront des produits **adaptés au goût des enfants**.

Pour un **repas équilibré**, nos produits peuvent s'accompagner d'un tian de tomates et de courgettes, d'un curry de légumes, de ratatouille, des tagliatelles de légumes ou encore tout simplement avec une salade.



Produit français

Nos produits sont fabriqués dans nos ateliers, en Sarthe (72)



Sans soja

Fabriqués à partir de légumes, céréales et légumineuses, nos produits ne contiennent pas de soja.

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
123 028	BOULETTE VÉGÉTALE PETITS POIS MENTHE 30G	1,050 kg	14 jours
123 029	PAVÉ VÉGÉTAL À LA MÉDITÉRRANÉENNE 100G	0,800 kg	14 jours
123 030	BOULETTE VÉGÉTALE À L'ORIENTALE 30G	1,050 kg	14 jours



Espri Restauration, ZI de Beaufeu, CS 30018, 72210 Roëzé-sur-Sarthe



NOUVEAU GRILLARDIN DE BŒUF VF CUIT

Produit « flexitarien »

Portionné 90g env.

Un pavé « flexitarien » pour varier les plaisirs et remplacer le 100% viande dans votre assiette. C'est bon pour la santé, c'est bien pour la planète.



lentilles & haricots rouges

Poche sous-vide

Code: 141 597

Poids: 8 x 90 g (0,720 kg)

PCB:4

DLC: 14 jours



Viande de bœuf
 Origine France



- Nutri-Score A
- Sans additif
- Sans arômes artificiels
- Clean label



Intérêt nutritionnel

Riche en protéines Source de fibres Source de fer

- Rapport P/L = 2,54
- Teneur énergétique élevée



- Texture
- Tendre
- Moelleuse



Simple à préparer !

Consignes de préparation

Four vapeur: 20 à 25 min à 90°C
Grill: 10 min (5 min. par face)
Four sec: 10 à 15 min à 180°C

Remises en œuvre

- Seul avec son accompagnement : riz à la tomate et aux oignons ou encore quinoa aux tomates et maïs, sauce tomate épicée.
- En burger évidemment
- et pleins d'autres idées, consultez-nous!



Contactez nous pour + d'infos et rendez-vous au Serbotel Hall 2 Stand 252 pour tester!



www.espri-restauration.fr et sur LinkedIn



Établissement de Roëzé/Sarthe, ZI de Beaufeu, CS 30018, 72210 Roëzé-sur-Sarthe Tél. 02 43 39 59 50 - Fax 02 43 39 59 95