



REITZEL
FOOD SERVICE

REITZEL FOOD SERVICE REGROUPE LES MARQUES DE PICKLES ET CONDIMENTS À DESTINATION DES PROFESSIONNELS DE MÉTIERS DE BOUCHE

En 2023, Reitzel regroupe ses marques RHD sous l'entité Reitzel Food Service, pour permettre à ses clients de centraliser leurs approvisionnements en pickles et condiments. Ensemble, HUGO, Hugo Reitzel, Colavita et Cremonini offrent aux professionnels des métiers de bouche une large variété de pickles et condiments et apportent des solutions à tous les pros pour leur permettre de valoriser leurs menus avec créativité grâce à des produits de qualité.

À retenir

- Les marques RHD sont regroupées sous l'entité Reitzel Food Service
- Quatre marques distinctes aux savoir-faire spécifiques : HUGO, Hugo Reitzel, Colavita et Cremonini
- Une offre large, variée et innovante pour répondre à tous les usages de pickles et condiments

HUGO, LE CORNICHON FRANÇAIS POUR LES TOQUÉS DU LOCAL

HUGO, c'est LA marque de référence des pickles pour les professionnels des métiers de bouche qui souhaitent proposer des produits locaux sur leurs cartes. HUGO propose des cornichons français pour tous les usages : petits ou grands (du 120+ au 10+), entiers ou en rondelles.

En 2023, HUGO continue d'innover avec deux nouveaux produits vinaigrés, et des cornichons toujours 100 % bleus-blancs-rouges.



Boîte 4/4 Cornichons
120+ très fins vinaigré



Boîte 4/4
Cornichons 60+
mi-fins vinaigré

Et pour accompagner au mieux les professionnels dans leur quotidien, les produits HUGO sont disponibles en boîtes 4/4, 5/1 et en bocal 85 cl.



HUGO REITZEL CONTINUE D'INNOVER SUR LES PICKLES

Allié de toujours des professionnels des métiers de bouche, la marque accompagne les Chefs et encourage leur créativité avec des pickles toujours plus innovants. Cette année, la marque dévoile des nouveautés riches en saveurs et hautes en couleurs, de quoi donner des idées m tous les pros !

Pour la cuisine asiatique

Chou blanc
Frais et acidulé m la fois, il se déguste idéalement en salade.
Disponible en octobre.



Radis Daïkon
Dans un bao ou en apéritif, leur goût légèrement piquant ravive les plats asiatiques !
Disponible en octobre.



Chou rouge au poivre de Sichuan
En salade ou en bibimbap, il libère ses saveurs délicatement sucrées.
Disponible en octobre.



Les autres nouveautés

Poivron rouge à l'ail
Coloré et bien relevé, il apporte de la couleur aux tacos.
Disponible en novembre.



Chou fleur au curry fait son entrée chez Hugo Reitzel : sur une planche apéritive ou en salade, il fera un tabac !
Disponible depuis mai.



Dés de cornichon vinaigrés 5x5 spécialement conçus pour les tartares passent en boîtes 4/4 !
Disponible en janvier 2024.



COLAVITA, L'HUILE D'OLIVE À L'ITALIENNE

Depuis les années 40, la famille Colavita produit des huiles d'olive aux profils organoleptiques uniques, reflets de leurs terroirs. La marque s'exprime au travers d'une gamme de produits de haute qualité, marqués par l'amour de la cuisine m'italienne. Reitzel Food Service a sélectionné la marque pour proposer ce condensé d'Italie aux Chefs en quête d'une gastronomie fidèle aux traditions.

Huile d'olive extra vierge

Produite m' partir de vergers centenaires, elle représente la quintessence de l'huile d'olive vu par la famille Colavita. Leur profil de saveurs est le résultat d'un équilibre unique entre les caractéristiques des territoires locaux et l'expertise des maîtres oléicoles.



Huile d'olive extra-vierge sélection italienne
Conçue m' partir d'olives récoltées uniquement en Italie, elle délivre un arôme riche et une saveur ample.
Disponible en bouteilles de 250 ml et 500 ml



Huile d'olive extra-vierge sélection classique
Des saveurs et un arôme parfaitement équilibrés résultant du mélange de variétés d'huile d'olive sélectionnées avec soin dans les principales régions de culture d'Europe.
Disponible en 2L, 3L et 5L

CREMONINI, LE VINAIGRE BALSAMIQUE DES PROFESSIONNELLS

En s'alliant m la famille Cremonini, Reitzel Food Service tient m apporter le meilleur de la tradition italienne aux professionnels des métiers de bouche.

L'Acetaia Giuseppe Cremonini utilise uniquement des grappes et le moût de raisins issus de leur champ de vigne lambrusco Grasparossa IGT, pour proposer un Vinaigre Balsamique de Modène IGP. Sublimé et transformé au cours d'un long processus d'acétification (deux mois en tonneau), le raisin devient vinaigre, un condiment aigre-doux destiné m exalter et rehausser les saveurs dans les plats.



Vinaigre balsamique de Modène IGP
Disponible en 1L, 2L ou 5L, ce vinaigre balsamique IGP est un concentré de saveurs fidèles m la plus pure tradition italienne.



Crème de vinaigre balsamique de Modène
Pour une expérience onctueuse et intense, m marier avec les viandes, les pizzas et même les fraises. Disponible en 250 ml et 500 ml.



Vinaigre balsamique de Modène IGP 3 grappes bio
Des saveurs complexes et une texture dense et harmonieuse le caractérisent. Disponible en 250 ml.



Vinaigre balsamique de Modène IGP 5 grappes
Une densité élevée et une texture veloutée avec un parfum de bois fumé. Disponible en 250 ml.



HUGO[®]
— — — — —
— — — — —

**GIUSEPPE
CREMONINI**



COLAVITA

À propos de Reitzel Food Service

Référence en matière de pickles pour les professionnels des métiers de bouche, Reitzel Food Service regroupe 4 marques qui accompagnent et inspirent les Chefs dans leurs créations au quotidien :

- HUGO : les cornichons 100% français
- Hugo Reitzel : des pickles variés et innovants
- Colavita : producteur familial d'huile d'olive né en Italie dans les années 40
- Cremonini : spécialiste italien du Vinaigre Balsamique de Modène

Dans la lignée de son fondateur Hugo Reitzel, la PME du même nom se donne pour mission de proposer des produits innovants, aux plus près des besoins des professionnels. Riche d'un savoir-faire unique sur les pickles, elle met sa créativité m leur service.