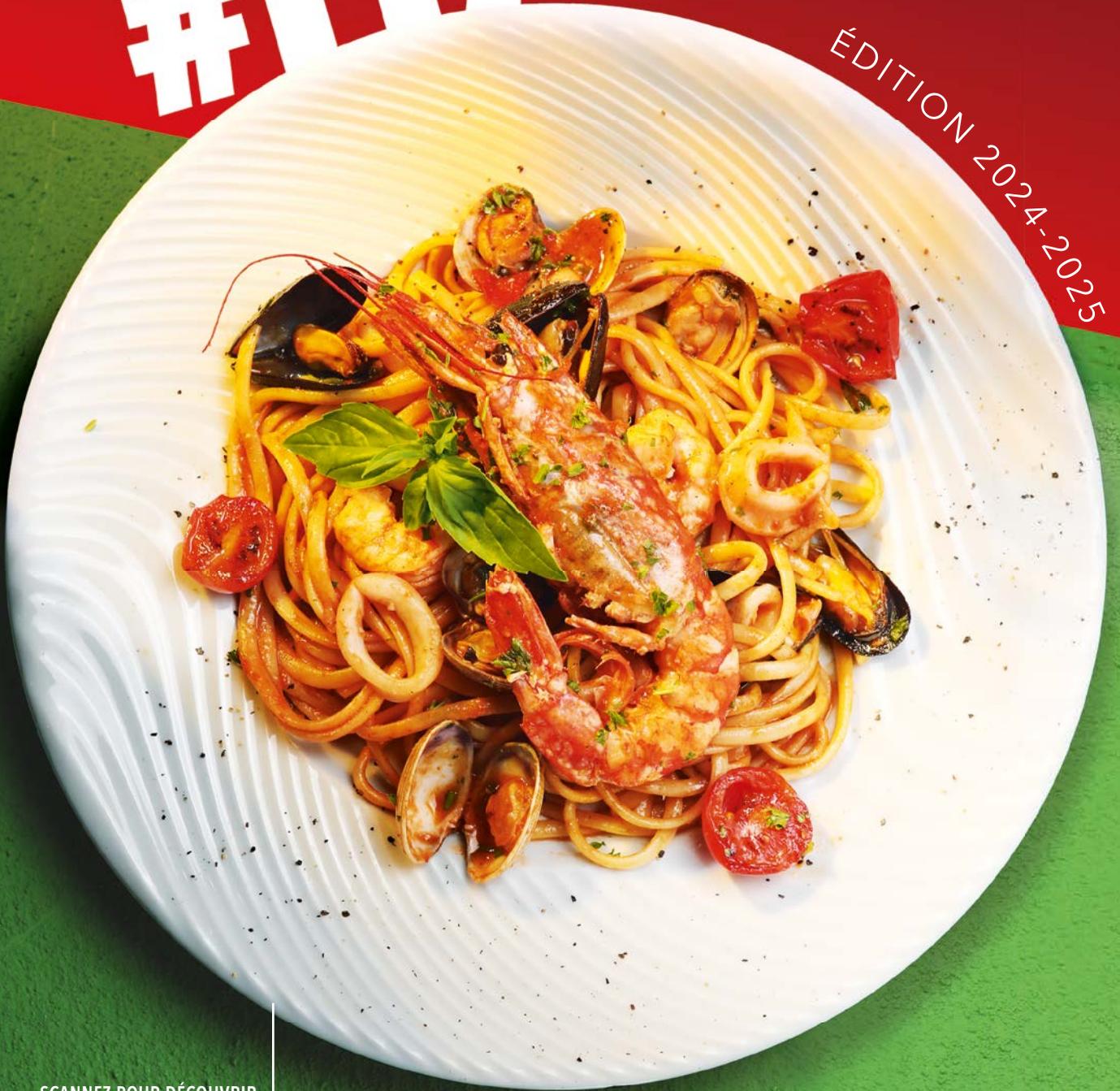


# #ITALIE

ÉDITION 2024-2025



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR  
LA RECETTE DU CHEF  
VITO MORREALE



les  
halles  
**METRO**

# #ITALIE



Avec la restauration italienne, on pensait avoir tout vu... et on était loin du compte ! Elle ne cesse en effet de s'adapter aux dernières tendances pour continuer de se développer. Vous avez besoin d'un petit coup de pouce pour décrypter ces tendances et vous mettre au goût du jour ? Vous pouvez compter sur notre nouveau Guide ! Au menu, une sélection de produits incontournables : antipasti et entrées, pizzas de toutes formes, plats divers et variés, desserts typiques, boissons mais aussi équipements et vente à emporter, rien ne va vous échapper. Prêt pour une plongée au cœur de la gastronomie italienne ? Avanti !

## POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- 1 Lancez l'application **METRO**
- 2 Scannez le **code-barres** situé à côté du produit
- 3 Découvrez le **prix** et la **disponibilité** dans vos halles



## 9-20

### ANTIPASTI & ENTRÉES

#### ANTIPASTI

- Le fromage italien **10-11**
- La charcuterie italienne **12-14**
- Les fruits et légumes **15-17**

#### LES ENTRÉES

- Le fromage **18-19**
- Le carpaccio et tartare **20**
- Les pains et gressins **20**

## 21-45



### LES PIZZAS

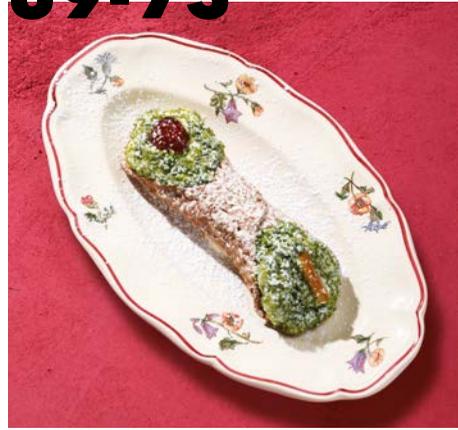
- Les farines et bases **22-27**
- La charcuterie **28-31**
- Les fruits et légumes **32-34**
- Le fromage et la crème **35-40**
- Les huiles et assaisonnements **41-42**
- Les produits de la mer **43-44**
- Les viandes **45**

## 46-68

### LES PLATS

- Les pâtes et riz **47-52**
- Les fromages **54-55**
- Les produits de la mer **56-60**
- Les viandes **61-63**
- La charcuterie **64**
- L'assaisonnement **65-68**

## 69-75



### LES DESSERTS

- La panna cotta **70**
- Le tiramisu **72**
- La glace **73-74**
- Le café **75**

## 76-90

### LES BOISSONS

- La brasserie **77**
- Les effervescents **78-79**
- Les vins blancs **80-81**
- Les vins rouges **82-84**
- Les vins rosés **85**
- Les spiritueux **86-89**
- Les cocktails **90**

## 91-118



### L'ÉQUIPEMENT

- La vente à emporter **92-93**
- La cuisson **94-96**
- La conservation **97-99**
- La préparation **100-110**
- Le lavage **111**
- Le transport **112**
- La salle **113-118**

RETROUVEZ LES PRODUITS LIVRÉS  
DISPONIBLES DANS TOUTES LES  
HALLES METRO AU 31/10/2024  
EN SUIVANT CE PICTO:



RETROUVEZ LES PRODUITS  
CONCERNÉS PAR CETTE  
MÉCANIQUE GRÂCE À CE PICTO.



RETROUVEZ CES PICTOS AU FIL DES PAGES :



RAYON ÉPICERIE



RAYON SURGELÉS



RAYON FRAIS



SANS GLUTEN

\*La livraison est soumise à conditions. Rapprochez-vous d'un conseiller dans vos halles.

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE **SUR METRO.fr** OU **SUR L'APPLICATION METRO**

# RESTAURATION ITALIENNE

## (R)ÉVOLUTION EN VUE !



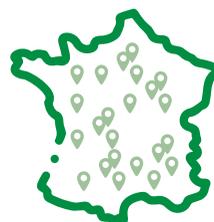
Le constat est sans appel, la restauration italienne ne cesse de grignoter des parts de marché. Implantée en France depuis de nombreuses années, elle a notamment pu compter sur le développement de la vente à emporter pour conquérir une nouvelle clientèle, entre autres grâce à ses pizzas livrées à domicile. Mais pour continuer à séduire, la restauration italienne s'est également inspirée des dernières tendances. Pour commencer, elle a su se premiumiser en s'appuyant sur des produits de première qualité, qu'il s'agisse de produits locaux ou encore labellisés, qui sont légion de l'autre côté des Alpes. Elle n'a pas hésité non plus à jouer la carte de l'hyper spécialisation, en mettant à l'honneur des cuisines régionales et des spécialités locales telles que la pizza napolitaine, la piadina, les arancini... Elle a également misé sur l'essor des alternatives végétariennes en adaptant sa carte pour se mettre à l'heure du veggie. Soulignons encore le développement de ventes additionnelles via son offre d'épicerie fine et de boissons typiques. Au-delà de l'assiette, elle a aussi fait sa révolution en invitant les consommateurs à vivre une expérience plus immersive que jamais, avec une ambiance italienne soignée et très poussée, basée sur la naturalité et reprenant les codes de la méditerranée. La restauration italienne est à n'en pas douter une cuisine de tradition, mais elle a montré sa capacité à s'adapter pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs dans le but d'asseoir son succès.

Et quelque chose nous dit qu'elle a encore de beaux jours devant elle...



**4,3 MILLIARDS  
D'EUROS**

DE CHIFFRE D'AFFAIRES



**11 000  
POINTS DE VENTES**

(DONT 95% D'INDÉPENDANTS)



**91% DES  
CONSOMMATEURS**

FRANÇAIS FRÉQUENTENT RÉGULIÈREMENT  
DES RESTAURANTS ITALIENS

**50%**

DES POINTS DE VENTES SONT RÉPARTIS  
SUR 3 RÉGIONS EN FRANCE :

PRÈS DE  
**25%** DES ÉTABLISSEMENTS  
EN ÎLE-DE-FRANCE

ENVIRON  
**15%** EN AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

AUTOUR DE  
**10%** EN PROVENCE-ALPES-CÔTE-  
D'AZUR

# LES HALLES METRO

## 1<sup>ER</sup> PARTENAIRE DES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS

Depuis 50 ans, METRO s'engage aux côtés des professionnels des métiers de bouche et de la revente alimentaire. Produits alimentaires, équipements, services pratiques, conseils avisés..., METRO vous propose un grand choix de produits à un excellent rapport qualité-prix et des solutions concrètes pour vous accompagner dans votre activité tout au long de l'année.

### METRO C'EST :

UN SERVICE  
DE LIVRAISON PRATIQUE



**2**  
MODES  
DE LIVRAISONS

pour toutes les situations :  
livraison de chariot ou livraison  
de commande sur **METRO.fr**  
sans vous déplacer

DES ÉQUIPEMENTS FIABLES  
ET PERFORMANTS AVEC  
UN SERVICE DE CONCEPTION  
& D'AMÉNAGEMENT  
PROFESSIONNEL

DU MATÉRIEL

**CHR**  
EN FRANCE



DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE  
MARKETPLACE\*, L'OFFRE  
D'ÉQUIPEMENT LA PLUS  
COMPLÈTE POUR LES  
RESTAURATEURS

PLUS DE

**100 000**  
RÉFÉRENCES

DISPONIBLES EN LIVRAISON



UN TRÈS GRAND CHOIX  
DE POISSONS  
EXTRA-FRAIS

**28**  
CRIÉES  
EN 24H

dans vos halles



CAISSE ENREGISTREUSE,  
RÉSERVATIONS & COMMANDES  
EN LIGNE, SITE INTERNET

PLUS DE  
**60 000**  
CLIENTS

séduits par Dish  
by METRO



UNE LARGE GAMME  
DE PRODUITS LOCAUX



PLUS DE  
**10 000**  
PRODUITS  
LOCAUX  
ET DU TERROIR

DES PRODUITS  
AU MEILLEUR RAPPORT  
QUALITÉ-PRIX

**4 800**  
RÉFÉRENCES  
METRO  
EXCLUSIVES



UN SERVICE APRÈS-VENTE  
AUSSI PERFORMANT  
QU'ACCESSIBLE

**97%**

DE NOS CLIENTS  
SONT SATISFAITS  
DU SAV METRO



\*Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



VITO MORREALE

**PORTRAIT**

# VITO MORREALE

CHEF DU RESTAURANT DOLCE BY SICILIANA À LYON

POUR RÉUSSIR DANS LE MONDE DE LA RESTAURATION, MAÎTRISER LES TECHNIQUES CULINAIRES NE SUFFIT PAS, IL FAUT AUSSI AVOIR DE BELLES HISTOIRES À RACONTER POUR SE DIFFÉRENCIER. ET DES HISTOIRES À RACONTER, LE CHEF SICILIEN VITO MORREALE N'EN MANQUE PAS...



## POLPETTE DI MANZO MOZZARELLA FONDENTE

Vito est un vrai passionné de cuisine méditerranéenne et plus particulièrement des **bons petits plats mijotés en Sicile, son pays natal.**

En Sicile, la cuisine est une tradition familiale transmise de génération en génération. C'est pourquoi, lorsqu'il arrive en France à l'âge de 16 ans, le jeune homme rejoint le restaurant italien de son oncle pour réaliser son apprentissage. En seulement trois ans, le jeune Vito acquiert les compétences nécessaires pour prendre son envol. **En 1982, à tout juste 19 ans, il ouvre son premier restaurant à Lyon.**

Au début des années 2000, à l'âge de 40 ans, Vito a faim de nouveauté. Il vend alors ses parts et crée un nouvel établissement : **une trattoria, véritable coin d'Italie niché au cœur de Lyon.** Quelques années plus tard, il ouvre la Casa Vito dans le 6ème arrondissement de Lyon, une pizzeria réputée pour son ambiance chaleureuse et ses saveurs

100% italiennes.

À l'âge de soixante ans, l'expérimenté Vito ressent le besoin de partager, de passer le flambeau afin de perpétuer le savoir-faire familial. En 2022, **le chef Sicilien fonde donc avec sa fille Dolce by Sicilans, un restaurant qui transporte les gourmets au cœur des terres natales de la famille Morreale.** La carte propose uniquement des plats signatures : des classiques revisités et des recettes familiales bien gardées, un hommage à l'enfance de Vito passée en Sicile auprès de sa maman qu'il appelle affectueusement la mamma !

Quarante-six ans après son arrivée à Lyon, Vito dirige désormais un empire culinaire made in Italie qui fait honneur aux saveurs de la mamma ! Il est à la tête de trois établissements : une trattoria, une pizzeria et un restaurant 100% Sicilien. Dans chacun d'eux, les cartes sont uniques et aucun plat ne suit une recette écrite. Pour élaborer les menus de ses restaurants, le chef ne se contente pas de son expérience, il préfère réinventer pour enchanter les papilles de ses clients.

Pour concocter ses plats, Vito puise son inspiration dans les grandes spécialités des régions italiennes. Il en garde la base, mais les revisite à sa sauce. Artiste dans l'âme et passionné par la peinture et la sculpture, le chef italien

adore créer. Dans ses cuisines, Il n'est pas question de proposer des plats ordinaires. Chaque création est un moyen d'expression pour raconter des histoires hautes en saveurs et en couleurs ! Les ingréd-

**« DANS MA CUISINE, J'APPORTE LES SOUVENIRS DE MON ENFANCE PASSÉE EN SICILE »**

dients de son succès ?

Huiles d'olives, poissons pêchés en méditerranée, câpre, origan, ail, basilic, pistache, légumes du soleil, pecorino, ricotta, parmesan..., des produits simples et frais. Et une bonne dose d'imagination !

PAGE PUB EN ATTENTE

# ANTIPASTI & ENTRÉES



MELANZANA  
AL PESTO E  
RICOTTA



SALADE  
DI  
POLIPO

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES  
DU CHEF VITO MORREALE

# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## ANTIPASTI

LE FROMAGE ITALIEN



**BURRATA SAVEUR TRUFFE**  
TOSCANELLA  
Réf. : 237652  
la pièce 150g



**BURRATA FUMÉE**  
Réf. : 288140  
la barquette 2x100g



**BURRATA DE CHÈVRE**  
CHÈVREFEUILLE  
Réf. : 273195  
le pot 120g



**BURRATA**  
ORIGINE ITALIE  
AMBROSI  
Réf. : 141586  
le pot 120g



**BURRATA DI BUFALA**  
ORIGINE ITALIE  
GAROFALO  
Réf. : 188345  
la pièce 125g



**BURRATINAS**  
TOSCANELLA  
Réf. : 264343  
salade et pizza  
la barquette 12x50g



**BURRATA**  
TOSCANELLA  
Réf. : 212575  
la barquette 8x100g



**CAMEMBERT DI BUFALA**  
ORIGINE ITALIE  
Réf. : 233128  
la pièce 250g



FOCUS

# BURRATA METRO CHEF

ORIGINAIRE DU SUD DE L'ITALIE, LA BURRATA EST L'UN DES TRÉSORS DE LA CUISINE ITALIENNE. GOURMANDE ET GÉNÉREUSE, ELLE NE CESSE DE GAGNER EN POPULARITÉ ET DE FAIRE SALIVER. LA RAISON DE SON SUCCÈS ? UNE TEXTURE FONDANTE ET UN GOÛT DÉLICAT QUI NE LAISSENT PERSONNE INDIFFÉRENT.

METRO

Chef



## ORIGINE

Pour fabriquer une bonne burrata, le choix du lait utilisé est crucial. C'est pourquoi toutes nos burratas METRO Chef sont élaborées avec du lait et de la crème d'origine italienne, garantie d'une qualité supérieure.



## UTILISATION

La burrata est parfaite pour agrémenter une salade, garnir des pâtes, sublimer une pizza, tartiner une tranche de pain grillé... Mais elle est tout aussi irrésistible servie nature avec un simple filet d'huile d'olive !



## VISUEL

Savoureuse et crémeuse, la burrata se distingue par son goût et sa texture mais aussi par son visuel incomparable. De forme ronde et ovale, elle arbore une robe d'un blanc pur et brillant. Naturellement unique !



## SAVEURS

Pour révéler toutes ses qualités gustatives, une burrata doit être consommée bien fraîche. C'est justement pour vous garantir une conservation parfaite que nos burratas sont vendues en portions individuelles et soigneusement emballées.



PRODUIT LIVRÉ



**BURRATA**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 283931  
la barquette  
8x125g



# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## ANTIPASTI

LA CHARCUTERIE ITALIENNE



**ATOUTPRO**

Affinage minimum  
14 mois

**ATOUTPRO**

Affinage 10 mois  
minimum



**JAMBON DE PARME  
A.O.P.**

ORIGINE ITALIE  
NEGRONI

Réf. : 285368  
15 tranches  
la barquette 200g



**JAMBON SEC ITALIEN**

METRO CHEF  
Réf. : 032375

30 tranches environ  
la barquette 2x250g



**ATOUTPRO**

Affinage 18 mois  
Produit à partir de cuisses  
de porcs lourds italiens  
Sans nitrites et sans  
nitrate

**ATOUTPRO**

Affinage 10 mois  
minimum



**NOUVEAU !**



**JAMBON CRU**

ORIGINE ITALIE  
NEGRONI

Réf. : 285367  
22 tranches  
la barquette 300g



**JAMBON CRU ITALIEN  
"DOLCE PROSCIUTTO"**

RASPINI  
Réf. : 042690  
entier désossé  
affinage 10 mois minimum  
le kilogramme



**JAMBON CUIT RÔTI  
AUX HERBES ROSTELLO**

FIORUCCI  
Réf. : 183735  
en demi-pièce 4,2kg environ  
le kilogramme



**BRESAOLA DELLA  
VALSELLINA I.G.P.**

BERETTA  
Réf. : 169672  
tranchée  
la barquette 250g





**ATOUTPRO**

Affinage 12 mois minimum, format bloc pour un rendement maximal à l'utilisation

**METRO**



**ATOUTPRO**

Affinage 10 mois minimum

**PRODUIT LIVRÉ**

**MATONELLE DE JAMBON DE PARME D.O.P.**

ORIGINE ITALIE

BERETTA

Réf. : 199878

pièce 2,2kg environ  
le kilogramme



**PRODUIT LIVRÉ**

**MATONELLE DE JAMBON CRU ITALIEN**

RASPINI

Réf. : 184887

pièce 2,2kg environ  
le kilogramme



**PRODUIT LIVRÉ**

**COPPA ITALIENNE**

METRO CHEF

Réf. : 022514

60 tranches environ  
la barquette 2x250g



**PRODUIT LIVRÉ**

**COPPA DE PARME I.G.P.**

ORIGINE ITALIE

CASA MODENA

Réf. : 172436

entière  
pièce 1,8kg environ  
le kilogramme



**ATOUTPRO**

Affinage 60 jours minimum



**ATOUTPRO**

Affinage 90 jours minimum



**PRODUIT LIVRÉ**

**JAMBON SPECK**

SENFTER

Réf. : 158104

en demi  
pièce 2,5kg environ  
le kilogramme

**PRODUIT LIVRÉ**

**JAMBON SPECK ALTO ADIGE I.G.P.**

SENFTER

Réf. : 144083

tranché  
la barquette 300g



**ATOUTPRO**

Affinage 150 jours minimum



# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## ANTIPASTI

LA CHARCUTERIE ITALIENNE



**MORTADELLE  
PISTACHÉE  
BERETTA**  
Réf. : 000905  
diamètre 19cm  
en demi  
pièce 3kg environ  
le kilogramme



PRODUIT  
LIVRÉ



**MORTADELLE PISTACHÉE ITALIENNE**  
METRO CHEF  
Réf. : 023163  
60 tranches environ  
la barquette 2x250g



**ATOUPRO**

Respect de la recette  
la plus authentique de  
l'Émilie-Romagne



**MORTADELLE  
ORIGINE ITALIE  
NEGRONI**  
Réf. : 285374  
10 tranches  
la barquette 200g



PRODUIT  
LIVRÉ

**SAUCISSON SPIANATA PICCANTE**  
RASPINI  
pièce 2,2kg environ  
le kilogramme



**SALAME RUSTICO**  
ORIGINE ITALIE  
NEGRONI  
Réf. : 285372  
60 tranches  
la barquette 300g



**VENTRICINA PICCANTE**  
ORIGINE ITALIE  
NEGRONI  
Réf. : 285371  
44 tranches  
la barquette 300g



LES FRUITS ET LÉGUMES



**CHAMPIGNON DE PARIS BLOND**  
ORIGINE FRANCE  
Réf. : 003961  
Colis 3kg



**CONCOMBRE**  
ORIGINE FRANCE  
Réf. : 075400  
Calibre 4/5



**AUBERGINE RONDE VIOLETTE**  
ORIGINE ITALIE  
Réf. : 700925  
Colis 4,5kg



**SALADE TRÉVISE**  
ORIGINE ITALIE  
Réf. : 760258  
Colis 2kg



**TOMATE CERISE ROUGE**  
ORIGINE FRANCE  
Réf. : 082836  
Colis 4kg



**TOMATE ALLONGÉE CERISE ROUGE**  
ORIGINE FRANCE  
Réf. : 077774  
Colis 4kg



Suggestions de présentation.

# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## ANTIPASTI

### LES FRUITS ET LÉGUMES



PRODUIT LIVRÉ



**AUBERGINES GRILLÉES  
ET MARINÉES**  
ÉLABORÉES EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 294507  
la barquette 880g



PRODUIT LIVRÉ



**COURGETTES GRILLÉES  
ET MARINÉES**  
ÉLABORÉES EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 294513  
la barquette 880g



PRODUIT LIVRÉ



**TRIO DE POIVRONS GRILLÉS,  
PELÉS & MARINÉS**  
METRO CHEF  
Réf. : 090408  
rouges, jaunes & verts  
le seau 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**LANIÈRES DE POIVRONS  
GRILLÉS**  
METRO CHEF  
Réf. : 087394  
grillés, marinés, poivrons rouges et  
jaunes  
la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**CŒUR D'ARTICHAUTS  
DES POUILLES MARINÉS**  
ÉLABORÉ EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 300236  
cœurs d'artichauts cuits, assaisonnés et  
marinés  
la barquette 880g



PRODUIT LIVRÉ



**TARTINABLE D'ARTICHAUT**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 300243  
le pot 500g



Suggestions de présentation.



PRODUIT LIVRÉ



**TOMATES CONFITES**  
METRO CHEF  
Réf. : 057379  
mi-séchées marinées  
la barquette 1,05kg



PRODUIT LIVRÉ



**TOMATES CERISES CONFITES**  
METRO CHEF  
Réf. : 264695  
mi-séchées marinées  
la barquette 1,05kg





**ARTICHAUTS EN QUARTIERS  
SANS HUILE**

ORIGINE ITALIE

PONTI

Réf. : 175355

la barquette 1,2kg

Existe aussi en tomates séchées 1,2 kg ou  
poivrons grillés 1,2kg



**ARTICHAUTS QUARTIERS**

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 268303

le bocal 1700ml



**AUBERGINES GRILLÉES**

METRO CHEF

Réf. : 268316

le bocal 1700ml



**POIVRONS GRILLÉS**

METRO CHEF

Réf. : 268334

le bocal 1700ml



**POIVRONS FARCIS AU THON ET CÂPRES**

GHIOTTO

Réf. : 299605

le bocal 1700ml

Existe aussi en poivrons farcis au fromage



**COURGETTES GRILLÉES**

METRO CHEF

Réf. : 268324

le bocal 1700ml



**TOMATES SÉCHÉES EN LANIÈRES**

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 268305

le bocal 1700ml

Existe aussi en tomates séchées 1700ml



**OLIVES TAGGIASCA  
DÉNOYAUTÉES**

LOMBARDO

Réf. : 248046

le bocal 1kg

# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## LES ENTRÉES

### LE FROMAGE



#### GORGONZOLA A.O.P. 1/8

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 084736

pièce 1,5kg environ  
le kilogramme



#### GORGONZOLA A.O.P.

ORIGINE ITALIE  
L'ANGELO BARUFFALDI  
Réf. : 247365

pointe 1/8  
le kilogramme



#### GORGONZOLA CUILLÈRE 1/2

A.O.P.  
ORIGINE ITALIE  
L'ANGELO BARUFFALDI  
Réf. : 157137

la pièce 6kg environ



#### PARMIGIANO REGGIANO A.O.P.

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 076094

affinage 12 mois  
pièce 1kg environ  
le bloc 1kg



#### PARMIGIANO REGGIANO A.O.P.

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 147668

affinage 24 mois  
pièce 1kg environ  
le kilogramme



#### GRANA PADANO A.O.P.

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 076097

affinage 10 mois minimum  
le bloc 1kg



#### GRANA PADANO A.O.P.

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 247529

affinage 14/16 mois  
la pièce 1kg environ



la marque **METRO**



**PRODUIT LIVRÉ**

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA A.O.P.**  
ORIGINE ITALIE  
LA MAISON DU FROMAGE  
Réf. : 059799  
la pièce 150g




**NOUVEAU !**

**BILLES DE MOZZARELLA I.Q.F.**  
GRANAROLO  
Réf. : 306986  
billes de 5g  
le sachet de 2kg





**PRODUIT LIVRÉ**

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 240591  
le pot 5x100g





**PRODUIT LIVRÉ**

**MOZZARELLA**  
MOZZABELLA  
Réf. : 175859  
la pièce 125g

la marque **METRO**



**PRODUIT LIVRÉ**

**MOZZARELLA ARO**  
Réf. : 239521  
le paquet 10x125g



**NOUVEAU !**

**BURRATA I.Q.F.**  
GRANAROLO  
Réf. : 306890  
le sachet 2x125g




**PRODUIT LIVRÉ**



**TALEGGIO**  
ORIGINE ITALIE  
AMBROSI  
Réf. : 007611  
pièce 2kg environ  
le kilogramme




# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## LES ENTRÉES

### LE CARPACCIO ET TARTARE



PRODUIT LIVRÉ



#### CARPACCIO DE BŒUF

ORIGINE FRANCE  
JEAN ROUTHIAU  
Réf. : 061249

viande bovine  
la boîte de 70gx20 de 70g  
Existe aussi en race angus, limousine ou charolaise



ATOUTPRO

Affinage 45 jours minimum

PRODUIT LIVRÉ

#### BRESAOLA PUNTA D'ANCA

RASPINI  
Réf. : 005577

pièce 1,6kg environ  
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ



#### TARTARE HACHÉ

ORIGINE FRANCE  
viande bovine française  
5% M.G.  
sous atmosphère  
la barquette 180g



### LES PAINS ET GRESSINS



PRODUIT LIVRÉ



#### PAIN BRUSCHETTE

ÉLABORÉ EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 006445

4 tranches

ATOUTPRO

Croûte fine  
Tout type de garniture  
Fraîcheur longue durée



PRODUIT LIVRÉ



#### PAIN BRUSHELLE

ÉLABORÉ EN ITALIE  
MORATO  
Réf. : 004588

6 pièces de 67g



#### MINI BRUSHELLE

ÉLABORÉ EN ITALIE  
MORATO  
Réf. : 040742

12 mini bruschettas  
le sachet 12 mini bruschettas



PRODUIT LIVRÉ



#### GRESSINS SUPER

VITAVIGOR  
Réf. : 113437  
le paquet 350g



# LES PIZZAS



PIZZA  
CASA  
VITO



PIZZA  
VEGETARIANA



PIZZA  
CALZONE

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES  
DU CHEF VITO MORREALE

# LES PIZZAS

## LES FARINES ET BASES

### LES LEVURES



PRODUIT LIVRÉ



**LEVURE FRAÎCHE CUBE 42G**

FALA  
Réf. : 036847  
le lot de 12



PRODUIT LIVRÉ



**LEVURE FRAÎCHE MÉNAGÈRE**

42G  
FALA  
Réf. : 018810  
le lot de 24



PRODUIT LIVRÉ



**LEVURE FRAÎCHE**

L'HIRONDELLE  
Réf. : 247749  
Le lot de 2,5kg  
le pain 500g

### LA BOULE, PINSA ET FOCCACCIA



**ATOUTPRO**

Idéal pour des pizzas de 31 à 40cm

PRODUIT LIVRÉ



**PÂTONS DE PIZZA CRUS**

SCAL  
Réf. : 175988  
le colis de 30 pièces de 350g



PRODUIT LIVRÉ



**BASE PIZZA TOMATÉE**

L'ITALIE DES PIZZAS  
Réf. : 292432  
pré-cuite  
le sachet 5 bases de 300g



**ATOUTPRO**

Réchauffer au four 4 à 5min

PRODUIT LIVRÉ



**FOCCACCIA CLASSIQUE**

ÉLABORÉE EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 071568  
à l'huile d'olive vierge extra  
la pièce 750g



PRODUIT LIVRÉ



**PINSA ROMANA**

ÉLABORÉE EN ITALIE  
DI MARCO  
Réf. : 300273  
la barquette 3 pièces de 230g



**ATOUTPRO**

Prêt à garnir  
Innovant



LA FARINE DUPUIS

LA FARINE CAPUTO



**PRODUIT LIVRÉ**



**FARINE CLASSICA  
SPÉCIALE PIZZA**  
Réf. : 184958  
le sac 25kg



**PRODUIT LIVRÉ**



**FARINE PIZZERIA  
T00**  
CAPUTO  
Réf. : 252440  
le sac 5g  
Existe aussi en farine pizzeria  
T00 W280-300 25kg



**FARINE CLASSICA  
T00**  
CAPUTO  
Réf. : 226006  
le sac 5kg



**FARINE MANITOBA  
ORO T0**  
CAPUTO  
Réf. : 226004  
le sac 5kg



**PRODUIT LIVRÉ**



**FARINE SACCOROSSO T00**  
CAPUTO  
Réf. : 226005  
le sac 5kg  
Existe aussi en farine saccorosso T00 W320 25kg



**PRODUIT LIVRÉ**



**FARINE NUVOLE T00**  
CAPUTO  
Réf. : 269995  
le sac 5kg



**FARINE NUVOLE SUPER T00**  
CAPUTO  
Réf. : 305291  
le sac 5kg

# LES PIZZAS

## LES FARINES ET BASES

### LA FARINE SPADONI



PRODUIT LIVRÉ



**FARINE SPÉCIALE  
PIZZA PZ1**  
MOLINO SPADONI  
Réf. : 200924  
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ



**FARINE SPÉCIALE  
PIZZA PZ2 T00**  
MOLINO SPADONI  
Réf. : 010381  
le sac 5kg

### ATOUTPRO

Durée de levage de  
8 à 10h



PRODUIT LIVRÉ



**FARINE SPÉCIALE  
PIZZA PZ3 T00**  
MOLINO SPADONI  
Réf. : 088748  
le sac 5kg  
Existe aussi en PZ3 T00 W280 25kg



PRODUIT LIVRÉ



**STACCAPIZZA**  
MOLINO SPADONI  
Réf. : 226020  
le kilogramme  
Existe aussi en staccapizza 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**FARINE MANITOBA  
PZ8 T00**  
MOLINO SPADONI  
Réf. : 146311  
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ



**FARINE SPÉCIALE  
PIZZA PZ4 T00**  
MOLINO SPADONI  
Réf. : 155601  
le sac 5kg



# MOLINO SPADONI : UN HÉRITAGE CENTENAIRE



Dans un petit village situé dans la région d'Émilie-Romagne, dans le nord-est de l'Italie, la famille Spadoni fait la fierté de la région depuis plus d'un siècle.



## UNE LONGUE HISTOIRE DE FAMILLE...

L'histoire commence en 1921, lorsque Livio Spadoni a acquis le moulin historique de Coccolia, une bâtisse remontant à 1445. Depuis, les succès se

sont enchaînés pour la famille Spadoni ! En effet, au fil des années, le moulin a su se faire rapidement un nom sur le marché alimentaire grâce à une stratégie avant-gardiste. La clé de leur succès ? Être toujours à l'affût des **nouvelles tendances alimentaires**, les comprendre et proposer des **produits répondant aux attentes actuelles**. Grâce aux choix visionnaires des Spadoni, l'entreprise est aujourd'hui la **référence nationale en matière de farine**, que ce soit pour les particuliers ou les professionnels.

## L'ART DE LA FARINE À PIZZA

Cette quête d'excellence a permis à Molino Spadoni de développer une vaste gamme de produits, chacun conçu pour des usages spécifiques. La farine à pizza en est la preuve ! Forte de plus d'un siècle d'expérience, **la famille Spadoni séduit toute l'Italie avec ses mélanges pour**

**la farine à pizza, fruit d'un savoir-faire ancestral**. Leur spécificité réside dans la diversité et la qualité de leurs farines à pizza, adaptées à divers usages. **L'élément clé pour eux reste la régularité et la stabilité, des qualités très recherchées par les pizzaiolos.**

## UN PARTENARIAT DE QUALITÉ

En 2012, cette excellence a attiré l'attention de METRO, qui a invité Molino Spadoni à une démonstration pour mettre en avant la qualité de leurs farines et le savoir-faire de leurs techniciens pizzaiolos. **L'effet waouh a été immédiat** : clients et collaborateurs METRO étaient conquis. **Ce succès a donné naissance à un partenariat solide et de qualité**, permettant de proposer des farines qui ont tout pour botter les pizzaiolos français.

**METRO**

*Chef*

TOUT COMMENCE AVEC  
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



**1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS**  
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT  
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

L'INCONTOURNABLE

# FARINE METRO Chef

QUAND L'ITALIE NOUS BOTTE !

METRO

Chef

L'Émilie-Romagne... une région aux plaines fertiles, un environnement idéal pour l'agriculture. C'est ici qu'en 1705 la famille Naldoni choisit de s'enraciner en y créant un moulin à farine. Aujourd'hui, sous la direction de la septième génération, le moulin est devenu une référence incontournable pour les professionnels à la recherche de farines d'exception.

Chaque jour, ce ne sont pas moins de 450 tonnes de blé tendre qui sont transformées en farine, faisant le bonheur de tous ceux qui aiment mettre la main à la pâte, en Italie comme à l'international. La recette du succès est simple : des variétés de blé non OGM de haute qualité, provenant principalement d'Italie, à moins de 100km du moulin, et un savoir-faire ancestral made in Italy.

Le résultat ? Une farine d'une qualité exceptionnelle, comme en témoigne le parfum incomparable de la pâte. Sa renommée internationale, le moulin la doit principalement à sa farine à pizza. Quoi de plus naturel pour un moulin aux gènes 100% italiens ? Toujours à la recherche des meilleurs fournisseurs, METRO France a donc logiquement choisi de confier la fabrication de ses farines à pizza à cette famille d'artisans. De cette collaboration est née la farine à pizza METRO Chef, fruit d'un dialogue constant avec les plus grands pizzaiolos italiens. Ce produit incarne parfaitement la promesse de la marque METRO Chef : des produits pensés par des professionnels pour des professionnels. Le résultat d'un savoir-faire ancestral, perpétué avec amour et passion depuis plus de trois siècles dans un lieu chargé d'histoire.

## 2 RECETTES EXCLUSIVES METRO FRANCE :



PRODUIT LIVRÉ



**FARINE POUR PIZZA**

METRO CHEF

Réf. : 211914

utilisation immédiate

le sac 5kg

Recette « immédiate », une farine conçue pour la préparation des pizzas à hydratation moyenne avec un temps de levée rapide.



**FARINE POUR PIZZA**

METRO CHEF

Réf. : 211917

utilisation différée

le sac 5kg

Recette différée, un mélange de blés de très haute qualité permettant d'obtenir une pâte à hydratation très élevée à temps de levée prolongé, donnant une croûte bien alvéolée. Idéale pour préparer la Poolish, une pâte qui repose plusieurs jours avant d'être travaillée.

# LES PIZZAS

## LA CHARCUTERIE

### LE BACON, LARD ET LARDON



PRODUIT LIVRÉ



#### TRANCHES FINES DE POITRINE

ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 149440

fumée au bois de hêtre, fines tranches sans couenne et sans cartilage  
le paquet 800g



PRODUIT LIVRÉ



#### POITRINE FUMÉE

METRO CHEF  
Réf. : 016602

extra maigre sans cartilage, sans couenne  
60 tranches fines environ  
la barquette 2x350g



PRODUIT LIVRÉ



#### BACON

METRO CHEF  
Réf. : 008485

42 tranches environ  
la barquette 2x250g



PRODUIT LIVRÉ



#### LARDONS FUMÉS

METRO CHEF  
Réf. : 239434, Réf. 239437

la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ



#### LARDON FUMÉ

ANDRÉ BAZIN  
Réf. : 169257

étuvé sous atmosphère  
la barquette 1kg

PRODUIT LIVRÉ



#### ALLUMETTES FUMÉES

AU BOIS DE HÊTRE  
METRO CHEF  
Réf. 239431

la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ



#### LARDONS DE VOLAILLE FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE

ORIGINE FRANCE  
ID HALAL

Réf. : 212437

halal  
la barquette 2x500g



PRODUIT LIVRÉ



#### LARDONS DE VEAU FUMÉS

ÉLABORÉS EN U.E.

VLEVY

Réf. : 049133

halal

le sachet 1kg

Existe aussi en lardon de dinde fumé



LE JAMBON CUIT



**DEMI JAMBON CUIT SUPÉRIEUR**  
METRO CHEF  
Réf. : 252417  
découenné,  
dégraissé  
4kg environ  
le kilogramme



**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR**  
ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 152423  
découenné  
et dégraissé  
16 tranches  
la barquette 720g



**JAMBON CUIT GRAN TENERONE**  
CASAMODENA  
Réf. : 291446  
7,9kg environ  
le kilogramme



**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR**  
METRO CHEF  
Réf. : 235105  
découenné,  
dégraissé  
7,5kg environ  
le kilogramme



**la marque METRO**



**PRODUIT LIVRÉ**

**JAMBON DE PARIS**  
ARO  
Réf. : 203382  
20 tranches qualité choix  
la barquette 800g



  
**JAMBON CUIT AUX HERBES**  
ORIGINE ITALIE  
NEGRONI!  
Réf. : 285370  
10 tranches  
la barquette 300g



**JAMBON DE DINDE**  
ORIGINE FRANCE  
ID HALAL  
Réf. : 173398  
halal  
16 tranches  
la barquette 480g



Suggestions de présentation.

# LES PIZZAS

## LA CHARCUTERIE

### LA SAUCISSE



**CHORIZO CULAR FORT  
OU DOUX**  
METRO CHEF  
Réf. : 070219  
pièce 1,5kg environ  
le kilogramme



**CHORIZO PUR PORC**  
LES TRÉFINES  
Réf. : 016470  
tranché  
idéal pour la cuisson  
la barquette 2x500g



**CHORIZO**  
ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 028322  
qualité supérieure aux 4 piments d'Espagne  
72 tranches environ  
la barquette 2x250g



**CHORIZO DE BŒUF PRÉCUIT TRANCHÉ**  
ÉLABORÉ EN U.E.  
ORIENTAL VIANDES  
Réf. : 193759  
halal  
le sachet 1kg



**PEPERONI**  
BERNI  
Réf. : 053509  
tranché  
la barquette 2x500g



**PEPPERONI DE BŒUF EN  
TRANCHE**  
ÉLABORÉ EN U.E.  
VLEVY  
Réf. : 049127  
halal  
la barquette 1kg



**SPIANATA CALABRA  
PICCANTE**  
CASA MODENA  
Réf. : 197799  
38 tranches  
la barquette 250g

#### ATOUTPRO

Affinage de 50 jours  
minimum

#### IDÉALPOUR

Garniture pizza



LA VIANDE CUITE ET SÈCHE



PRODUIT LIVRÉ

**VÉRITABLES MERGUEZ DE BŒUF/MOUTON**  
ÉLABORÉES EN FRANCE

halal  
sous atmosphère  
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ



**MERGUEZ PRÉCUITES BŒUF/MOUTON**  
**ORIGINE FRANCE**

SALAISONS DU MONT BLANC  
Réf. : 298163  
Haute teneur en viande  
le paquet de 1kg



**NOUVEAU !**



**MERGUEZ HALAL PRÉCUITES BŒUF/MOUTON**

SALAISONS DU MONT BLANC  
Réf. : 298063  
halal  
Haute teneur en viande  
le paquet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

**MERGUEZ DE BŒUF TRANCHÉES**  
ÉLABORÉES EN U.E.

VLEVY  
Réf. : 140410  
standard  
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

**MERGUEZ DE BŒUF TRANCHÉES**  
ÉLABORÉES EN U.E.

VLEVY  
Réf. : 123934  
halal  
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

**FILETS DE POULET RÔTI**  
ARO

Réf. : 200287  
sous vide par 8  
le sachet 1kg



**ÉMINCÉ DE FILET DE POULET RÔTI**

Réf. : 217824  
halal  
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**ÉMINCÉS DE FILET DE POULET FUMÉS**  
METRO CHEF

Réf. : 200300  
fumés au bois de hêtre  
la barquette 1kg

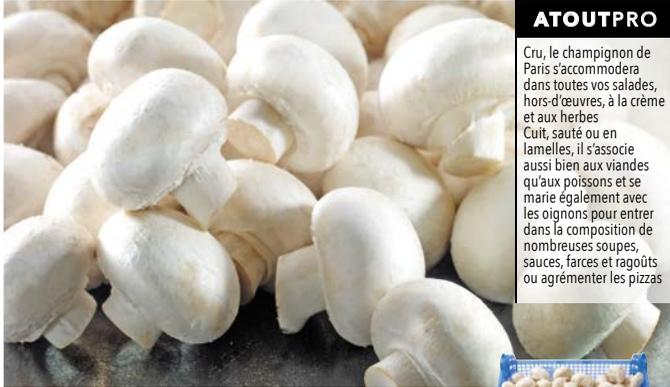


Suggestions de présentation.

# LES PIZZAS

## LES FRUITS ET LÉGUMES

### LES LÉGUMES



#### ATOUTPRO

Cru, le champignon de Paris s'accommodera dans toutes vos salades, hors-d'œuvres, à la crème et aux herbes  
Cuit, sauté ou en lamelles, il s'associe aussi bien aux viandes qu'aux poissons et se marie également avec les oignons pour entrer dans la composition de nombreuses soupes, sauces, farces et ragôts ou agrémenter les pizzas



**CHAMPIGNONS DE PARIS**  
ORIGINE IMPORT  
Réf. : 031566  
Colis 3kg



**POIVRONS MIXTES**  
ORIGINE ESPAGNE  
METRO CHEF  
Réf. 714934, Réf. 082657  
Catégorie 1  
Calibre 80/100  
Colis 3kg



**SALADE ROQUETTE**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 037538  
Colis 1kg



**POMMES DE TERRE EN LAMELLES**  
ORIGINE FRANCE  
Réf. : 263342  
Poche 2,5kg  
Sous vide



**OIGNON CHARCUTIER**  
ORIGINE FRANCE  
Réf. : 761304  
Catégorie 1  
Calibre 7/10  
Filet 8kg



**OIGNON ROUGE ÉMINCÉ**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
Réf. : 205065  
Sachet 5kg





PRODUIT LIVRÉ



**DUO DE POIVRONS ROUGES ET VERTS**  
METRO CHEF  
Réf. : 005211  
en lanières  
le sachet 2,5kg



PRODUIT LIVRÉ



**TRIO DE POIVRONS ROUGES, JAUNES ET VERTS**  
METRO CHEF  
Réf. : 171318  
en cubes  
le sachet 2.5kg



PRODUIT LIVRÉ



**POIVRONS D'ITALIE GRILLÉS**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 237217  
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**POIVRONS TRICOLORES EN LANIÈRES**  
METRO CHEF  
Réf. : 090566  
la boîte 5/1



PRODUIT LIVRÉ



**AUBERGINES D'ITALIE GRILLÉES**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 237220  
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**COURGETTES D'ITALIE GRILLÉES**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 237222  
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**OIGNONS ÉMINCÉS**  
METRO CHEF  
Réf. : 047883  
le sachet 2,5kg  
Existe aussi en dés



Suggestions de présentation.

# LES PIZZAS

## LES FRUITS ET LÉGUMES

### LES LÉGUMES



#### CŒURS D'ARTICHAUTS ÉMINCÉS

METRO CHEF  
Réf. : 190924  
la boîte 3/1



#### CŒURS D'ARTICHAUTS EN QUARTIERS

METRO CHEF  
Réf. : 190925  
la boîte 3/1  
Existe aussi en cœurs d'artichauts boîte 4/4



### LES FRUITS



#### OLIVES NOIRES CONFITES EN RONDELLES

METRO CHEF  
Réf. : 233136  
la boîte A10  
Existe aussi en olives vertes en rondelles boîte A10



#### OLIVES NOIRES CONFITES DÉNOYAUTÉES

METRO CHEF  
Réf. : 233121  
Le calibre 30/33  
la boîte 5/1  
Existe aussi en olives vertes dénoyautées  
calibre 30/33 boîte 5/1



#### OLIVES NOIRES ENTIÈRES

METRO CHEF  
Réf. : 233124  
Le calibre 34/36  
la boîte 5/1



#### OLIVES NOIRES CONFITES DÉNOYAUTÉES

METRO CHEF  
Réf. : 233143  
Le calibre 30/33  
la boîte 4/4  
Existe aussi en olives vertes dénoyautées calibre 30/33 boîte 4/4



#### ANANAS TROPICAL GOLD 52

TRANCHES  
DOLE  
Réf. : 193777  
la boîte A10  
Existe aussi en boîte A10



LE FROMAGE ET LA CRÈME

LA MOZZARELLA



**PRODUIT LIVRÉ**

**ACHETEZ PLUS PAYER MOINS**



**MOZZARELLA RÂPÉE**  
CANTADORA  
Réf. : 071252  
45% M.G. sur extrait sec  
le kilogramme



**PRODUIT LIVRÉ**



**MOZZARELLA RÂPÉE**  
BIANCALATTE  
Réf. : 243145  
le sachet 2,5kg



**PRODUIT LIVRÉ**



**MOZZARELLA RÂPÉE**  
METRO CHEF  
Réf. : 013369  
45% M.G. sur extrait sec  
le sachet 2,5kg



**PRODUIT LIVRÉ**



**MOZZARELLA RÂPÉE**  
MAESTRELLA  
Réf. : 253276  
45% M.G. sur extrait sec  
le sachet 2,5 kg



**PRODUIT LIVRÉ**



**MOZZARELLA RÂPÉE**  
METRO CHEF  
Réf. : 298033  
40% M.G. sur extrait sec  
le sachet 2,5kg



**MOZZARELLA RÂPÉE FIOR DI LATTE**  
ORIGINE ITALIE  
BONTA DI LILLI  
Réf. : 226055  
la barquette 2,5kg



# LES PIZZAS

## LE FROMAGE ET LA CRÈME

### LA MOZZARELLA



**MOZZA FIOR DI LATTE NAPOLI**

Réf. : 288205

le sachet 2,5kg



**MÉLANGE MOZZARELLA 60%, EMMENTAL RÂPÉ 40%**

METRO CHEF

Réf. : 239750

le sachet 2,5kg



**MOZZARELLA**

METRO CHEF

Réf. : 297998

en cossettes 41% M.G.

le sachet 2,5kg



**MOZZARELLA EN COSSETTES**

CANTADORA

Réf. : 175097

45% M.G. sur extrait sec

le sachet de 2,5kg



**MOZZARELLA GROS BRINS PERFETTA**

GALBANI

Réf. : 150223

45% M.G. sur extrait sec

la barquette



**MOZZARELLA RÂPÉE OPTIMA**

GALBANI

Réf. : 247490

45% M.G. sur extrait sec

la barquette 2kg





PRODUIT LIVRÉ



**MOZZARELLA**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 004602  
le pain 1kg



**MOZZARELLA PAIN FIOR DI LATTE**  
ORIGINE ITALIE  
BONTA DI LILLI  
Réf. : 243527  
la pièce 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**MOZZARELLA PAIN**  
ORIGINE ITALIE  
BIANCALATTE  
Réf. : 243143  
la pièce 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**MOZZARELLA BILLES**  
TOSCANELLA  
Réf. : 212576  
200x5g  
la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**BILLES DE MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 239523  
au lait de bufflonne  
fromage à pâte filée en saumure  
le pot 500g



PRODUIT LIVRÉ



**TRANCHES DE MOZZARELLA**  
Réf. : 262694  
I.Q.F. 13g  
la boîte 500g



# LES PIZZAS

## LE FROMAGE ET LA CRÈME

### LA SCARMOZA



**SCAMORZA FUMÉE**  
AMBROSI  
Réf. : 014992  
la pièce 300g

### LA STRACCIATELLA



**STRACCIATELLA**  
ORIGINE ITALIE  
GIOIELLA  
Réf. : 274674  
le pot 1kg

### LE PROVOLONE



**PROVOLONE FUMÉ**  
ORIGINE ITALIE  
AMBROSI  
Réf. : 141896  
la pièce 1kg

### LE BLEU/ROQUEFORT



**GORGONZOLA EN CUBES**  
A.O.P.  
ORIGINE ITALIE  
L'ANGELO  
Réf. : 085692  
la barquette 500g



**CRÈME DE GORGONZOLA**  
TOSCANELLA  
Réf. : 271776  
le pot de 500g



**MINI-CUBES DE ROQUEFORT**  
A.O.P.  
METRO CHEF  
Réf. : 024801  
la barquette 500g



**CUBES DE BLEU**  
LIGUEIL  
Réf. : 163648  
I.Q.F. 14mm  
la boîte 750g



### L'EMMENTAL



**EMMENTAL FRANÇAIS RÂPÉ**  
METRO CHEF  
Réf. : 252071  
le sachet 1kg



LE CHÈVRE



la marque  
**METRO**



**PRODUIT LIVRÉ**



**BÛCHETTE MÉLANGE**

ARO  
Réf. : 304708  
lait de chèvre et lait de vache  
la pièce 175g



**PRODUIT LIVRÉ**



**BÛCHE DE CHÈVRE**

METRO CHEF  
Réf. : 085442  
sous coque  
la bûche 1kg



**PRODUIT LIVRÉ**



**BÛCHE DE CHÈVRE**

SOIGNON  
Réf. : 248734  
la bûche 1kg



**PRODUIT LIVRÉ**



**BÛCHE DE CHÈVRE**

SOIGNON  
Réf. : 236227  
la pièce 200g  
existe aussi en 300g



**PRODUIT LIVRÉ**

**ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS**



**BÛCHE DE CHÈVRE**

METRO CHEF  
Réf. : 304707  
la pièce 180g



**ATOUTPRO**

Coût portion maîtrisé  
Tranches fines  
et régulières

**PRODUIT LIVRÉ**

**ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS**



**TRANCHES DE FROMAGE DE CHÈVRE AFFINÉ**

SOIGNON  
Réf. : 120376  
tranche 7g  
diamètre 42mm  
la boîte 500g



Suggestions de présentation.

# LES PIZZAS

## LE FROMAGE ET LA CRÈME

### LA RACLETTE ET LE REBLOCHON



PRODUIT LIVRÉ



#### RACLETTE EN TRANCHES

METRO CHEF

Réf. : 285635

30 tranches

la barquette 2x460g



NOUVEAU !



#### TRANCHES DE RACLETTE I.Q.F.

LIGUEIL

Réf. : 307041

tranches de 15g

la boîte de 500g



PRODUIT LIVRÉ



#### REBLOCHON DE SAVOIE A.O.P.

METRO CHEF

Réf. : 287243

450g environ



PRODUIT LIVRÉ



#### TRANCHES DE REBLOCHON A.O.P.

Réf. : 292528

I.Q.F.

la barquette 1kg



### LA CRÈME



PRODUIT LIVRÉ



#### CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

FLORY

Réf. : 297072

30% M.G.

le seau 5l

PRODUIT LIVRÉ



#### CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE LÉGÈRE SPÉCIALE CUISSON ET PIZZA

FLORY

Réf. : 139766

6% M.G.

le seau



PRODUIT LIVRÉ



#### CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

METRO CHEF

Réf. : 054281

30% M.G.

le seau 3l



## LES HUILES ET ASSAISONNEMENTS

### LES SAUCES PIMENTÉES



**ITALIAN HOT SAUCE**  
FIRELLI  
Réf. : 296022



PRODUIT  
LIVRÉ



**SAUCE PIMENTÉE POUR PIZZA**

COLONA  
Réf. : 162116  
en dosettes de 4ml

la dosette  
Existe aussi en sauce pimentée pour pizza  
dosettes (1000x3ml)



la marque  
**METRO**

PRODUIT  
LIVRÉ



**SAUCE PIMENTÉE**

RIOBA  
Réf. : 175358  
la boîte distributrice de 200 bûchettes

### LES SAUCES TOMATE



PRODUIT  
LIVRÉ



**TOMATES PELÉES CONCASSÉES**

METRO CHEF  
Réf. : 154068  
la boîte 5/1



**IDÉAL POUR**

Plus liquide qu'une purée, la polpa est idéale pour les pizzas et les plats au four ou à mijoter.

PRODUIT  
LIVRÉ



**POLPA TOMATES CONCASSÉES FINES**

MUTTI  
Réf. : 187863  
la poche 5kg



PRODUIT  
LIVRÉ



**TOMATES CONCASSÉES EN PULPES FINES**

MUTTI  
Réf. : 241862  
la boîte 5/1



PRODUIT  
LIVRÉ



**PULPE DENSE DE TOMATES**

CIRIO  
Réf. : 019595  
la poche 5kg

# LES PIZZAS

## LES HUILES ET ASSAISONNEMENTS

### LES SAUCES TOMATE



PRODUIT LIVRÉ



**SAUCE PIZZA**  
METRO CHEF  
Réf. : 154062  
la boîte 5/1



PRODUIT LIVRÉ



**TOMATES ENTIÈRES PELÉES**  
MUTTI  
Réf. : 241975  
la boîte 5/1



PRODUIT LIVRÉ



**SAUCE TOMATE AROMATISÉE POUR PIZZA**  
MUTTI  
Réf. : 241861  
la boîte 5/1



PRODUIT LIVRÉ



**SAUCE PIZZA AROMATISÉE**  
MUTTI  
Réf. : 192246  
la poche 5kg



PRODUIT LIVRÉ



**GARNITURE POUR PIZZA ASSAISONNÉE**  
CIRIO  
Réf. : 241832  
la boîte 5/1



PRODUIT LIVRÉ



**SAUCE TOMATE CUISINÉE POUR PIZZA**  
CIRIO  
Réf. : 163884  
la boîte 5/1



PRODUIT LIVRÉ



**SAUCE PIZZA**  
CIRIO  
Réf. : 243903  
le carton 2x5,5kg



## LES PRODUITS DE LA MER

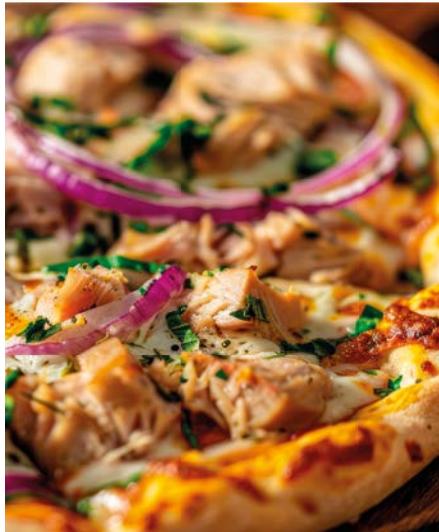
### LE THON



PRODUIT LIVRÉ



**MORCEAUX DE THON LISTAO AU NATUREL**  
KERADENNEC  
Réf. : 077864  
la boîte 3/1



PRODUIT LIVRÉ



**THON ALBACORE ENTIER AU NATUREL**  
METRO CHEF  
Réf. : 205940  
la boîte 4/4



PRODUIT LIVRÉ



**MORCEAUX DE THON LISTAO AU NATUREL**  
KERADENNEC  
Réf. : 059499  
la boîte 4/4



PRODUIT LIVRÉ



**MORCEAUX DE THON ALBACORE AU NATUREL**  
METRO CHEF  
Réf. : 185621  
la poche 600g



### LE SAUMON FUMÉ

VISUEL EN ATTENTE

PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS



**CHUTES DE SAUMON FUMÉ**  
ORIGINE PAYS-BAS  
Réf. : 292605  
Salmo salar  
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**CHUTES DE SAUMON SAUVAGE**  
Réf. : 300226  
le sachet 500g



Suggestions de présentation.

# LES PIZZAS

## LES PRODUITS DE LA MER

### LES FRUITS DE MER

#### INFOSPRO

Composition :  
35% de crevettes  
décortiquées cuites  
35% de moules cuites  
20% d'anneaux et/ou  
tentacules d'encornet  
10% d'encornet géant



PRODUIT LIVRÉ



#### COCKTAIL DE 4 FRUITS DE MER

METRO CHEF

Réf. : 008208

décortiqués, cuits  
le pot 900g



### LES ANCHOIS



PRODUIT LIVRÉ



#### FILETS D'ANCHOIS SALÉS

METRO CHEF

Réf. : 038552

allongés à l'huile de tournesol  
le seu 800g



PRODUIT LIVRÉ



#### FILETS D'ANCHOIS SALÉS

METRO CHEF

Réf. : 058019

allongés  
à l'huile végétale 4/4  
la boîte 900g



PRODUIT LIVRÉ



#### FILETS D'ANCHOIS SALÉS ALLONGÉS À L'HUILE

MICÉLI

Réf. : 011854

la boîte 4/4



PRODUIT LIVRÉ



#### FILETS D'ANCHOIS MARINÉS

METRO CHEF

Réf. : 028041

le seu 1kg



LES VIANDES

LE BŒUF



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE

PRODUIT LIVRÉ



**HACHÉ VRAC 15% DE M.G.**  
ORIGINE FRANCE  
viande bovine  
sous atmosphère  
la barquette de 1,5kg



PRODUIT LIVRÉ



**ÉGRÉNÉ AU BŒUF CUIT**  
ORIGINE FRANCE  
SOCOPA  
Réf. : 046581  
viande bovine  
le sachet 1kg  
*Existe également en halal*



LA VOLAILLE ET LE CANARD



PRODUIT LIVRÉ



**MAGRET DE CANARD FUMÉ, TRANCHÉ**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 058287  
le sachet 250g

INFOSPRO

Fumage au bois de hêtre  
50 tranches minimum



PRODUIT LIVRÉ



**ÉMINCÉS DE FILET DE POULET RÔTI**  
ÉLABORÉS EN FRANCE À PARTIR DE VIANDE HORS U.E  
MOY PARK  
Réf. : 161487  
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**LAMELLES DE KEBAB POULET**  
ÉLABORÉES EN U.E. À PARTIR DE VIANDE ORIGINE FRANCE  
DOSTLAR  
Réf. : 172218  
halal  
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 238018  
30% de morceaux de foie gras  
la barquette 1kg



Suggestions de présentation.

# LES PLATS



LINGUINE  
DI  
PISTACCHIO  
E GAMBERI



PARMIGIANA



ORADA  
DI  
PISTACCHIO

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES  
DU CHEF VITO MORREALE

# LES PLATS

## LES PÂTES ET RIZ

### LES PÂTES SÈCHES



PRODUIT LIVRÉ



**LINGUINE**  
METRO CHEF  
Réf. : 159627

le sac 5kg  
Existe aussi en fusilli 5kg ou spaghetti 5kg



PRODUIT LIVRÉ



**PENNE RIGATE**  
METRO CHEF  
Réf. : 159630

le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ



**TAGLIATELLES AUX ŒUFS**  
METRO CHEF  
Réf. : 050270

le carton 3kg



PRODUIT LIVRÉ



**GNOCCHI**  
METRO CHEF  
Réf. : 300287

le sachet 1kg



### ATOUPRO

Facile à manipuler  
Fermes et moelleuses,  
idéales pour réaliser un  
plat de lasagne pour 8  
personnes en 15min de  
cuisson

PRODUIT LIVRÉ



**PLAQUES À LASAGNE FRAÎCHES**  
ÉLABORÉES EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 238052

la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**LASAGNES À LA BOLOGNAISE**  
ÉLABORÉES EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 012419

la barquette 3kg



### ATOUPRO

Cuisson rapide : 3 à 4  
minutes

### INFOSPRO

Fabriquée avec de la  
semoule supérieure.  
Œufs de poules élevées  
au sol.

PRODUIT LIVRÉ



**GIRASOLES FRAÎCHES À LA RICOTTA ET AUX CÈPES**  
ÉLABORÉES EN ITALIE

METRO CHEF  
Réf. : 160764

8 portions  
la barquette 1kg



# LES PLATS

## LES PÂTES ET RIZ

### LES PÂTES SÈCHES



 **PRODUIT LIVRÉ**



**LINGUINE**  
DE CECCO  
Réf. : 064293  
le sac 3kg



 **PRODUIT LIVRÉ**



**GNOCCHI CLASSICO**  
Réf. : 286806  
la barquette 1kg



 **PRODUIT LIVRÉ**



**PENNE RIGATE**  
DE CECCO  
Réf. : 241952  
le sachet 3kg



 **PRODUIT LIVRÉ**



**GNOCCHI DI PATATE**  
DE CECCO  
Réf. : 060986  
la boîte 500g



 **PRODUIT LIVRÉ**



**SPAGHETTI**  
BARILLA  
Réf. : 241903  
le sac 5kg



 **PRODUIT LIVRÉ**



**PENNE RIGATE**  
BARILLA  
Réf. : 241901  
le sac 5kg  
*Existe aussi sur Barilla spaghetti n°5 5kg*



 **PRODUIT LIVRÉ**



**LINGUINE**  
BARILLA  
Réf. : 107854  
le sac 5kg



INTERVIEW  
FOURNISSEUR :  
BARILLA

# LES PLATS

## LES PÂTES ET RIZ

### LES PÂTES FRAÎCHES



#### INFOSPRO

Fabriquées avec des œufs de poules élevées en plein air, sans conservateurs, arômes artificiels et graisses hydrogénées.



#### PLAQUES À LASAGNES

ÉLABORÉES EN ITALIE  
ANTICA PASTERIA

Réf. : 006946

aux œufs frais  
la barquette 500g



#### MALFATTI RICOTTA ÉPINARDS

ÉLABORÉES EN FRANCE  
MOLINO AZZURRO

Réf. : 297584

la barquette 1kg



#### MEZZELUNE BURRATA TRUFFE

ÉLABORÉES EN ITALIE  
BREMA

Réf. : 286821

la barquette 500g



#### TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX ŒUFS

ÉLABORÉES EN FRANCE  
ROYANS

Réf. : 011557

le sachet 1kg



#### TAGLIATELLES AUX ŒUFS

ÉLABORÉES EN ITALIE

Réf. : 286811

la barquette 1kg



#### LINGUINE AUX ŒUFS

ÉLABORÉES EN ITALIE

Réf. : 286820

la barquette 1kg



# LES PLATS

## LE RIZ



**RIZ ARBORIO**

Réf. : 307656

Riz Arborio  
sous vide 5x1kg



**RIZ CARNAROLI**

CURTIRISO

Réf. : 184206  
le sac 5kg



## NOUVEAUX SERVICES D'AIDE AU RECRUTEMENT

**Jobfirst**

RECRUTEZ VOS CDI OU CDD  
EN QUELQUES MINUTES

**-10%** pour les clients  
METRO<sup>(1)</sup>

Scannez ci-contre pour en profiter



RENFORCEZ  
VOS ÉQUIPES EN UN  
CLAQUEMENT DE DOIGTS !

**3 PREMIÈRES HEURES  
de mission OFFERTES<sup>(2)</sup>**

Scannez ci-contre pour en profiter



TROUVEZ DU RENFORT  
SANS LE CHERCHER !

**2 PREMIÈRES HEURES  
de mission OFFERTES<sup>(2)</sup>**

Scannez ci-contre pour en profiter



**OFFRES  
SPÉCIALES  
METRO**

(1) Offre valable dans les halles participantes à l'opération. Voir conditions sur <https://jobfirst/metro>  
(2) Applicable à toute nouvelle inscription pour une mission de 20h minimum.

# LES RIZ

RÉPUTÉS POUR LEURS PÂTES, LES ITALIENS EXCELLENT ÉGALEMENT DANS L'ART DE CULTIVER DES RIZ ESSENTIELS AUX SPÉCIALITÉS MADE IN ITALY.



## CARNAROLI :

**Le roi des riz pour le risotto.** Pour un risotto réussi, rien ne vaut les riz de la famille des Japonica, particulièrement la variété Carnaroli. Grâce à ses longs grains riches en amidon, elle est parfaite pour obtenir cette texture crémeuse et onctueuse tant recherchée.

## LE RIZ COMPLET

Non blanchis, les riz complets conservent leur enveloppe naturelle, ce qui les rend **riches en nutriments, vitamines et minéraux**. Ils se distinguent par leur couleur intense et leur texture « al dente ». L'accompagnement parfait pour une alimentation équilibrée et saine.

## QUEL RIZ POUR LES ARANCINI ?

Pour préparer la recette iconique du sud de l'Italie, il faut un riz à la hauteur. Avec sa capacité d'absorption optimale et son apport en amidon, le **riz spécial arancini assure une texture croquante à l'extérieur et fondante à l'intérieur.**



PRODUIT LIVRÉ



**RIZ NOIR**  
RISO GALLO  
Réf. : 222663  
le kilogramme



**RIZ SPÉCIAL ARANCINI**  
RISO GALLO  
Réf. : 306801  
le paquet 850g



**BASE RISOTTO NATURE**  
RISO GALLO  
Réf. : 306466  
le sachet 1kg  
Existe aussi en risotto aux cèpes 1kg  
et en risotto à la milanaise 1kg



**RIZ CARNAROLI GRANDE RÉSERVE**  
RISO GALLO  
Réf. : 085874  
le paquet 1kg

PRODUIT LIVRÉ



**VALISETTE ARBORIO**  
RISO GALLO  
Réf. : 199846  
la boîte 6x1kg

# RISO GALLO : L'ART DU RIZ ITALIEN DEPUIS 1856



Dans le nord de l'Italie, entre Milan et Turin,  
une famille cultive l'art du riz avec passion depuis plus de 160 ans.



Tout commence en 1856, lorsque Giovanni Battista Preve fonde Riso Gallo. Sans le savoir, il crée une entreprise qui deviendra une fierté régionale et une véritable référence du riz italien. **Nourries par des terres riches et fertiles, les rizières de la Vallée du Pô ont tout pour offrir un riz d'exception.** C'est pourquoi la marque a choisi l'emblème du coq. Pourquoi cet animal ? Au XIX<sup>e</sup> siècle, pour différencier les riz de bonne qualité, les sacs de riz se distinguaient par des animaux, et le coq symbolisait une qualité meilleure.

Au fil des années, les descendants de Giovanni Battista Preve ont su perpétuer fièrement l'emblème de la marque à travers six générations, et ce, pendant plus d'un siècle et demi. Mais l'histoire de Riso Gallo ne se limite pas à son passé glorieux. **Depuis 2019, l'entreprise s'est engagée sur un nouveau chemin : proposer une offre de riz 100% italien, 100% durable, et cultivé dans le respect des traditions locales.** Forte de ses convictions, elle a été la première à proposer des riz à risotto

issus d'une **agriculture durable**, une révolution dans le secteur. L'engagement de Riso Gallo ne s'arrête pas aux champs. Dans ses deux usines, l'abrasion des grains est encore réalisée à la pierre, conservant un savoir-faire ancestral. Pour réduire son empreinte écologique, **l'entreprise utilise exclusivement des énergies renouvelables** et veille à ce que chaque résidu de production trouve une seconde vie. Quant à l'emballage, il répond strictement aux **normes de recyclabilité**. Vous l'aurez compris, Riso Gallo garantit une **démarche durable**, des champs à l'assiette.

Partageant une vision commune, une collaboration entre METRO et Riso Gallo s'est donc imposée comme une évidence. Au vu de son savoir-faire unique et de la qualité de ses produits, **Riso Gallo était tout simplement le meilleur partenaire possible, vous l'aurez comp'riz !**

# LES PLATS

## LES FROMAGES

### LE BOL



PRODUIT LIVRÉ



**RICOTTA**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 039218  
le pot 1,5kg



### LA MEULE



#### PARMIGIANO REGGIANO

ORIGINE ITALIE  
AMBROSI  
Réf. : 247553  
Affinage 22 à 24 mois  
le kilogramme 1/2 meule

### LE COPEAU



PRODUIT LIVRÉ



**FROMAGE À PÂTE DURE  
COPEAUX**  
SOSTER  
Réf. : 226052  
affinage 12 mois  
la barquette 500g



#### PECORINO TOSCANO A.O.P.

ORIGINE ITALIE  
IL FORTETO  
Réf. : 247484  
affinage 8 mois  
la pièce 2kg



PRODUIT LIVRÉ



**PARMIGIANO  
REGGIANO  
EN COPEAUX A.O.P.**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 174402  
la barquette 500g



PRODUIT LIVRÉ



**GRANA PADANO  
EN COPEAUX A.O.P.**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 174407  
la barquette 500g



#### MOLITERNO TRUFFÉ MEULE

ORIGINE ITALIE  
CENTRAL  
Réf. : 241086  
5,4kg environ



LE RAPÉ



PRODUIT LIVRÉ



**PARMIGIANO REGGIANO RÂPÉ A.O.P.**  
 ORIGINE ITALIE  
 METRO CHEF  
 Réf. : 165594  
 le sachet 500g



PRODUIT LIVRÉ



**GRANA PADANO RÂPÉ A.O.P.**  
 ORIGINE ITALIE  
 METRO CHEF  
 Réf. : 303539  
 le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**RÂPÉ FRAIS ITALIEN FORMI**  
 Réf. : 050285  
 le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ



**PARMIGIANO REGGIANO RÂPÉ A.O.P.**  
 ORIGINE ITALIE  
 GRAN DUCA  
 Réf. : 231363  
 le sachet 1kg



**PECORINO ROMANO RÂPÉ A.O.P.**  
 ORIGINE ITALIE  
 AMBROSI  
 Réf. : 171490  
 le sachet 500g



# LES PLATS

## LES PRODUITS DE LA MER

LA MARÉE EXTRA FRAIS



### FILET DE SAUMON

ÉLEVÉ EN NORVÈGE

Réf. : 709484

Calibre 1,5/1,9kg

Sous vide

Existe aussi en calibres 0,9/1,3kg, 1,2/1,6kg 1,9/2,3kg 2,2/2,6kg ou 2,6+kg



### PALOURDE GROSSE

PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 011749

Grosse 45/50mm

Bourriche x3kg

Existe aussi en élevage ou calibres moyenne et très grosse



### POULPE DE ROCHE

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 008125

Calibre 2/+kg



### NOIX DE SAINT-JACQUES CORAILLÉE

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 083895

Barquette 2kg



### CREVETTE ROSE CUITE

ÉLEVÉE EN ÉQUATEUR

Réf. : 037342

Calibre 30/50

Sous atmosphère modifiée

Barquette 2kg

Existe aussi en calibres 20/30, 30/40, 40/60, 60/80 ou 80/100



### ENCORNET

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE-NORD-EST

Réf. : 035642

Calibre 2/300g

Colis x3kg



LES NOIX DE SAINT-JACQUES



PRODUIT LIVRÉ



**NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL MSC**

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE SUD-OUEST ORIGINE ARGENTINE

Réf. : 262039

Zygochlamys patagonica  
calibre 120/150  
le sachet 1kg



**NOUVEAU !**

PRODUIT LIVRÉ



**NOIX DE SAINT JACQUES AVEC CORAIL**

ÉLEVÉES AU PEROU

METRO CHEF

Réf. : 306133

Argopecten purpuratus  
calibre 20/40  
le sachet 1kg



LES COCKTAILS DE FRUIT DE MER

PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

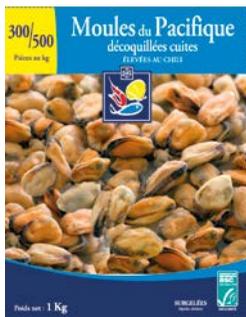
**COCKTAIL DE FRUITS DE MER ET NOIX DE SAINT-JACQUES**  
METRO CHEF  
Réf. : 297969  
le sachet 1kg

PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

**COCKTAIL DE FRUITS DE MER**  
METRO CHEF  
Réf. : 297993  
le sachet 1kg

LES MOULES



**MOULES DÉCOQUILLÉES CUITES ASC**

ÉLEVÉES AU CHILI

Réf. : 305081

Mytilus chilensis  
calibre 300/500 pièces par kg  
le sachet 1kg



LES ENCORNETS, POULPES ET CALAMARS

PRODUIT LIVRÉ

**ANNEAUX D'ENCORNETS BLANCHIS**  
PÊCHÉS EN ATLANTIQUE SUD-OUEST  
Réf. : 011066  
Illex argentinus  
calibre 100/150 pièces par kg  
le sachet 1kg

Suggestions de présentation.

# LES PLATS

## LES PRODUITS DE LA MER

LES ENCORNETS, POULPES ET CALAMARS



PRODUIT LIVRÉ

**POULPE ENTIER CRU NETTOYÉ**  
PÊCHÉ EN OcéAN ATLANTIQUE CENTRE-EST  
Réf. : 253132  
Octopus vulgaris  
la pièce entre 1,5 et 3kg



PRODUIT LIVRÉ

**TENTACULES DE POULPE CUITES**  
Réf. : 296249  
Octopus vulgaris  
calibre 70/100g  
la barquette 1kg



**NOUVEAU !**

PRODUIT LIVRÉ

**BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE**  
METRO CHEF  
Réf. : 305817  
Dosidicus gigas  
le sachet 2kg



**TÊTES ET PATTES DE CALMAR BLANCHIES 60+**  
PÊCHÉ EN PACIFIQUE NORD-OUEST  
Réf. : 291266  
Loligo chinensis  
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

**TUBES D'ENCORNET AVEC EAU AJOUTÉE**  
PÊCHÉS EN ATLANTIQUE SUD-OUEST  
Réf. : 033990  
Illex argentinus  
calibre 8/12 pièces au kg  
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

**TRONÇONS DE TENTACULES D'ENCORNETS GÉANTS CUITS**  
PÊCHÉS EN OcéAN PACIFIQUE  
Réf. : 211233  
Dosidicus gigas  
le sachet



## LES CREVETTES




**GAMBAS "BLACK TIGER"**  
ÉLEVAGE ENTIÈRES CRUES  
ÉLEVÉES AU VIETNAM, INDONÉSIE, BANGLADESH OU INDE  
METRO CHEF  
Réf. : 052460  
Penaeus monodon  
calibre 16/20 pièces par kg  
la boîte 1kg




**QUEUES DE CREVETTES CRUES  
DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES**  
ÉLEVÉES EN INDE  
METRO CHEF  
Réf. : 256781  
Litopenaeus vannamei  
16/20 pièces par livre  
le sachet 1kg




**QUEUES DE CREVETTES CUITES,  
DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES  
COCKTAIL**  
ÉLEVÉES EN INDE  
METRO CHEF  
Réf. : 256789  
Litopenaeus vannamei  
calibre 31/40 pièces par livre  
le sachet 1kg




**QUEUES DE CREVETTES CUITES  
DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES**  
ÉLEVÉES EN INDE  
METRO CHEF  
Réf. : 257545  
Litopenaeus vannamei  
calibre 61/80 pièces par livre  
le sachet 1kg



**CREVETTES TROPICALES GROSSES**

METRO CHEF  
Réf. : 016340  
décortiquées, cuites  
calibre 90/150  
le pot 900g



**CREVETTES TROPICALES MOYENNES**

METRO CHEF  
Réf. : 016329  
décortiquées et cuites en saumure  
calibre 100/200  
le pot 900g



# LES PLATS

## LES PRODUITS DE LA MER

### LE SAUMON ET LA TRUITE FUMÉS



**FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ**  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE  
ARO  
Réf. : 236445  
la plaque 600g à 900g  
Existe aussi sous la référence 30505



**SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ CALBRÉ**  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 056869  
16 tranches de 30g environ  
salé au sel sec  
fumé au bois de hêtre  
garanti jamais congelé  
la plaque 480g  
Existe aussi sous la référence 308421

**ATOUTPRO**  
Tranches avec un calibre  
identique  
Idéal présentation  
assiette



**INFOSPRO**  
Idéal pour préparation  
de sandwiches  
Parfait en aide culinaire



**TRANCHETTES DE SAUMON  
ATLANTIQUE FUMÉ**  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN  
FRANCE  
Réf. : 055422  
salé au sel sec  
fumé au bois de hêtre  
la plaque 500g



**CHUTES DE SAUMON FUMÉ À CUIRE**  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE  
Réf. : 011710  
le sachet 500g



**TRUITE FUMÉE**  
ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE EN AQUITAINE  
MOULIN DE CAOULEY  
Réf. : 055691  
10 tranches minimum  
fumée au bois de hêtre  
la plaque 400g



**LARDONS DE SAUMON FUMÉ**  
ÉLEVÉ EN ATLANTIQUE, TRANSFORMÉ EN FRANCE  
MAISON DELPIERRE  
Réf. : 057089  
fumé au bois de hêtre  
le sachet 500g

**ATOUTPRO**  
Idéal pour verrines,  
préparations froides et  
chaudes



## LES VIANDES

### LE BŒUF



#### ENTRECÔTE 4KG+ ORIGINE FRANCE

viande bovine  
semi parée  
sous vide  
le kilogramme



#### DEMI ENTRECÔTE DE RACE CHAROLAISE

viande bovine  
semi parée  
sous vide  
le kilogramme



### LE VEAU



#### NOIX DE VEAU BLANCHE PRÊT À DÉCOUPER

ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE  
sous vide  
le kilogramme



#### ESCALOPE DE VEAU APLATI

ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE  
sous vide  
le kilogramme



#### SAUTÉ DE VEAU CUBÉ SANS OS (ÉPAULE/BAS CARRÉ)

ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE  
sous vide  
le kilogramme



Suggestions de présentation.

### LE POULET



PRODUIT LIVRÉ



#### FILET DE POULET

ORIGINE FRANCE

blanc  
standard ou halal  
sous atmosphère  
la barquette 2,5kg  
*Existe aussi en barquette de 5kg origine union européenne*



### LE CANARD



PRODUIT LIVRÉ

#### MAGRET DE CANARD

ORIGINE FRANCE

I.G.P. Sud-Ouest  
sous vide  
le kilogramme



### LA DINDE



PRODUIT LIVRÉ



#### CUISSE DE POULET

ORIGINE FRANCE

HALAL  
standard ou halal  
blanc avec dos  
le carton 10kg



#### ESCALOPE DE DINDE PANÉE "À LA MILANAISE"

ÉLABORÉE EN FRANCE

halal  
barquette sous atmosphère



LE PRÊT À CUISINER

**NOUVEAU !**



**EGRÉNÉ PUR BŒUF**  
 ORIGINE U.E.ÉLABORÉ EN FRANCE  
 METRO CHEF  
 Réf. : 307622  
 Viande bovine  
 20% M.G.  
 le sachet 1kg



**NOUVEAU !**



**EGRÉNÉ AU BŒUF**  
 ORIGINE U.E.ÉLABORÉ EN FRANCE  
 METRO CHEF  
 Réf. : 307679  
 Préparation de viande bovine hachée et de protéines végétales  
 20% M.G.  
 le sachet 1 kg



**PRODUIT LIVRÉ**



**EGRÉNÉ AU BŒUF**  
 CHARAL RESTAURATION  
 Réf. : 244381  
 15% M.G.  
 préparation à 70% de viande bovine hachée  
 avec des protéines végétales de pois  
 le sachet 1kg



**NOUVEAU !**



**EGRÉNÉ PUR BŒUF**  
 ORIGINE FRANCE  
 METRO CHEF  
 Réf. : 307661  
 Viande bovine  
 20% M.G.  
 le sachet 1 kg



**O'STUTE**  
**OSSO BUCCO DE VEAU**  
 ORIGINE U.E.  
 O'GUSTE  
 Réf. : 051931  
 pièce 160/200g  
 le sachet 1kg



**NOUVEAU !**



**ESCALOPE DE VEAU MILANAISE**  
 ÉLABORÉE EN FRANCE  
 TENDRIADE  
 Réf. : 307730  
 la boîte 1,140kg (6x190g)



Suggestions de présentation.

# LES PLATS

## LA CHARCUTERIE

### ATOUTPRO

Seul lard A.O.P. d'Europe, le lard d'Arnad est affiné dans du sel, des épices et des herbes aromatiques pendant une durée d'un an



**LARD D'ARNAD A.O.P.**  
ORIGINE ITALIE  
NEGRONI  
Réf. : 291799  
1,8kg environ  
le kilogramme



### NOUVEAU !

**LARDO DI COLONNATA I.G.P.**  
CASA MODENA  
Réf. : 299430  
la pièce environ 1,4kg



**GUANCIALE**  
ORIGINE ITALIE  
BERETTA  
Réf. : 246162  
pièce 1,2kg environ  
le kilogramme



### NOUVEAU !

PRODUIT LIVRÉ



**PÉTALES DE GUANCIALE**  
CASA MODENA  
Réf. : 298313  
la barquette 500g



PRODUIT LIVRÉ

**PORCHETTA MONTAGNA**  
SENFTER  
Réf. : 201618  
en demi  
pièce 5,3kg environ  
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ



**PANCETTA**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 008501  
42 tranches environ  
la barquette 2x250g



PRODUIT LIVRÉ



**ÉMINCÉS DE BRESAOLA**  
EMINCÉS MALINS  
Réf. : 144841  
la barquette 500g





## L'ASSAISONNEMENT

### L'AIL/LES CONDIMENTS ET HERBES AROMATIQUES



**AUBERGINE**  
ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 099302  
Catégorie 1  
Calibre 3/4  
Colis 5kg



**BASILIC**  
ORIGINE FRANCE OU IMPORT  
METRO CHEF  
Réf. : 030869  
Botte 30g



**PERSIL HACHÉ**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 229367  
le sachet 310g



**FENOUIL**  
ORIGINE ITALIE  
Réf. : 093200  
Colis 3kg



**PURÉE DE BASILIC**  
ÉLABORÉE EN FRANCE  
Réf. : 022094  
le pot 450g



**CIME DE RAPE**  
ORIGINE ITALIE  
Réf. : 091444  
Colis 6,5kg



**CIBOULETTE**  
ORIGINE FRANCE OU IMPORT  
METRO CHEF  
Réf. : 030859  
Botte 30g



**AIL PELÉ**  
ORIGINE IMPORT  
Réf. : 068088  
Pot 1kg



Suggestions de présentation.

# LES PLATS

## L'ASSAISONNEMENT

L'AIL/LES CONDITIONNEMENTS ET HERBES AROMATIQUES



PRODUIT LIVRÉ



**BASILIC FRAIS CISÉ**

DARÉGAL  
Réf. : 009596  
le sachet 250g



PRODUIT LIVRÉ



**ORIGAN ÉMINCÉ SÉCHÉ**

METRO CHEF  
Réf. : 241938  
le pot 150g



PRODUIT LIVRÉ



**HERBES DE PROVENCE**

METRO CHEF  
Réf. : 241936  
le pot 230g



PRODUIT LIVRÉ



**BASILIC ÉMINCÉ SÉCHÉ**

METRO CHEF  
Réf. : 049703  
le pot 200g



PRODUIT LIVRÉ



**CÂPRONS MEDIUM**

DELICIAS  
Réf. : 303681  
le seau 1l



PRODUIT LIVRÉ



**CÂPRES FINES AU VINAIGRE**

METRO CHEF  
Réf. : 247503  
la boîte 4/4  
Existe aussi en câpres fines 950g, en câpres capucines 4/4 ou câpres capotes 950g



PRODUIT LIVRÉ



**CÂPRES CAPUCINES**

METRO CHEF  
Réf. : 300635  
le pot 950g  
Existe aussi en câpres fines ou en câpres capotes 950g



## LA SAUCE



PRODUIT LIVRÉ



**PESTO BASILIC**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
SUD'N'SOL  
Réf. : 142202  
le pot 900g



PRODUIT LIVRÉ



**PESTO GENOVESE BASIL D.O.P.**  
Réf. : 300290  
le pot 900g



PRODUIT LIVRÉ



**PESTO ALLA GENOVESE**  
METRO CHEF  
Réf. : 295315  
le pot 960g  
*Existe aussi en pesto ail des ours 950g*



PRODUIT LIVRÉ



**PESTO ROSSO**  
METRO CHEF  
Réf. : 295340  
le pot 1kg



**SAUCE TOMATES BASILIC**  
Réf. : 300291  
le pot 900g



PRODUIT LIVRÉ



**SAUCE TARTUFFADE  
À LA TRUFFE D'ÉTÉ**  
TRUFFIÈRES DE RABASSE  
Réf. : 267674  
le pot 500g

PRODUIT LIVRÉ



**SAUCE DE CHAMPIGNONS  
TARTUFATA**  
TUTTO GUSTO  
Réf. : 197544  
le bocal 540g

# LES PLATS

## L'ASSAISONNEMENT

### LES HUILES



PRODUIT LIVRÉ



#### HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE

TRUFFIÈRES DE RABASSE  
Réf. : 112680  
arôme truffe 1%  
la bouteille 250ml



PRODUIT LIVRÉ



#### HUILE D'OLIVE VERGE EXTRA

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 263488  
le bidon 5l



PRODUIT LIVRÉ



#### HUILE D'OLIVE VERGE EXTRA

ONDOLIVA  
Réf. : 242290  
vierge extra  
le bidon 5l



PRODUIT LIVRÉ



#### HUILE DE FRITURE

METRO CHEF  
Réf. : 048498  
le bidon 5l



PRODUIT LIVRÉ



#### HUILE DE FRITURE

METRO CHEF  
Réf. : 048503  
le bidon 25l



PRODUIT LIVRÉ



#### HUILE DE FRITURE

METRO CHEF  
Réf. : 048501  
le bidon 10l



### LE VINAIGRE



PRODUIT LIVRÉ



#### CONDIMENT AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

METRO CHEF  
Réf. : 204722  
la bouteille 500ml



#### ATOUTPRO

Ce condiment au vinaigre balsamique de Modène I.G.P. est le compagnon idéal pour sublimer la garniture de plats, à la fois salés et sucrés, tels que salades, viandes, fromages, foie gras, frites, poissons et bien plus encore



PRODUIT LIVRÉ



#### CRÈME AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

PONTI  
Réf. : 238213  
le flacon 450ml



# LES DESSERTS



CANOLO  
DI  
RICOTTA

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DE LA RECETTE  
DU CHEF VITO MORREALE

# LES DESSERTS

## LA PANNA COTTA

### LE PRÊT À L'EMPLOI



**NOUVEAU !**



**TRANCHES DE PANETTONE**

LOISON

Réf. : 302263

le prêt à vendre 18 pièces



**ATOUTPRO**

Pâte pur beurre

ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS

PRODUIT  
LIVRÉ



**TARTE AU CITRON MERINGUÉE**

METRO CHEF

Réf. : 124738

la tarte de 1kg



PRODUIT  
LIVRÉ



**TIRAMISÙ TRADITIONNEL ITALIEN**

GUSTO ITALIANO

Réf. : 306115

la boîte 1kg



### LA PRÉPARATION DESSERT



PRODUIT  
LIVRÉ



**PRÉPARATION  
DÉSHYDRATÉE POUR  
PANNA COTTA**

METRO CHEF

Réf. : 059590

48 portions

la boîte 2 sachets de 400g



PRODUIT  
LIVRÉ



**PRÉPARATION POUR  
PANNA COTTA**

METRO CHEF

Réf. : 149978

stérilisée U.H.T.

la brique 1l



### LE COULIS ET LA PURÉE DE FRUITS



PRODUIT  
LIVRÉ



**COULIS DE FRUITS  
ROUGES**

METRO CHEF

Réf. : 044302

la poche 1kg



PRODUIT  
LIVRÉ



**PURÉE DE FRAISE**

CÔTÉ SAVEURS

Réf. : 066885

produit élaboré à base de fruits et de sucre naturel, sans aucun ajout de colorants, conservateurs ou arômes

la brique 1l

Existe aussi parfum framboise



FOCUS

# BABA AU RHUM

PÂTISSERIE EMBLÉMATIQUE DE NAPLES, LE BABA AU RHUM A VU SA NOTORIÉTÉ DÉPASSER LES FRONTIÈRES ITALIENNES. CET AMBASSADEUR DE LA CUISINE NAPOLITAINE RÉGALE TOUS LES GOURMANDS AVEC SA TEXTURE MOELLEUSE ET SON GOÛT INTENSE.



## ORIGINE

C'est à Naples que des pâtisseries particulièrement créatifs ont imaginé la recette du baba au rhum. Pas étonnant que ce dessert aux notes très aromatiques fasse aujourd'hui la fierté de toute la région !



## RECETTE

Jalousement gardée et transmise de génération en génération, la recette du baba au rhum doit être suivie à la lettre. La tradition napolitaine exige un pétrissage par des artisans pâtisseries expérimentés et un levage d'au moins 36 heures.



## INGRÉDIENTS

La qualité d'un baba au rhum tient en grande partie à celle des matières premières qui le composent.



## VISUEL

Le baba au rhum ravit autant les pupilles que les papilles ! Avec sa belle couleur dorée et son glaçage brillant, il a tous les atouts pour taper dans l'œil de vos clients.

ATOUTPRO

Fabrication artisanale



PRODUIT  
LIVRÉ



BABA AU RHUM

DE VIVO

Réf. : 235117

la boîte de 12 pièces de 100g



# LES DESSERTS

## LE TIRAMISU

### LA PRÉPARATION DESSERT

la marque **METRO**



**PRODUIT LIVRÉ**

**POUDRE DE CACAO**  
METRO CHEF  
Réf. : 088890  
100% cacao  
20/22% M.G.  
le sachet 1kg

**NOUVEAU**  
NOUVELLE RECETTE  
2021



**ATOUTPRO**  
Nouvelle recette avec  
65% de mascarpone



**PRODUIT LIVRÉ**

**PRÉPARATION POUR TIRAMISU**  
METRO CHEF  
Réf. : 149979  
stérilisée U.H.T.  
la brique 1l

**METRO Chef**

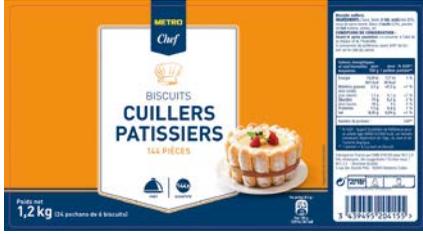
### LA PÂTE À TARTINER



**PRODUIT LIVRÉ**

**PÂTE À TARTINER**  
NUTELLA  
Réf. : 215451  
le pot 3kg

### LE GÂTEAUX ET LES BISCUITS



**PRODUIT LIVRÉ**

**BISCUITS CUILLERS**  
METRO CHEF  
Réf. : 068516  
le carton 144 pièces

**METRO Chef**



**PRODUIT LIVRÉ**

**PÂTE AROMATIQUE PISTACHE**  
CRESCO  
Réf. : 073417  
le pot 1kg

### IDÉALPOUR

Glaces, crèmes pâtisseries,  
crèmes chantilly et  
bavaroises



**PRODUIT LIVRÉ**

**BOUDOIRS**  
METRO CHEF  
Réf. : 068512  
280 pièces  
le carton 1,6kg

**METRO Chef**



**NOUVEAU !**

**PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT 100%**  
SÉBALCÉ  
Réf. : 305012  
le pot 1kg



**PRODUIT LIVRÉ**

**BRISURES DE BISCUITS**  
OREO<sup>®(1)</sup>  
Réf. : 068519  
le sachet 400g



# LA GLACE

## L'ARTISANALE



PRODUIT LIVRÉ



**CRÈME GLACÉE CHOCOLAT**  
GELATO DI NATURA  
Réf. : 143505  
le bac 2,5l



PRODUIT LIVRÉ

**CRÈME GLACÉE VANILLE**  
GELATO DI NATURA  
Réf. : 143499  
le bac 2,5l



### ATOUTPRO

Fabrication artisanale en Italie dans la pure tradition des glaces italiennes  
Texture fondante et légère



**CRÈME GLACÉE STRACCIATELLA**  
GELATO DI NATURA  
Réf. : 143519  
le bac 2,5l



PRODUIT LIVRÉ



**CRÈME GLACÉE YAOURT**  
GELATO DI NATURA  
Réf. : 157240  
le bac 2,5l



PRODUIT LIVRÉ



**CRÈME GLACÉE FRAISE**  
GELATO DI NATURA  
Réf. : 143504  
le bac 2,5l



### ATOUTPRO

- Fabrication artisanale en Italie dans la pure tradition des glaces italiennes  
- Texture fondante et légère



PRODUIT LIVRÉ



**CRÈME GLACÉE CITRON**  
GELATO DI NATURA  
Réf. : 143507  
le bac 2,5l



PRODUIT LIVRÉ



**CRÈME GLACÉE PISTACHE**  
GELATO DI NATURA  
Réf. : 143508  
le bac 2,5l



PRODUIT LIVRÉ



**CRÈME GLACÉE AMARENA**  
GELATO DI NATURA  
Réf. : 143515  
le bac 2,5l



# LES DESSERTS

## LA GLACE

### LA SAUCE ET LE TOPPING



PRODUIT LIVRÉ



#### SAUCE CHOCOLAT

VAHINÉ

Réf. : 100188

la bouteille 1kg

Existe aussi en saveur café, caramel, caramel au beurre salé, caramel lait ou fruits rouges



PRODUIT LIVRÉ



#### GRIOTTES AMARENA

TOSCHI

Réf. : 008083

la boîte 4/4

Existe aussi en boîte 3/1

### LE MIX GLACE ITALIENNE



PRODUIT LIVRÉ



#### MIX GLACE VANILLE U.H.T.

LAITERIE DE MONTAIGNE

Réf. : 002465

le bib 5l

Existe aussi en parfum fraise ou neutre bib 5l

### CONSEILPRO

À utiliser chaud ou froid



PRODUIT LIVRÉ



#### TOPPING SPÉCULOOS

LOTUS

Réf. : 264134

la bouteille 1kg

la marque  
**METRO**



#### PISTACHES CARAMÉLISÉES

METRO CHEF

Réf. : 305350

le sachet 1kg

### LES CRÈMES

#### LA CRÈME FOUETTÉE



PRODUIT LIVRÉ



#### CRÈME SUCRÉE

DEBIC

Réf. : 252072

l'aérosol 700ml



### LA MASCARPONE



PRODUIT LIVRÉ



#### CRÈME SUCRÉE

METRO CHEF

Réf. : 053737

l'aérosol 500ml

Existe aussi en format 700ml METRO CHEF



PRODUIT LIVRÉ



#### MASCARPONE

GRANAROLO

Réf. : 090059

42% M.G. sur extra sec

le pot 500g

PRODUIT LIVRÉ



#### MASCARPONE

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 039216

35% M.G. sur extrait sec

le pot 500g



# LE CAFÉ

## L'ACCOMPAGNEMENT CAFÉ

la marque **METRO**

**PRODUIT LIVRÉ**

**CAFÉ EN GRAINS**  
 RIOBA  
 Réf. : 247810  
 100% arabica  
 épicé et équilibré  
 intensité 9  
 le paquet 1kg  
 Existe aussi en café grains intensité 7, 10 ou 11

**PRODUIT LIVRÉ**

**MINI AMARETTI CROQUANT**  
 PIETRO ROSSI  
 Réf. : 269093  
 le sachet 140 pièces  
 Existe aussi en mini amaretti Soft

**PRODUIT LIVRÉ**

**CANTUCCINI**  
 METRO CHEF  
 Réf. : 003039  
 le sachet 500g



**PRODUIT LIVRÉ**

**AMARETTI**  
 METRO CHEF  
 Réf. : 003032  
 le sachet 500g  
 Existe aussi en biscuit mini amaretti soft

**PRODUIT LIVRÉ**

**GIANDUJA**  
 TASTY FRANCE  
 Réf. : 272706  
 le sachet de 100

# LES BOISSONS



# LES BOISSONS

## LA BRASSERIE



PRODUIT LIVRÉ



**EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE**  
SAN PELLEGRINO  
Réf. : 202534  
la bouteille 1l V.C.  
*Existe aussi en 50cl V.C.*

### L'EAU



PRODUIT LIVRÉ



**EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE**  
SAN PELLEGRINO  
Réf. : 202301  
la bouteille 1l P.E.T.

### LA BIÈRE



PRODUIT LIVRÉ



**BIÈRE BLONDE LAGER**  
MORETTI  
Réf. : 272920  
4,6%  
la bouteille 33cl V.P.



PRODUIT LIVRÉ



**BIÈRE BLONDE LAGER**  
PERONI NASTRO AZZURRO  
Réf. : 294659  
5%  
la bouteille 33cl V.P.  
*Existe aussi en 0% sans alcool*

### LE SANS ALCOOL



PRODUIT LIVRÉ



**BIÈRE BLONDE LAGER**  
PIRETTI 4 LAGER  
Réf. : 267806  
5%  
la bouteille 33cl V.P.



PRODUIT LIVRÉ



**SPRITZ**  
VENEZZIO  
Réf. : 281734  
sans alcool  
la bouteille 20cl

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LES BOISSONS

## LES EFFERVESCENTS



UNIQUEMENT  
CHEZ METRO



### PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE D.O.C.G. 2022 ITALIE

**CORNER**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 227693

**Millesimato**

Robe or vert aux fines bulles remontantes ! Nez de pommes vertes, de fleurs, de poires, de sureau et de chèvre-feuille. Bouche fine et aérienne, de fines bulles croquantes, petite chair acidulée d'un fruité gourmand. Jamais agressif ni "vert", ce Prosecco garde un palais dynamique et alerte, sans sucrosité ni lourdeur. Techniquement, parfaitement réalisé, bien vineux et surtout équilibré, il ravira vos cocktails dînatoires et "déjeunatoires". Servir vers 8/9°. Bravo !!

Dégusté en mai 2024



PRODUIT  
LIVRÉ



UNIQUEMENT  
CHEZ METRO



### LAMBRUSCO DELL' EMILIA I.G.T. ITALIE

**VALMARONE**

la bouteille 75cl

Réf. : 297679

Robe or jaune doré claire. Nez de fruits blancs et jaunes acidulés. Bouche tonique et fraîche, un fruité pulpeux et gourmand relayé par de jolies petites bulles fermes et rafraîchissantes.

À découvrir en Bianco !! Servir vers 9° sur apéritifs, entrées, desserts.

Dégusté en mai 2024

**METRO**

Traitement de visuel  
Contrôle qualité

# KO



PRODUIT  
LIVRÉ



UNIQUEMENT  
CHEZ METRO



### PROSECCO SPUMANTE D.O.C. ITALIE

**VALMARONE**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213655

**Extra Dry**

Robe or doré clair. Nez floral et fruits blancs. Bouche aromatique, bulles fraîches et toniques sur base vineuse de qualité. Servir vers 9° sur apéritifs, canapés et antipasti.

Dégusté en mai 2024



PRODUIT  
LIVRÉ



UNIQUEMENT  
CHEZ METRO



### PROSECCO D.O.C. ITALIE

**ALBERTO TORRESI**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 296786

**Frizzante**

Robe or vert pâle. Nez floral souligné de petits fruits blancs. Bouche goûteuse et aérienne aux fines bulles pétaradantes ! En bouche, joli effervescent net, sec et tendu. La chair vineuse est bien dessinée et complète. Épatant et désaltérant à l'apéritif vers 8/9°. Il vous mettra en appétit et aiguëra vos papilles.

Dégusté en mai 2024



### PROSECCO D.O.C. ITALIE

**MARTINI**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 201596

Robe or vert pâle. Petits fruits blancs au nez. Bouche droite et nette aux saveurs balsamiques et d'amandes fraîches. Mousse crémeuse et bulles fines. Un Prosecco acidulé et tonique ! Idéal sur un début de repas, servir vers 10°.

Dégusté en mai 2024

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





**PROSECCO SUPERIORE  
VALDOBBIADENE D.O.C.G.  
ITALIE  
CORNER**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215250

**Grand Cuvée Extra Dry**

Robe or jaune doré clair. Nez complet et finement toasté de fruits jaunes. Bouche ample et intense aux fins cordons de bulles. La chair vineuse est parfaitement dessinée, généreuse et construite. Un Prosecco complet et intense alliant équilibre et profondeur. Servir vers 11° sur apéritifs, buffet d'entrées et canapés.

Dégusté en janvier 2024



**LAMBRUSCO DE'LL EMILIA I.G.T.  
VALMARONE**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 297566

**Amabile. Vino Frizzante Rosso**

Robe grenat brillant. Nez de cerises fraîchement pressées, pulpe de cassis et de framboises. Bouche franche gorgée de fruits noirs, belle sucrosité intelligente et intégrée offrant une chair tendre et ronde. Texture légère et gourmande aux petites notes de noyaux et de cannelle. Finale croquante et juteuse. Rapport qualité/prix épatant ! Servir vers 8/10° sur tout un repas.

Dégusté en mai 2024



**LAMBRUSCO DI MODENA D.O.C.  
ITALIE**

LAURA ROMAGNELLI

la bouteille 37,5cl

(x12)

Réf. : 213607

**Amabile**

Robe grenat clair violacé. Le nez rappelle la mûre, la griotte et des notes de cassis. La bouche est franche et pulpeuse, gorgée d'un fruité composé et bouqueté. La chair est nette, soulignée de fines bulles bien agréables, l'ensemble provoque gourmandise et plaisir. Belle rétro-olfaction sur la pulpe de fruits noirs, un rien d'épices et de noyaux. Bravo ! À savourer dès à présent vers 8/9° sur viandes, salades, jambons.

Dégusté en juin 2024



**LAMBRUSCO DE'LL EMILIA I.G.T.  
ITALIE**

VALMARONE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 297678

**Amabile. Vino Frizzante rosé**

Belle robe groseille clair. Nez de petits fruits rouges acidulés, framboises, fraises et griottes. Bouche tonique, acidulée et gourmande aux bulles aériennes et vivaces. Chair fine, juteuse et pulpeuse. Finale amandes fraîches et jus de cerises. Servir frais vers 9° sur apéritif et repas.

Dégusté en juin 2024

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LES BOISSONS

## LES VINS BLANCS



**FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C. 2021**  
**ITALIE**

FEUDI DI SAN GREGORIO

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 274281

Nous voici dans le Sannio où la culture de la vigne utilise la méthode de la "Falanga" piquet servant à étayer les ceps de vigne amenant à l'appellation Falanghina. Robe jaune paille aux reflets brillants, parfum intense de fleurs blanches, frais et équilibré. À déguster avec vos fromages frais ou encore vos plats de poisson.

Dégusté en mai 2024



**TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. 2021**  
**ITALIE**

TERRE DEGLI EREMI

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213574

Robe or jaune pâle. Nez frais de poires et de pommes vertes. Aromatique et délicieux ! En bouche, tout est fringant, avec de petites rondeurs acidulées sur un blanc fondamentalement sec et tonique ! Acidité ciselée et nette aux fines touches de chlorophylle, de minéralité et de "peps" !! Servir vers 10° sur l'apéritif, salades et poissons.

Dégusté en mai 2024



**SICILIA D.O.C. 2023**  
**ITALIE**

CANTINA CELLARO

la bouteille 75cl

Réf. : 203044

**Lumà. Grillo**

Robe jaune doré clair et limpide. Nez gourmand de fruits blancs et jaunes, nuances agrumées. Bouche ciselée et tranchante possédant minéralité, vinosité et tension saline. Le cépage Grillo s'exprime de façon exquise. Équilibre et harmonie parfaits ! Quelle gourmandise ! Servir vers 10° sur poissons, crustacés et coquillages.

Dégusté en juin 2024



la marque  
**METRO**



**TOSCANA I.G.T. 2022**  
**ITALIE**

BORGEBRUNO

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 243277

Robe or clair doré brillant. Nez floral de fleur d'orange, d'amandes fraîches et de pêches blanches. En bouche, vin droit, net, ciselé, iodé, salin et tonique. La chair est sapide et gourmande, vive et minérale. Superbe Toscana bianco, de fraîcheur et de caractère !!! Rétro poivre blanc, noyaux. Dès l'apéritif, vous serez conquis !! Pas glacé, mais rafraîchi vers 11° sur un tartare de daurade à la coriandre fraîche.

Dégusté en juin 2024

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





**VENETO I.G.P.  
ITALIE**

**GRAN PASSIONE**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 290842

Or vert pâle, de beaux fruits blancs fraîchement anisés, un rien de poivre et quelques rondeurs acidulées. En bouche, joli gras frais et digeste, un fruité éclatant, des saveurs d'amandes fraîches et un rien de noyaux. Délicieux, digeste et complet ! Quelques nuances de résiduels pour le rendre encore plus appétant. Réussite !! Servir vers 10° dès l'apéritif, sur entrées et poissons.

Dégusté en mai 2024



**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C. 2023  
ITALIE**

**LE COLLINE DEI FILARI**

la fontaine à vin 5L

Réf. : 212617

Robe jaune clair doré, brillance. Nez agrumé de fruits blancs acidulés. Bouche ronde et franche d'un fruité désaltérant et tonique. Belle trame vineuse fruitée et droite offrant un beau blanc transalpin croquant, gourmand et net. Rétro-olfaction florale et petits fruits blancs, nuances balsamiques et pointe de minéralité. Servir vers 9° sur poissons, carpaccios et salades.

Dégusté en juin 2024



**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.  
2023**

**ITALIE**

**LE COLLINE DEI FILARI**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216389

Robe jaune clair doré, brillance. Nez agrumé de fruits blancs acidulés. Bouche ronde et franche d'un fruité désaltérant et tonique. Belle trame vineuse fruitée et droite offrant un beau blanc transalpin croquant, gourmand et net.

Rétro-olfaction florale et petits fruits blancs, nuances balsamiques et pointe de minéralité. Servir vers 9° sur poissons, carpaccios et salades.

Dégusté en juin 2024



**VINO D'ITALIA BIANCO  
ITALIE**

**VALLEFIORE**

la fontaine à vin 10L

Réf. : 158829

**Pinot Grigio**

Robe or vert pâle. Nez fruité et gourmand de pommes, de poires, de floral. Bouche juteuse et fraîche. Bien acidulé et tonique, ce Bianco se servira vers 9° sur poissons et coquillages.

Dégusté en mai 2024

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LES BOISSONS

## LES VINS ROUGES



### LACRYMA CHRISTI D.O.C. ITALIE

FEUDI DI SAN GREGORIO

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 274278

Belle robe rubis, nez ouvert sur les fruits rouges fraîchement cueillis. Bouche douce, équilibrée et présentant une belle fraîcheur. Les tanins sont fondus. Les cépages Piedrosso et Aglianico s'assemblent ici à merveille. Déguster vers 16° avec toutes vos belles viandes grillées.

Dégusté en juin 2024



### PUGLIA I.G.T. 2022 ITALIE

TRE DI TRE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 277480

Robe grenat sombre, opaque. Nez de fruits noirs, d'épices, de garrigues et de poivre noir.

Bouche ample et puissante à la trame serrée mais onctueuse. Palette aromatique fruitée, sanguine, et noblement extraite. Sauvage, capiteux harmonieux. Finale griottes, cassis grillées. Servir vers 17° sur solides viandes rouges grillées.

Dégusté en mai 2024



### PUGLIA I.G.P. 2023 ITALIE

VIGNETI DEL SALENTO

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 260565

**I Muri. Primitivo**

Robe grenat pourpre. Nez kirsché, de griottes, de prunes, de violette et de réglisse.

Bouche franche, acidulée et fraîche, chair pulpeuse, suave dense et sensuelle à la définition tannique bien agencée. Éclatant, tonique et poivré.

Servir vers 13/14° sur canard, veau braisé, fromages et antipasti.

Dégusté en mai 2024



### TERRE SICILIANE I.G.T. 2020 ITALIE

CONTE DI CAMPIANO

La caisse bois 6x75cl

Vendu en caisse bois de 6

Réf. : 216823

**Nero d'Avola/Syrah**

Robe grenat pourpre sombre.

Superbe nez franc et épicé aux jolis accents de fruits noirs, de garrigues, de nuances toastées/boisées intelligentes. En bouche, chair ferme et bien veloutée libérant une concentration naturelle hors pair !! Texture dense et parfaitement enrobée aux senteurs de fruits en gelée. Juteux et sanguin aux bons goûts de noyaux de griottes, ce sicilien est une aubaine !! Quel finish équilibré et long ! Vers 14/15° sur belles viandes rouges rôties.

Dégusté en mai 2024



### TERRE SICILIANE I.G.T. 2022 ITALIE

BACARO

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 273403

**Nero d'Avola**

Robe grenat pourpre sombre. Superbe nez franc et épicé aux jolis accents de fruits noirs, de garrigue. En bouche, chair ferme et bien veloutée libérant une concentration naturelle.

Texture dense et enrobée aux senteurs de fruits en gelée. Juteux et sanguin aux bons goûts de noyaux de griottes, ce Sicilien est une aubaine !!

Trame complète et parfaitement équilibrée. Finish kirsché, suave et long ! Servir vers 14° sur de belles viandes rouges rôties.

Dégusté en mai 2024



### TERRE SICILIANE I.G.T. 2021 ITALIE

TERRE DI ZAGARA

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216391

**Nero d'Avola**

Robe grenat profond. Nez intense de fruits noirs, d'épices et de prunes compotées. Nuances d'un élevage intelligent et intégré. Bouche intense et serrée à la chair croquante et bien concentrée. Ensemble construit et très bien équilibré, libérant une finale harmonieuse et persistante. Rétro-olfaction noyaux, myrtilles, prunelles et myrtes. Superbe longueur. Servir vers 15° sur viandes et charcuteries.

Dégusté en mars 2024

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





**BAROLO D.O.C.G. 2021**  
**ITALIE**

**RICOSSA**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216398

Robe rubis sombre aux fins reflets tuilés. Nez de fruits rouges et noirs macérés, kirschés, soulignés d'épices, de sous-bois et d'un rien de cuir. En bouche, un joli Barolo d'ampleur, de relief, souligné d'un fruité mûr et kirsché. Finale prunes, aïrelles, noyaux de cerises. Complet et parfaitement équilibré. Servir vers 13/14° sur gibiers, pigeons, magret aux champignons.  
Dégusté en mars 2024



**CHIANTI D.O.C.G. 2021**  
**ITALIE**

**TORRE DELLE GRAZIE**

la bouteille 37,5cl

Vendu en carton de 12

Réf. : 215178

Robe grenat clair. Petit nez de fruits rouges en gelée, confiturés et poivrés. Bouche jeune et poivrée, soulignée de tanins francs et serrés. Tout est bien en place : intensité, relief, typicité. Servir vers 14° sur belles viandes.  
Dégusté en juin 2024



**CHIANTI D.O.C.G. 2021**  
**ITALIE**

**TORRE DELLE GRAZIE**

Réf. : 213719

Robe grenat clair. Petit nez de fruits rouges en gelée, confiturés et poivrés. Bouche jeune et poivrée, soulignée de tanins francs et serrés. Tout est bien en place : intensité, relief, typicité. Servir vers 14° sur belles viandes.  
Dégusté en juin 2024



**CHIANTI D.O.C.G. 2021**  
**ITALIE**

**TORRE DELLE GRAZIE**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215182

Robe grenat clair. Petit nez de fruits rouges en gelée, confiturés et poivrés. Bouche jeune et poivrée, soulignée de tanins francs et serrés. Tout est bien en place : intensité, relief, typicité. Servir vers 14° sur belles viandes.  
Dégusté en juin 2024



**CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2021**  
**ITALIE**

**TORRE DELLE GRAZIE**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215217

Robe grenat sombre. Quelques fruits rouges et noirs, un rien d'épices, une touche de sous-bois. Bouche franche et sérieuse, de la richesse et de l'opulence sur un support rôti et compoté de belle maturité. L'aération lui apporte un surcroît de puissance ! Ensemble vineux et un bel équilibre pour un Classico de panache !! Servir vers 15/16° sur belles viandes de caractère.  
Dégusté en mai 2024



**VALPOLICELLA D.O.C.G. 2018**  
**ITALIE**

**LE COLLINE DEI FILARI**

la bouteille 37,5cl

Vendu en carton de 12

Réf. : 216400

Robe rubis sombre. Toute la gamme des cerises est là au nez !! Les rouges, les noires, les macérées, les amarena... Bouche riche, ample, charnue et grasse d'un fruité incomparable et rôti ! Vineux, opulent, concentré, élevé longuement. Longueur infinie et immense... Servir vers 16° sur viandes en sauce, viandes grillées, fromages affinés de caractère.  
Dégusté en mai 2024

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LES BOISSONS

## LES VINS ROUGES



**VENETO I.G.T. 2022**

**ITALIE**

**GRAN PASSIONE**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213112

Jolie robe grenat pourpre sombre. Intense nez de petits fruits rouges et noirs. Du sanguin, des épices, du poivre. Bouche fraîche et pulpeuse, alliant de solides tanins à une texture juteuse et croquante. Belle rétro aïelles et myrtilles. Servir vers 15° sur un osso bucco, un foie-de-veau poêlé et sa réduction de vinaigre balsamique. Chapeau !

Dégusté en mai 2024



**BARDOLINO CLASSICO D.O.C. 2021**

**ITALIE**

**LE COLLINE DEI FILARI**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215185

Robe rouge rubis clair. Nez de jus de framboises et de cassis, la cerise fait son apparition ! Explosif !! Une bouche fine et aérienne, de l'élégance, beaucoup de fruits et de souplesse. Petits tanins joueurs et polissons ! Ici, un "Bardo" de plaisir, juteux et d'un croquant extrême. Bien joué !! Servir vers 14° sur salades mixtes, viandes grillées, fromages, piccata de veau.

Dégusté en mai 2024



**VALPOLICELLA D.O.C. 2020**

**ITALIE**

**LE COLLINE DEI FILARI**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215186

Robe grenat de belle intensité. Nez juteux de fruits rouges mûrs (griottes et prunelles). Bouche souple, joyeuse, croquante, petits tanins intégrés pour la bonne tenue à table. Beaucoup de finesse et de suavité. Un Valpolicella juteux et aimable à savourer dans la jeunesse de son fruit !! Servir vers 13° sur pâtes, viandes blanches, fromages.

Dégusté en mai 2024



**VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. 2020**

**ITALIE**

**LE COLLINE DEI FILARI**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213572

Belle robe grenat sombre. Nez composé et rôti de fruits noirs (cerises, cassis). Touches d'épices et de camphre. Chair diffuse et enrobée, vinosité profonde et racée de tanins mûrs et relevés. Intense, généreux, complet, harmonieux, dense et... terriblement charmeur !! La finale griottes, noyaux et cannelle est de toute beauté.

Servir vers 15/16° sur viandes rouges grillées.

Quel éclat !

Dégusté en mai 2024



**CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.**

**ITALIE**

**TORRE DELLE GRAZIE**

la bouteille 75cl

Réf. : 051732

Robe grenat sombre empourpré. Intense nez rôti et confit de beaux fruits noirs mûrs, d'épices sauvages, notes d'un élevage soigné. Bouche structurée et vineuse à la charpente aboutie et au tempérament assurément latin !! Chair suave et dense au velouté et à la texture digne d'un grand cru, tout ici est d'un raffinement extrême : la palette composée et fruitée, la belle maturité des tanins, une déclinaison sous-bois, humus et truffe. Longue finale riche mais digeste vous invitant à la table !! Servir vers 17° sur de solides viandes grillées et rôties.

Dégusté en mai 2024



**VINO D'ITALIA ROSSO**

**ITALIE**

**VALLEFIORE**

le litre

Vendu en fontaine à vin 10l

Réf. : 158834

Joli vin rouge acidulé et nerveux possédant vivacité, fraîcheur et fruité croquant.

Idéal pour charcuteries,

viandes, antipasti.

Servir vers 13°.

Dégusté en mai 2024

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## LES VINS ROSÉS



la marque  
**METRO**



**LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO D.O.C.**  
**ITALIE**  
CANTINE DI TUFO  
la bouteille 75cl  
Vendu en carton de 6  
Réf. : 213682  
Robe vermillon clair. Nez acidulé de groseilles et de pulpe de cerises. Bouche franche et légèrement poivrée au bon goût confituré de fraises, de framboises. Facile, rond, aimable, il se savoure frais vers 9° autour d'antipasti, salades et viandes grillées.  
Dégusté en mai 2024



la marque  
**METRO**



**TOSCANA I.G.T.**  
**ITALIE**  
BORGOBRUNO  
la bouteille 75cl  
Vendu en carton de 6  
Réf. : 242972  
Jolie robe orange saumoné claire. Nez gourmand de petites baies de fruits rouges fraîchement pressées. Griottes et groseilles filent le parfait amour ! Bouche franche, avec de l'énergie et une très agréable sucrosité (ni trop, ni trop peu) pour faire adorer ce Toscana de tous ! Trame vineuse bien balancée, Et côté tarif, le bonheur est bien là également ! Servir vers 9/10° sur entrées, apéritifs, salades et antipasti.  
Dégusté en juillet 2024



 **PRODUIT LIVRÉ**

 **UNIQUEMENT CHEZ METRO**



**CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C. 2023**  
**ITALIE**  
LE COLLINE DEI FILARI  
la bouteille 37,5cl  
Vendu en carton de 12  
Réf. : 215187  
Jolie robe vermillon clair saumoné. Au nez, groseilles, nectarines, cerises et un rien d'amandes. Bouche de belle ampleur, mûre et croquante. Trame définie, entre intensité et plaisir !! Toujours frais et équilibré, sur la franchise et la netteté de son fruit. Servir vers 11° à table sur poissons et volailles.  
Dégusté en mai 2024



 **PRODUIT LIVRÉ**

 **UNIQUEMENT CHEZ METRO**



**CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C. 2023**  
**ITALIE**  
LE COLLINE DEI FILARI  
la bouteille 75cl  
Vendu en carton de 6  
Réf. : 215177  
Jolie robe vermillon clair saumoné. Au nez, groseilles, nectarines, cerises et un rien d'amandes. Bouche de belle ampleur, mûre et croquante. Trame définie, entre intensité et plaisir !! Toujours frais et équilibré, sur la franchise et la netteté de son fruit. Servir vers 11° à table sur poissons et volailles.  
Dégusté en mai 2024



 **PRODUIT LIVRÉ**

 **UNIQUEMENT CHEZ METRO**



**ROSATO TREVENEZIE I.G.T. 2023**  
**ITALIE**  
LE COLLINE DEI FILARI  
la bouteille 75cl  
Vendu en carton de 6  
Réf. : 215188  
Robe rose façon pétales, vermillon. Nez croquant de fruits rouges, groseilles, framboises et cerises. Bouche souple, aromatique, fraîche et équilibrée à la chair acidulée, ronde et digeste. En finale : pulpe de cerises et abricots. Aromatique, avec une fine sucrosité intégrée. Servir vers 11° sur antipasti, pizzas et salades.  
Dégusté en mai 2024



 **PRODUIT LIVRÉ**

 **UNIQUEMENT CHEZ METRO**



**ROSATO DELLE VENEZIE I.G.T. 2023**  
**ITALIE**  
LE COLLINE DEI FILARI  
la fontaine à vin 10L  
Réf. : 158831  
Robe rose façon pétales, vermillon. Nez croquant de fruits rouges, groseilles, framboises et cerises. Bouche souple, aromatique, fraîche et équilibrée à la chair acidulée, ronde et digeste. En finale : pulpe de cerises et abricots. Aromatique, avec une fine sucrosité intégrée. Servir vers 11° sur antipasti, pizzas et salades.  
Dégusté en mai 2024

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LES BOISSONS

## LES SPIRITUEUX

### L'APÉRITIF

la marque  
**METRO**



**PRODUIT LIVRÉ**



**APERITIVO SPÉCIAL SPRITZ**

DELAITRE  
Réf. : 296129  
12,5%  
la bouteille 1l



**PRODUIT LIVRÉ**



**APERITIVO**

APEROL  
Réf. : 285097  
12,5%  
la bouteille 1l



**APERITIVO**  
AMARO SANTONI  
Réf. : 293132  
16%  
la bouteille 50cl



**PRODUIT LIVRÉ**



**APERITIVO BIANCO**

MARTINI  
Réf. : 269342  
14,4%  
la bouteille 1l  
*Existe aussi en différentes saveurs*



**PRODUIT LIVRÉ**



**BITTER**

CAMPARI  
Réf. : 028980  
25%  
la bouteille 1l



**VERMOUTH**

SAVOIA AMERICANO  
Réf. : 299906  
18,6%  
la bouteille 50cl

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LA LIQUEUR AUX AGRUMES

PRODUIT LIVRÉ



**LIMONCELLO**  
SORRENTINI  
Réf. : 078577  
18%  
le bib 5l



PRODUIT LIVRÉ



**LIMONCELLO**  
MEDITERRANEO  
Réf. : 290794  
22%  
la bouteille 1l



la marque METRO



PRODUIT LIVRÉ



**LIMONCELLO**  
DELAITRE  
Réf. : 201509  
30%  
la bouteille 1l

PRODUIT LIVRÉ



**LIQUEUR DE BERGAMOTE**  
ITALICUS  
Réf. : 220452  
20%  
la bouteille 70cl



LA LIQUEUR ANISÉE

LA LIQUEUR AU CAFÉ



PRODUIT LIVRÉ



**SAMBUCA**  
LUXARDO  
Réf. : 013046  
38%  
la bouteille 70cl



**LIQUEUR TIRAMISU**  
STAMBECCO  
Réf. : 303415  
24%  
la bouteille 70cl

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LES BOISSONS

## LES SPIRITUEUX

### LA LIQUEUR AUX AMANDES



**AMARETTO**  
PERLINO  
Réf. : 167112  
25%   
la bouteille 70cl



**AMARETTO**  
ADRIATICO  
Réf. : 303602  
28%   
la bouteille 70cl  
Existe aussi en blanc



**AMARETTO**  
SAN PIETRO  
Réf. : 097038  
18%   
la bouteille 70cl

### LA LIQUEUR ITALIENNE



**CREMA MANDORLA**  
PERLINO  
Réf. : 192645  
15%   
la bouteille 75cl



**MARSALA FINE**  
PERLINO  
Réf. : 042826  
17%   
la bouteille 1l



**CREMOVO**  
PERLINO  
Réf. : 042822  
15%   
la bouteille 75cl

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



GRAPPA



PRODUIT LIVRÉ



**GRAPPA CELLINI**  
Réf. : 042829  
38% §  
la bouteille 70cl



**GRAPPA INVECCHIATA**  
MASTRI DISTILLATORI  
Réf. : 166724  
42% §  
la bouteille 70cl



**GRAPPA RISERVA PRIVATA BARRICATA**  
Réf. : 291934  
43% §  
la bouteille 70cl



**GRAPPA CLASSICA**  
MASTRI DISTILLATORI  
Réf. : 168590  
38% §  
la bouteille 70cl

GIN




PRODUIT LIVRÉ



**GIN BIO ENGINE**  
Réf. : 299703  
42% §  
le bidon 70cl



**GIN PORTOFINO**  
Réf. : 301426  
43% §  
la bouteille 50cl

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LES BOISSONS

## LES COCKTAILS

### AMARETTO SOUR

#### SAVEUR

Citronnée

#### INGRÉDIENTS

5cl de Liqueur Amaretto Disaronno  
2,5cl de jus de citron jaune  
1 blanc d'œuf  
1 trait de bitter

#### PRÉPARATION DE LA RECETTE

- 1 Dans un shaker, verser le blanc d'œuf, l'Amaretto, le jus de citron et le trait de bitter.
- 2 Mélanger énergiquement.
- 3 Verser dans un verre old fashion.
- 4 Dégustez !



**TEMPS  
DE PRÉPARATION**  
45 SECONDES



**TEMPS  
DE PRÉPARATION**  
45 SECONDES

### VIRGIN SPRITZ

#### SAVEUR

Fruitée

#### INGRÉDIENTS

5cl de Martini Floreale  
5cl de pétillant classique sans alcool  
4cl de jus d'orange  
5cl de limonade

#### PRÉPARATION DE LA RECETTE

- 1 Dans un shaker, verser le jus d'orange et la limonade.
- 2 Mélanger énergiquement.
- 3 Verser dans un verre à ballon.
- 4 Ajouter des glaçons.
- 5 Dégustez !



Ajouter deux tranches d'orange pour la couleur et la gourmandise

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# L'ÉQUIPEMENT



# L'ÉQUIPEMENT

## LA VENTE À EMPORTER

### LA BOÎTE À PIZZA



PRODUIT LIVRÉ



**BOÎTE À PIZZA CALZONE**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. : 303634  
Kraft.  
Dim. : 27 x 16 x 7,5 cm.  
le paquet de 100



PRODUIT LIVRÉ



**BOÎTE À PIZZA**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. : 305128  
Kraft  
Dim. : 33 x 33 x 3,5 cm.  
le paquet de 100  
*Existe aussi dans d'autres dimensions.*



### LA BOÎTE À PIZZA KRAFT



**BOÎTE À PIZZA**  
Réf. : 276883  
Kraft.  
Dim. : 33 x 33 x 4 cm.  
le paquet de 100  
*Existe aussi dans d'autres dimensions.*



PRODUIT LIVRÉ



**BOÎTE À PIZZA**  
Réf. : 200013  
Kraft brun.  
Dim. : 33 x 33 x 4 cm.  
le paquet de 100  
*Existe aussi dans d'autres dimensions.*

### LA BOÎTE À SALADE ET COUVERCLE



**COUVERCLE BOL SALADE**  
Réf. : 184047  
rPET  
Pour contenir de 500 à 1000 ml.  
le paquet de 50  
*Existe aussi pour contenance de 1300 ml.*



**BOL SALADE**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. : 307634  
Kraft.  
Contenance : 500 ml.  
le paquet de 50  
*Existe aussi dans d'autres contenances.*



## LES BOÎTES À DESSERTS

**COUPE À DESSERT AVEC COUVERCLE<sup>(c)</sup>**

Réf. : 102897

PP.

Dim. : Ø 9,5 cm.

Contenance : 200 ml.

le paquet de 20



## LES POTS À DESSERT

**POT À DESSERT AVEC COUVERCLE<sup>(c)</sup>**

Réf. : 198675

rPET.

Ø 8 cm.

Contenance : 200 ml.

le paquet de 25



## LA BOÎTE À PÂTES

**BOÎTE À PÂTES**

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 050255

Carton.

Contenance 800 ml.

le paquet de 50

Existe aussi dans d'autres contenances.



## LE POT À SAUCE

**POT À SAUCE**

Réf. : 293002

Kraft

Contenance 5 cl.

le paquet de 50

## LES SERVIETTES

**SERVIETTE BLANCHE 2 PLIS**

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 193024

Dim. : 40 x 40 cm.

le paquet de 250

Existe aussi dans d'autres coloris.



# L'ÉQUIPEMENT

## LA CUISSON

### LE GROS MATÉRIEL DE CUISSON

**NOUVEAU !**



**FOUR SMART STEAM  
6 NIVEAUX GN 1/1  
ZANUSSI PROFESSIONAL  
Réf. 303623**

Four à air pulsé avec injection de vapeur.  
Structure en acier inoxydable.  
Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 et éclairage latéral.  
Double porte vitrée.  
Thermostat électromécanique.  
Température : de 30°C à 300°C.  
Sonde à capteur unique.  
Minuterie de 0 à 120 minutes avec alarme sonore.  
Contrôle de l'humidité à 5 niveaux.  
Dim. : H. 63,3 x L. 86 x P. 74,6 cm.

**Garantie 1an**

pièces, main-d'œuvre et déplacement



**ATOUTPRO**

Idéal pour mijoter, cuire à la vapeur, réchauffer, rôtir, griller



**FOUR À PIZZA DIGITAL  
2 CHAMBRES<sup>(C)</sup>**

OEM  
Réf. 200843

Sole en pierre réfractaire ép. 14 mm.  
Température de cuisson jusqu'à + 400°C.  
Sortie directe des fumées par cheminée à l'arrière du four.  
Prédisposition allumage et arrêt automatique.  
Revêtement époxy haute température.  
Régulation digitale.  
Capacité : 2 x 4 pizzas. Ø 35 cm.  
Raccordement : 12 kW/400 V.  
Dim. int. : H. 15 x L. 75,5 x P. 73 cm.  
Dim. ext. : H. 73 x L. 106 x P. 95 cm.

**Garantie 1an**

pièces, main-d'œuvre et déplacement



**Fabrication Européenne**



**FOUR À AIR PULSÉ  
MULTIFONCTIONS  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 044582**

Structure et chambre de cuisson inox.  
8 options de cuisson.  
4 niveaux (espace 74 mm).  
Thermostat : de + 50°C à + 300°C.  
Raccordement : 2,6 kW/230 V.  
2 grilles + 2 plateaux aluminium.  
Dim. ext. : H. 59 x L. 59 x P. 70,5 cm.  
Poids : 36 kg.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



**ATOUTPRO**

-Gestion automatique de l'humidité.  
-Idéal pour les espaces restreints.



**FOUR MIXTE MINI 6 NIVEAUX GN1/1  
NETTOYAGE AUTO**

Réf. 287865  
6 niveaux GN 1/1.  
Cuisson : Vapeur, vapeur mixte, air pulsé.  
Raccordement : 380V/7,1 kW.  
Poids : 54 kg.  
Dim. : L. 51,5 x H. 13,5 x P. 56,4 cm.



**MERRYCHEF C12 ÉCO  
Réf. 307187**

Construction inox.  
Nettoyage facile.  
Facile d'utilisation.  
Temps de cuisson : panini : 55 sec, croque-monsieur : 90 sec, pizza : 90 sec.  
Alimentation : 230 V/0,7 kW.  
Dim. : L. 40,7 x P. 53,8 x H. 58,8 cm.



La référence des fours à pizza !

MADE IN ITALY  
**Marana**<sup>®</sup>  
 FORNI

L'inventeur du four  
 à pizza Rotatif.

Présent dans 90 pays  
 dans le Monde.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE  
 PIZZA**  
 NAPOLETANA



**Four électrique à Plaque Tournante.  
 DESIGN EXCLUSIF ET MODERNE !**

**GRANDE FACILITÉ D'UTILISATION.**

**sem**  
 YOUR PIZZA HUB

**HELIOS**

**530 °C  
 À TON SERVICE**

**Four électrique rotatif  
 aux performances  
 constantes et uniformes,  
 disponible en  
 "Corten" et Noir**



*Très flexible, grâce à une grande porte, il permet de cuire non seulement des pizzas, mais aussi différents types de pain et pâtisserie.*

# L'ÉQUIPEMENT

## LA CUISSON

### LE PETIT MATÉRIEL DE CUISSON

#### ATOUTPRO

Entretien facile - tiroir amovible  
Isolation renforcée



Fabrication française



#### PLANCHA INOX ÉLECTRIQUE ROLLER GRILL Réf. 252875

Plancha 100% inox (épaisseur 4 mm).  
Surface de la plaque parfaitement lisse.  
Cuisson homogène - 2 résistances Incoloy.  
2 zones indépendantes de cuisson.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



#### CUISEUR À PÂTES METRO PROFESSIONAL Réf. 272177

Capacité nette du produit : 8 L.  
Dim. : H. 364 x L. 328 x P. 470 mm.  
Accessoires inclus : 4 paniers.  
Plage de température : de + 50°C à + 110°C.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



Capacité : 8 L



#### FRITEUSE 8 L METRO PROFESSIONAL Réf. 222463

Thermostat de sécurité.  
Avec un robinet d'huile.  
Puissance : 3250 W.  
Alimentation : 220 - 240 V.  
Dim. : P. 64 x L. 55 x H. 39 cm.  
Poids : 7,40 kg.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



#### PLAQUE À INDUCTION METRO PROFESSIONAL Réf. 168510

10 niveaux de puissance. Thermostat : de + 60°C à + 240°C.  
Fabrication inox. Raccordement : 3,5 kW/230 V. Dim. : H. 12 x L. 44 x P. 35,6 cm.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



#### GRILL 1 MÂCHOIRE METRO PROFESSIONAL Réf. 222464

Avec poignée anti-dérapante.  
Puissance : 230 V ~ 3000 W/1 PH.  
Monophasé.  
Dim. : H. 43 x L. 39,5 x P. 22,2 cm.  
Poids net : 18 kg.  
Température max. : + 300°C.

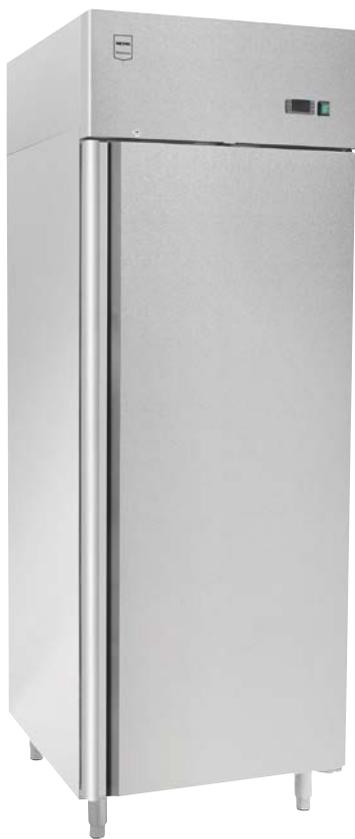
**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



## LA CONSERVATION

## LE GROS MATÉRIEL

**ARMOIRE DE STOCKAGE INOX**METRO PROFESSIONAL  
Réf. 199961

Armoire 700 L.  
Froid positif ventilé.  
Capacité brute/nette : 670 L/455 L.  
Température d'exercice : de 0 à + 8°C.  
Dégivrage automatique.  
Classe climatique : 5.  
Classe énergétique : B.  
4 clayettes.  
Raccordement : 230 V/160 W.  
Type de gaz : R600a.  
Dim. : H. 206,5 x L. 73 x P. 80,5 cm.

**Garantie 1an**pièces, main-d'œuvre  
et déplacement**ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE METRO PROFESSIONAL**  
Réf. 279107

Capacité brute/nette : 610 L/380 L.  
Froid ventilé.  
Température d'exercice : de 0°C à + 8°C.  
Dégivrage automatique.  
5 étagères ajustables (adaptable en GN 2/1 et GN 1/1).  
Porte réversible à fermeture automatique. Serrure.  
Éclairage intérieur LED.  
Classe climatique : 5.  
Classe énergétique : B.  
Type de gaz : R600a.  
Raccordement : 300 W/230 V.  
Dim. : H. 188,5 x L. 77,5 x P. 72 cm.  
Coloris blanc.

**Garantie 1an**pièces, main-d'œuvre  
et déplacement**ARMOIRE DE STOCKAGE INOX**METRO PROFESSIONAL  
Réf. 232745

Armoire 1400 L.  
Froid positif ventilé.  
Capacité brute/nette : 1400 L/940 L.  
Température d'exercice : de 0 à + 8°C.  
Dégivrage automatique.  
Classe climatique 5.  
Classe énergétique : B.  
4 clayettes ajustables.  
Raccordement : 230 V/350 W.  
Dim. : H. 80,5 x P. 206 x L. 131,4 cm.

**Garantie 1an**pièces, main-d'œuvre  
et déplacement**TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE 3 PORTES ADOSSÉE METRO PROFESSIONAL**  
Réf. 258206

Froid ventilé.  
Capacité nette : 334 L.  
Température d'exercice : de - 2 à + 8°C.  
Dégivrage automatique.  
Classe climatique : 5.  
Classe énergétique : A.  
Serrure.  
Raccordement : 230 V/400 W.  
Type de gaz : R290.  
Dim. : H. 85 x L. 179,5 x P. 70 cm.

**Garantie 1an**pièces, main-d'œuvre  
et déplacement

# L'ÉQUIPEMENT

## LA CONSERVATION

### LE GROS MATÉRIEL



Capacité nette : 930 L



#### VITRINE 2 PORTES METRO PROFESSIONAL Réf. 273232

Froid positif ventilé.  
Température d'exercice :  
de + 2 à + 8°C.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement

Dégivrage automatique.  
10 étagères ajustables. Éclairage  
intérieur LED.  
Type de gaz : R290.  
Classe climatique : 4.  
Classe énergétique : C.  
Dim. ext. : H. 206 x L. 120 x P. 72,5 cm.



#### VITRINE 1 PORTE METRO PROFESSIONAL Réf. 286180

Froid positif ventilé.  
Température d'exercice :  
de + 2°C à 8°C.

Classe climatique : 4.  
Classe énergétique : D.  
Thermostat manuel.  
Capacité nette : 347 L.  
4 étagères ajustables.  
Serrure. Éclairage intérieur LED.  
Raccordement : 180 W/230 V.  
Type de gaz : R600a.  
Coloris noir.  
Dim. : H. 193,5 x L. 62 x P. 64,6 cm.



#### ARRIÈRE DE BAR VITRÉ 3 PORTES METRO PROFESSIONAL Réf. 273208

Froid positif ventilé  
Capacité nette : 279 L.  
Température d'exercice :  
de 0°C à + 10°C.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement

Classe climatique : 4.  
Classe énergétique : D.  
3 portes battantes.  
Éclairage intérieur LED. Serrure.  
Raccordement : 220 W/230 V.  
Dégivrage automatique.  
Type de gaz : R600a.  
Dim. : H. 86,5 x L. 135 x P. 53 cm.



Fabrication Européenne



#### MACHINE À GLAÇONS METRO PROFESSIONAL Réf. 304862

Condensateur à air.  
Structure inox.  
Production : 24 kg/24 h,  
soit 1200 glaçons.  
Stockage : 8 kg, soit 400 glaçons.  
Type de gaz : R134a.  
Raccordement : 380 W/230 V.  
Classe climatique : 4.  
Dim. : H. 64 x L. 39 x P. 51,5 cm.  
Poids : 31 kg.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



## LE PLASTIQUE

**ATOUTPRO**

Idéal pour la levée des pâtons  
Gain de place



**BAC À PÂTE**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 306134

Polyéthylène à haute densité.

20 L.  
Dim. : L. 60 x l. 40 x H. 10 cm.

Résistant aux micro-ondes  
et au congélateur.

Lavable au lave-vaisselle.

Existe aussi en différentes dimensions.



**SEAU AVEC ANSE  
ET COUVERCLE**

CARTY  
Réf. 193955

Polypropylène.

Anse métallique.

21 L.

Certification alimentaire.



**BAC RECTANGULAIRE  
À PÂTON**

BOURGEAT  
Réf. 197352

Polyéthylène.

Capacité : 20 L.

Dim. : L. 53 x l. 41 x H. 14 cm.

Vendu sans couvercle.

Existe aussi en différentes dimensions.



Fabrication française



**FÛT AVEC COUVERCLE**

GILAC PROFESSIONNEL  
Réf. 077848

30 L.

Polyéthylène haute densité.

Fermeture à genouillère métallique  
plombable.

Facilement manipulable : poignées  
intégrées, empilables.

Existe aussi en différentes dimensions.



Fabrication Européenne



**BOÎTE HERMÉTIQUE  
GASTRONORME**

ARAVEN  
Réf. 068599

Polypropylène. GN 1/3. 6 L.

H. 150 mm. Températures  
supportées : de - 40 à + 90°C.

Certifiée contact alimentaire.

Adaptée au lave-vaisselle.

Vendu par 3.

Existe aussi en différentes dimensions.



Fabrication Européenne



**BAC ABS**

ARAVEN  
Réf. 130684

Matière ABS, sans bisphénol A.  
GN 1/2.

Dim. : 32,5 x 26,5 x H. 15 cm.

Transparent et incassable.

Étiquette de traçabilité intégrée.

Plage de température :

de - 40°C à + 80°C.

Vendu avec couvercle.

Existe aussi en différentes dimensions.

**ATOUTPRO**

Déplace sans effort  
jusqu'à 250 kg



**SOCLE ROULANT**

SCHOELLER ALLIBERT  
Réf. 170851

Matière : ABS.

Roues nylon pivotantes.

Coloris gris.

Dim. : H. 16,2 x L. 60,4 x l. 40,2 cm.

Poids : 4 kg.

# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION

LE GROS MATÉRIEL



### SALADETTE 2 PORTES METRO PROFESSIONAL Réf. 241391

Froid positif ventilé.  
Capacité nette : 169 L.  
Température d'exercice : de 0 à + 8°C.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement

Dégivrage automatique.  
Thermostat digital.  
Classe climatique : 4.  
Classe énergétique : A.  
Raccordement : 220 W/220 V.  
Type de gaz : R600a.  
Dim. : H. 88 x L. 90 x P. 70 cm.



### TABLE À PIZZA 3 PORTES METRO PROFESSIONAL Réf. 299360

Table à pizza :  
- Froid positif ventilé  
- Capacité nette : 435 L.  
- Température d'exercice : de - 2 à + 10°C.  
- 3 étagères adaptées GN 1/1.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement

- Dim. : H. 96 x L. 201,8 x P. 80 cm.  
- Raccordement : 260 W/230 V.  
- Classe climatique : 4.  
- Type de gaz : R290.  
Vitrinette 9 GN 1/3 :  
- Froid statique  
- Capacité nette : 60 L.  
- Température d'exercice : de + 2 à + 8°C.  
- Dim. : H. 43,5 x L. 200 x P. 39,5 cm.



# TROUVEZ TOUT SUR METRO.fr

## L'OFFRE D'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL LA PLUS COMPLÈTE DU MARCHÉ !



**METRO.fr**  
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



**Livraison rapide**  
à l'adresse de votre choix



**+ de 200 000**  
produits



**Des prix dégressifs**



## LA TABLE INOX, MACHINE À PÂTES, PÉTRIN, LAMINOIR...


**TABLE INOX ADOSSÉE**  
 METRO PROFESSIONAL  
 Réf. 254726

Dim. : 120 x 70 cm.  
 Structure et plan de travail en inox AISI 304.  
 Ép. : 1,2 mm.  
 Barres de renfort table et étagère.  
 Piètement en tube de 40 mm.  
 Hauteur réglable de 85 à 88 cm.

**Garantie 1an**

**ATOUTPRO**

Idéal pour l'équipement  
 des chambres froides  
 Montage rapide et sans  
 outils

 Échelles en  
 duralinox  
 anodisé

 Clayettes en  
 polypropylène

Fabrication française


**RAYONNAGE À CLAYETTES 4 NIVEAUX L. 99,2 CM**  
 TOURNUS ÉQUIPEMENT  
 Réf. 070966

Structure en duralinox anodisé. Profondeur utile de 37,5 cm.  
 Charge maximum : 200 kg.  
 Dim. : H. 178 x L. 100 x P. 40 cm.  
 Poids : 18 kg.

**Garantie 1an**

**ATOUTPRO**

Adapté pour plateaux  
 GN 1/1 et Euronorm 60  
 x 40 cm


**CHARIOT INOX 2 EN 1**  
 METRO PROFESSIONAL  
 Réf. 209849

18 niveaux.  
 4 roues dont 2 avec freins.  
 Dim. : H. 175 x L. 60,5 x P. 46,3 cm.  
 Poids : 28,2 kg.

**Garantie 1an**  
 pièces

**CHARIOT DE SERVICE**  
 METRO PROFESSIONAL  
 Réf. 194255

Structure : inox 18/10.  
 Plateaux inox AISI 430.  
 4 roues dont 2 avec frein.  
 Capacité : 2 niveaux.  
 Charge : 50 kg par tablette.  
 Dim. : H. 94 x L. 85 x P. 52,61 cm.  
 Poids : 11,6 kg.

**Garantie 1an**


# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION

LA TABLE INOX, MACHINE À PÂTES, PÉTRIN, LAMINOIR...



### ATOUTPRO

Commande fémorale  
temporisée  
Fourni avec col de cygne



#### LAVE-MAINS À DOSSERET

AMM  
Réf. 100409(i)  
Mélangeur chaud/froid.  
Acier inoxydable.  
Dim. : H. 50 x L. 33 x P. 33 cm.

**Garantie 1an**

### ATOUTPRO

Pétrissage rapide  
Travail de la pâte pour  
boulangerie, pâtisserie  
et pizzeria



Fabrication Européenne

#### PÉTRIN À SPIRALE SPE20

AVANCINI  
Réf. 060013

Cuve et spirale inox.  
1 vitesse.  
Dispositif de sécurité lors du relevage  
de capot de protection.  
Accessoires mobiles intégrés.  
Capacité cuve : 23l.  
Capacité de pâte : 18 kg.  
Capacité de farine : 12 kg.  
Raccordement : 750 W/230 V.  
Dim. : H. 67 x L. 69 x P. 39 cm.  
Poids : 67 kg.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement

### ATOUTPRO

Entraînement par moteur  
Démontage facile pour  
un nettoyage complet  
Réalisez rapidement  
et facilement vos pâtes :  
du pétrissage à l'extraction



Fabrication Européenne

#### MACHINE À PÂTES TR50

LA PASTAIA  
Réf. 125538

Structure acier inoxydable.  
Transmission par courroie.  
Capacité : 1,8 kg.  
Production horaire : 5 kg.  
Alimentation : 380 W/230 V.  
Dim. : H. 32,5 x L. 38 x P. 27 cm.  
Livré avec 2 matrices : spaghetti  
et fusilli.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre

### ATOUTPRO

Moteur robuste pour une  
utilisation intensive



#### BATEUR MÉLANGEUR 20 L

THUNDERBIRD  
Réf. 069099

Entraînement robuste par pignons en acier.  
3 vitesses pour pétrir, mélanger et  
émulsionner (95-175-320 trs/min).  
Cuve inox 20 L.  
Grille de sécurité amovible en inox.  
Capacité : 3 kg de farine, 5 kg de pâte.  
Alimentation : 1200 W/230 V.  
Dim. : H. 82 x L. 50 x P. 56 cm.  
Poids : 105 kg.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement

### ATOUTPRO

Équipé de capteurs  
tactiles, son  
déclenchement se fait  
par simple passage de  
votre main



#### LAMINOIR "JILO 42 DPS"

WISMER  
Réf. 172344

Mise en marche automatique  
par détection du pâton.  
Minuterie programmable - fonction continue.  
Poids des pâtons : 210/700 g.  
Alimentation : 330 W/230 V.  
Dim. : H. 78 x L. 58 x P. 46,5 cm.  
Poids : 38 kg.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



#### POUBELLE INOX 100 L

AMM  
Réf. 091362

Ouverture à pédale.  
Sur roulettes.  
Couvercle amovible.  
Caoutchouc antichoc.  
Dim. : H. 72 x L. 47,5 x P. 47,5 cm.  
Poids : 10,3 kg.

#### Garantie 1an



## LE PETIT MATÉRIEL

**ATOUTPRO**

De 20 à 300 couverts

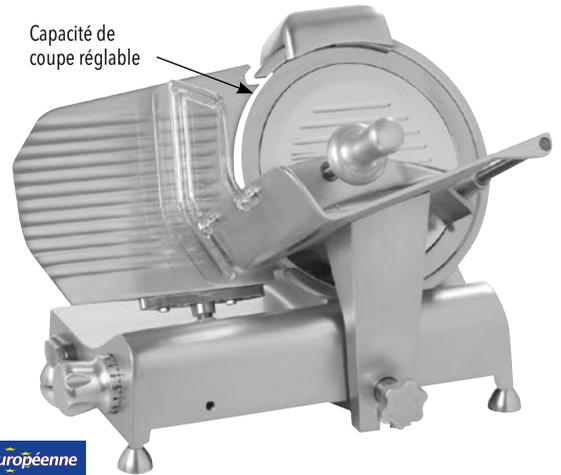
Fabrication française


**COUPE-LÉGUMES CL50  
+ ÉMINCEUR + RÂPEUR**  
ROBOT-COUCPE  
Réf. 060078

Bloc moteur en matériau composite.  
Sécurité magnétique et frein moteur.  
Couvercle et cuve métalliques.  
Couvercle amovible démontable composé de 2 goulottes : 1 grande (139 cm<sup>2</sup>)  
et 1 cylindrique (Ø 58 mm). Vitesse de rotation : 375 trs/min.  
Raccordement : 230 V.  
Dim. : H. 59,5 x L. 38 x P. 30,5 cm.  
Poids : 18 kg.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



Capacité de coupe réglable

Fabrication Européenne


**TRANCHEUR**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 044795

Lame : Ø 30 cm.  
Structure en aluminium anodisé.  
Capacité de coupe : 24,5 x 22 cm.  
Course du chariot : 27 cm.  
Moteur ventilé.  
Raccordement : 180 W/230 V.  
Dim. : H. 48 x L. 57 x P. 42 cm.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre


**BALANCE ÉLECTRONIQUE "SUPRÊME"**  
TERRAILLON  
Réf. 035747

Poids maxi : 10 kg.  
Graduation : 2 g de 0 à 1 kg ; 5 g de 1 à 4 kg ; 10 g de 4 à 10 kg.  
Raccordement secteur et adaptateur secteur fourni.  
Résistant à l'eau et à la poussière (norme IP52).  
Plateau en inox.  
Touches tactiles.  
Dim. : H. 5,2 x L. 30,9 x P. 23,8 cm.

**Garantie 2ans**
**BALANCE ÉLECTRONIQUE**  
TELLIER  
Réf. 100274

Poids maxi : 30 kg.  
Graduation : 2 g.  
Dim. plateau : 23,6 x 29,8 cm.  
Dim. : H. 11,5 x L. 30 x P. 32 cm.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre

# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION

### LE PETIT MATÉRIEL



#### COUPE-LÉGUMES GVC1001 METRO PROFESSIONAL Réf. 234807

Dim. : P. 55,34 x H. 25,76 x L. 64,26 cm.  
Puissance : 550 W/230 V.  
Corps en aluminium.  
Interrupteur de sécurité.  
Accessoires : 5 lames, 1 poussoir, 1 brosse.  
Diamètre maximum du trou de classement : 79 mm/2 entrées.  
Poids : 22,5 kg.  
Accessoires en option.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



#### ATOUTPRO

Protection de surcharge



#### BATTEUR MÉLANGEUR 10 L METRO PROFESSIONAL Réf. 261312

Corps en fonte d'aluminium.  
Bol en acier inoxydable 304.  
Entraînement par engrenages.  
3 vitesses de rotation : 42/96/138 trs/min.  
Puissance : 550 W/230 V.  
Capacité : 2 kg de farine, 3,2 kg de pâte.  
Dim. : H. 61 x L. 39 x P. 46 cm.  
Poids : 35 kg.  
Livré avec : fouet, batteur et crochet.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



#### ATOUTPRO

Barre de soudure  
amovible pour un  
nettoyage facile



#### MACHINE SOUS VIDE CLOCHE GVS1000 METRO PROFESSIONAL Réf. 222461

Structure extérieure inox.  
Longueur de la barre de soudure : 295 mm.  
Dim. : H. 34,5 x L. 35,9 x P. 42,9 cm.  
Taille de sac max. : L. 30 x l. 35 cm.  
Pompe à vide : 4,6 m³/h.  
Poids : 24,4 kg.  
Alimentation : 230 V/630 W.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



#### Fabrication française



#### PACK COMPLET ROBOT "DYNAMIX" DYNAMIC Réf. 019484

Comprend :

- 1 couteau standard,
- 1 couteau émulsionneur,
- 1 disque batteur,
- 1 disque émulsionneur,
- 1 bol 1 L + couvercle.

Pied démontable.  
L. pied : 16 cm.  
Vitesse : de 3000 à 13000 trs/min.  
Capacité : de 1 à 4 L.  
Puissance : 220 W/230 V.  
Dim. : H. 7 x L. 39,5 x Ø 7 cm.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre





**BAIN-MARIE**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 197755

Cuve : 30 L.  
Structure : acier inoxydable 304-J1.  
Capacité : GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3, GN 1/4, GN 1/6 et GN 1/9.  
Pieds antidérapants.  
Alimentation : 230 V. Puissance : 1,2 kW.  
Dim. : H. 34 x L. 28,3 x P. 61 cm.  
Poids : 8,14 kg.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



**ATOUTPRO**

Nettoyage facile



**FOUR À MICRO-ONDES GMW1034D**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 240187

Capacité : 34 L.  
Puissance : 1800 W/230 V.  
2 magnétrons.  
100 programmes automatiques.  
5 niveaux de puissance.  
Panneau de commande digital.  
Structure inox.  
Compatible GN 2/3.  
Dim. : H. 52,8 x L. 57,4 x P. 36,7 cm.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



**SALAMANDRE GSL1001**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 271874

Température d'exercice : de 50 à 300°C. Caractéristiques supplémentaires : plateau ramasse-miettes coulissant ; protection contre la surchauffe. Accessoire inclus : grille.  
Dim. : H. 280 x L. 610 x P. 330 mm.

**Garantie 2ans**



**FOUR À MICRO-ONDES**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 241050

Capacité : 25 L.  
10 programmes de cuisson.  
3 niveaux de puissance dont décongélation.  
Minuteur/thermostat/éclairage intérieur.  
Raccordement : 1,5 kW/230 V.  
Plateau fixe.  
Magnétron : 2.  
Dim. ext. : H. 31 x L. 51,8 x P. 41,5 cm.  
Dim. int. : H. 20 x L. 33,4 x P. 36,4 cm.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION

### LES USTENSILES LABO

#### ATOUTPRO

Adaptable à tout type de  
bouteille  
Idéal pour sirops et  
spiritueux  
Débit constant



PRODUIT  
LIVRÉ

Fabrication française



#### BEC VERSEUR CHROMÉ

L'IDÉAL  
Réf. 171561

Métal nickelé.

Bouchon lamelles plastique noir.  
Existe aussi en version bouchon liège.



#### OUVRE-BOÎTES "SWING AWAY"

L'IDÉAL  
Réf. 071858

Existe aussi en d'autres modèles.



PRODUIT  
LIVRÉ



#### PINCE FEUILLE DE CHÊNE

IN SITU  
Réf. 152543

Inox.

L. 24 cm.

Vendu par 2.

Existe aussi en d'autres modèles.



PRODUIT  
LIVRÉ



#### BAC GASTRONORME

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 113495

Inox 18/10.

GN 1/6.

Dim. : H. 15 x L. 17,6 x l. 16,2 cm.

Norme Européenne EN 631.

Empilable.

Possibilité four jusqu'à + 300°C.

Adapté au lave-vaisselle.

Existe aussi en différentes tailles ainsi que les couvercles.

METRO  
PROFESSIONAL





**ATOUTPRO**

Plastique qualité alimentaire  
Panier amovible

PRODUIT LIVRÉ

Fabrication française



**ESSEUSE À SALADE MANUELLE**

DYNAMIC  
Réf. 087594

10 L.  
Dim. : H. 42 x Ø 33 cm.  
Existe aussi en 20 L ou 5 L.



**BROC GRADUÉ METRO PROFESSIONAL**  
Réf. 286445

Polypropylène.  
3 L.  
Poignée anti-dérapante.  
Adapté au lave-vaisselle.  
Existe aussi en 5 L ou 1 L vendu par 2.



**ATOUTPRO**

Réversible

PRODUIT LIVRÉ



**CHALUMEAU DE CUISINE + 1 CARTOUCHE DE GAZ SÉCURISÉE**

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 179533

Allumage piézo (une seule main).  
Coque ABS ultra légère.  
Poignée ergonomique.  
Système de sûreté anti-déblockage de la cartouche.  
Stabilité de la flamme en toute position.

**Garantie 2ans**



**ROULEAU À PÂTISSERIE**

MATFER  
Réf. 121523

En bois de hêtre.  
Finition poncé.  
L. 50 cm.  
Ø 5 cm.  
Existe aussi en différents modèles.



**ATOUTPRO**

Dispositif de limitation des fuites de gaz ou du débitement intempêtif  
Sécurité pour les utilisateurs

PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



**CARTOUCHE DE GAZ SÉCURISÉE**

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 153771

Type de gaz : butane.  
Stop gaz system, conforme à la nouvelle norme EN-417.  
Vendu par 3.



PRODUIT LIVRÉ



**THERMOMÈTRE SONDE SPÉCIAL PÂTE**

STIL PRO  
Réf. 193803

Graduation : de - 50°C à + 300°C.  
Précision : 1°C.  
Protection IP 54.  
Sonde perçante en acier inoxydable et gaine de protection.  
Poignée ergonomique.  
Alimentation par pile 1,5 V fournie.

# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION

### LES USTENSILES LABO



 **PRODUIT LIVRÉ**



#### GRILLE À PIZZA

DE BUYER

Réf. 231238

Aluminium.

Ø 31 cm.

Cuisson homogène de la pâte.

Montage rapide des pizzas.

Vendu par 6.

Existe aussi en Ø 28 ou Ø 33 cm.

**Fabrication italienne**



#### PELLE À PIZZA PERFORÉE

ALUMINIUM

LILLY CODROIPO

Réf. 063790

Ø 33 cm.

Idéal pour défourner.

Main coulissante.

Pour four à bois.

Adaptable en longueur.



**ATOUTPRO**

Perforation permettant de décharger les excès de farine



#### PLAQUE À PIZZA

DE BUYER

Réf. 079096

Tôle bleue.

Dim. : Ø 32 cm.

Existe aussi en Ø 28 ou Ø 36 cm.

**Fabrication française**



#### PELLE À PIZZA INOX

DE BUYER

Réf. 079143

Ø 31 cm.

L. manche : 96 cm.



**ATOUTPRO**

En acier inoxydable alimentaire particulièrement résistant, ne se déforme pas  
Manche à tube rond



**ATOUTPRO**

Très légère, permet la prise d'une seule main

**Fabrication italienne**



#### PELLE À PIZZA

LILLY CODROIPO

Réf. 105857

Aluminium.

Ø 33 cm.

L. manche : 90 cm.

**Fabrication italienne**



#### PELLE À PIZZA "MASTROPIZZA"

LILLY CODROIPO

Réf. 063780

Aluminium.

Bords biseautés.

Ø 33 cm.

L. manche : 135 cm.





Fabrication italienne

**CUILLÈRE DOSEUSE**

LILLY CODROIPO

Réf. 063821

Inox.

Fond plat.

Pour garnir les pizzas de Ø 30 à 36 cm.

Poids : 90 g.



Fabrication italienne

**ROULETTE COUPE-PIZZA**

LILLY CODROIPO

Réf. 126886

Inox.

Ø 9 cm.

Poignée anatomique anti-blessure et lame renforcée.

Anti-adhérente.

Adaptée au lave-vaisselle.

**ROULETTE À PIZZA**

LACOR

Réf. 197804

Lame acier inoxydable.



Fabrication italienne

**BROSSE INOX**

LILLY CODROIPO

Réf. 126469

Pour grille et plaque.

Manche en acier inoxydable.

Brosse à poil rigide en laiton.

L. 30 cm.

**ROULETTE À PIZZA INOX**

DE BUYER

Réf. 060545

Lame acier inoxydable.

Ép. : 1 mm.

Manche plastique ergonomique.

**BROSSE + RACLOIR "VENEZIA"**

LILLY CODROIPO

Réf. 163828

Manche en acier inoxydable.

Brosse à poil rigide en laiton.

L. manche : 135 cm.

# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION

### LES ACCESSOIRES DE CUISINE



PRODUIT LIVRÉ



#### PORTE-FICHES À PINCES<sup>(B)</sup>

LOUIS TELLIER  
Réf. 115375

Inox.  
8 ressorts.  
Dim. : H. 9,5 x L. 62,5 x P. 1,5 cm.



PRODUIT LIVRÉ



#### PORTE-FICHES À BILLES<sup>(C)</sup>

LOUIS TELLIER  
Réf. 084838

Inox.  
Dim. : L. 50 cm.



PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS



#### CORBEILLE À PAIN

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 068851<sup>(V)</sup>

Osier plein naturel.  
Doublure tissu écru avec cordelette.  
Ø 18 cm.  
Vendu par lot de 4.  
Existe en différentes dimensions.



#### BOULANGÈRE

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 262037

Bois teinté grise et osier.  
Coloris gris.  
Ø 18 cm.



#### ATOUTPRO

Large ouverture

PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS



#### DISTRIBUTEUR À SAUCE

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 143050

Modèle transparent. 490 ml.  
Polyéthylène souple et flexible.  
Les embouts doivent être coupés pour une utilisation générale de service des sauces.  
Vendu par 6.  
Existe en différentes dimensions.



#### SAUPOUDREUSE À PARMESAN

IN SITU  
Réf. 176423

Corps en polycarbonate transparent.  
Bouchon acier inoxydable.  
35 cl.  
25 trous Ø 4 mm.



## LE LAVAGE

## LE GROS MATÉRIEL

## ATOUTPRO

Système switch :  
Consommation d'eau :  
jusqu'à - 50%  
Consommation  
d'électricité : jusqu'à  
- 50%  
Consommation de  
détergent : jusqu'à - 50%

Fabrication Européenne



### LAVE-VAISSELLE CAPOT SWH50 ÉCO-RESPONSABLE AVEC RÉCUPÉRATEUR DE BUÉE

SILANOS SWITCH  
Réf. 289002  
Machine et capot à double paroi en inox AISI 304 pour une meilleure isolation sonore et thermique.

Système de double filtres, facile à nettoyer. Deux bras de lavage et de rinçage en inox, rotatifs et indépendants.

Doseur de produit de rinçage péristaltique sur l'écran du panneau de commande.

Système de mise en veille pour l'économie d'énergie.

4 cycles de lavage modifiables dont 1 cycle pour une vaisselle très sale.

Panneau de commande digital pour une simplicité de programmation.

Alimentation : 7,1 kW/400 V.

Casier : 50 x 50 cm.

Dim. : H. 167,50 x L. 65,5 x P. 74,5 cm.

Poids : 133 kg.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



## ATOUTPRO

Consommation d'eau :  
jusqu'à - 50%  
Consommation d'énergie :  
jusqu'à - 50%  
Consommation de  
détergent : jusqu'à - 50%



### LAVE-VERRES 35 ÉCO-RESPONSABLE<sup>(B)</sup>

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 297640

Capacité de la cuve : 11 L.

Production horaire : 30 cycles/h.

Machine à paroi simple avec porte à double paroi.

Cuve et porte en inox AISI 304.

Système de double filtres, facile à nettoyer.

Doseur de produit de rinçage et adoucisseur intégrés.

Bras de lavage rotatifs et indépendants.

Panneau de commande électromécanique.

Casier 35 x 35 cm.

Puissance : 2,77kW / 230V.

Dim. : H. 63,6 x L. 41 x P. 47 cm.

Niveau sonore : 48 dB.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



## ATOUTPRO

Consommation d'eau :  
jusqu'à - 50%  
Consommation d'énergie :  
jusqu'à - 50%  
Consommation de  
détergent : jusqu'à - 50%



### LAVE-BATTERIE ÉCO-RESPONSABLE SWP57

SILANOS SWITCH  
Réf. 289001  
Machine et porte à double paroi en inox AISI 304 pour une meilleure isolation sonore et thermique.

Deux bras de lavage et deux bras de rinçage en inox, rotatifs et indépendants.

Cuve emboutie (moins de fuites et nettoyage simplifié).

Capacité de la cuve : 30 L.

H. de passage : 62 cm.

Casier : 57 x 62 cm.

Système de double filtres.

Panneau de commande digital pour une simplicité de programmation.

Quatre cycles de lavage modifiables dont 1 cycle pour une vaisselle très sale.

Alimentation : 7,35 kW/400 V.

Dim. : H. 169 x L. 68,5 x P. 72 cm.

Poids : 124 kg.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



## ATOUTPRO

Consommation d'énergie :  
jusqu'à - 50%  
Consommation détergent :  
jusqu'à - 50%  
Consommation d'eau :  
jusqu'à - 50%



### LAVE-VAISSELLE ÉCO-RESPONSABLE SW50

SILANOS SWITCH  
Réf. 288997

Machine et porte à double paroi.

Cuve et porte en inox AISI 304 pour une meilleure isolation sonore et thermique.

Cuve de lavage emboutie (moins de fuite et nettoyage simplifié).

Adoucisseur et pompe de vidange intégrés.

Casier : 50 x 50 cm.

Panneau de commande digital pour une simplicité de programmation.

Quatre cycles de lavage dont 1 cycle pour une vaisselle très sale.

Alimentation : 3,55 kW/230 V.

Dim. : H. 83,8 x L. 60,4 x P. 63,3 cm.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



# L'ÉQUIPEMENT

## LE TRANSPORT

LA TABLE, LA CHAISE ET LE TABOURET



### ATOOUTPRO

Économiques et recyclables : échange gratuit des diffuseurs "chauds" contre des diffuseurs "froids" dans les machines prévues à cet effet à l'entrée de votre entrepôt METRO ou en sortie de caisse. Ils peuvent également être refroidis dans un congélateur.



Fabrication française



### DIFFUSEUR DE FROID GRIS - 23°C

FRIODIS  
Réf. 101398

Apte au contact alimentaire, le diffuseur de froid est adapté au transport des produits réfrigérés (2 dans chaque conteneur/sac isotherme ou boîte polystyrène METRO).

Dim. : H. 21 x L. 20 x P. 2,3 cm.

Poids : 600 g.

Coloris gris.

Fabrication française



### DIFFUSEURS DE FROID VERT - 3°C

FRIODIS  
Réf. 065948

Économiques et recyclables : échange gratuit des diffuseurs "chauds" contre des diffuseurs "froids" dans les machines prévues à cet effet en entrée de votre entrepôt METRO ou en sortie de caisse. Peuvent également être refroidis dans un congélateur.

Vendu par 2.

### ATOOUTPRO

Intérieur certifié "contact alimentaire" 2002/772/EC  
Rapport SGS



PRODUIT LIVRE



### SAC ISOTHERME SOUPLE

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 100809

Fermeture par velcro 50 mm.

2 sangles latérales de portage.

Dim. int. : H. 35 x L. 51 x P. 34 cm.

Dim. ext. : H. 35 x L. 52 x P. 35 cm.

Capacité : 65 L.

Poids : 1,7 kg.



### SAC À PIZZA ISOTHERME

Réf. 131362

Eillets pour évacuation de la vapeur.

2 sangles latérales de portage.

Fermeture par velcro.

Polyester.

Dim. : H. 16 x L. 42 x P. 42 cm.

Capacité : 3 pizzas de 40 cm.

Poids : 0,55 kg.



## LA SALLE

## LE MOBILIER DE SALLE

**CHAISE "JAMES"**MOBILIARA  
Réf. 270579Structure en métal.  
Tissu en velours bleu nuit.  
Traitement anti-feu.  
Assise et dossier en mousse.Garantie **1an****CHAISE "LUTETIA"**MOBILIARA  
Réf. 270578Structure en métal.  
Tissu en velours coloris vert.  
Assise et dossier en mousse.  
Traitement anti-feu.Garantie **1an****CHAISE "NEW FELIX"**REVERDY  
Réf. 286855Structure en métal noir.  
Pieds en hêtre massif.  
Mousse et assise : 36 kg/m<sup>3</sup>.  
Revêtement simili.  
*Existe en version haute.*  
*Existe aussi en version chaise haute,*  
*coloris noir Félix ou New Félix.*Garantie **1an****CHAISE "MÉLINE"**REVERDY  
Réf. 302877Structure en métal époxy noir.  
Assise et dossier en velours.  
Coloris terracotta.Garantie **1an****PLATEAU "SYNCHRO" HALIFAX**WERZALIT  
Réf. 254402Gamme "intérieur".  
Ép. : 29 mm.  
Norme EN438.

Les stratifiés à pores synchronisés présentent un veinage aux fissures prononcées perceptibles au toucher.

La structure en relief et le veinage du décor (imitation chêne) coïncident parfaitement afin d'obtenir un réalisme identique à du bois naturel.

Dim. : 70 x 60 cm.

*Existe aussi en coloris tabac ou en plusieurs dimensions.*Garantie **1an****CHAISE "VENISE"**REVERDY  
Réf. 286853Structure hêtre massif verni.  
Revêtement en velours coloris pétrole.  
*Existe aussi en coloris Indigo ou Artic.*Garantie **1an**

# L'ÉQUIPEMENT

## LA SALLE

### LES ASSIETTES



**ASSIETTE À PÂTES "RUPAT"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 303788

Porcelaine blanche.  
Ø 27 cm.  
Vendu par 4.



**ASSIETTE À PÂTES**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 246406

Porcelaine.  
Ø 27 cm.  
Vendu par 6.  
Existe aussi en Ø 24 cm  
ou Ø 30 cm.



#### ATOUTPRO

Résistance aux  
chocs thermiques et  
mécaniques



**ASSIETTE À PIZZA**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 246403

Porcelaine blanche.  
Ø 31 cm.  
Vendu par 6.  
Existe aussi en Ø 33 cm.



**ASSIETTE "JULIA"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 303783

Porcelaine hôtelière.  
Ø 27 cm.  
Adaptée au lave-vaisselle et au four à micro-ondes.  
Vendu par 6.  
Existe aussi en différentes dimensions.



**ASSIETTE À DESSERT "SUMBA"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 169922

Porcelaine.  
Ø 21 cm.  
Vendu par 6.  
Existe aussi en Ø 27cm.



**ASSIETTE "MODERN"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 304646

Porcelaine.  
Dim. : 19 x 19 cm.  
Vendu par 6.  
Existe aussi en différentes dimensions.



## LES ASSIETTES DE COULEURS

**ATOUTPRO**Résistante aux chocs et  
aux rayures**ASSIETTE À PIZZA "VIENTO"**

BONNA  
Réf. 292378  
Porcelaine.  
Ø 32 cm.  
Adaptée au lave-vaisselle.

**ASSIETTE À PÂTES "DARKAÉ"**

IN SITU  
Réf. 249150  
Porcelaine avec émaux réactifs.  
Ø 30 cm.

**ASSIETTE À PÂTE "TERRE D'OMBRE"**

IN SITU  
Réf. 249129  
Grès.  
Ø 24,5 cm.  
Adapté au lave-vaisselle.

**ASSIETTE À PÂTES "PATERA"**

BONNA  
Réf. 266871  
Porcelaine.  
Ø 28 cm.

**ASSIETTE À PÂTES "AGRUME"**

IN SITU  
Réf. 266856  
Porcelaine.  
Décor réalisé avec chromos.  
Ø 28 cm.

# L'ÉQUIPEMENT

## LA SALLE

### LA VERRERIE



#### VERRE À PIED "AVEIRO"

METRO PROFESSIONAL

Réf. 156315

Verre sodocalcique.

65 cl.

Ø 8,7 cm.

H. 20,5 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en différentes contenances.



#### VERRE À PIED "CARRÉ"

METRO PROFESSIONAL

Réf. 294636

Verre sodocalcique.

29 cl.

Ø 7,5 cm.

H. 20,7 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en différentes contenances.



#### VERRE "PINOMARO"

METRO PROFESSIONAL

Réf. 156487

Verre sodocalcique.

32 cl.

Ø 7,7 cm.

H. 19,8 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en différentes contenances.



#### ATOUTPRO

Décoration positionnée à environ 15 cl

Fabrication italienne



#### VERRE À PIED "TRE SENSI"

BORMIOLI ROCCO

Réf. 176699

Verre Star Glass.

Jaugé.

43,5 cl.

Ø 8,5 cm.

H. 22 cm.

Vendu par 6.



Fabrication italienne



#### VERRE À PIED "VINEA"

BORMIOLI LUIGI

Réf. 291451<sup>(v)</sup>

Verre en cristallin.

35 cl.

Ø 8,1 cm.

H. 21,5 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en différentes contenances.

#### ATOUTPRO

Forme idéale pour l'oxygénation du vin



#### VERRE À PIED "NÉO"

OGO LIVING

Réf. 303847

Verre Cristallin.

25 cl.

Ø 5,2 cm.

H. 20,5 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en 40 cl et 50 cl.





PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

Fabrication française



**GOBELET "HELENA"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 279764

Verre trempé.  
Forme basse.  
21 cl.  
Ø 8,2 cm.  
H. 5,8 cm.  
Vendu par 6.  
*Existe aussi en différentes contenances.*



Fabrication italienne



**GOBELET "DIAMOND"**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 176743

Verre sodocalcique.  
Teinté dans la masse.  
Coloris bleu.  
30 cl.  
Ø 8,4 cm.  
H. 9,25 cm.  
Vendu par 3.  
*Existe aussi en coloris violet et transparent.*



**GOBELET "AVEIRO"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 156929

Verre sodocalcique.  
Forme basse.  
35 cl.  
Ø 7,5 cm.  
H. 9,1 cm.  
Vendu par 6.  
*Existe aussi en forme haute 39 cl.*



Fabrication française



**GOBELET "LARIO"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 156226

Verre sodocalcique.  
Forme haute.  
22 cl.  
Ø 5,3 cm.  
H. 15,2 cm.  
Vendu par 12.  
*Existe aussi en différentes contenances.*



Fabrication italienne



**BOUTEILLE "GIARA"**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 135267

Verre mécanique.  
Teinté par spray.  
1 L.  
Garantie 250 lavages.  
Fermeture métallique,  
hermétique et bouchon  
plastique.



**VERRINE "SPHÈRE"**  
IN SITU  
Réf. 263672

Verre sodocalcique.  
30 cl.  
Ø 8,5 cm.  
H. 6 cm.  
Vendu par 6.  
*Existe aussi en 15 cl.*



**ATOUTPRO**

Design exclusif qui valorise tous types de boissons



**GOBELET "YPSILON"**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 176611

Verre sodocalcique.  
Forme haute.  
32 cl.  
Ø 7,7 cm.  
H. 16 cm.  
Vendu par 6.  
*Existe aussi en différentes contenances.*

# L'ÉQUIPEMENT

## LA SALLE

### LES TASSES, SOUCOUPES ET COUVERTS



**TASSE CAFFEINO "DIAMOND"**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 189117  
Verre sodocalcique.  
8 cl.  
H. 7,1 cm.  
Ø 5,9 cm.  
Vendu par 6.



**TASSE À CAFÉ**  
COSY & TRENDY FOR PROFESSIONALS  
Réf. 193483  
Porcelaine.  
9 cl.  
Empilable.  
Vendu par 10.  
*Existe aussi en tasse à thé ainsi que les sous-tasses.*

#### ATOUTPRO

Base large offrant  
stabilité et maniabilité



Fabrication italienne



**TASSE "CAFFEINO"**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 176513  
Verre sodocalcique.  
9 cl.  
Ø 5,9 cm.  
H. 7,1 cm.  
Vendu par 6.



**BOUTEILLE HUILE PIQUANTE**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 176666  
72 cl.  
Bouchon liège.  
Couleur vert d'eau.  
H. 29 cm.



**FOURCHETTE À STEAK/PIZZA**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 235335  
Manche en polypropylène.  
Adapté au lave-vaisselle.  
Vendu par 8.



#### COUTEAU À STEAK/PIZZA

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 235336  
Dim. : 21,5 cm.  
Lame microdentée.  
Manche en polypropylène.  
Adapté au lave-vaisselle.  
Vendu par 8.



# AVEC METRO.fr, PRÉPAREZ VOS ACHATS, COMMANDEZ & CHOISISSEZ VOTRE MODE D'APPROVISIONNEMENT



## Livraison\*

Profitez d'un grand choix de produits professionnels, de l'ultra-frais à l'équipement, et faites-vous livrer directement chez vous.



## Clic & retrait\*\*

Simplifiez vos achats en commandant vos produits alimentaires et en venant récupérer directement dans vos halles votre commande préparée par nos soins.



## Disponibilités produits en halles

Vérifiez en un coup d'œil si vos produits sont disponibles dans vos halles et gagnez un temps précieux.



## Marketplace\*\*\*

Profitez de l'offre d'équipement la plus complète pour les restaurateurs en quelques clics.

\*Voir conditions sur METRO.fr. \*\*Disponible uniquement dans 19 halles. \*\*\*Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



**METRO.fr**  
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



# #ITALIE

ÉDITION 2024-2025

**Vous cherchez de nouvelles  
spécialités italiennes  
pour surprendre vos clients ?  
L'inspiration, c'est ici !**

Retrouvez le meilleur de l'Italie dans notre dernier Guide

Achetez sur internet et faites-vous livrer  
votre équipement sur **METRO.fr**

Retrouvez-nous aussi sur :

**0 825 09 09 09** Service 0,15 €/min  
+ prix appel

