

Assortiment frais méditerranéen



Granoliva

Altijd meer. Toujours plus.

Avec Granoliva, on a toujours envie de plus.

Plus de découvertes.
Plus de rencontres.
Et surtout plus de plaisir.

Vous transmettez ce plaisir à
vos clients.

Nos olives, dips et antipasti sont parfaits pour initier
des moments chaleureux et conviviaux en famille ou
entre amis.

Nous les avons donc préparés avec grand soin en
utilisant des recettes authentiques ainsi que des
ingrédients purs que nous avons amenés ici par le
chemin le plus direct depuis la Méditerranée.

Le résultat est un délicieux goût méditerranéen, dont
vos clients ne se lasseront jamais. Quand on goûte les
produits Granoliva, on en veut toujours plus.

Dans le résumé, vous trouverez au paragraphe "extra" si
le produit est végétarien ou végétalien et si il contient des
allergènes. Ceci est indiqué par les symboles suivants :



produit végétarien



produit végétalien



contient du lait



contient du poisson



contient du sulfite



contient du gluten



contient du sésame



contient de l'œuf



Avez-vous dégusté quelque chose de bon?
Cochez la case correspondante, pour vous
rappeler de le commander !



En-cas à base de pâte feuilletée avec pesto vert culinaire

Il n'y a rien de plus délicieux que l'odeur chaude d'une pâte feuilletée fraîchement cuite. Nous vous mettons au défi de faire ressortir vos meilleures qualités pour ces en-cas frais au four.

Ingrédients

- Granoliva Pesto culinaire 800g
- Fromage de chèvre à pâte molle
- Fromage parmesan
- Pancetta
- Pâte feuilletée
- Œuf

Préparation

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Prenez une feuille de pâte feuilletée et étalez-y une couche de pesto vert. Placez les tranches de pancetta sur le dessus et saupoudrez avec les 2 fromages.
- Placez une deuxième couche de pâte feuilletée sur le dessus. Couper le long côté en 4 fines bandes. Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, tenez-les des deux côtés avec vos doigts et tordez-les pour créer une torsade.
- Tartinez les twisters au pesto avec un peu d'œuf battu et faites-les cuire au four pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bruns et croustillants.

Présentation

Présentez-les sur une jolie planche & c'est prêt !



Bon appétit !



Olives grecques fraîches

✓	Nom du produit	N° d'article	Colis	Emballage	Description	Extra*
	Mélange d'olives apéro 2,5 kg €	488 1402 00	1 x 2500g	Seau PP	Mélange d'olives grecques vertes et d'olives Kalamon dénoyautées, poivrons rouges, gousses d'ail, herbes & épices	
	Mélange d'olives apéro 400g €	488 1306 04	3 x 400g	Barquette PET		
	Olives à l'ail 2,5kg €	488 1400 00	1 x 2500g	Seau PP	Olives grecques vertes dénoyautées avec gousses d'ail entières, granules d'ail, herbes & épices	
	Olives à l'ail 400g €	488 1300 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Olives provençales 2,5kg €	488 1401 00	1 x 2500g	Seau PP	Olives grecques dénoyautées, soigneusement farcies de de poivrons naturels, des morceaux de poivrons rouges, dans une mélange d'épices du Sud	
	Olives vertes naturelles 400g €	488 1305 02	3 x 400g	Barquette PET	Olives grecques vertes dénoyautées, naturelles	
	Olives Kalamon 400g € - avec noyau -	488 1304 02	3 x 400g	Barquette PET	Olives Kalamon avec noyau, huile de colza	
	Olives & basilic génévoise 400g €	488 1313 02	3 x 400g	Barquette PET	Olives vertes grecques dénoyautées, au basilic génévoise frais et ail	
	Olives & fromage 400g €	488 1301 02	3 x 400g	Barquette PET	Olives grecques vertes dénoyautées, cubes de fromage, morceaux de poivrons, herbes & épices	
	Olives piquantes 400g €	488 1309 02	3 x 400g	Barquette PET	Olives grecques vertes dénoyautées, huile végétale, mélange d'épices piquantes	
	Olives marinées méditerranéennes 800g €	488 1601 00	3 x 800g	Barquette PET	Un riche mélange d'olives vertes grecques dénoyautées et d'olives Kalamon dénoyautées dans une marinade méditerranéenne d'herbes vertes telles que le persil, le basilic, l'origan et le thym	
	Olives marinées épicées 800g €	488 1600 00	3 x 800g	Barquette PET	Un riche mélange d'olives vertes grecques dénoyautées et d'olives Kalamon dénoyautées dans une marinade épicée de zeste de citron, de paprika et de piment	

*voir la légende p2

un minimum
d'huile
usage facile



Olives vertes naturelles 400g



Mélange d'olives apéro 400g



Tapenades fraîches

✓	Nom du produit	N° d'article	Colis	Emballage	Description	Extra*
	Tapenade de tomates 800g e	488 1237 02	3 x 800g	Barquette PET	Un classique indispensable : tapenade pure à base de tomates, d'herbes et d'épices	
	Tapenade de tomates 400g e	488 2407 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Tapenade d'olives vertes 800g e	488 1235 02	3 x 800g	Barquette PET	Tapenade à base classique d'olives vertes grecques, de basilic, de pignons de pin, de câpres et une note épicée de fromage	
	Tapenade d'olives vertes 400g e	488 2405 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Tapenade d'olives noires 800g e	488 1230 02	3 x 800g	Barquette PET	Tapenade à base classique d'olives noires, tomates, anchois, huile de colza, herbes & épices	
	Tapenade d'olives noires 400g e	488 2410 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Tapenade toscane 800g e	488 1239 02	3 x 800g	Barquette PET	Une délicieuse tapenade méditerranéenne à base de tomates, olives noires et vertes, poivrons, huile de colza, câpres, herbes & épices	
	Tapenade toscane 400g e	488 2409 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Tapenade de poivrons 800g e	488 1233 02	3 x 800g	Barquette PET	Un must pour les amateurs de poivre et fortement recommandé pour ceux qui aiment la cuisine méditerranéenne !	
	Tapenade de poivrons 400g e	488 2430 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Tapenade de poivrons Sweet-bite 800g e	488 1231 02	3 x 800g	Barquette PET	Une tapenade fraîche, douce et délicieusement, colorée par des petits poivrons doux, poivrons, olives vertes, tomates, huile végétale, herbes & épices	
	Tapenade de poivrons Sweet-bite 400g e	488 2431 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Tapenade de poivrons doux au fromage 800g e	488 1232 02	3 x 800g	Barquette PET	Du fromage frais à base de lait, avec un accent piquant et doux des poivrons rouges d'Afrique du Sud et poivrons rouge	
	Tapenade de poivrons doux au fromage 400g e	488 2440 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Tapenade piquillo 800g e	488 1240 00	3 x 800g	Barquette PET	Une variante fraîche et sucrée d'une tapenade classique de poivrons à base de poivrons piquillo grillés du Sud	
	Tapenade agrumes 400g e	488 2404 02	3 x 400g	Barquette PET	Tapenade au goût rafraîchissant d'agrumes, à base d'olives vertes et noires, zestes d'agrumes (citron et orange), herbes et épices	

*voir la légende p2



Tapenade de tomates 400g



Tapenade de poivrons Sweetbite 800g

Frites de légumes avec aïoli

Vous voulez vous faire plaisir ou faire plaisir à vos invités avec quelque chose de nouveau ? En combinant les frites de légumes douces et chaudes avec l'aïoli frais et épicé, on obtient un accord parfait dans la bouche. Une délicieuse combinaison équilibrée sur laquelle vous pourrez laisser libre cours à votre créativité pendant la présentation !



Ingrédients

- Granoliva Aioli 800g
- Granoliva Pesto verde spread 400g • 800g • 2,5kg
- Patate douce
- Panais
- Aneth frais
- Oignon jeune
- Graines de grenade
- Huile d'olive

Préparation

- Préchauffez le four à 220°C.
- Lavez brièvement la patate douce et le panais dans l'eau. Coupez-les ensuite en bâtonnets de 8 cm de long et de 1 cm d'épaisseur.
- Répartissez les frites sur la moitié de la plaque de cuisson. Arroser généreusement d'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Faites cuire pendant 7 minutes, retournez les frites et faites cuire pendant 8 minutes supplémentaires.

Présentation

- Versez l'aïoli dans un bol et présentez-y les frites de légumes.
- Terminer avec quelques brins d'aneth frais, des tranches d'oignon jeune et quelques graines de grenade et un peu d'huile du Pesto verde spread.
- Servez dans un joli bol et bon appétit !

Bon appétit !



Dips frais

✓	Nom du produit	N°d'article	Colis	Emballage	Description	Extra*
	Houmous original 1,2kg €	488 0080 00	3 x 1200g	Barquette PET	Selon la recette traditionnelle, à base de pois chiches, pâte de sésame, ail et huile	
	Houmous original 800g €	488 0022 02	3 x 800g	Barquette PET		
	Houmous original 400g €	488 0011 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Houmous au basilic 800g €	488 0021 02	3 x 800g	Barquette PET	Variante fraîche avec un peu de basilic, à base de pois chiches, pâte de sésame, ail et huile	
	Houmous au basilic 400g €	488 0010 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Houmous piquant 800g €	488 0020 02	3 x 800g	Barquette PET	Variante piquante au piment chili, à base de pois chiches, pâte de sésame, ail et huile	
	Houmous piquant 400g €	488 0003 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Houmous au curry 400g €	488 0012 02	3 x 400g	Barquette PET	Variante orientale à la poudre, à base de pois chiches, pâte de sésame, ail et huile	
	Tartinable de patate douce 800g €	488 0052 00	3 x 800g	Barquette PET	Tartinable végétarienne à base de 50 % de patates douces et de pois chiches, avec de la vraie crème aigre, ce qui en fait une bombe de saveur crémeuse	
	Aioli 800g €	488 0051 00	3 x 800g	Barquette PET	Une dip catalane originale du nord de l'Espagne à base d'huile et de jaune d'oeuf avec de l'ail finement écrasé et très crémeuse	
	Guacamole 800g €	488 0050 02	3 x 800g	Barquette PET	Préparation culinaire à base d'avocat, d'oignon, de piment jalapeno, d'ail et de coriandre	
	Tzatziki 800g €	488 0014 02	3 x 800g	Barquette PET	Préparation culinaire à base de yaourt Grec (60%) et de petits morceaux de concombres croquants (30%)	
	Tartinable de feta au poivron grillé 800g €	488 0053 00	3 x 800g	Barquette PET	Cet authentique dip grec est une préparation crémeuse et savoureuse avec 36% de vrai yaourt grec, 30% de poivrons grillés et de la vraie feta. La menthe donne à ce dip une touche de fraîcheur	
	Tartinade verte au fromage 800g €	488 0015 00	3 x 800g	Barquette PET	Dip au fromage et pesto de basilic à base de fromage de Gouda râpé de Hollande du Nord	
	Tartinade rouge au fromage 800g €	488 0016 00	3 x 800g	Barquette PET	Dip au fromage et pesto de tomate à base de fromage de Gouda râpé de Hollande du Nord	

*voir la légende p2



Houmous original 400g

Conseil de recette

Houmous et pommes de terre nouvelles & Bruschetta tomates

Notre houmous peut être parfaitement combiné avec des ingrédients chauds. La Bruschetta tomates apporte une touche de fraîcheur et beaucoup de couleur dans l'assiette !





Pestos frais

✓	Nom du produit	N°d'article	Colis	Emballage	Description	Extra*
	Pesto culinaire 800g €	488 2502 00	3 x 800g	Barquette PET	À base de basilic génois DOP, de fromage Grana Padano extra-large, d'huile d'olive, de noix de tournesol et de pignons, d'herbes et d'épices	 
	Pesto rosso spread 800g €	488 2337 02	3 x 800g	Barquette PET	Pesto à base de tomates, basilic, fromage, huile de colza, graines de tournesol, herbes & épices	
	Pesto rosso spread 400g €	488 2303 02	3 x 400g	Barquette PET		
	Pesto verde spread 2,5kg €	488 2600 00	1 x 2500g	Seau PP	Pesto à base de basilic, huile de colza, fromage, graines de tournesol, herbes & épices	
	Pesto verde spread 800g €	488 2336 02	3 x 800g	Barquette PET		
	Pesto verde spread 400g €	488 2302 02	3 x 400g	Barquette PET		

*voir la légende p2



Pesto verde spread 2,5kg



Pesto culinaire 800g



Pesto rosso spread 400g

Conseil de recette
Apéritifs délicieux avec cet amuse-bouche "surf & turf", avec un dip Granoliva Piquillo, du chorizo et des champignons.



Antipasti frais

✓	Nom du produit	N°d'article	Colis	Emballage	Description	Extra*
	Poivrons doux au fromage frais 700g €	488 2200 02	3 x 700g	Barquette PET	D'origine d'Afrique du Sud, des poivrons fermes et croustillants, farcis soigneusement de fromage frais et d'un peu d'huile	
	Tomates semi-séchées 650g €	488 2201 02	3 x 650g	Barquette PET	Tomates fraîches semi-séchées, assaisonnées de fines herbes et d'épices	
	Tomates cerises semi-séchées 350g €	488 2320 02	3 x 350g	Barquette PET	Tomates cerises fraîches semi-séchées dans une marinade à l'ail	
	Bruschetta tomates 750g €	488 2207 00	3 x 750g	Barquette PET	Tomates fraîches semi-séchées finement coupées en dés dans une marinade de basilic et d'ail	
	Sweety drops 300g €	488 2330 02	3 x 300g	Barquette PET	Sweety drops, huile de colza	
	Aubergines grillées 1kg €	488 2203 02	3 x 1000g	Barquette PET	Tranches d'aubergines grillées dans une marinade méditerranéenne, pleine de saveur	
	Courgettes grillées 1kg €	488 2202 02	3 x 1000g	Barquette PET	Jolies tranches de courgettes, grillées et épicées dans une marinade provençale épicée	
	Mix poivrons grillés 1kg €	488 2205 02	3 x 1000g	Barquette PET	Mélange de poivrons rouges et jaunes grillés aux saveurs méditerranéennes	
	Coeurs d'artichaut marinés 1kg €	488 2204 02	3 x 1000g	Barquette PET	Les coeurs d'artichauts marinés aux saveurs provençales	

*voir la légende p2



Sweety Drops 300g



Aubergines grillées 1kg



Conseil de présentation
Ajoutez du goût et de la couleur avec la Granoliva Bruschetta tomates sur une tranche de baguette.



Sharing platters & Portion packs

✓	Nom du produit	N°d'article	Colis	Emballage	Description	Extra*
	Pick'it Tapas mix 180g €	488 0063 00	6 x 180g	Sharing platter	Plat de tapas classique avec olives Provençales, Marcaboules et fromage Gouda	
	Pick'it Mediterranean 170g €	488 0064 00	6 x 170g	Sharing platter	Plat de tapas méditerranéen avec tomates semi-séchées, olives basilic et poivrons doux farcis au fromage frais	
	Houmous original spread 50g €	488 0070 00	9 x 50g	Barquette PET	Selon la recette traditionnelle ; à base de pois chiches, pâte de sésame, ail et huile	
	Spread aux poivrons doux au fromage frais 50g €	488 0071 00	9 x 50g	Barquette PET	Spread de fromage frais avec une touche épicée et douce des poivrons d'Afrique du Sud et du poivron rouge.	
	Spread de tomates 50g €	488 0072 00	9 x 50g	Barquette PET	Spread au goût pur à base de tomates, d'herbes et d'épices	

*voir la légende p2



Pick'it tapas mix 180g



Spread de tomates 50g



Apéro time

Ingrédients

Produits Granoliva :

- Houmous piquant 400g / 800g
- Sweetbite tapenade 400g / 800g
- Houmous original 400g / 800g
- Aioli 800g
- Tapenade olives vertes 400g / 800g
- Poivrons doux aux fromages frais 700g
- Tomates semi-séchées 650g
- Légumes grillés 1kg (mix poivrons grillés, courgettes, coeurs d'artichaut marinés)
- Olives vertes naturelles 400g
- Olives Kalamon 400g

- Fromage & salami
- Différentes sortes de légumes crus & fruits

Les apéritifs sont un moment agréable pour vos clients. Profitez-en encore plus et gâtez-les avec de délicieuses planches de tapas.

Cinq éléments pour une planche à tapas colorée, bien remplie et variée :

1. **Fromage** : choisissez un fromage jeune et mûr, un fromage plus doux ou osez un fromage aux herbes.
2. **Charcuterie** : optez pour une combinaison de doux et de piquant, à moins que vous ne choisissiez le végétarien.
3. **Fruits et légumes** : en plus de la couleur et du petit plus qu'ils apportent, ils sont également délicieux et sains sur votre planche à tapas. N'oubliez pas les olives et les anti-pasti !
4. **Pain/crackers/toast** : des produits essentiels pour votre planche à tapas parfaite.
5. **Dips** ! Ils ajoutent tellement de saveurs et de couleurs supplémentaires. Tous les ingrédients ci-dessus peuvent être joyeusement trempés



Servez et profitez-en !



Granoliva, votre premier choix pour davantage de plaisirs méditerranéens.

  @Granoliva.official

Pietercil Delby's nv
Vitseroelstraat 74
1740 Ternat - België
+32 (0)2 583 81 00

Pietercil Barends bv
Jan Leentvaarlaan 38-48
3065 DC Rotterdam - Nederland
+31 (0)10 447 95 00

foodservice@pietercil.com

pietercil 
FOODSERVICE