



METRO PREMIUM

AU SERVICE
DES GRANDS CHEFS

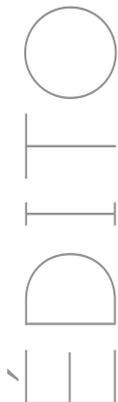


ÉTÉ 2019
ÉDITION 32

METRO



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



Benoît Feytit
CEO METRO FRANCE

Comme une invitation à la création culinaire et aux saveurs estivales, cette 32^{ème} édition du catalogue Premium vous inspire une carte d'été riche en nouvelles émotions gustatives. Découvrez une sélection de produits venus des quatre coins de la France mais aussi du monde. Une mine inépuisable d'idées pour apporter votre signature personnelle à chacun de vos plats et distinguer votre cuisine.

Vous le savez, la vocation de METRO est de mettre les plus beaux produits au service de votre talent mais aussi de faire rayonner la haute gastronomie au travers d'événements prestigieux.

C'est donc avec beaucoup de fierté que nous sommes partenaires de la Sélection France 2019 pour la 11^{ème} édition Bocuse d'Or. Présidé par le Chef Régis Marcon, le Bocuse d'Or France est la première étape d'un parcours où 8 chef(fe)s tenteront de se qualifier pour représenter la France au Bocuse d'Or Europe en juin 2020. Cette qualification leur ouvrira les portes de la finale mondiale à Lyon en janvier 2021. Venez partager avec nous ce grand moment d'émotion les 23 et 24 septembre au Palais de La Mutualité à Paris.

Autre événement pour lequel METRO s'engage toujours avec passion, la 33^{ème} édition des Trophées Le Chef Magazine. Cette soirée phare se tiendra le 23 septembre à Paris dans le cadre mythique du Pavillon Gabriel. Très attendu chaque année, ce Trophée marque un moment important dans la carrière des vainqueurs, il récompense et met en lumière les plus grands talents du savoir-faire gastronomique français.

Fidèle à sa vocation, METRO est aux côtés des chefs en s'associant à des événements qui célèbrent leur Art mais aussi chaque jour en leur proposant des produits exceptionnels. Vous vous posez des questions pour votre carte d'été ? Contactez nos conseillers, ils guideront vos choix. De nombreux services sont aussi là pour vous simplifier la vie, pensez-y !
METRO, partenaire des Chefs pour faire rayonner la haute gastronomie.



LE MAIGRE DE LIGNE

Aussi nommé grogneur en raison du bruit qu'il produit en période de fraie, le Maigre est un grand migrateur. Ce poisson carnivore qui se nourrit de seiches, calmars, poulpes et autres sardines vit en pleine mer et se reproduit dans les estuaires. C'est durant cette période, d'avril à août que des pêcheurs à la ligne le capturent alors qu'il remonte l'estuaire de la Gironde ou de la Garonne. S'il ressemble beaucoup au bar tant par sa forme que par ses qualités gustatives, le Maigre possède une chair blanche pauvre en matière grasse qui est plus ferme

et aussi plus fine, un véritable régal pour les papilles ! Traditionnellement consommé aux alentours de Nantes et jusqu'à Saint-Jean-de-Luz, ce poisson qui peut peser de 1 kilo jusqu'à plus de 20 kilos est désormais présent sur les plus belles tables de France pour le plus grand bonheur des gourmets. Très qualitatif sur une carte et pouvant s'adapter à de multiples types de recettes, le Maigre rencontre un véritable succès auprès des restaurateurs. Le Maigre de Ligne, une saveur exceptionnelle à découvrir absolument.



DISPONIBILITÉ : D'avril à août

CALIBRE : 1/3, 3/5, 4/10, 10/20 et 20+

CONDITIONNEMENT : À la pièce

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Pêché en Atlantique Nord-Est



LE THON BLANC DE LIGNE

Appelé couramment germon, le thon blanc est de plus petite taille que son cousin le thon rouge, il possède une chair blanche, dense et goûteuse. Ce poisson vit dans les profondeurs et remonte en surface à la belle saison pour frayer et chasser les poissons près de la surface. Grand migrateur, il rejoint les côtes au moment de la reproduction. Pêché de juin à septembre, du nord de l'Espagne et sur toute la façade atlantique, le thon blanc est un produit

de très grande qualité. Hautement sélective, la pêche à la ligne préserve les ressources marines et contribue à la préservation de l'écosystème marin, elle bénéficie d'ailleurs d'une certification MSC (pêcherie durable). Cette méthode artisanale de pêche permet également de sélectionner les plus gros poissons offrant une chair bien ferme. Thon blanc de ligne, le choix de la qualité premium.



DISPONIBILITÉ : De juin à septembre

CALIBRE : 2/4, 4/7 et 7/15

CONDITIONNEMENT : À la pièce

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Pêché en Atlantique Nord-Est



LE WAKAMÉ

Le Wakamé est une algue alimentaire qui nous vient d'Asie où elle est traditionnellement utilisée dans la cuisine populaire. Riche en protéine, calcium et vitamines, cette algue brune pouvant atteindre plusieurs mètres de longueur est une mine de bienfaits pour la santé. Récoltées à la main de février à mai dans les eaux du Finistère par les goémoniers, les algues fraîches sont nettoyées puis conservées dans du gros sel avant expédition. Mélange subtil de saveur marine révélant un agréable goût d'huître, l'algue

Wakamé a le pouvoir de rehausser la saveur des aliments qu'elle accompagne. Cuite, elle offre une texture tendre et douce et agrémenté les plats de sa couleur vert foncé, rappelant celle des épinards. Si on la consomme la plupart du temps en bouillons, salades et soupes pensez-y aussi pour réaliser vos papillotes de poisson, l'effet saveur est garanti ! Facile à utiliser, il suffit de la dessaler deux fois dans de l'eau durant quelques minutes. Wakamé de Bretagne, un délicieux vent marin souffle dans votre cuisine !

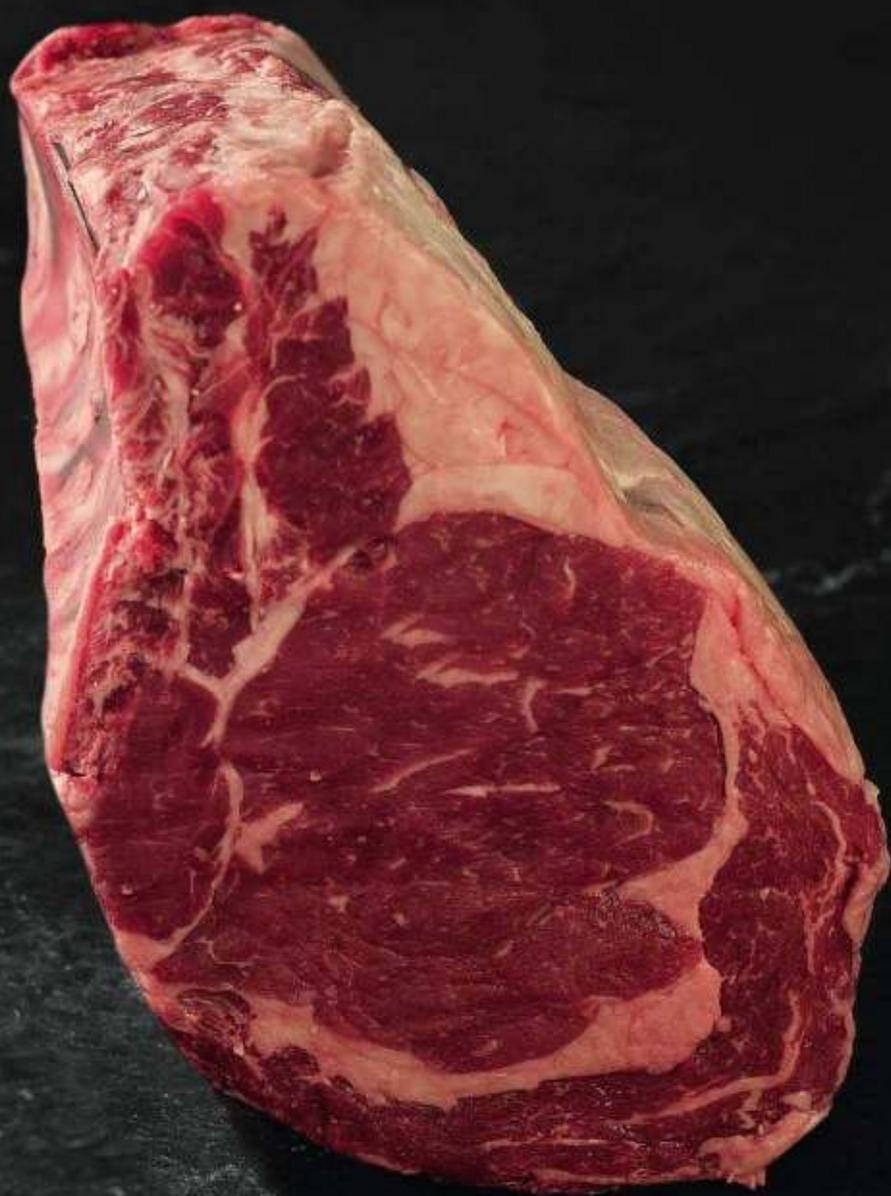


DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : 200g

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Récoltée en Atlantique Nord-Est



LE CARRÉ DE CÔTE DE GÉNISSE

RACE À VIANDE FRANÇAISE

Afin de répondre aux exigences des professionnels et leur offrir une viande de qualité supérieure, METRO a créé une gamme d'excellence. Provenant de génisses race à viande, rigoureusement sélectionnées avec un état d'engraissement de 3 minimum, cette gamme propose des morceaux dont la constance est garantie, tout comme la tendreté et la saveur des pièces. Ce partenariat, nous permet un approvisionnement régulier de génisses race à viande qui sont

nourries de façon naturelle à l'herbe puis aux céréales. Alliée au respect du bien-être de l'animal, cette nourriture saine et riche permet à la viande de s'enrichir d'une graisse fine qui pénètre les muscles, lui donnant une saveur sans pareille. Avec son grain particulièrement fin et son persillé appétissant, le carré de côte de génisse offre un plaisir gustatif et une tendreté optimum. Le carré de côte génisse race à viande, un choix 100% goûteux !

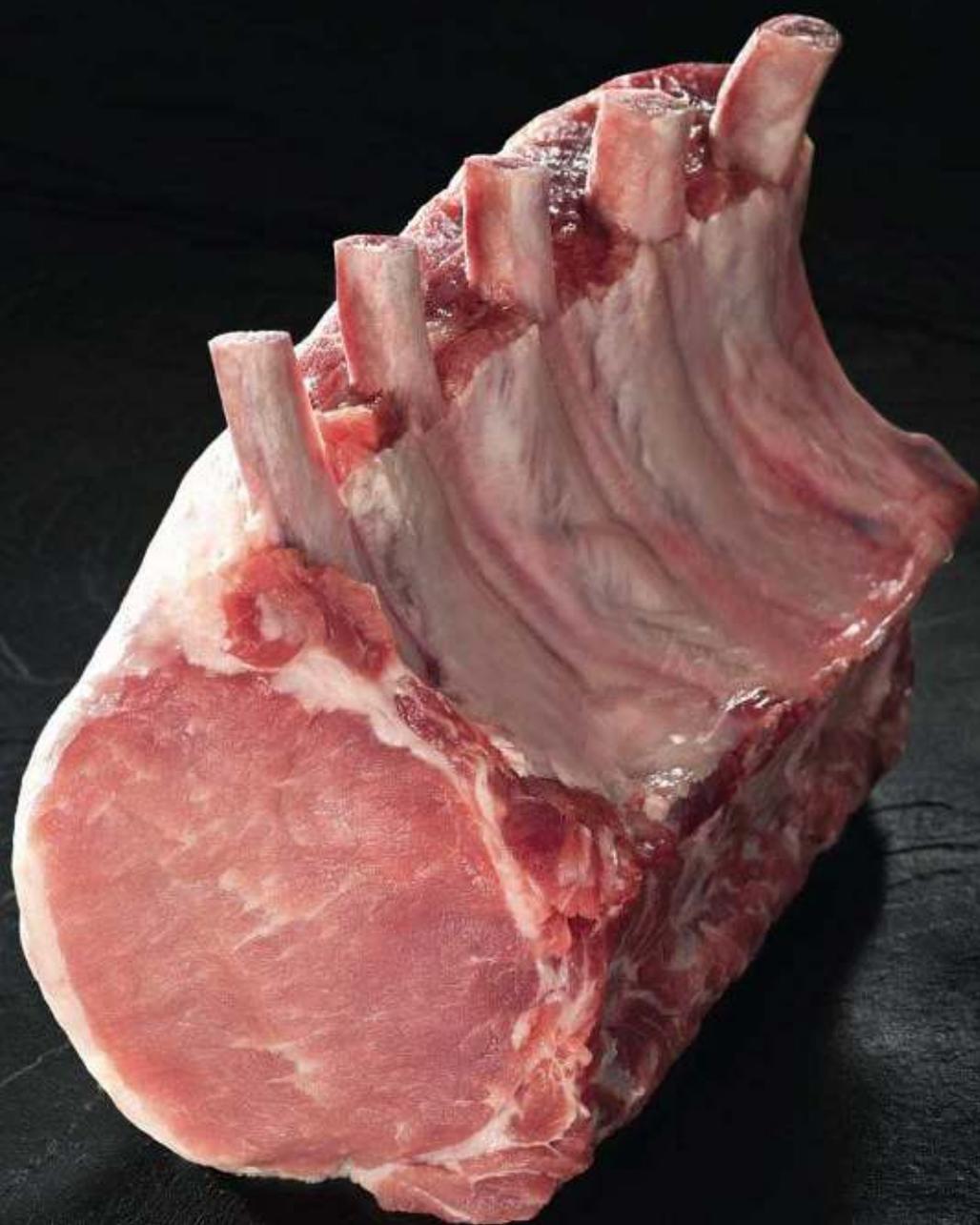


DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Sous vide

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : France



LE DEMI-CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE

L'Espagne est connue pour son élevage du porc Ibérique. Selon une tradition ancestrale, il est élevé dans les pâtures de chênes appelées dehesas, avec une faible densité, seulement quatre cochons à l'hectare. Bénéficiant d'une pleine liberté, les animaux se nourrissent de ce qu'ils trouvent sur place : herbes, racines, fleurs et reçoivent des compléments en céréales lorsque cela est nécessaire. Parce qu'il doit se déplacer souvent pour boire et manger, le porc ibérique

développe une belle musculature. Les qualités de la race alliées à une alimentation riche et variée confèrent à sa viande un magnifique persillé et offrent à la dégustation le plaisir d'un goût intense et d'une texture douce et onctueuse. Pièce de choix plébiscitée par les chefs étoilés, le demi-carré de porc est disponible toute l'année chez METRO, vous le trouverez préparé et manchonné. Demi-carré de porc ibérique, savourez le goût authentique de la tradition !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CALIBRE : 1,2 à 1,5kg

CONDITIONNEMENT : Sous vide

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B toute France

ORIGINE : Espagne



L'ARROCHE

ROUGE

Plante ancienne revenue au goût du jour, l'arroche a été cultivée durant toute la période médiévale avant que l'épinard, ramené en France par les croisés, ne finisse par la supplanter. C'est en Seine-et-Marne, dans la commune de Chailly-en-Bière que la culture de cette belle plante aux feuilles rouges s'effectue en plein champ. Peu de cultivateurs lancent sa production car sa culture est compliquée, le taux de germination de l'arroche étant de 60 % quand celle de l'épinard est de 100%. Et pourtant l'arroche rouge

est savoureuse, ses feuilles et jeunes tiges peuvent être dégustées aussi bien cuites que crues dans toutes les recettes où l'on utilise l'épinard traditionnel. Si la couleur flamboyante du feuillage disparaît à la cuisson, l'arroche crue est très décorative et sublime toutes vos créations. Cuite ou crue, elle est une très jolie façon de faire preuve d'originalité ! Disponible chez METRO du 1^{er} avril au 15 novembre, l'arroche rouge nous montre comment faire du nouveau... avec de l'ancien !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Colis de 500g

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : France



LA TOMATE

«DAME DE CŒUR»

C'est près des sables d'Olonne à Aizenay en Vendée, qu'est cultivée sous serre et sans pesticide cette superbe tomate de plus de 300 grammes. Sous la finesse de sa peau, ce fruit dévoile une chair délicieusement parfumée et juteuse à souhait. Cette variété a été spécialement sélectionnée pour la beauté de son visuel et la générosité de ses qualités gustatives. Contenant peu de pépins, fondant littéralement dans la bouche, on retrouve dans ce beau produit tout

l'imaginaire de la tomate de jardin. Produite en petite quantité du mois d'avril jusqu'à septembre, sa récolte se fait chaque jour et uniquement sur commande. Avec le plus grand soin, chaque tomate sera triée et rangée manuellement afin d'être expédiée le jour même. Cette proximité entre la récolte et l'expédition garanti une conservation optimale des arômes. Tomate dame de cœur, elle fera fondre à coup sûr celui des gourmets !



DISPONIBILITÉ : D'avril à septembre

CONDITIONNEMENT : Colis de 4,5kg

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Vendée, France



LE POMÉLO

«SHADOCK»

Tous ceux qui ont eu la chance de le goûter le disent, le Pomelo Shaddock est sans doute l'un des meilleurs et le plus savoureux des agrumes qui soit ! Pure douceur pour le palais, le goût atypique de ce gros fruit se distingue par son parfum délicieux et son absence d'amertume et d'acidité. Sous sa robe tournant au jaune, se cache une pulpe rouge incroyablement sucrée et ultra-juteuse. Pour le plus grand plaisir du dégustateur, l'endocarpe (peau intérieure qui protège

les quartiers) s'ôte très aisément pour libérer la pulpe. Unique par son goût, le Pomelo Shaddock est aussi un fruit rare cultivé par un seul groupement de producteurs en Afrique du Sud. Très recherché par les amateurs pour son extrême délicatesse et la finesse de ses saveurs, le Pomelo Shaddock se déguste idéalement en suprême mais peut-être aussi utilisé pour son jus. Disponible chez METRO de mai jusqu'à fin août, ce fruit délectable a tout simplement... le goût du paradis !



DISPONIBILITÉ : De mai à août

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Afrique du Sud



LE MELON CHARENTAIS

JAUNE LABEL ROUGE

Spécialement sélectionné pour sa valeur gustative et son taux de sucre de 13° brix minimum le melon label rouge attise les papilles et marque les esprits. En France, seulement 5 familles de producteurs possèdent la certification Melon Label Rouge. Implantées dans l'Hérault et le Vaucluse l'une d'elle a franchi les frontières pour proposer ce "produit d'excellence", dès le printemps en démarrant sur

Carthagène et poursuivant tout l'été par le terroir Français. Produit dans le plus grand respect des bonnes pratiques culturelles et environnementales, le melon label rouge possède l'équilibre parfait entre jutosité, fermeté et arômes. L'assurance de régaler vos papilles! Melon Charentais Jaune Label Rouge : savoureux comme un rayon de soleil.



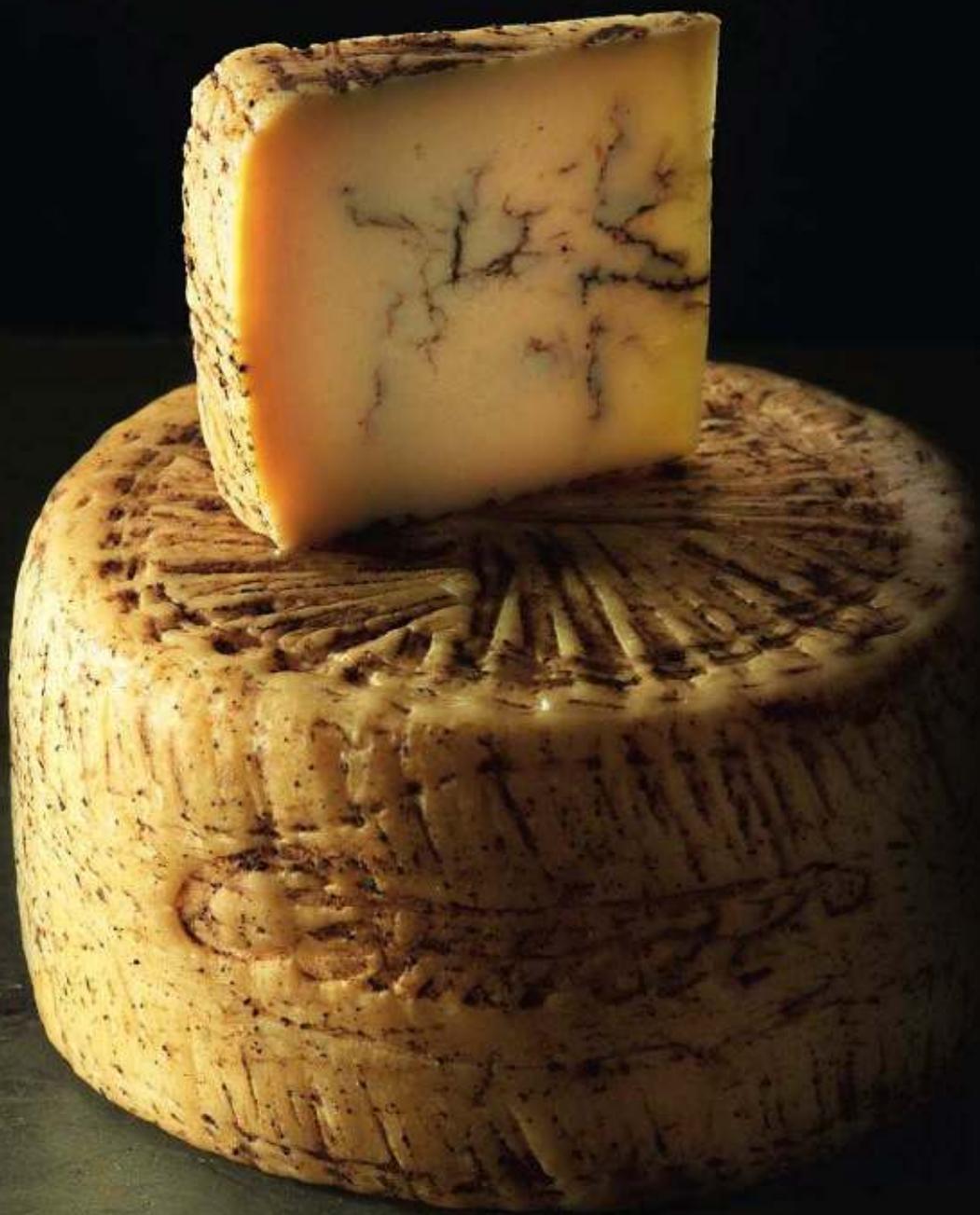
DISPONIBILITÉ : De mai à août

CALIBRE : 800/950

CONDITIONNEMENT : 6 pièces

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : France ou Espagne



LE MOLITERNO

À LA TRUFFE

Originaire du sud de l'Italie, le Moliterno est produit en Sardaigne depuis le début des années 1920, après que des Italiens aient migré vers ce pays. Fromage à pâte pressée mi-dure, il est élaboré avec du lait de brebis pasteurisé. Le caillé est placé dans un moule puis le fromage ainsi constitué est affiné durant une douzaine de mois. C'est durant cette phase qu'il sera piqué avec une purée de truffes. Le précieux champignon développera ses arômes au cœur du Moliterno en mêlant ses parfums sublimes à ceux du fromage. Aussi beau que

bon, le Moliterno laissera entrevoir, une fois coupé, la présence gourmande d'éclats de truffe au milieu de sa pâte blanche. Incontournable sur un plateau de fromages premium mais aussi en cuisine pour rehausser les plats de son caractère intense, ce fromage d'exception offre un luxe de sensations gustatives. Une explosion de saveurs qui enchantent le palais avec une gourmandise incomparable. Un tel plaisir ne se raconte pas... il faut le vivre ! Moliterno à la truffe : plus qu'un fromage, une fête des sens.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Meule ou 1/4 de meule

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour J

ORIGINE : Italie



LE COCUM

Le cocum est un arbre fruitier originaire de l'Inde. Après avoir été séché, son fruit entre dans la composition des recettes traditionnelles du Sud de l'Inde. Très similaire à une prune, le fruit du cocum est récolté à la main dans les forêts de Kannur et Coorg par de petits agriculteurs regroupés en coopératives, il sera ensuite fumé de manière artisanale. Après une première sélection sur place, le cocum sera de nouveau soigneusement trié

avant d'être conditionné en France. Avec son arôme légèrement aigre-doux, cette épice souvent qualifiée par les chefs de citron noir venu d'Inde, apporte une acidité, un goût fumé et une complexité unique aux plats et aux bouillons. Agissant comme un exhausteur de goût, le cocum a pour propriété de rehausser naturellement les notes épicées. Le cocum, toute la magie de l'Inde dans vos plats et desserts.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Pot de 15g

DÉLAI DE LIVRAISON : 6 jours

ORIGINE : Inde



LE PIMENT

BANIWA

C'est dans le bassin du Rio Negro, en plein cœur de l'Amazonie vierge brésilienne que ce piment fort est cueilli par la tribu Baniwa. Pour atteindre ce lieu, l'un des écosystèmes les plus purs au monde, il ne faut pas moins de trois jours de bateau. Ici, loin du monde et loin de tout, le piment Baniwa est ancré dans la vie culturelle et gastronomique de ce peuple. Après la récolte, le précieux piment est transporté à la « Casa de Pimenta » où il sera séché, broyé dans un mortier en bois puis conditionné à la main. Toutes ces étapes de récolte et fabrication incombent exclusivement

aux femmes de la tribu qui se transmettent un savoir-faire millénaire. Il est important de savoir que les fonds récoltés leurs sont intégralement reversés et participent ainsi au développement de la tribu. En 2010, le piment Baniwa a été reconnu comme Patrimoine Immatériel par l'Institut National du Patrimoine Historique et Artistique. Si la typicité de ce piment ravit les plus grands chefs brésiliens, elle sera une source d'inspiration créative pour distinguer avec originalité vos recettes à base de poissons et vos desserts au chocolat. Piment Bawina, cultivez votre différence culinaire !



DISPONIBILITÉ : **Quantité limitée à 500 pièces**

CONDITIONNEMENT : **Pot de 15g**

DÉLAI DE LIVRAISON : **6 jours**

ORIGINE : **Brésil**



L'HUILE D'OLIVE

JAPONAISE

La ferme de Takao est située sur l'île de Shodoshima. Grâce à son climat méditerranéen unique, elle est la seule terre japonaise permettant la culture d'oliviers. Vendue uniquement sur précommande avant la récolte, l'huile de la ferme Takao est aussi unique qu'elle est rare. Très prisée au Japon, c'est la première fois qu'elle est exportée du pays pour être proposée en exclusivité chez METRO France. En véritable passionné, Mr Toyohiro Takao, 1^{er} prix de l'International Olive Oil

Competition à New-York, nous explique qu'ici, chaque arbre à sa personnalité et aucun herbicide ou autre produit n'est utilisé. Produite en édition limitée, l'huile d'olive japonaise a tout le temps de devenir une splendeur. À la ferme, les oliviers et leurs fruits peuvent croître et se développer à leur rythme, l'arrosage des différentes parcelles est calculé en fonction des paramètres propres à chacune, puis vient ensuite le temps du pressage qui fait l'objet de toutes les attentions.



DISPONIBILITÉ : Quantité limitée à 48 flacons

CENTILISATION : Fiole 70ml

DÉLAI DE LIVRAISON : 7 jours

ORIGINE : Japon



GRAN
CAPIRETE

50

Vinaigre
de Xérés

Reserve



GRAN
CAPIRETE

50

Vinaigre de Jerez

Reserva

Vinaigre de Xérés

Cont. Net.
250 mL

Acidite
8%

1877 S. BARRIOS

LE VINAIGRE

XÉRÈS 50 ANS

Le Sud de l'Andalousie est le cœur de la production de vins et de vinaigres de Xérès. C'est à Jerez de la Frontera, dans province de Cadix, que la société familiale José Páez Lobato produit artisanalement un vinaigre de Xérès de 50 ans d'âge. L'élaboration lente et minutieuse de ce vinaigre lui confère des caractéristiques exceptionnelles, parmi lesquelles sa sublime couleur acajou, son arôme délicat et fin, son goût unique. Profondément subtil, l'arôme de ce vinaigre rappelle celui des vins vieilliss. Cette saveur rare est le précieux héritage d'un long

processus de vieillissement en fûts de chêne américain. C'est là que le vinaigre incomparable puise son goût ample, rond, sec et équilibré, avec un arrière-goût intense et acidulé, prolongé de notes de fruits secs et d'épices. Un goût reconnaissable entre tous, plébiscité par les plus grands chefs étoilés pour la touche de magie qu'il apporte à leurs recettes. Parfaitement adapté à la cuisine asiatique, le Vinaigre de Xérès 50 ans d'âge apporte toute sa noblesse à vos plats.

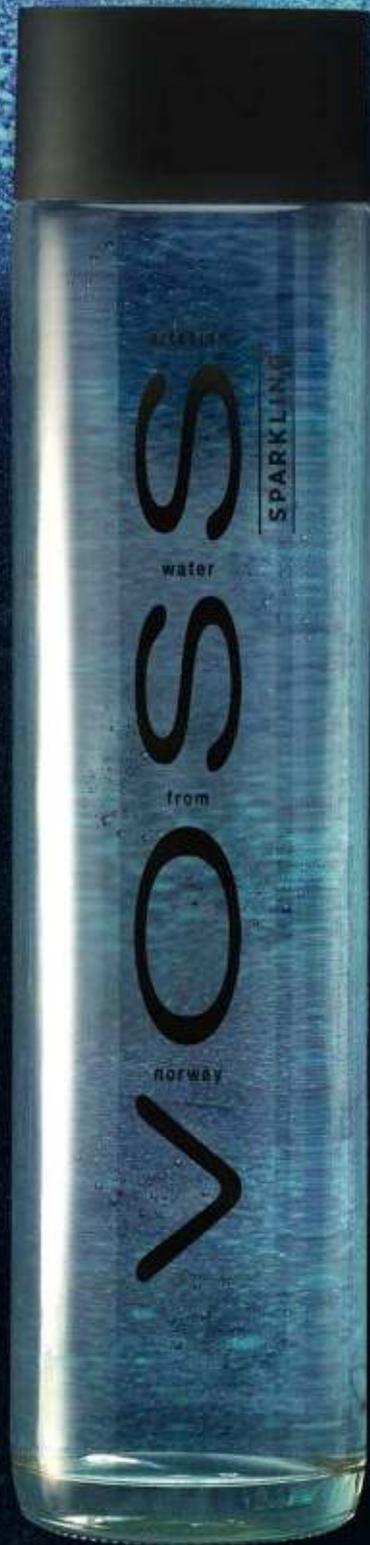


DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CENTILISATION : Bouteille 25cl

DÉLAI DE LIVRAISON : 7 jours

ORIGINE : Espagne



L'EAU

PLATE ET GAZEUSE

La source VOSS se trouve à l'ouest, une zone faiblement peuplée sur la pointe sud de la Norvège. Confinée dans un aquifère profond sous la terre, l'eau VOSS se trouve sous des couches de roche et de sable, qui créent un filtre naturel, la protégeant de l'air et d'autres polluants. La pureté exceptionnelle de VOSS et son goût propre sont dus en partie aux niveaux

anormalement bas des solides dissous totaux (TDS). Son goût neutre en fait un parfait allié des mets et vins les plus subtils. Devenue une marque iconique, VOSS est représentée dans plus de 50 pays et s'est imposée comme la référence des eaux premium. Disponible dans sa version plate ou gazeuse, dans une bouteille au design épuré et élégant.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CENTILISATION : Bouteille 80cl

DÉLAI DE LIVRAISON : 1 semaine

ORIGINE : Norvège



CHATEAU
LA COSTE

Vin de Provence

2018

LA COSTE



LE CHÂTEAU LA COSTE

COTEAUX D'AIX ROSÉ BIO MAGNUM

Domaine viticole de 130 hectares, le Château La Coste est idéalement situé au cœur de la Provence, entre Aix-en-Provence et le Parc National du Lubéron. En adéquation avec les principes biodynamiques, le Domaine réputé pour son excellence viticole, s'engage pour le respect de la nature avec des méthodes qui protègent le terroir et sa fertilité. Pour préserver la fraîcheur des raisins,

les vendanges sont effectuées de nuit. D'une grande fraîcheur, ce rosé est marqué par la minéralité et se révèle d'une finesse exceptionnelle. En bouche, il se dévoile agréablement rond avec une dominante de fruits blancs, de notes florales et quelques touches de fruits rouge. Un moment de dégustation unique, un authentique voyage au cœur de la Provence.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CENTILISATION : Bouteille 150cl

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C

ORIGINE : Provence, France

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

MIS EN BOUT

PETRUS



PETRUS
POMEROL

 **Grand Vin**

S.C. DU CHATEAU PETRUS
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU

PETRUS POMEROL

MILLESIME 2015

Parmi les vins les plus célèbres et les plus recherchés au monde, Petrus est l'un des rares grands crus historiques de Bordeaux à ne pas utiliser l'appellation « Château ». La raison en est simple, il n'y a pas de château sur le domaine. Déjà reconnu comme un grand vin à la fin du 19^{ème} siècle, ce vin d'exception doit son succès outre-Atlantique au fait qu'il était le favori de la famille Kennedy. Ce nectar 100% merlot est l'alliance d'un terroir prestigieux et du soin méticuleux apporté à chaque étape de son élaboration. Son caractère unique prend racine dans la composition

de son sol, mélange de graves et d'argile bleue qui possède un pourcentage de fer beaucoup plus élevé que dans les propriétés voisines. Hors nome, le millésime 2015 s'inscrit dans la lignée remarquable des millésimes 1945, 1961 ou encore 1982 de par son imposante structure tanique, son très haut niveau de maturité et sa fabuleuse complexité aromatique. Petrus 2015 fait une nouvelle fois la preuve de son statut de vin mythique. Les élus qui auront la chance de porter à leurs lèvres ce vin fabuleux entreront eux aussi dans sa légende.



DISPONIBILITÉ : Quantité très limitée, sur commande

CENTILISATION : Bouteille 75cl

DÉLAI DE LIVRAISON : 7 jours

ORIGINE : France

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



SILENT

SILENT POOL

INTRICATELY REALISED

GIN

DISTILLED FROM GRAIN
PRECISELY CRAFTED IN ENGLAND

70cl e 43% vol

LE GIN

SILENT POOL

C'est au cœur des Surrey Hill, au sud de Londres, qu'une petite distillerie met en œuvre son approche artisanale et authentique de la fabrication de spiritueux. Le bâtiment jouxte l'étang de Silent Pool et son eau cristalline d'un bleu profond. C'est ici qu'est puisée l'eau pure qui servira à la distillation. Inspiré par la couleur de ce lac, on retrouve son magnifique bleu sur l'élégante bouteille du Gin Silent Pool. Un écrin qui cache un gin d'exception savamment confectionné. Ici, on ne fait aucun compromis sur la très haute qualité, le gin est entièrement

confectionné entre les quatre murs de la distillerie, avec soin, amour et précision. Le mélange du Gin Silent Pool comporte 24 plantes aromatiques, elles seront divisées en trois groupes traités séparément avant d'être réunis dans un processus unique de distillation. Franc et généreux, ce gin classique séduit par son caractère corsé et léger plein de profondeur, de fraîcheur et de saveur. Gin Silent Pool, une orchestration magistrale de saveurs florales, un moment d'émotion pure à la dégustation.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

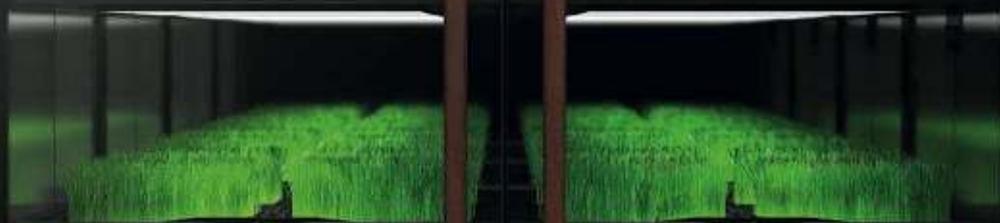
CENTILISATION : Bouteille 70cl

DÉLAI DE LIVRAISON : 1 semaine

ORIGINE : Royaume-Uni

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

INNOVATION



LA VITRINE POTAGER

INDOOR

De plus en plus populaires auprès des gourmets, les micro-pousses sont des graines de légumes et d'herbes aromatiques qui ont germé et se sont transformées en succulentes plantes comestibles. Riches en saveurs et hautes en couleurs, elles sont une source d'inspiration pour apporter une touche d'originalité gourmande à vos plats. Pour que vous puissiez cultiver sans effort herbes aromatiques, jeunes pousses et mini-légumes toute l'année

dans votre restaurant, Enodis a créé l'armoire Enodis MG 300. En plus des systèmes d'arrosage automatique et de circulation d'air, ce MicroGarden est équipé d'un système de pousse intelligent. Une façon simple et saine d'offrir à vos clients des micro-pousses fraîches, aux qualités nutritionnelles optimales et sans aucun pesticide. Armoire Enodis MG 300, mettez un jardin dans votre restaurant !



DISPONIBILITÉ : Sur commande

DÉLAI DE LIVRAISON : 1 semaine



LA GAMME OPEN'UP

Depuis quelques années, on note un fort engouement pour la dégustation au verre des vins jeunes, dont les vins du nouveau monde. Dédiée à cet usage, la collection Open'Up Chef&Sommelier bénéficie d'un design révolutionnaire. La forme des verres comprend un angle de paraison convexe et concave, cet effet « carafe » accélère l'oxygénation du vin et la libération des arômes au moment de la dégustation. Autre point fort, le buvant coupé à froid est ultra fin et sans bourrelet pour un confort de dégustation très

haut de gamme. La ligne compte 6 références : le verre 55 cl, destiné à la dégustation des vins puissants, le 47 cl idéal pour des vins jeunes, le modèle 40 cl dit universel correspond à tout type de vins. Pour apprécier les vins ronds et fruités, vous choisirez les 37 cl et 32 cl. D'une qualité hors pair, la gamme Open'Up est fabriquée en Krysta, un matériau innovant qui impressionne par sa pureté extrême, sa solidité et sa sonorité cristalline très pure. Gamme Open'Up, pour que la dégustation d'un vin soit toujours un grand moment d'émotion.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Boîte de 6 pour chaque référence

DÉLAI DE LIVRAISON : 15 jours

ORIGINE : France

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



METRO PREMIUM

AU SERVICE
DES GRANDS CHEFS

Bourse d'Or

SIGNA SPIRIT

FINALE 2019

OFFICIAL THEME

METRO

