coRedis

RHF

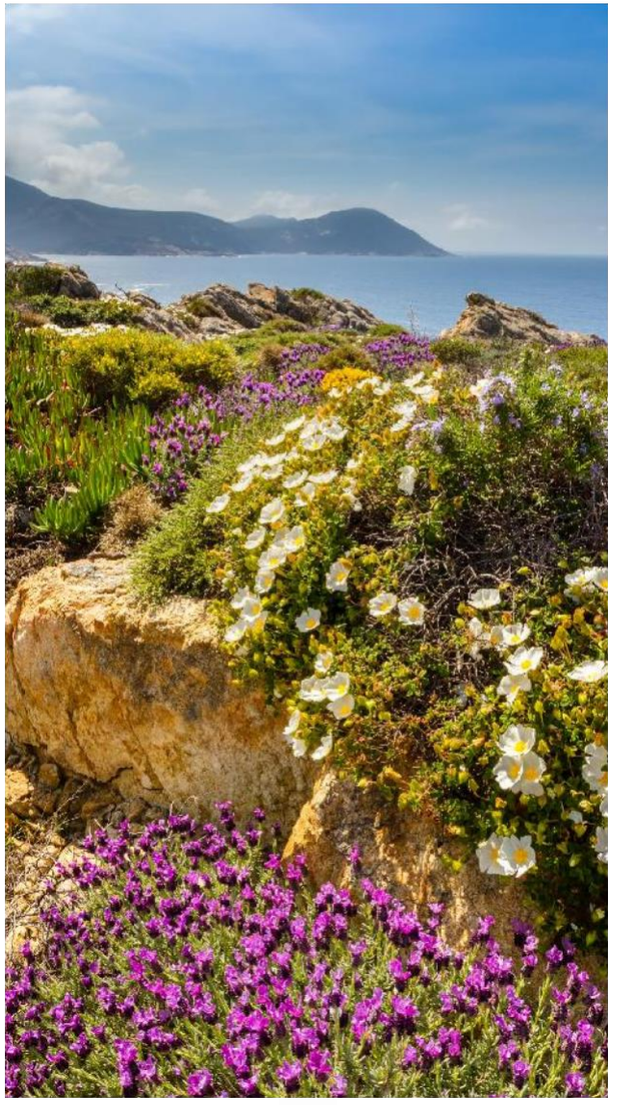
GAMME RHF 2019

fabrication Corse artisanale

Spécialités corses, saveurs et savoir-faire

a casa Coredis

La maison Coredis



COREDIS FAIT TOUT POUR VOUS GARANTIR DES PRODUITS DE QUALITÉ

La sélection rigoureuse des produits est réalisée à partir d'un cahier des charges strict avec des fournisseurs locaux, qui répondent aux normes de sécurité alimentaire. Notre exigence commence par un choix minutieux de nos matières premières en termes de qualité mais aussi de goût.

Notre outil de production nous permet de garantir les meilleures conditions d'hygiène et de conservation pour les ingrédients qui sont enregistrés et suivis tout au long de leur process de fabrication.

La conformité aux règles de sécurité sanitaire nous permet une traçabilité exemplaire de nos produits, de la réception des matières premières à la distribution de nos produits finis.

Le service qualité effectue des contrôles à tous les stades de la fabrication et pour une totale sécurité, un laboratoire extérieur procède à des analyses régulières des produits et des process de fabrication de manière inopinée pour vérifier la conformité de l'organisation mise en place. Dans un soucis constant d'amélioration de notre prestation, notre service client est en relation directe avec le service qualité afin de prendre en compte toutes vos remarques,

Cullaburazione

Les partenaires

U brocciu

❖**Producteurs locaux:**
« Appellation d'origine protégé Brocciu»

U mele di Corsica

❖**Apiculteur Valentini :**
«Le miel des palaces est Corse.»

Pâte à tartiner corse

❖**Aline Chocolaterie :**
« Chocolatière Corse située dans la région de Bastia. Aline autodidacte et passionnée, sélectionne les meilleurs produits de son île.»

❖**Atelier de la noisette :**
«Nous participons activement à la réhabilitation des belles noiseraies de Corse.»

❖**Via Nustrale :**
«Confiserie artisanale située à Folelli en Haute Corse. Créateur de gourmandises étonnantes et délicieuses qui mettent en avant les meilleurs fruits de la Corse, l'amande, les agrumes. Créateur de la scrichjulà, cette pâte à tartiner à la noisette et au café croustillant, récompensée cette année par le titre de meilleure pâte à tartiner de France et d'Italie.»

Canistrelli

❖**Via Nustrale :**
«Confiserie artisanale située à Folelli en Haute Corse»

Ovu

❖**Corsoeuf :**
«Ferme avicole depuis 40 ans, proposant des produits de qualité.»

Agrumes

❖**Charles Antona :**
«Maîtrise l'ensemble de la chaîne, cela afin de garantir «le meilleur du meilleur».»

❖**Les cédrats du Cap Corse :**
«Xavier Calizi a décidé de réimplanter le fruit emblématique de l'île.»

Spiritueux corses

❖**Domaine Mavella :**

«Une distillerie artisanale de spiritueux d'exception.»

❖**Cap Corse Mattei :**
«Apéritif inimitable, création L.N. MATTEI depuis 1872.»

❖**Liqueur de cédrat du Cap Corse :**
«Xavier Calizi a décidé de réimplanter le fruit emblématique de l'île.»

U saltu

Le Salé

Feuilleté blettes & brocciu (à cuire)

❖**Code EAN :** 3 700 622 20265 9
❖**Référence :** VFTIFBBR4
❖**Poids :** 110 g
❖**Colisage :** 40 pièces

❖**Ingrédients :** Blette (24,8%), farine, margarine, eau, brocciu ou brousse selon saison (12,4%), oignons préfrits, huile olive, sauce béchamel, sel, persil, poivre, marjolaine.

❖**Allergènes : GLUTEN, LAIT.**

Cuisson 30 minutes à 180°C en four ventilé. Dorer au jaune d'œuf le produit pour une meilleure présentation.

Cake salé panzetta tome Corse

❖**Code EAN :** 3 700 622 20270 3
❖**Référence :** VFTICASP01
❖**Poids :** 500 g
❖**Colisage : 4** pièces

❖**Ingrédients :** Ingrédients: Farine, oeuf, crème liquide 18%, olives vertes, panzetta (12%), tome corse (6%), vin blanc, poivre.

❖**Allergènes : GLUTEN, ŒUF, LAIT, SULFITES.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

10/12 parts

Feuilleté oignons (à cuire)

❖**Code EAN :** 3 70062220155 3
❖**Référence :** VFTFOIG2
❖**Poids :** 110 g
❖**Colisage :** 40 pièces

❖**Ingrédients :** Oignons préfrits (44%), farine, margarine, eau, sel, poivre.

❖**Allergènes : GLUTEN, LAIT.**

Cuisson 30 minutes à 180°C en four ventilé. Dorer au jaune d'oeuf le produit pour une meilleure présentation.

U brocciu

Ambrucciata (à cuire)

❖**Code EAN :** 3 700 622 20137 9
❖**Référence :** VFTIAMBR
❖**Poids :** 110 g
❖**Colisage :** 27 pièces
❖**Conservation :** -18°C

❖**Ingrédients :** Brocciu ou brousse selon saison, farine, sucre, margarine, eau, œuf, poudre à crème, zeste de citron, sel.

❖**Allergènes : BLE, LAIT, ŒUF.**

Cuisson du produit congelé pendant 15 à 20 minutes entre 180-200°C.

Migliacciu (à cuire)

❖**Code EAN :** 3 700 622 20146 1
❖**Référence :** VFTMIGL05
❖**Poids :** 230 g
❖**Colisage :** 20 pièces
❖**Conservation :** -18°C

❖**Ingrédients :**Fromage frais au lait de brebis, farine, eau, lait, huile de tournesol, œuf, levure, sel.

❖**Allergènes : BLE, LAIT, ŒUF.**

Mettre le produit en décongélation la veille.
Mettre en pousse 20 minutes (T°C 20-25°C)
Cuisson 17 minutes à 250°C.

U brocciu

Fiadone tradition plaque

❖**Code EAN :** 3 700 622 20235 2
❖**Référence :** VFTPFIAD01
❖**Poids :** 5 700 g
❖**Colisage :** 1 pièces

❖**Ingrédients :** Brocciu ou brousse selon saison, œuf, lait, sucre, crème liquide 18%, crème pâtissière, liqueur de myrte, zeste de citron.

❖**Allergènes : LAIT, ŒUF.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

48/54 parts

Tarte au brocciu

❖**Code EAN :** 3 700 622 20172 0
❖**Référence :** VFTTABRO02
❖**Poids :** 750 g
❖**Colisage :** 3 pièces

❖**Ingrédients :** Fond de tarte, brocciu ou brousse selon saison, œuf, lait, sucre, crème liquide 18%, liqueur de myrte, eau de vie de myrte, zeste de citron.

❖**Allergènes : GLUTEN, LAIT, ŒUF.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

10/12 parts

Fiadone tradition carré

❖**Code EAN :** 3 700 622 20169 0
❖**Référence :** VFTIFIADC2
❖**Poids :** 105 g
❖**Colisage :** 18 pièces

❖**Ingrédients :** Brocciu ou brousse selon saison, œuf, sucre, liqueur de myrte, eau de vie de myrte, zeste de citron.

❖**Allergènes : LAIT, ŒUF.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

I canistrelli

Les canistrelli

Tiramisu canistrelli nuciola

❖**Code EAN :** 3 700 622 20213 0
❖**Référence :** VFTITICA01
❖**Poids :** 120 g
❖**Colisage :** 18 pièces

❖**Ingrédients :** Crème 35%, mascarpone, canistrelli, sucre, jaune d'œuf, pâte de noisette, eau, arôme café, agar.

❖**Allergènes : GLUTEN, LAIT, ŒUF, FRUITS A COQUE.**

Décongélation du produit 6 heures à +3°C.

Acastagna

La Châtaigne

Moelleux fondant châtaigne

❖**Code EAN :** 3 700 622 20063 1
❖**Référence :** VFTMFC01
❖**Poids :** 650 g
❖**Colisage :** 3 pièces

❖**Ingrédients :** Crème de marron, œuf, beurre, praligrain, marron, poudre de noisette, farine de châtaigne.

❖**Allergènes : LAIT, ŒUF, FRUITS A COQUE.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

10/12 parts

Tarte châtaigne

❖**Code EAN :** 3 700 622 20032 7
❖**Référence :** VFTTACH02
❖**Poids :** 750 g
❖**Colisage :** 3 pièces

❖**Ingrédients :** Crème liquide 18%, crème de marron, œuf, liqueur de châtaigne, arôme marron, nappage.

❖**Allergènes : LAIT, ŒUF, FRUITS A COQUE.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

10/12 parts

Flan corse à la farine de châtaigne

❖**Code EAN :** 3 700 622 20175 1
❖**Référence :** VFTIFLANC
❖**Poids :** 150 g
❖**Colisage :** 18 pièces

❖**Ingrédients :** Lait, œuf, sucre, farine de châtaigne, liqueur de châtaigne.

❖**Allergènes : LAIT, ŒUF, FRUITS A COQUE.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C
Démouler le produit en appliquant une pression au dos du moule ou en le perçant sur le dessus.

Anuciola

La Noisette

Cake nuciola

❖**Code EAN :** 3 700 622 20272 7
❖**Référence :** VFTICANU01
❖**Poids :** 600 g
❖**Colisage :** 6 pièces

❖**Ingrédients :** Farine, œuf, crème liquide 18%, sucre, huile de tournesol, poudre de noisette, pâte de noisette, nudella, beurre, noisette hachée.

❖**Allergènes : GLUTEN, LAIT, ŒUF, FRUITS A COQUE.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

12 - 15 parts

Tarte fine nuciola figue miel corse (à cuire)

❖**Code EAN :** 3 700 622 20273 4
❖**Référence :** VFTITANF01
❖**Poids :** 135 g
❖**Colisage :** 22 pièces

❖**Ingrédients :** Figue (43%), farine, margarine, eau, crème pâtissière, œuf, beurre, sucre, noisette (1,7%), miel de corse (0,7%), sel.

❖**Allergènes : BLE, LAIT, ŒUF, FRUITS A COQUE.**

Cuire congelé
Cuisson 15 minutes à 200°C.

Anuciola

La Noisette

Moelleux châtaigne coulant nuciola

❖**Code EAN :** 3 700 622 20171 3
❖**Référence :** VFTIMCCN
❖**Poids :** 100 g
❖**Colisage :** 18 pièces

❖**Ingrédients :** Œuf, sucre, nudella, beurre, farine de blé, farine de châtaigne, crème liquide 18%, crème de marron.

❖**Allergènes : LAIT, BLE, ŒUF, FRUITS A COQUE, SOJA.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C ou directement au four micro-ondes environ 1 minute (puissance 750W).

Moelleux chocolat coulant nuciola

❖**Code EAN :** 3 700 622 20194 2
❖**Référence :** VFTIMCNC
❖**Poids :** 90 g
❖**Colisage :** 18 pièces

❖**Ingrédients :** Œuf, chocolat noir 55%, sucre, beurre, nutaline, farine de blé, poudre de noisette, crème liquide 18%.

❖**Allergènes : LAIT, BLE, ŒUF, FRUITS A COQUE, SOJA.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C ou directement au four micro-ondes environ 1 minute (puissance 750W).

I agrumi

Les Agrumes

Charlotte cédrat/framboise

❖**Code EAN :** 3 700 622 20274 1
❖**Référence :** VFTCCF01
❖**Poids :** 800 g
❖**Colisage :** 3 pièces

❖**Ingrédients :** Crème 35%, biscuit, purée de framboise (19%), eau, lait, jaune d'œuf, glucose, sucre, confiture de cédrat (1,24%), gélatine de bœuf, arôme cédrat (0,26%).

❖**Allergènes : BLE, LAIT, ŒUF.**

Décongélation du produit 8 heures à +3°C.

10 - 12 parts

Parfait glacé citron/cédrat

❖**Code EAN :** 3 700 622 20228 4
❖**Référence :** VFTIPAGC01
❖**Poids :** 85 g
❖**Colisage :** 24 pièces

❖**Ingrédients :** Crème 35%, sucre, jaune d'œuf, purée de citron (8,4%), confiture de cédrat (8,4%), zeste de citron (1,4%), arôme de cédrat (0,54%).

❖**Allergènes : LAIT, ŒUF.**

Démouler le produit congelé.
Sortir le produit 10 minutes du congélateur avant de le servir
A déguster très frais

Verrine tarte citron/cédrat/canistrelli

❖**Code EAN :** 3 700 622 20217 8
❖**Référence :** VFTIVTC01
❖**Poids :** 110 g
❖**Colisage :** 18 pièces

❖**Ingrédients :** Canistrelli (16,6%), crème 35%, œuf, sucre, purée de citron (13,8%), margarine, confiture de cédrat (5,5%), blanc d'œuf, agar.

❖**Allergènes : BLE, LAIT, ŒUF.**

Décongélation du produit 6 heures à +3°C.

U mele di corsica

Le Miel de Corse

Cake au miel de corse

❖**Code EAN :** 3 70062220044 0
❖**Référence :** VFTICAMI02
❖**Poids :** 600 g
❖**Colisage :** 6 pièces

❖**Ingrédients :** Farine, œuf, huile de tournesol, sucre, lait, miel de corse (5%), miel (5%).

❖**Allergènes : BLE, LAIT, ŒUF.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

12 - 15 parts

Nougat glacé miel corse nuciola

❖**Code EAN :** 3 700 622 20276 5
❖**Référence :** VFTINGN02
❖**Poids :** 100 g
❖**Colisage :** 24 pièces

❖**Ingrédients :** Crème 35%, blanc d'œuf, miel de corse (9,6%), miel, noisette (7%), fruits confits, sucre, praligrain, amande, noisette torréfiées (2,4%), glucose, cap corse.

❖**Allergènes : LAIT, ŒUF, FRUITS A COQUE, SULFITES.**

Démouler le produit congelé.
Sortir le produit 10 minutes du congélateur avant de le servir.
A déguster très frais

A cicculata

Le Chocolat

Tarte chocolat nuciola

❖**Code EAN :** 3 700 622 20277 2
❖**Référence :** VFTICHN01
❖**Poids :** 80 g
❖**Colisage :** 32 pièces

❖**Ingrédients :** Fond de tarte, chocolat noir 55% (13%), crème liquide 18%, œuf, nappage, glucose, lait, copeaux de chocolat, Nucciola (2%), cacao, pectine.

❖**Allergènes : BLE, LAIT, ŒUF, FRUITS A COQUE, SOJA.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

Delice chocolat nuciola

❖**Code EAN :** 3 700 622 20243 7
❖**Référence :** VFTBDNC01
❖**Poids :** 650 g
❖**Colisage :** 5 pièces

❖**Ingrédients :** Crème 35%, génoise, chocolat noir 55% (40%), lait, pâte de noisette (4,5%), nudella (1,1%), sucre, cacao, agar.

❖**Allergènes : BLE, LAIT, ŒUF, FRUITS A COQUE, SOJA.**

Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

6/8 parts

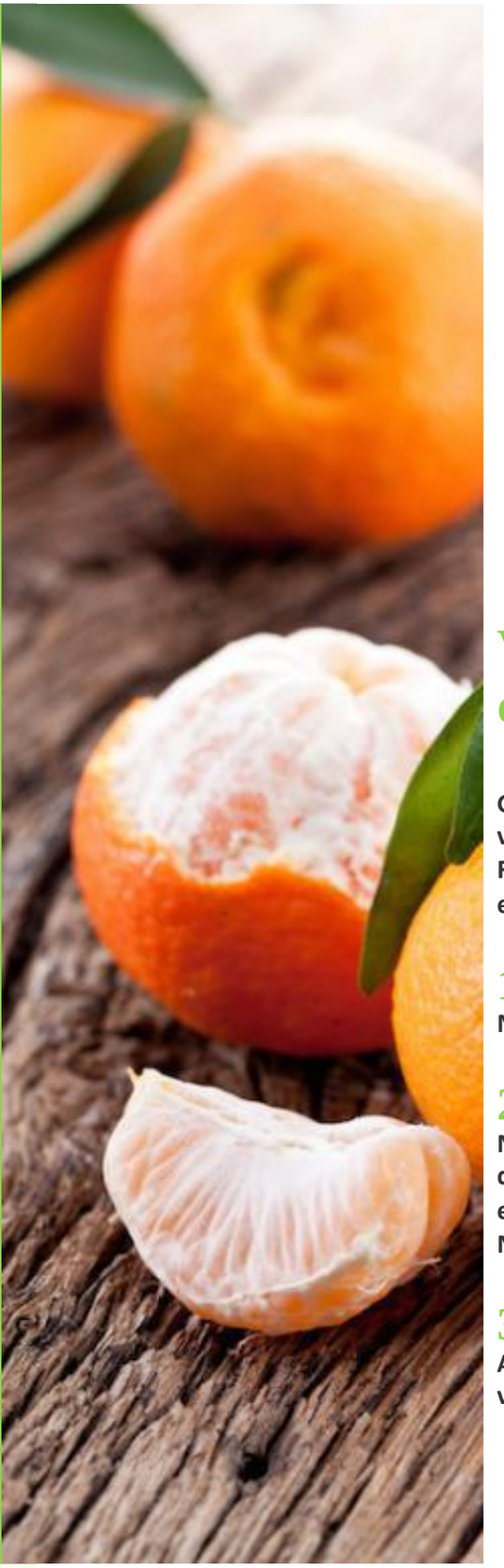
SERVICE COMMERCIAL

Erwan LONGIN
06 70 64 34 63
com.coredis@gmail.com

SIEGE

Parc d'activités de Purettone,
Allée Bleue
20290 BORGO
Tél. 04 95 31 02 36
Fax 04 95 32 61 03
www.coredis.org

“ Création
Choisissez votre produit
COÛT
MAITRISÉ
Assemblage facile et rapide
Proximité du client
La touche du chef
Prêt à servir
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ”



coRedis RHF

Vous accompagne dans vos projets de création de dessert sur-mesure.

Grâce à notre savoir faire et notre conseiller culinaire, nous élaborons vos recettes.
Faites votre demande sur un produit nustrale, végétarien, diététique etc..

1. LE PROJET

Nous vous accompagnons sur l'élaboration de votre projet.

2. ETUDE DE COUT ET FAISABILITÉ

Nous réalisons une fiche technique pour vous fournir un CM. Vous dégustez sous 15 jours, avec possibilité de modifications, un prix vous est remis, un engagement de volume est pris.
Nous passons à la production si validation de l'intérêt.

3. LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE

Après validation, nous réalisons une production, que nous stockons pour vous. Vous pouvez passer vos commandes.