



coRedis
RHF

GAMME RHF

2020



*Spécialités corses,
saveurs et savoir-faire*

SUMMARIU

Sommaire

A CASA COREDIS P.3

La maison Coredis

I CUMPAGNI P.4

Les partenariats

I SALITTI P.5

Le salé

U BROCCIU P.7

La brousse

I CANISTRELLI P.10

A CASTAGNA P.11

La châtaigne

A NUCIOLA P.12

La noisette

AGRUMI P.15

Les agrumes

U MELE DI CORSICA P.17

Le miel de Corse

Mise en œuvre



DÉCONGÉLATION



PASSAGE AU FOUR



PASSAGE AU FOUR
À MICRO-ONDES



NOMBRE DE PARTS



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.

I CUMPAGNI

Les partenaires



U BROCCIU

Producteurs locaux :

«Appellation d'Origine Protégée Brocciu.»

❖ Fromagerie Pierucci

❖ Fromagerie Ottavi



U MELE DI CORSICA

❖ Apiculteur Valentini :

«Le miel des palaces est Corse.»

NOISETTES ET PÂTE À TARTINER 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.»

❖ Atelier de la noisette, Cervione :

«Nous participons activement à la réhabilitation des belles noiseraies de Corse.»



CANISTRELLI

❖ Biscuiterie d'Afa :

«Biscuits traditionnels corses fabriqués à Appietto.»



OVU

❖ Corsoeuf :

«Ferme avicole depuis 40 ans, proposant des produits de qualité.»

AGRUME

❖ 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.»

❖ Babbone Rossu :

«Boisson au citron Corse non traité et de la crème de Limonellu : pâte à tartiner au citron.»

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»

CARNE

❖ Gandolfi Viande :

«Nos viandes sont issues de producteurs Corses, sélectionnés pour la qualité de leurs troupeaux, élevés dans le respect de la tradition.»

I PRODOTTI SALITTI

Le salé



FEUILLETÉ BLETES & BROCCIU (À CUIRE)

❖ **Code EAN** : 3700 622 20265 9

❖ **Référence** : VFTIFBBR4

❖ **Poids** : 110 g

❖ **Colisage** : 25 pièces

❖ **Ingrédients** : Blettes (25%), **Farine** (24%), **Margarine** (18%), Eau (14%), **Brocciu** ou **brousse** selon saison (12%), oignons préfrits (4%), huile d'olive (2%), sauce **béchamel** (1%), sel, poivre, persil, marjolaine.

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, céleri



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



FEUILLETÉ OIGNONS (À CUIRE)

❖ **Code EAN** : 3700 622 20155 3

❖ **Référence** : VFTIFOIG2

❖ **Poids** : 110 g

❖ **Colisage** : 25 pièces

❖ **Ingrédients** : Oignons préfrits (44%), **Farine** (24%), **margarine** (19%), eau (12%), sel (1%), poivre.

❖ **Allergènes** : Gluten, lait



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

I PRODOTTI SALITI

Le salé



FEUILLETÉ TOMME CORSE (À CUIRE)

- ❖ **Code EAN** : 3700 622 20294 9
- ❖ **Référence** : VFTIFEPRO
- ❖ **Poids** : 110 g
- ❖ **Colisage** : 25 pièces

❖ **Ingrédients** : Eau (38%), farine (25%), margarine (18%), poudre béchamel (6%), tomme corse (5%), gruyère râpé (4%), parmesan (2%), blancs d'œuf, sel, poivre.

❖ **Allergènes** : Gluten, oeuf, lait, céleri.



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



FEUILLETÉ DE VEAU CORSE (À CUIRE)

- ❖ **Code EAN** : 3700 622 20293 2
- ❖ **Référence** : VFTIFEVE
- ❖ **Poids** : 115 g
- ❖ **Colisage** : 25 pièces

❖ **Ingrédients** : Farine (25%), Margarine (18%), Viande de porc corse (16%), eau (13%), viande de veau corse (12%), œuf (4%), lait (3%), brunoise de légume (2%), échalotes (2%), pain de mie (2%), persil (1%), ail (1%), sel, poivre

❖ **Allergènes** : Gluten, oeuf, lait, soja, céleri, sulfites



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

U BROCCIU

La Brousse



Suggestion de présentation

AMBRUCIATTA (À CUIRE)

- ❖ **Code EAN** : 3700 622 20137 9
- ❖ **Référence** : VFTIAMBR
- ❖ **Poids** : 110 g
- ❖ **Colisage** : 27 pièces
- ❖ **Conservation** : -18°C

❖ **Ingrédients** : Brocciu ou brousse selon saison (36%), farine (21%), sucre (17%), margarine brioche (11%), œufs (6%), eau (6%), crème pâtissière (2%), zeste de citron (1%), sel fin de mer..

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, fruits à coque



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



Suggestion de présentation

MIGLIACCI (À CUIRE)

- ❖ **Code EAN** : 3700 622 20146 1
- ❖ **Référence** : VFTMIGL05
- ❖ **Poids** : 230 g
- ❖ **Colisage** : 20 pièces
- ❖ **Conservation** : -18°C

❖ **Ingrédients** : Farine (31%), fromage frais (26%), brocciu ou brousse selon saison (15%), eau (12%), lait (6%), huile de tournesol (4%), œuf (3%), levure (2%), sel (1%)

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf



Mettre le produit en décongélation la veille.
Mettre en pousse 20 minutes (T° 30-35°C)
Cuisson en four ventilé 17 minutes à 250°C

U BROCCIU

La Brousse



FIADONE TRADITION CADRE

❖ **Code EAN** : 3700 622 20235 2

❖ **Référence** : VFTPFAD01

❖ **Poids** : 5700 g

❖ **Colisage** : 1 pièce

❖ **Ingrédients** : **Brocciu** ou **brousse** selon saison (46%), **œuf** (22%), **lait** (11%), sucre (9%), **crème** (4%), **crème pâtissière** (4%), liqueur de myrte (3%), zeste de citron (1%)

❖ **Allergènes** : Lait, oeuf, gluten, fruits à coque



Décongélation du produit 24 heures à +3°C.



48 / 54 parts

TARTE AU BROCCIU

❖ **Code EAN** : 3700 622 20172 0

❖ **Référence** : VFTTABRO02

❖ **Poids** : 750 g

❖ **Colisage** : 3 pièces

❖ **Ingrédients** : **Fond de tarte** (38%), **brocciu** ou **brousse** selon saison (30%), **œuf** (12%), **lait** (8%), sucre (6%), **crème** (2%), liqueur de myrte (2%), eau de vie de myrte (1%), zeste de citron (1%)

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf



Décongélation du produit 8 heures à +3°C.



10 / 12 parts



U BROCCIU

La Brousse



FIADONE TRADITION BANDE

- ❖ **Code EAN** : 3700 622 20298 7
- ❖ **Référence** : VFTIFIADB
- ❖ **Poids** : 650 g
- ❖ **Colisage** : 4 pièces

❖ **Ingrédients** : Brocciu ou brousse selon saison (38%), brocciu surgelé (21%), sucre (18%), œuf (16%), liqueur de myrte (4%), eau de vie de myrte (2%), zeste de citron (1%).

❖ **Allergènes** : Lait, oeuf



Décongélation du produit 12 heures à +3°C.



6/8 parts



FIADONE TRADITION CARRÉ

- ❖ **Code EAN** : 3700 622 20169 0
- ❖ **Référence** : VFTIFIADC2
- ❖ **Poids** : 100 g
- ❖ **Colisage** : 18 pièces

❖ **Ingrédients** : Brocciu ou brousse selon saison (60%), œuf (16%), sucre (16%), liqueur de myrte (4%), eau de vie de myrte (2%), zeste de citron (2%)

❖ **Allergènes** : Lait, oeuf



Décongélation du produit 6 heures à +3°C.

I CANISTRELLI

Les canistrelli



TIRAMISU CANISTRELLI NUCIOLA

❖ **Code EAN :** 3700 622 20213 0

❖ **Référence :** VFTITICA01

❖ **Poids :** 120 g

❖ **Colisage :** 18 pièces

❖ **Ingrédients :** Crème (32%), mascarpone (25%), sucre (14%), canistrelli (12%), jaune d'œuf (9%), pâte de noisette (6%), eau (2%), arôme café, agar agar.

❖ **Allergènes :** Gluten, lait, oeuf, fruits à coque



Décongélation du produit 6 heures à +3°C.



A CASTAGNA

La Châtaigne



MOELLEUX FONDANT CHÂTAIGNE

- ❖ **Code EAN :** 3700 622 20063 1
- ❖ **Référence :** VFTMFC01
- ❖ **Poids :** 650 g
- ❖ **Colisage :** 3 pièces

❖ **Ingrédients :** Crème de marron (53%), blanc d'œuf (12%), beurre (10%), jaune d'œuf (8%), praligrain (5%), marron entier (5%), poudre de noisette (4%), farine de châtaigne (3%), levure chimique.

❖ **Allergènes :** Lait, oeuf, fruits à coque



Décongélation du produit 6 heures à +3°C.



10/12 parts



TARTE CHÂTAIGNE

- ❖ **Code EAN :** 3700 622 20032 7
- ❖ **Référence :** VFTTACH02
- ❖ **Poids :** 750 g
- ❖ **Colisage :** 3 pièces

❖ **Ingrédients :** Fond de tarte (38%), crème (23%), crème de marron (23%), œuf (12%), liqueur de châtaigne (2%), arôme marron (1%), nappage spray (1%).

❖ **Allergènes :** Gluten, lait, oeuf



Décongélation du produit 6 heures à +3°C.



10/12 parts



FLAN CORSE À LA FARINE DE CHÂTAIGNE

- ❖ **Code EAN :** 3700 622 20175 1
- ❖ **Référence :** VFTIFLANC
- ❖ **Poids :** 150 g
- ❖ **Colisage :** 18 pièces

❖ **Ingrédients :** Lait (50%), œufs (21%), sucre (21%), farine de châtaigne (5%), liqueur de châtaigne (3%)

❖ **Allergènes :** Lait, oeuf



Décongélation du produit 6 heures à +3°C
Démouler le produit en appliquant une pression au dos du moule ou en le perçant sur le dessus.

A NUCIOLA

La Noisette



CAKE NUCIOLA

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

❖ **Ingrédients** : Farine (21%), œufs (17%), crème (17%), sucre, (12%), huile (11%), **poudre de noisette** (9%), nudella (4%), **pâte de noisette** (4%), **noisettes hachées** (3%), levure (2%).

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, fruits à coque, soja



Décongélation du produit 8 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 : 12 pièces

❖ **Ingrédients** : Figues (43%), farine (17%), eau (14%), margarine (13%), **crème pâtissière** (3%), **œuf** (3%), **beurre** (2%), sucre (2%), **noisette** (2%), miel corse (1%), sel

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, fruits à coque



Cuire congelé.

Cuisson en four ventilé 15 minutes à 200°C

A NUCIOLA

La Noisette



MOELLEUX CHÂTAIGNE COULANT NUCIOLA

- ❖ **Code EAN :** 3700 622 20171 3
- ❖ **Référence :** VFTIMCCN
- ❖ **Poids :** 100 g
- ❖ **Colisage :** 18 pièces

❖ Ingrédients :

Jaunes d'Œufs (20%), sucre (13%), blancs d'œufs (13%), nudella (12%), beurre (11%), farine de châtaigne (10%), farine (10%), crème (4%), crème de marron (3%), poudre de noisette (3%), sirop de glucose (1%).

- ❖ **Allergènes :** Gluten, oeuf, soja, lait, fruits à coque.



Décongélation du produit 4 heures à +3°C ou directement au four micro-ondes environ 1 minute (puissance 750W).



MOELLEUX CHOCOLAT COULANT NUCIOLA

- ❖ **Code EAN :** 3700 622 20194 2
- ❖ **Référence :** VFTIMCNC
- ❖ **Poids :** 90 g
- ❖ **Colisage :** 18 pièces

❖ **Ingrédients :** Œufs (33%), chocolat noir (22%), sucre (16%), beurre (11%), nudella (9%), crème, (3%), poudre de noisette (3%), farine (3%), sirop de glucose.

- ❖ **Allergènes :** Gluten, oeuf, soja, lait, fruits à coque.



Décongélation du produit 4 heures à +3°C ou directement au four micro-ondes environ 1 minute (puissance 750W).

A NUCIOLA

La Noisette



MOELLEUX NOISETTE COULANT NUCIOLA

- ❖ **Code EAN** : 3700 622 20297 0
- ❖ **Référence** : VFTIMNC
- ❖ **Poids** : 110 g
- ❖ **Colisage** : 18 pièces

❖ **Ingrédients** : farine muffins (45%), eau (18%), huile de tournesol (18%), nudella (9%), pâte à tartiner noisette (3%), crème (3%), pâte de noisette (2%), sirop de glucose.

❖ **Allergènes** : Gluten, oeuf, soja, lait, fruits à coque.



Décongélation du produit 4 heures à +3°C ou directement au four micro-ondes environ 1 minute (puissance 750W).

VERRE MOUSSE NUCIOLA CANISTRELLI

- ❖ **Code EAN** : 3700 622 20295 6
- ❖ **Référence** : VFTIMONUCA
- ❖ **Poids** : 135 g
- ❖ **Colisage** : 16 pièces

❖ **Ingrédients** : crème végétale (21%), chocolat au lait (18%), crème (17%), pâte à tartiner noisette (9%), lait (9%), pâte de noisette (8%), canistrelli nature (8%), huile de tournesol (7%), eau (3%), gélatine de bœuf.

❖ **Allergènes** : Gluten, soja, lait, oeuf, fruits à coque, sulfites.



Décongélation du produit 8 heures à +3°C



AGRUMI

Les Agrumes



PARFAIT GLACÉ CITRON/CÉDRAT

❖ **Code EAN :** 3700 622 20228 4

❖ **Référence :** VFTIPAGC01

❖ **Poids :** 85 g

❖ **Colisage :** 24 pièces

❖ **Ingrédients :** Crème (40%), sucre (23%), jaune d'œuf (17%), confiture de cédrat (9%), purée de citron (8%), zeste de citron (2%), arôme cédrat (1%).

❖ **Allergènes :** Lait, oeuf



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



VERRINE TARTE CITRON/CÉDRAT ET CANISTRELLI

❖ **Code EAN :** 3700 622 20217 8

❖ **Référence :** VFTIVTC01

❖ **Poids :** 110 g

❖ **Colisage :** 18 pièces

❖ **Ingrédients :** Sucre (22%), canistrelli citron (16%), œuf (16%), crème (16%), purée de citron (14%), margarine (8%), confiture de cédrat (5%), blancs d'œufs (3%).

❖ **Allergènes :** Gluten, lait, oeuf



Décongélation du produit 6 heures à +3°C.

AGRUMI

Les Agrumes



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE AU LIMONCELLO

❖ **Code EAN :** 3700 622 20296 3

❖ **Référence :** VFTITALI

❖ **Poids :** 120 g

❖ **Colisage :** 15 pièces

❖ **Ingrédients :** Fond de tarte (29%), sucre (15%), oeufs (14%), crème (11%), jus de citron corse (8%), purée de citron (8%), beurre (5%), blanc d'oeufs (4%), eau (2%), beurre de cacao (2%), poudre à flan (1%), limoncello.

❖ **Allergènes :** Gluten, oeuf, lait, fruits à coque, sulfites.



Décongélation du produit 8 heures à +3°C.



VERRE BABA CLÉMENTINE ET MOUSSE CHÂTAIGNE

❖ **Code EAN :** 3700 622 20292 5

❖ **Référence :** VFTIBABA

❖ **Poids :** 125 g

❖ **Colisage :** 16 pièces

❖ **Ingrédients :** Crème (37%), crème de châtaigne (22%), eau (15%), sucre (7%), crème végétale (7%), mini baba (5%), alcool de clémentine (2%), confiture de clémentine (2%), miel (1%), rhum ambré (1%), arôme de clémentine, gélatine de bœuf.

❖ **Allergènes :** Gluten, oeuf, lait, sulfites, soja



Décongélation du produit 8 heures à +3°C.

U MELE DI CORSICA

Le Miel de Corse



CAKE AU MIEL DE CORSE

- ❖ **Code EAN** : 3700 622 20044 0
- ❖ **Référence** : VFTICAMI02
- ❖ **Poids** : 600 g
- ❖ **Colisage** : 6 pièces

❖ **Ingrédients** : Farine (25%), œufs (19%), huile (19%), sucre (13%), lait (13%), miel Corse (5%), miel de fleurs (5%), levure chimique (1%)

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, soja



Décongélation du produit 8 heures à +3°C.



12/15 parts



NOUGAT GLACÉ MIEL CORSE NUCIOLA

- ❖ **Code EAN** : 3700 622 20276 5
- ❖ **Référence** : VFTINGN02
- ❖ **Poids** : 85 g
- ❖ **Colisage** : 24 pièces

❖ **Ingrédients** : Crème (54%), blancs d'œufs (10%), miel corse (8%), crème de nougat (8%), miel de fleurs (4%), fruits confits (4%), sucre (3%), praligrain (2%), noisettes (2%), amandes (2%), sirop de glucose (1%), cap corse.

❖ **Allergènes** : Gluten, lait, oeuf, fruits à coques, sulfites.



Démouler le produit congelé
Sortir le produit 10 minutes du congélateur
avant de le servir.



SERVICE COMMERCIAL

Responsable Commercial

M. ACQUAVIVA Christian

Tél. 06 16 39 24 09

acquavivachristian@gmail.com

Commercial

M. MANCA Bruno

Tél. 06 70 64 34 63

commercial-rhf@bonap2b.fr

Secrétaire Commerciale

contact@bonap2b.fr

SIÈGE

Parc d'activités de Purettone,
Allée Bleue

20290 BORGIO

Tél. 04 95 31 02 36

Fax 04 95 32 61 03

www.coredis.org

“ *Création*

Choisissez votre produit

COÛT MAÎTRISÉ

Assemblage facile et rapide

Proximité du client

La touche du chef

Prêt à servir

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

”



*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.