



Le meilleur
POUR VOS CLIENTS





CANTADOU®, la marque de fromage frais proposant des **ingrédients de haute qualité**, inspirée des odeurs et des saveurs de Provence. Le **goût frais et inimitable** de CANTADOU® est un délice pour le palais. Forte de plus de 40 ans de tradition, la spécialité française de fromage frais met toute la polyvalence de son talent au service des plats **froids et chauds**.

UTILISATIONS



Plats froids

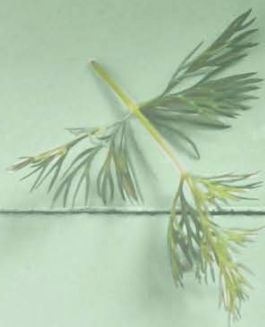
Sandwichs,
wraps, bagels,
sushi, apéritifs



Plats chauds

Sauces, soupes,
quiches, tartes flambées,
desserts





AVANTAGES POUR VOUS ET VALEUR AJOUTÉE

- La qualité des produits et la notoriété de la marque créent une chaîne de valeur plus élevée et augmentent vos bénéfices
- La mention de la marque CANTADOU® permet une différenciation claire par rapport à la concurrence
- Un travail efficace garanti par une manipulation aisée

AVANTAGES DU PRODUIT

- **Préserve la fraîcheur et la croustillance du pain:** sert de couche de séparation entre le pain et les ingrédients humides
- **Fraîcheur longue durée:** production à l'avance possible
- **Convient à la congélation:** ne rejette pas d'eau
- **Peut être fouetté:** 30 % de volume en plus – sans gélatine
- **Résiste à la chaleur:** stable à la cuisson, ne se dessèche pas, en particulier lorsqu'il est réchauffé
- **Résiste aux acides:** ne coagule pas

**Vous pouvez également trouver
les recettes de CANTADOU® sur
belfoodservice.ch/recettes**







BLINIS AU TARTARE DE SAUMON

Au CANTADOU® Raifort



40 Blinis



Temps : 30 minutes

200 g CANTADOU® Raifort

40 Blinis

500 g Saumon fumé

20 g CANTADOU® Raifort

1 Concombre

3 g Sésame grillé

Aneth

Jus de citron

Huile de colza

Préparation

- Coupez le saumon en petits dés et mélangez-le avec un peu de jus de citron et d'huile de colza
- Agrémentez le CANTADOU® d'un peu d'aneth
- Coupez le concombre en fines tranches
- Garnissez les blinis de CANTADOU®, de tartare de saumon, d'aneth et de sésame







SANDWICH DE PRINTEMPS

Au CANTADOU® Raifort



10 Sandwiches



Temps : 15 minutes

400g CANTADOU® Raifort

10 Petits pains aux graines de tournesol

700g Saumon fumé, en tranches

20 Asperges vertes cuites

10 Radis

Préparation

- Tranchez finement les radis
- Coupez les asperges dans le sens de la longueur
- Tartinez les pains de CANTADOU®
- Disposez le saumon, les asperges et les radis sur les pains et garnissez le tout de cresson







SANDWICH D'ÉTÉ

Au CANTADOU® Nature



10 Sandwiches



Temps : 30 minutes

400 g CANTADOU® Nature

10 Petit pain au sésame

15 Crevettes géantes entières

2 Mangues

3 Avocats

Huile de sésame

Coriandre

10 c.à.c Sésame grillé

Préparation

- Faites revenir les crevettes dans de l'huile de sésame et coupez-les en deux
- Mélangez le CANTADOU® avec le sésame grillé et de l'huile de sésame
- Coupez les avocats et les mangues en tranches
- Tartinez les pains de CANTADOU®
- Disposez les tranches de mangue et d'avocat ainsi que les crevettes géantes sur les pains et garnissez le tout de coriandre







SANDWICH D'AUTOMNE

Au CANTADOU® Nature



10 Sandwiches

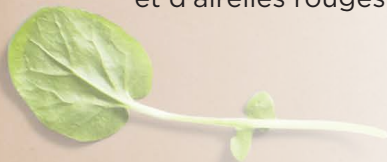


Temps : 30 minutes

- 350g CANTADOU® Nature
- 10 Petits pains aux graines de courge ou aux noix
- 40 Tranches de viande des Grisons
- 600g Courge cuite
- 35g CANTADOU® Nature
- 200g Airelles rouges
- Cresson

Préparation

- Mélangez le CANTADOU® avec les airelles rouges
- Salez, poivrez
- Coupez la courge en lamelles et faites-les cuire
- Tartinez les pains de CANTADOU®
- Disposez les lamelles de courge et la viande des Grisons sur les pains et garnissez le tout de cresson et d'airelles rouges







SANDWICH D'HIVER

Au CANTADOU® Ail & Fines herbes



10 Sandwiches



Temps : 15 minutes

450 g CANTADOU® Ail & Fines herbes

10 Petits pains au pavot

30 Tranches de rosbif

5 Oranges

5 Figues

Cresson

Préparation

- Agrémentez le CANTADOU® d'un peu de zeste d'orange
- Coupez les oranges en tranches
- Coupez les figues en quatre
- Tartinez les pains de CANTADOU®
- Disposez le rosbif, les oranges et les figues sur les pains et garnissez le tout de cresson







SANDWICH VÉGÉTARIEN

Au CANTADOU® Ail & Fines herbes



10 Sandwiches



Temps : 45 minutes

250g CANTADOU® Ail & Fines herbes

10 Bagels au maïs ou aux céréales

2 Avocats coupés en dés

2 Mangues (en morceaux)

200g Dés de poivrons

200g Grains de maïs

300g Sauce tomate

Vinaigre balsamique blanc, sucre, sel et poivre

Préparation

- Mélangez le CANTADOU® avec les dés d'avocats
- Faites revenir les dés de poivrons, ajoutez le maïs et la sauce tomate et laissez réduire
- Assaisonnez la sauce au maïs et aux poivrons avec du vinaigre balsamique blanc, du sucre, du sel et du poivre
- Tartinez les bagels de CANTADOU®
- Garnissez les bagels de sauce au maïs et aux poivrons et de mangue







SOUPE DE BETTERAVES JAUNES AUX ÉCREVISSSES

Au CANTADOU® Raifort



10 portions



Temps: 50 minutes

300 g CANTADOU® Raifort

60 g Beurre

60 g Oignons épluchés, coupés en dés

1000 g Betteraves jaunes épluchées, coupées en dés

2l Bouillon de légumes

300 g Crème

150 g Écrevisses cuites

Aneth, sel, poivre

Préparation

- Faites revenir les oignons dans du beurre
- Ajoutez les betteraves et faites revenir le tout
- Versez le bouillon de légumes et faites cuire le tout pendant environ 25 minutes
- Réalisez une purée à l'aide d'un mixeur plongeant et passez-la au tamis
- Assaisonnez la soupe
- Ajoutez environ 200 g de CANTADOU®
- Découpez le pain noir et faites-le griller au four jusqu'à ce qu'il soit croustillant
- Réchauffez légèrement une partie des écrevisses dans du beurre et utilisez-les comme garniture pour la soupe
- Déposez le reste du CANTADOU® et les écrevisses sur le pain noir







10 portions  **Temps: 35 minutes**

Basilic

- Lavez les poivrons, coupez-les en deux et épépinez-les
- Placez les poivrons sur une grille et faites-les griller pendant 15 à 20 minutes en les retournant régulièrement
- Déposez une grosse cuillerée de CANTADOU® dans chaque demi-poivron
- Arrosez le tout de crème de balsamique et parsemez la préparation de basilic frais







BLANCS DE POULET FARCIS

Au CANTADOU® Ail & Fines herbes



10 portions



Temps: 30 minutes

350g CANTADOU® Ail & Fines herbes

10 Blancs de poulet

10 Tranches de jambon cru

Préparation

- Aplatissez les blancs de poulet et tartinez-les de CANTADOU®
- Couvrez-les de jambon cru
- Formez des rouleaux avec les filets et attachez-les avec de la ficelle de cuisine
- Faites cuire les rouleaux à la poêle (environ 15 minutes) avec du beurre
- De fines carottes rôties peuvent servir d'accompagnement





Le meilleur POUR VOS CLIENTS

Bel Suisse SA a été fondée en 1973. Elle est la filiale suisse du groupe Bel SA, actif dans le monde entier et dont le siège se situe à Suresnes (France). Représenté dans plus de 130 pays avec ses marques mondialement connues, ce groupe fait partie des principaux fabricants de fromage.

En Suisse, Bel Suisse SA distribue avec succès les marques CANTADOU®, BABYBEL®, KIRI®, LA VACHE QUI RIT®, BOURSIN®, CANTAFRAIS® et ALPENHAIN®. Nos produits vous apportent des concepts convaincants et des solutions dans tous les canaux pertinents pour le marché de la consommation hors foyer.



Bel porte une grande attention au goût unique et à la qualité constante de ses produits. Cette entreprise familiale de plus de 150 ans joue également un rôle pionnier sur la voie des nouvelles habitudes alimentaires de notre époque.

«for all for good» exprime l'engagement solide de Bel et sa capacité d'action pour proposer des marques innovantes, positives et durables. Cette volonté d'amélioration continue se traduit par les engagements ambitieux de Bel en matière de nutrition, d'agriculture durable, d'emballages responsables, de réduction de son empreinte environnementale et d'accessibilité continue de ses produits.

PLUS D'INFORMATIONS

sur nos produits





**NOUS NOUS ENGAGEONS
à relever
5 DÉFIS CLÉS
DANS NOTRE CHAÎNE DE
VALEUR AJOUTÉE**



**MESURES VISANT À RÉDUIRE LES GAZ À
EFFET DE SERRE TOUT AU LONG
DE LA CHAÎNE DE VALEUR AJOUTÉE**

- Emballage
- Production de lait
- Production et transport du fromage
- Distribution des produits

APERÇU DE NOS MESURES



**Alimentation
équilibrée**



**Agriculture
durable**



**Emballage
respectueux de
l'environnement**



**Lutte contre le
changement
climatique**



**Accessibilité et
coûts raisonnables**

PLUS D'INFORMATIONS
sur le thème de la durabilité sur notre site web





PARTENARIAT AVEC LE WWF

PAS de déforestation

MATÉRIAUX D'EMBALLAGE



du PAPIER et du CARTON
recyclés ou certifiés
à l'horizon 2020

GRAISSES VÉGÉTALES



de l'HUILE DE PALME
issue de sources durables et
traçables conformément aux
normes RSPO

ALIMENTATION DES ANIMAUX



du SOJA et du PKE
issus de sources durables et
traçables conformément aux
normes RTRS et RSPO
à l'horizon 2025



**SCIENCE
BASED
TARGETS**

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

Réduction de nos émissions globales de
gaz à effet de serre

APERÇU DE NOS MESURES

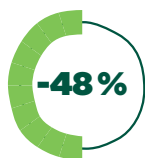


RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE DANS NOS SITES DE PRODUCTION

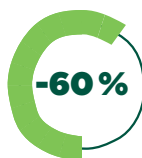
Compensation des émissions restantes de gaz à effet de serre par des projets appropriés permettant de réduire nos émissions globales de GES

2020

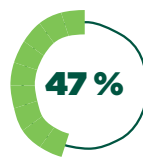
par rapport
à 2008



**CONSOMMATION
D'EAU**



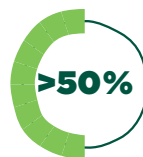
**ÉMISSIONS* DE
GAZ À EFFET
DE SERRE**



**ÉLECTRICITÉ
PRODUITE À PARTIR
DE SOURCES
RENOUVELABLES**

2025

par rapport
à 2008



*CO₂ par tonne de gaz à effet de serre produits

PLUS D'INFORMATIONS
sur le thème de la durabilité sur notre site web





BEL SUISSE SA

Hinterbergstrasse 15
6330 Cham
T 041 748 73 10

info@belfoodservice.ch
www.belfoodservice.ch

