



Surgelés

LÉGUMES

CHAMPIGNONS

PÂTES

HERBES AROMATIQUES

FRUITS


Patrigel



Sommaire

LÉGUMES

ASPERGES VERTES	1
CÔTES DE BLETTES	1
FÈVES PELÉES	1
FÈVES DE SOJA	1
FONDS D'ARTICHAUTS	2
GOMBOS (OKRAS)	2
HARICOTS VERTS EXTRA FINS	2
OIGNONS ÉMINCÉS	2
CUBES DE PATATES DOUCES	3
MARRONS ENTIERS PELÉS	3
POIS GOURMANDS	3
OIGNONS ÉMINCÉS BIO	3
POIVRONS TRICOLORES EN LANIÈRES	4
POIVRONS ROUGES ET VERTS EN LANIÈRES	4
FAGOTS HARICOTS VERTS LARDÉS	4
FAGOTS ASPERGES VERTES LARDÉS	4
MOLOKHIA ÉMINCÉE	4

LÉGUMES GRILLÉS

POIVRONS GRILLÉES	5
MÉLANGES DE LÉGUMES GRILLÉS	5
POIVRONS ENTIERS RÔTIS ET PELÉS	5
AUBERGINES GRILLÉES	5

BEIGNETS & PRÉFRITS

FRITES DE PATATES DOUCES	6
FRITES DE MANIOC	6
BANANES PLANTAINS EN RONDELLES	6
BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANÉS	6
BEIGNETS DE CHOUX FLEURS	7
BEIGNETS DE COURGETTES	7
BEIGNETS DE BROCOLIS	7
BEIGNETS D'OIGNONS À LA BIÈRE	7
BEIGNETS D'OIGNONS	7

CHAMPIGNONS

GIROLLES ENTIÈRES	8
CÈPES EN MORCEAUX	8
MORILLES ENTIÈRES	8
MÉLANGES DE CHAMPIGNONS ET CÈPES	8
MÉLANGE DE CHAMPIGNONS ET CÈPES CUISINÉS	9
POËLÉE DE CHAMPIGNONS	9

CÉRÉALES & LÉGUMINEUSES

BLÉ DUR	10
BOULGOUR	10
LENTILLES VERTES DE FRANCE	10
PETIT ÉPEAUTRE	10
QUINOA BLANC	11
TRIO DE QUINOA	11
TABOULÉ	11

PAOLO RÉGATI

FANTASIE DE CÉRÉALES	12
MÉLANGE BOULGOUR QUINOA ET LÉGUMES	12
GNOCCHI POMME DE TERRE	12
GNOCCHI DE PATATE DOUCE	12

OROGEL

CŒUR D'ARTICHAUT EN QUARTIER	14
MINISTRONE	14

GYOZA & RAVIOLIS CHINOIS

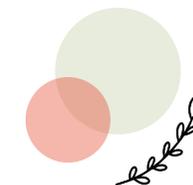
GYOZA BŒUF & LÉGUMES	15
GYOZA PORC & LÉGUMES	15
GYOZA POULET & LÉGUMES	15
GYOZA VÉGÉTARIEN	15
RAVIOLIS BŒUF & OIGNON VIOLET	16
RAVIOLI PORC & CHOUDOU	16

HERBES AROMATIQUES

AIL COUPÉ	17
BASILIC COUPÉ	17
CIVE COUPÉE	17
CIBOULETTE COUPÉE	17
ÉCHALOTE COUPÉE	18
ÉCHALOTE ÉMINCÉE	18
PERSIL COUPÉ	18
PERSIL / AIL COUPÉ	18
ANETH	19
ESTRAGON	19
MENTHE	19
OSEILLE	19

FRUITS

COCKTAIL DE FRUITS ROUGES	20
COCKTAIL DE FRUITS ROUGES	20
FRAMBOISES ENTIÈRES	20
FRAISES ENTIÈRES	20



01

Légumes



Asperges vertes
600 g



Côtes de blettes
1 kg



Fèves pelées
600 g - 1 kg



Fèves de soja
300 g - 1 kg



UV/Carton
Gencode

12 x 600 g = 7,2 kg
3 421 116 000 017

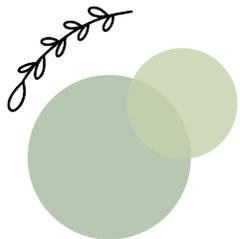
10 x 1 kg = 10 kg
3 421 110 001 195

5 x 1 kg = 5 kg
3 421 110 432 470

12 x 600 g = 7,2 kg
3 421 110 402 350

8 x 300 g = 2,4 kg
3 421 110 404 217

5 x 1 kg = 5 kg
3 421 110 404 447



02 Légumes



Fonds d'artichauts
1 kg - 450 g



Gombos (Okras)
450 g



Haricots verts extra fins
1 kg



Oignons émincés
600 g



UV/Carton
Gencode

5 x 1 kg = 5 kg 12 x 450 g = 5,4 kg
3 421 110 001 348 3 421 110 137 337

12 x 450 g = 5,4 kg
3 421 110 530 336

5 x 1 kg = 5 kg
3 421 110 202 479

8 x 600 g = 4,8 kg
3 421 111 501 359

RECETTE
SUR NOTRE
SITE



8 mn



12 mn



5/6 mn



5 mn



8 mn



11 mn

PRÊT À
SE RÉGALER !



03

Légumes



Cubes de patates douces
1 kg



Marrons entiers pelés
1 kg



Pois gourmands
1 kg



Oignons émincés Bio
1 kg



UV/Carton
Gencode

5 x 1 kg = 5 kg
3 421 111 231 478

5 x 1 kg = 5 kg
3 421 117 221 473

5 x 1kg = 5 kg
3 421 110 820 475

10 x 600 g = 6 kg
3 421 111 919 352

RECETTE
SUR NOTRE
SITE



PRÊT À
SE RÉGALER !



04 Légumes



Poivrons tricolores en lanières 450 g



Poivrons rouges et verts en lanières 450 g



Fagots haricots verts lardés 270 g - 810 g



Fagots asperges vertes lardés 540 g



Molokhia émincée 400 g



UV/Carton
Gencode

12 x 450 g = 5,4 kg
3 421 112 801 335

12 x 450 g = 5,4 kg
3 421 112 806 330

6 x 270 g = 1,620 kg
2 x 810 g = 1,620 kg
3 421 110 216 186
3 421 110 216 469

6 x 540 g = 3,240 kg
3 421 110 319 412

8 x 400 g = 3,200 kg
6 224 007 341 049



05

Légumes grillés



Poivrons grillés

600 g



Mélanges de légumes grillés

600 g



Poivrons entiers rôtis et pelés

600 g



Aubergines grillées

600 g



UV/Carton
Gencode

6 x 600 g = 3,6 kg
3 421 112 360 351

10 x 600 g = 6 kg
3 421 112 481 353

6 x 600 g = 3,6 kg
3 421 112 307 356

6 x 600 g = 3,6 kg
3 421 112 162 351

6 mn



4 mn



6 mn



8 mn



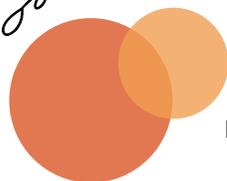
6 mn



10 mn



3 mn



06 beignets & pré-frits



Frites de patates douces

1 kg



Frites de manioc

1 kg



Bananes plantains en rondelles

1 kg



Bâtonnets de mozzarella panés

1 kg



UV/Carton
Gencode

10 x 1kg = 10 kg
3 421 111 202 478

6 x 1kg = 6 kg
3 700 248 101 251

6 x 1kg = 6 kg
3 421 117 605 471

6 x 1kg = 6 kg
3 421 119 283 479

RECETTE
SUR NOTRE
SITE

1/2 mn



20 mn



1/2 mn



20 mn



12 mn



20 mn



1/2 mn



20 mn



07 *beignets & préfrits*



**Beignets de chou
fleurs** 1 kg



**Beignets de
courgettes** 1 kg



Beignets de brocolis
1 kg



**Beignets d'oignons à
la bière** 600 g



Beignets d'oignons
600 g



**UV/Carton
Gencode**

6 x 1 kg = 6 kg
3 421 113 480 478

5 x 1 kg = 5 kg
3 421 113 580 475

6 x 1 kg = 6 kg
3 421 112 981 471

9 x 600 g = 5,4 kg
3 421 111 585 359

9 x 600 g = 5,4 kg
3 421 111 583 355

4 mn



10 mn



2 mn



10 mn



2 mn



15 mn



1/2 mn



10 mn



1/2 mn



10 mn



08

Champignons



Girolles entières
300 g



Cèpes en morceaux
300 g



Morilles entières
150 g



**Mélanges de champignons
et cèpes** 300 g



UV/Carton
Gencode

12 x 300 g = 3,6 kg
3 421 110 621 218

12 x 300 g = 3,6 kg
3 421 110 622 215

12 x 150 g = 1,8 kg
3 421 110 626 046

12 x 300 g = 3,6 kg
8 022 435 000 174



4 mn



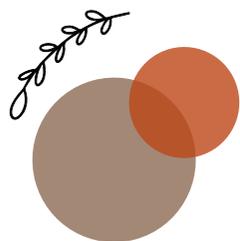
20 mn



10 mn



12 mn



09

Champignons cuisinés



Mélange de champignons et
cèpes cuisinés 300 g

Produit
CUISINÉ
&
CUIT



Poêlée de champignons
300 g

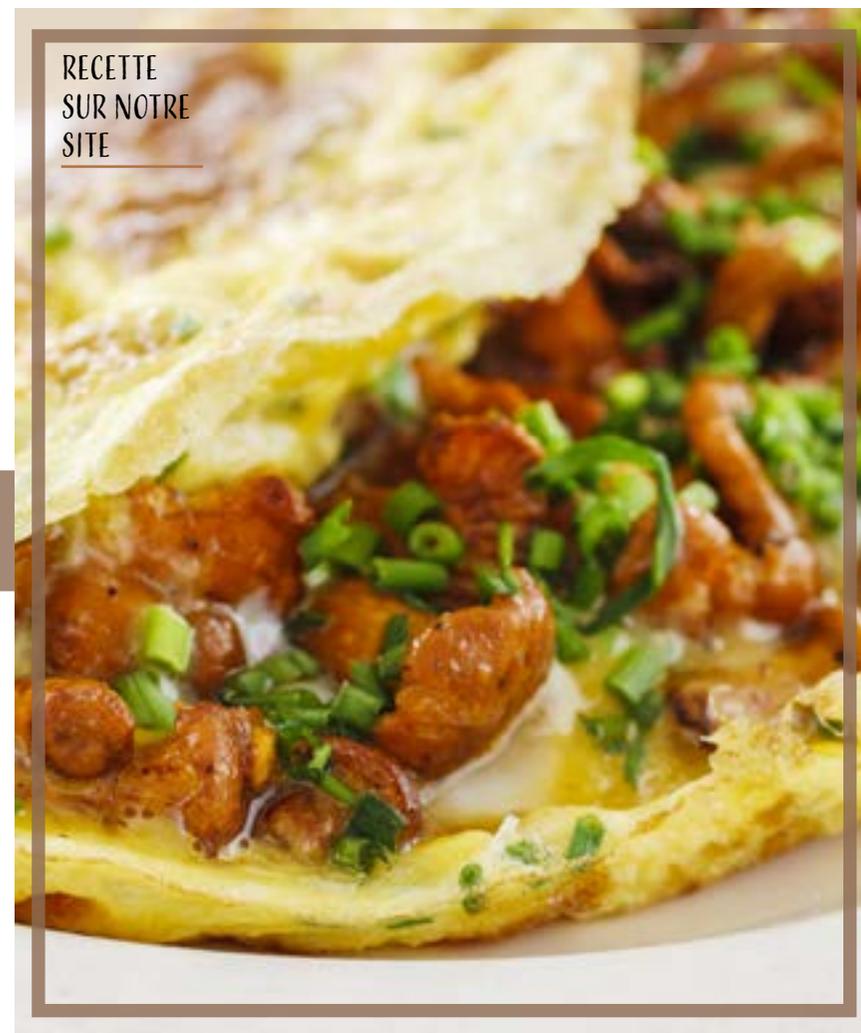
Produit
CUISINÉ
&
CUIT



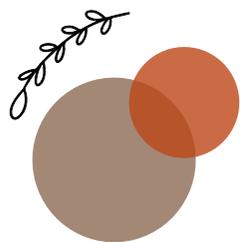
UV/Carton
Gencode

10 x 300 g = 3 kg
8 022 435 880 325

12 x 300 g = 3,6 kg
8 022 435 003 755



RECETTE
SUR NOTRE
SITE



10

Céréales & légumineuses



Blé dur
1 kg



Boullgur
1 kg



Lentilles vertes de France
1 kg



Petit épeautre
1 kg



UV/Carton
Gencode

5 x 1 kg = 5 kg
3 111 952 028 787

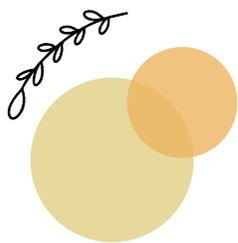
6 x 1 kg = 6 kg
3 111 952 028 763

6 x 1 kg = 6 kg
3 111 952 028 800

6 x 1 kg = 6 kg
3 111 952 029 302

PRÊT À
SE RÉGALER !

Produit
CUIT



11

Céréales & légumineuses



Quinoa Blanc
1 kg



Trio de Quinoa
1 kg



Taboulé
1 kg



UV/Carton
Gencode

5 x 1 kg = 5 kg
3 111 952 025 618

6 x 1 kg = 6 kg
3 111 952 029 890

5 x 1 kg = 5 kg
5 413 835 100 091

PRÊT À
SE RÉGALER !

Produit
CUIT

PRÊT À
SE RÉGALER !

Produit
CUIT

PRÊT À
SE RÉGALER !



12

Paolo Regati



Fantaisie de céréales
1 kg



Mélange boulgour quinoa et légumes
1 kg



Gnocchi pomme de terre
1 kg



Gnocchi de patate douce
1 kg



UV/Carton
Gencode

6 x 1 kg = 6 kg
3 421 113 812 477

6 x 1 kg = 6 kg
3 421 113 813 474

10 x 1 kg = 10 kg
3 421 115 260 474

10 x 1 kg = 10 kg
3 421 115 262 478



4 mn



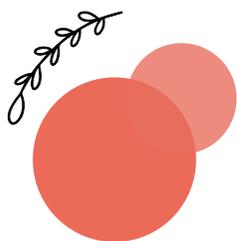
4 mn 3 mn



10 mn 3 mn



10 mn 3 mn



13

Paolo Regati



Poêlée de légumes grillés
600 g



**Trio de légumes grillés
assaisonnés** 450 g



**Concassé de tomate à
l'italienne** 500 g



**Poêlée de pommes de terre
et d'artichauts** 400 g



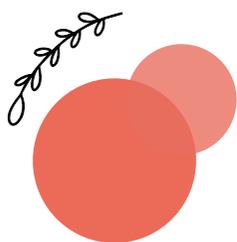
UV/Carton
Gencode

10 x 600 g = 6 kg
3 421 112 461 355

12 x 450 g = 5,4 kg
3 421 111 168 330

12 x 500 g = 6 kg
3 421 110 960 317

12 x 400 g = 4,8 kg
3 421 112 466 220



14 Paolo Regati / Orogel



Aubergines grillées en tranche
1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 114 114 471

 7 mn  8 mn



Cœur d'artichaut en quartier



12 x 300 g = 3,6 kg
8 003 495 070 284

 8 mn  7 mn



Minestrone
300 g 450 g



12 x 450 g = 6 kg
8 003 495 118 047

 18 mn



15

Gyoza



Gyoza bœuf & légumes
600 g



Gyoza porc & légumes
600 g



Gyoza poulet & légumes
600 g



Gyoza végétarien
600 g



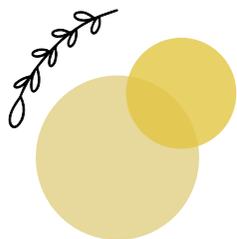
UV/Carton
Gencode

10 x 600 g = 6 kg
3 760 310 380 083

10 x 600 g = 6 kg
3 760 310 380 069

10 x 600 g = 6 kg
3 760 310 380 007

10 x 600 g = 6 kg
3 760 310 380 106



16 Raviolis chinois

**Raviolis bœuf & oignon
violet**

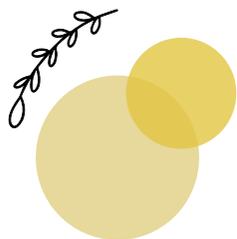
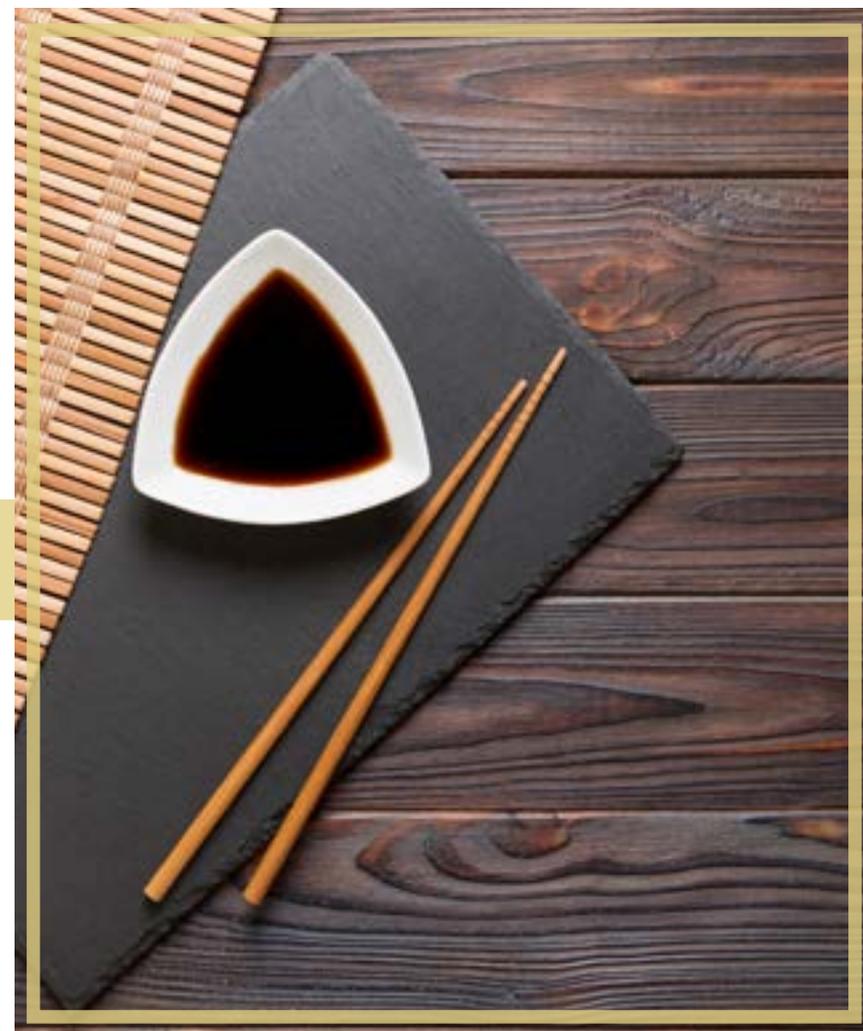
Ravioli porc & choudou
400 g 400 g



UV/Carton
Gencode

20 x 400 g = 8 kg
3 760 310 380 113

20 x 400 g = 8 kg
3 760 310 380 021



17 Herbes aromatiques



Ail coupé
250 g / 1 kg



Basilic coupé
250 g



Cive coupée (ciboule / cebette)
250 g



Ciboulette coupée
250 g



UV/Carton
Gencode

8 x 250 g = 2 kg
3 421 112 500 078

5 x 1 kg = 5 kg
3 421 118 221 472

8 x 250 g = 2 kg
3 421 112 500 085

8 x 250 g = 2 kg
3 421 118 004 136

8 x 250 g = 2 kg
3 421 112 500 092

PRÊT À
SE RÉGALER !



18 Herbes aromatiques



Échalote coupée
250 g / 1 kg



Échalote émincée
250 g



Persil coupé
250 g



Persil / ail coupé
250 g



UV/Carton
Gencode

8 x 250 g = 2 kg
3 421 112 500 061

5 x 1 kg = 5 kg
3 421 118 321 479

8 x 250 g = 2 kg
3 421 118 003 399

8 x 250 g = 2 kg
3 421 112 500 054

8 x 250 g = 2 kg
3 421 112 500 030

PRÊT À
SE RÉGALER !



19 Herbes aromatiques



Aneth
250 g



Estragon
250 g



Menthe
250 g



Oseille
250 g



UV/Carton
Gencode

8 x 250 g = 2 kg
3 421 117 910 391

8 x 250 g = 2 kg
3 421 117 913 392

8 x 250 g = 2 kg
3 421 118 015 392

8 x 250 g = 2 kg
3 421 118 016 399

PRÊT À
SE RÉGALER !



20 Fruits



Cocktail de fruits rouges
450 g



Cocktail de fruits rouges
1 kg



Framboises entières
1 kg



Fraises entières
400 g



UV/Carton
Gencode

10 x 450 g = 4,5 kg
3 421 117 000 337

5 x 1 kg = 5 kg
3 421 117 614 473

5 x 1 kg = 5 kg
3 421 110 001 331

12 x 400 g = 4,8 kg
6 224 007 341 001

RECETTE
SUR NOTRE
SITE

PRÊT À
SE RÉGALER !



UN PACKAGING ÉPURÉ QUI MET EN LUMIÈRE SON PRODUIT SANS ARTIFICE



FACE AVANT

- Le nom du **produit**
- Un visuel épuré **sans artifice**
- Visualisation des modes de préparation et temps de cuisson en un **clin d'œil**
- Mise en avant des avantages produits



- Les **ingrédients**, valeurs nutritionnelles et **apport de référence** pour un adulte-type
- Les **modes** de préparation détaillés
- L'**histoire** du produit et **idée de recette**
- La double langue français / anglais

FACE ARRIÈRE

MARQUE CHAMPIPAT

NOS FAGOTS LARDÉS



NOS BEIGNETS & TAPAS

MARQUE PAOLO REGATI

ENTREPRISE FAMILIALE, RÉSEAU INTERNATIONAL

Fondée en 1989 par Patrice GUILVERT, PATRIGEL poursuit depuis plus de 30 ans sa double activité.

- **Agence commerciale** à travers la représentation de grands producteurs Européens de produits surgelés sur le marché Français.
- **Négociant** en herbes aromatiques, légumes, fruits, champignons et pâtes surgelés.

Notre force : un puissant réseau international qui offre la possibilité de s'approvisionner auprès d'une grande diversité de producteurs. De par notre expérience nous bénéficions aujourd'hui de relations privilégiées et sécurisées, toujours à votre profit.

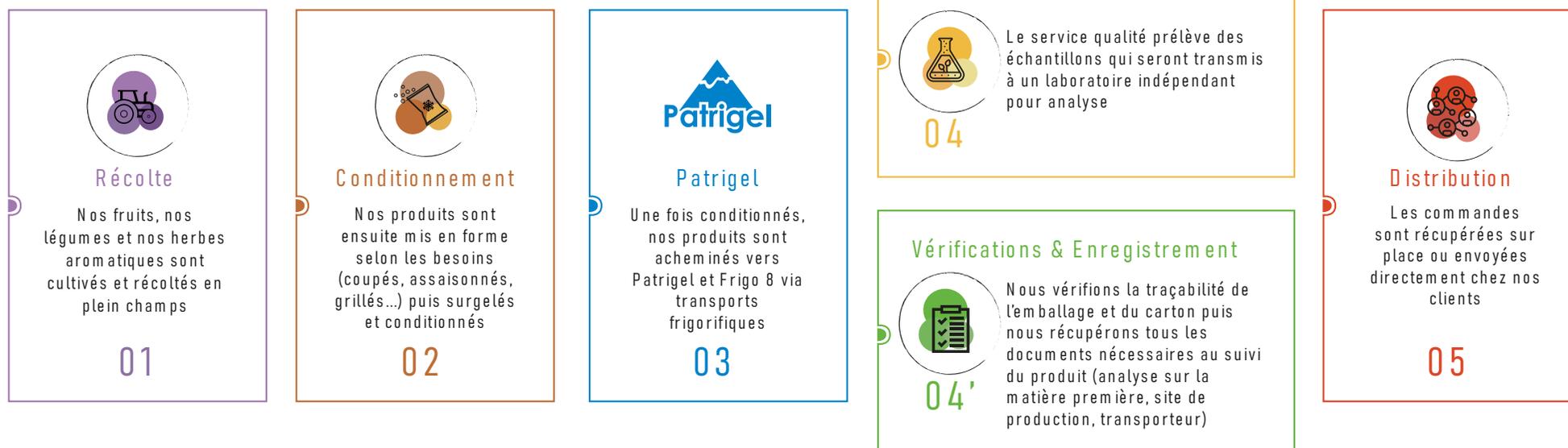
CERTIFICATION

Depuis juin 2017, nous sommes certifiés IFS Broker. Cette certification traduit et récompense une volonté de vous proposer des **produits d'excellence**. La certification IFS Broker assure que nous mettons en place les mesures adaptées concernant la sécurité, la qualité et la surveillance de ses produits.

CONTRÔLE ET TRAÇABILITÉ

De la production au client en passant par les transporteurs ; nos produits sont **contrôlés et certifiés** par notre département qualité. Nous assurons une traçabilité irréprochable de la chaîne du froid.

Dès réception, nos produits sont soumis à un **contrôle libérateur systématique**, qu'il soit microbiologique, organoleptique, physique ou métrologique.





Patrigel

A bientôt dans vos cuisines !



01 60 48 82 82 - info@patrigel.com
11, rue Jean Jacques Rousseau
91350 Grigny - FRANCE
www.patrigel.com

