



® RePlus

100% biodégradable
et recyclable

Avec **RePlus** nous avons développé grâce au nouvel **additif R+**
une coupelle en PP qui est recyclable et biodégradable.



**Changez maintenant et profitez
de cette innovation!**



*Le temps de décomposition d'un produit plastique comparable est d'environ 400 ans, mais il ne se décompose qu'en microplastiques (US National Park Service ; Mote Marine Lab ; National Oceanic and Atmospheric Administration Marine Debris Program).

NOS CONVICTIONS

SIMPLE, FLEXIBLE ET VARIÉ –

**vous recherchez des concepts culinaires novateurs et professionnels?
vous trouverez dans ces prochaines pages un aperçu de nos produits et
des inspirations pour une cuisine saine, originale et délicieuse.**

Nous accordons une attention particulière à la fraîcheur, à la durabilité et à l'équité dans la négociations de nos ingrédients - avec une provenance de nos matières premières à 95% de l'Union Européenne.

La diversité des applications de nos produits et l'innovation sur le marché sont nos objectifs. Nos vinaigrettes, dips, sauces et desserts sont régulièrement optimisés et perfectionnés. Afin de préserver les saveurs naturelles de nos produits et de réduire les additifs à déclarer, nous nous efforçons de produire à froid dans la mesure du possible.

Fabriqué comme à la maison et avec passion: ce sont les piliers de notre gamme qui se reflètent dans la qualité et la saveur de nos produits

Notre cuisine est généreuse et passionnée, notre bonheur jusque dans vos assiettes!



Bigfood est certifié IFS Food Standard "Higher Level".
Notre département qualité est contrôlé régulièrement
par des auditeurs externes et internes.

Proud to be a
Sedex²
Member

En tant que membre Sedex, nous nous sommes engagés à être une entreprise responsable, à nous approvisionner de manière responsable et à nous efforcer d'améliorer constamment les standards éthiques et conditions de travail au sein de la chaîne d'approvisionnement.



Des objectifs basés sur la science nous fournissent une idée claire de la manière dont nous pouvons réduire nos émissions, conformément aux objectifs de l'Accord de Paris. Pour cela, nous travaillons en collaboration avec l'initiative "Science based targets".





NOUVEAU



NOUVEAU



NOS MARQUES



LA SOLUTION PROPRE DANS LA CATÉGORIE DU FRAIS

Sans additifs à déclarer ni exhausteurs de goût.
Nous mettons volontairement l'accent sur l'utilisation
d'ingrédients naturels et la prévention des allergènes.



PREMIUM POUR LES PROFESSIONNELS

Des produits plein de saveurs, des recettes originales
avec des ingrédients choisis sur-mesure pour satisfaire
les cahiers des charges des clients les plus exigeants.



JEUNE, SAIN & EN VOGUE

Des recettes fraîches à la base de fruits et légumes.
Pour le plaisir du goût et de la bonne cuisine. Fruité,
frais et savoureux.



EN MOYENNE 52% EN MOINS DE SUCRE!

Les sauces et dips KidsFood ont été créés pour répon-
dre aux exigences des principes d'alimentation de la DGE
(Association allemande d'alimentation) pour la petite
enfance. Ces produits conviennent donc parfaitement
pour les structures d'accueil des enfants !



SAVOURER SANS SE PRIVER

Nos produits bedda sont véganes (sans produits
d'origine animale), sans soja, sans lactose, en majo-
rité sans allergènes - mais pleins de saveurs!



L'INNOVATION

NOUVEAU!



100 % RECYCLABLE

Non seulement la nouvelle bouteille noire conserve son aspect haut de gamme, mais elle est désormais 100% recyclable.

CYCLE DE VIE

La bouteille peut être réintroduite dans le circuit de recyclage par le biais du tri sélective. Ainsi au moins 28 % des émissions de CO₂ initiales de la bouteille sont économisées.*

DERNIÈRE INNOVATION DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE

Nous avons la solution pour le recyclage des bouteilles en plastique noir dans le secteur alimentaire. Nous sommes très heureux d'avoir franchi cette nouvelle étape.

Les sauces de notre gamme Optimahl Starline seront bientôt toutes disponibles en bouteille noire recyclable.



*Etude basée sur les données du DEFRA ; La recyclabilité permet d'économiser du CO₂ en remplaçant le plastique neuf dans le cycle de vie ultérieur si le recyclage est effectué correctement.

NOS EMBALLAGES



DÉVELOPPEMENT D'EMBALLAGES

Nos emballages sont créés en collaboration avec les fabricants d'emballages et les entreprises de gestion des déchets pour vous offrir des solutions à la pointe de l'innovation.

N'hésitez pas à nous demander d'autres tailles, couleurs et emballages.

SAUCES SALADES FRAÎCHES

ARTICLE



CONDITIONNEMENT

Optimahl cleanline

Sauce au yaourt		•	•			•	•		80 ml	1 L	3 L	5 L	
Sauce américaine		•	•	•		•	•		80 ml	1 L	3 L	5 L	
Sauce au vinaigre balsamique	•	•	•	•	•	•	•		40 ml	80 ml	1 L	3 L	5 L
Sauce parisienne		•	•	•		•	•		40 ml	80 ml	1 L	3 L	5 L
Sauce florentine	•	•	•	•	•	•	•		80 ml	1 L	3 L	5 L	
Sauce californienne		•	•	•		•	•					5 L	
Sauce des Mille-Îles		•	•	•		•	•					5 L	
Sauce nordique		•	•			•				1 L		5 L	
Sauce Cole Slaw		•	•	•		•	•					5 L	
Sauce miel-moutarde		•	•	•		•	•		80 ml		3 L		
Sauce belge	•	•	•	•	•	•	•				3 L		
Sauce caesar		•	•	•		•	•		80 ml	1 L	3 L		
Vinaigrette	•	•	•	•	•	•	•				3 L		
Sauce à l'aneth		•	•			•					3 L		
Vinaigrette alla Mamma	•	•	•	•	•	•	•			1 L		5 L	
Sauce mango-chili	•	•	•	•	•	•	•		80 ml	1 L			
Vinaigrette miel-moutarde		•	•	•		•	•				3 L		
Sauce américaine	FAIBLE EN SUCRE	•	•	•	•	•	•		40 ml		3 L		
Sauce florentine	FAIBLE EN SUCRE	•	•	•	•	•	•		40 ml		3 L		
Sauce au yaourt	FAIBLE EN SUCRE	•	•	•	•	•	•		40 ml		3 L		



VÉGAN



SANS ŒUFS



VÉGÉTARIEN



SANS LEVURES



SANS GLUTEN



SANS ACIDE
CITRIQUE
(sans E330)



SANS LACTOSE



SURGELÉ





VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BLANC

Apporte la pointe d'acidité à l'harmonie des saveurs italiennes. Parfait pour des salades composées avec des fruits comme la pomme ou la fraise. Un régal avec des noix aussi!

ARTICLE



CONDITIONNEMENT

Optimahl STARLINE

Vinaigrette à la betterave rouge	•	•	•	•	•	•	•			3 L
Vinaigrette au balsamique blanc	•	•	•	•	•	•	•			3 L
Sauce balsamique-wasabi	•	•	•	•	•	•	•			3 L
Sauce salade mango curry		•	•			•				3 L
Vinaigrette tomate romarin	•	•	•	•	•					3 L
Vinaigrette aceto bianco	•	•	•	•	•	•	•			3 L
Vinaigrette sésame gingembre	•	•	•	•	•	•	•			3 L
Sauce au parmesan			•		•		•			3 L
Sauce salade mango chili	•	•	•	•	•	•	•			3 L
Vinaigrette à l'huile de graines de courge	•	•	•	•	•	•	•			5 L
Vinaigrette framboise-grenade	SAISONNIER	•	•	•	•	•	•	•		3 L
Vinaigrette balsamique à l'huile d'olive	SAISONNIER	•	•	•	•	•	•	•		3 L
Vinaigrette asiatique	SAISONNIER	•	•	•	•	•	•	•		3 L

Optimahl joyline

Sauce Golden Dakota	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•	•		1 L
Sauce Kickin' Waikiki	NOUVEAU	•	•		•	•	•	•		1 L
Sauce Wild Karachi		•	•	•	•	•	•	•		1 L
Sauce Spicy Manila		•	•	•	•	•	•	•		1 L
Sauce Fresh Mérida		•	•	•	•	•	•	•		1 L

KiDs FOOD

Cowboy Dressing		•	•	•	•	•	•	•		1 L
Limetti Dressing		•	•	•	•	•	•	•		1 L
Zaubergarten Dressing		•	•	•	•	•	•			1 L

DIPS & SAUCES FRAIS

SAUCE CANNELLE PRUNE

Un feu d'artifice d'arômes aux prunes et à la cannelle, à l'ail doux, avec une agréable note de chili. Sauce idéale en marinade pour accompagner un chou rouge, de la viande, des wraps ou encore des Wok.



ARTICLE



CONDITIONNEMENT

Optimahl cleanline

Dip à l'ail		•	•	•		•	•	80 g		3 kg		
Dip miel-moutarde		•	•	•		•			1 kg	3 kg		
Dip caesars		•	•			•	•		1 kg			
Dip au curry		•	•	•		•	•		1 kg			
Remoulade aux herbes		•	•	•		•	•		1 kg	3 kg		
Sour Cream		•	•			•	•			3 kg		
Crème aioli		•	•	•		•	•			3 kg		
Sauce hamburger	•	•	•	•	•	•	•		1 kg	3 kg		
Sauce Hollandaise (froîche)		•	•	•		•	•		1 kg			
Sauce Barbecue Jamaïque	•	•	•	•	•	•	•		1 kg		5 kg	
Sauce Barbecue fumée	•	•	•	•	•	•	•			3 kg		
Sauce au curry	•	•	•	•	•	•	•					10 kg
Zaziki végan	•	•	•	•	•	•	•		1 kg			
Dip à la menthe	SAISONNIER	•	•	•	•	•	•		1 kg			



Optimahl STARLINE

Relish au bacon et aux oignons				•	•	•	•	•					5 kg
Sauce Mumbai au curry	•	•	•	•	•	•	•	•					10 kg
Sauce Teriyaki	•	•		•	•	•	•	•	850 g				
Sauce chipotle South West		•	•				•	•	850 g				
Sauce blanche Barbecue fumé	•	•	•	•	•	•	•	•	850 g	3 kg			
Sauce wasabi	•	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Sauce cacahouète	•	•		•	•	•	•	•	850 g				
Sauce Chili Cheese			•			•	•	•	850 g				
Sauce asiatique à l'ail	•	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Sauce barbecue à la bière	•	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Sauce indienne au curry	•	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Sauce chili fumée	•	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Sauce Thai mango	•	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Sauce cannelle prune	•	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Sauce Dirty Umami		•		•		•	•	•	850 g				
Sauce sandwich	•	•		•	•	•	•	•	850 g		5 kg		
Sauce piri piri	•	•		•	•	•	•	•	850 g				
Sauce Yakisoba	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Sauce Ponzu	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Sauce Tare	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Dip Fromage fondu	NOUVEAU		•	•		•	•	•	850 g				
Sauce Bernaise	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Mayonnaise à la truffe	NOUVEAU	•	•	•	•	•	•	•	850 g				
Sauce au sésame grillé		•	•		•	•	•	•	850 g				
Crème au parmesan			•		•	•	•	•	950 g				
Sauce Thai rouge	NOUVEAU	•	•		•	•	•	•		1 kg			

**NOUVELLES
SAVEURS**

SAUCES ASIATIQUES

FRAIS

Vegan

LES TARTINABLES FRAIS

ARTICLE



CONDITIONNEMENT

Optimahl cleanline

Sauce Muhammara	500 g
Sauce Pomodore Chili	500 g
Crème moutarde figue-miel SAISONNIER	500 g
Crème au basilique	500 g
Houmous piquant	500 g
Guacamole classique	200 g

Optimahl STARLINE

Crème à la betterave rouge	500 g
Pesto au basilique à la genevoise	500 g
Pesto rouge	500 g
Chutney pomme-chili	500 g
Crème figue douce	500 g
Baba Ganoush SAISONNIER	500 g
Crème de dattes piquantes NOUVEAU	500 g
Crèmes de tomates NOUVEAU	500 g
Oignons au soja NOUVEAU	500 g

LA TENDANCE CULINAIRE DU SNACKING

La vie professionnelle nous prend de court ! Souvent, le temps et l'envie manquent pour cuisiner à la maison.

C'est la naissance de la tendance du snacking. Des repas rapides pour les petits creux, facile à emporter et de préférence fresh & fast (frais et rapide) . Un terrain de jeu pour nos produits et nous !

Nous relevons le défi d'offrir aux consommateurs exigeants une diversité qui répond à tous les besoins, quel que soit le régime alimentaire.

Vous êtes intéressés par notre concept de snacking ? Contactez-nous !



CRÈME MOUTARDE FIGUE-MIEL

Pour tartiner sur du pain, pour le plateau de fromages ou pour agrémenter vos sandwiches : voici une solution idéale pour composer avec des figues fruitées, du miel doux et une fine note de moutarde

SAUCE POMODORE CHILI

Produit avec des tomates séchées mûries au soleil! Un tartinable piquant, épicé, et légèrement acidulé. Se marie parfaitement aux pâtes ou aux gratins méditerranéens.

PESTO AU BASILIQUE À LA GENEVOISE

Un must pour les pâtes! Délicieux également en tartine avec des légumes grillés, du pain de campagne ou encore pour des créations de burgers méditerranéens.

NOTRE ÉQUIPE – VOTRE ATOUT

NOTRE ÉQUIPE DE DÉVELOPPEMENT CULINAIRE EST LÀ POUR VOUS ACCOMPAGNER !

Vous souhaitez développer de nouvelles recettes ou un concept entier ? Vous cherchez des idées pour votre nouvelle carte ou vous souhaitez en externaliser la création ? Nous voulons vous comprendre et rendre vos clients heureux. Pour cela, nous mettons directement vos idées en pratique : dans notre propre cuisine, nous développons des concepts dont la réussite est garantie, de sa création au calcul des coûts. Nous créons une combinaison de produits innovants, une application individuelle et finalement un concept alimentaire personnalisé. Nous aimons convaincre nos clients d'une idée, les enthousiasmer, la voir grandir au cours d'un échange commun et finalement la réaliser de manière unique. D'ailleurs, nous nous chargeons volontiers de la formation de vos collaborateurs !

VOUS AVEZ DES EXIGENCES PARTICULIÈRES POUR VOS PRODUITS ?

Les nouvelles formes d'alimentation ont modifié les exigences envers nos aliments. Les allergies alimentaires et les intolérances sont de plus en plus fréquentes. Pour nous, la qualité de nos produits n'est pas la seule chose qui compte mais aussi que chacun puisse les apprécier. **Peu importe les ingrédients que vous souhaitez éviter : nous saurons être à la hauteur de vos exigences et vous conseillons volontiers !**

VOTRE RECETTE PERSONNALISÉE

Parfois, ce que l'on fait soi-même est le meilleur ! Vous avez trouvé le produit de vos rêves et vous le fabriquez vous-même, mais vos cuisines deviennent trop petites ? Contactez-nous pour savoir si nous pouvons vous aider. Les solutions personnalisées et les designs individuels nous permettent de nous lancer.



STEFAN BAUM

Culinary Development
+49 (0) 170 2218014



**CHRISTOPHER
ZUR KAMMER**

Culinary Development
+49 (0) 171 8154289



THORSTEN WALLBAUM

Culinary Development &
développement produit
+49 (0) 151 53588921

Tasty
IDEAS

VOTRE
PLATEFORME
DE CONCEPTS
EXCLUSIFS!

www.tasty-ideas.de

bedda®

Simple et varié

Ce que nous aimons particulièrement chez bedda ?
à part le goût extra-délicieux ?

Une raison essentielle: notre incroyable diversité de produits !
Tout a commencé avec nos alternatives aux fromages. Et parce
que nous les avons trouvées très bonnes, nous nous sommes peu
à peu intéressés à d'autres produits pour remplir le rayon frais
d'alternatives véganes!

Et voilà: de la tartine, aux sauces salades,
jusqu'aux dips, plus rien n'est impossible.

Végan



Garantie bedda.

- ✓ sans gluten
- ✓ sans huile de palme
- ✓ sans soja
- ✓ sans exhausteurs de goût

Article



Conditionnement

Sauces salades

Sauce aux herbes		•	•	•	•		30 ml			
Sauce nordique		•	•	•	•	•		500 ml	1 L	3 L
Sauce nordique au citron vert		•	•	•	•	•	30 ml			
Sauce caesar	nouveau	•	•	•	•	•		500 ml		3 L
Sauce américaine	nouveau	•	•	•	•	•		500 ml		3 L
Sauce parisienne	nouveau	•	•	•	•	•		500 ml		3 L

Alternatives aux fromages

Tranches nature		•	•	•	•	•	150 g	500 g		
Tranches british style		•	•	•	•	•	150 g	500 g		
Tranches capra style		•	•	•	•	•	150 g	500 g		
Tranches fénu grec	saisonnier	•	•	•	•	•	150 g	500 g		
Tranches poivre		•	•	•	•	•	150 g	500 g		
Petit brie végétal	nouveau	•	•	•	•	•	125 g			
Rapé pour pizza	nouveau	•	•	•	•				1 kg	
Granvegano à raper	nouveau	•	•	•	•	•	150 g			
Granveganto rapé		•	•	•	•	•	100 g			
Greek style fermenté	nouveau	•	•	•	•	•	150 g			
Greek style		•	•	•	•	•				6 kg
Greek style fermenté aux herbes	nouveau	•	•	•	•	•	150 g			

Bûchettes

Bûchette au paprika (aussi congelé)		•	•	•	•		100 g			
Bûchette à la ciboulette (aussi congelé)		•	•	•	•		100 g			
Bûchette au poivre		•	•	•	•		100 g			

Tartinables

Tartinable nature (aussi congelé)		•	•	•				500 g		
Tartinable aux herbes (aussi congelé)		•	•	•				500 g		
Tartinable au paprika (aussi congelé)		•	•	•	•			500 g		
Salade à la viande		•	•	•	•	•		500 g		
Crème aux herbes		•	•	•	•	•		500 g		
Crème au curry		•	•	•	•	•		500 g		
Crème à la moutarde		•	•	•	•	•		500 g		
Tomate & Chili	nouveau	•	•	•	•	•	•	500 g		
Betterave	nouveau	•	•	•	•	•	•	500 g		

Extras

Emincé végétal*		•	•	•	•					2,2 kg
-----------------	--	---	---	---	---	--	--	--	--	--------

*ce produit contient du gluten

bedda®

Saveur noble et exclusive

Notre première édition spécial –
De savoureuses tranches de bedda avec
une fine note de truffe.



Article
exclusif!

bedda®

Scheiben

herzhaft mit feiner Trüffelnote

Trüffel style

Garantiert bedda.

- ✓ Glutenfrei
- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Soja
- ✓ ohne Geschmacksverstärker



Verpackung aus mind.
50% Recycling-
material



Serviervorschlag



Article



Conditionnement

Dips et sauces

Remoulade	nouveau	•	•	•	•	•			3 kg	
Tzatziki	nouveau	•	•	•	•	•			3 kg	
Mayo		•	•	•	•	•		1 kg	3 kg	10 kg
Dip aux herbes	nouveau	•	•	•	•	•		1 kg		
Crème de salade façon mayonnaise	nouveau	•	•	•	•	•			3 kg	
Nacho dip	nouveau	•	•	•	•	•	500 g			
Hollandaise		•	•	•	•	•		1 L		

3l/kg



Avec un code couleur des couvercles.



CONTACTEZ- NOUS !

SIEGE HAMBOURG

Brandshofer Deich 68
20539 Hamburg
+49 (0) 40 752475-31

MATTHIAS GOLDMANN

Key Account Manager
+49 (0) 160 98710237

TATIANA SACKMANN

Key Account Manager
+49 (0) 151 55392064

OFFICE OUEST / CENTRE

Max-Planck-Straße 30
40699 Erkrath

CHRISTOPHER ZUR KAMMER

Culinary Development
+49 (0) 171 8154289

STEFAN BAUM

Culinary Development
+49 (0) 170 2218014

OFFICE FRANCE

STÉPHANIE ALLIOT

Nat. Key Account France
+33 768474163

OFFICE DANEMARK

HENRIK NØRBY

Direction DK
+45 30 247014

OFFICE EUROPE DE L'EST

VÁCLAV ŠÍSTEK

Business Manager
Europe de l'Est
+420 602 514 831

OFFICE EST

JAN GROSSER

Key Account Est
+49 (0) 172 4344947

BERND HAPKE

Commercial Region
Nord / Est
+49 (0) 170 2251717

OFFICE SUD

ULI DECKWITZ

Responsable régional des
ventes Sud
+49 (0) 172 4344949



BIGFOOD PRODUKTIONS GMBH

info@bigfood-group.com
www.bigfood-group.com