

Nouveautés 2023 pour la restauration



LÉGUMES CUIITS AL DENTE

Carotte orange et jaune,
poireau et navet

Sachet individuel de 500 g

**Notre petit + : une cuisson
adaptée qui permet de
préserver les couleurs, le
croquant et les saveurs.**



TABOULÉ VÉGÉTAL

Composition : concombre,
tomate, chou-fleur et oignon
rouge

Barquette de 1 kg

**Notre petit + : un mélange de
légumes qui offre de
multiples possibilités de
consommation (entrée, plat
et dessert).**



DÉCOUPE EFFILÉE

Nouvelles découpes pour le
chou rouge, le chou blanc,
l'oignon rouge et jaune

Sachet de 1 kg

**Notre petit + : des
découpes plus fines
adaptées aux besoins
actuels des
consommateurs.**



MÉLANGE WOK

Composition : chou chinois,
carotte orange, courgette,
oignon rouge, poivron rouge
et brocoli

Sachet de 500 g

**Notre petit + : un mélange
de légumes frais et
croquants qui allie
l'harmonie des couleurs.**



POÊLÉE PROVENÇALE

Composition : courgette,
tomate, poivron vert, poivron
rouge et oignon jaune

Sachet de 500 g

**Notre petit + : poêlée
composée de légumes
méditerranéens offrant
une rapidité d'exécution.**



POÊLÉE ASIATIQUE

Composition : carotte
orange et jaune, poireau et
chou chinois

Sachet de 500 g

**Notre petit + : nouveau
mélange associant
différentes techniques de
découpes qui invite au
voyage.**



DLC
J+7

ROMAINE CHIFFONNADE

Composition : salade romaine

Sachet de 500 g

Notre petit + : une nouvelle découpe pour cette variété idéale pour vos burgers gourmets.



DLC
J+7

SALADE SENSATION

Composition : batavia, multi-feuille verte, laitue rouge, épinard

Sachet de 500 g

Notre petit + : un nouveau mélange généreux, tendre et croquant.

Pour plus d'informations, contactez nos équipes commerciales :

DOUÉ-LA-FONTAINE

173 rue G. Eiffel - BP 80015
Doué-la-Fontaine
49700 Doué-en-Anjou
Tél. 02 41 59 17 85

PLAN D'ORGON

Z.A.C du Pont II
229, avenue de la Pomme
13750 Plan d'Orgon
Tél. 04 90 94 45 90



www.roseedeschamps.fr

À propos de Rosée des Champs

Fort de plus de 40 ans d'histoire, la coopérative Rosée des Champs a su développer un savoir-faire et une expertise du végétal au service de la restauration.

Expert des circuits courts, nous proposons des légumes frais, des salades et légumes crus prêts à l'emploi ainsi que des légumes cuits sous-vide. Attachés à nos valeurs et notre modèle coopératif, nous nous engageons quotidiennement pour assurer des approvisionnements locaux de qualité et une agriculture durable.

À l'écoute de nos clients, nous adaptons régulièrement notre offre produit, en conventionnel et Bio pour répondre aux besoins de la restauration.