



Assortiment
Horeca



La passion de la cuisine professionnelle

Les meilleures créations commencent par l'envie de tirer le meilleur parti de chaque ingrédient. Chez Delizio, nous partageons cette passion pour la perfection. Nos huiles et graisses sont ainsi la base sur laquelle vous pouvez relever tous les défis en cuisine. Qu'il s'agisse de cuire des frites croquantes, de poêler un poisson fin ou d'assaisonner subtilement une salade fraîche, nous savons ce dont les chefs comme vous ont besoin pour servir jour après jour les plats les plus délicieux. Découvrez notre gamme de qualité et optez pour une cuisine à succès, et sans souci.

Delizio, votre sous-chef



Sommaire

Frying **7**

Une solide portion de frites ou une texture suprenante dans votre finger food : avec nos huiles et graisses de friture de haute qualité, vous êtes toujours préparé pour le succès.

Flavouring **21**

Du petit supplément de goût dans une salade à une huile neutre pour sauter au wok à feu vif : nos huiles vous assurent de pouvoir exécuter toutes vos créations culinaires à la perfection.

Cooking **35**

Comme chef, vous faites face à pas mal de défis. Nos matières grasses vous donnent toute liberté pour cuire et rôtir sans souci dans votre cuisine.



Frying

Des frites croquantes aux croquettes croustillantes en passant par la touche finale crispy de vos plats, vous recherchez en permanence la qualité en cuisine. Quelles que soient vos exigences, nous avons les huiles et graisses de friture qui répondent à toutes vos attentes. Car nous mettons autant de goût à composer les meilleurs produits pour votre établissement, que vous n'en mettez à y préparer vos créations.

Huiles de friture

- Frit
- Chef
- Gold
- Fondue

Graisses de friture

- Graisse de Bœuf
- Graisse de Bœuf Halal
- Graisse de Palme
- Graisse à frite Mix



Huiles de friture

C'est souvent le coup de feu dans votre affaire. La base d'une cuisine bien huilée est la confiance dans votre propre savoir-faire, votre personnel et surtout vos produits. Sur ces derniers, vous pouvez toujours compter. Les huiles de friture de Delizio sont là pour vous aider dans toutes les situations de challenge en cuisine.

- Frit
- Chef
- Gold
- Fondue



5L

15L

25L



10L

Graisse de friture liquide

Frit

Rapide, facile et avec un résultat de cuisson excellent : avec Frit vous avez le meilleur rapport qualité-prix du marché. Le mix de quatre huiles raffinées est spécialement composé pour vous offrir un résultat constant dans toutes les applications de base en matière de friture. Idéal pour les snack-bars ou les friteries mobiles sur les festivals, marchés et braderies. Bref : quand il faut que ça roule.

Ingédients : mélange d'huile de soja et d'huiles de colza, tournesol et palme.

The Best Buy

- L'huile de friture pour les snack-bars
- Choix économique, résultat de cuisson qualitatif
- Plus de 70% d'acides gras insaturés
- Grande digestibilité des frites après cuisson

Article	VP715	VP051	VP052	VP981
Produit	Frit 5 L	Frit 15 L	Frit 25 L	Frit Graisse de friture liquide 10 L
Emballage	4 x 5 L PET	15 L ABB	25 L boîte métallique	10 L PP seau
Palette	40 pièces	60 pièces	33 pièces	65 pièces



5L

15L

25L



10L

Chef Palm-free



10L

Graisse de friture liquide



5L



15L

Chef

Avec son mélange d'huiles végétales spécialement composé, Chef est un produit qualitatif que vous pouvez réchauffer un grand nombre de fois sans affecter le goût ou les qualités de cuisson. Le choix pour le chef d'une brasserie dont la friteuse ne tourne pas à plein toute la journée. Vous bénéficiez ainsi plus longtemps d'un beau résultat de cuisson constant et servez sans souci les meilleurs plats à vos clients.

Ingrédients : mélange d'huile de tournesol et d'huiles de colza, tournesol high oleic et de palme

The Original

- Le choix pour les brasseries et restaurants
- Facilité d'emploi et qualité constante
- Riche en acides gras insaturés
- Dure plus longtemps

Article	VP047	VP045	VP046	VP807	VP426 / VP057
Produit	Chef 5 L	Chef 15 L	Chef 25 L	Chef Palm-free 10 L	Chef Graisse de friture liquide 10 L
Emballage	4 x 5 L PET	15 L ABB	25 L boîte métallique	10 L ABB	10 L PP seau / boîte métallique
Palette	40 pièces	60 pièces	33 pièces	96 pièces	65 pièces

Gold

Grâce à son mélange super qualitatif d'huiles raffinées, dont l'huile de tournesol high oleic, cette huile de friture assure une incroyable souplesse d'emploi en cuisine professionnelle. C'est un bonheur de travailler avec Gold, tant au niveau de l'odeur et du goût que de la durée d'utilisation. Car vous pouvez réchauffer cette huile beaucoup plus souvent sans perte de qualité. Parfaite pour les chefs qui veulent performer chaque jour au plus haut niveau.

Ingrédients : mélange d'huile de tournesol high oleic et d'huiles de tournesol et de palme

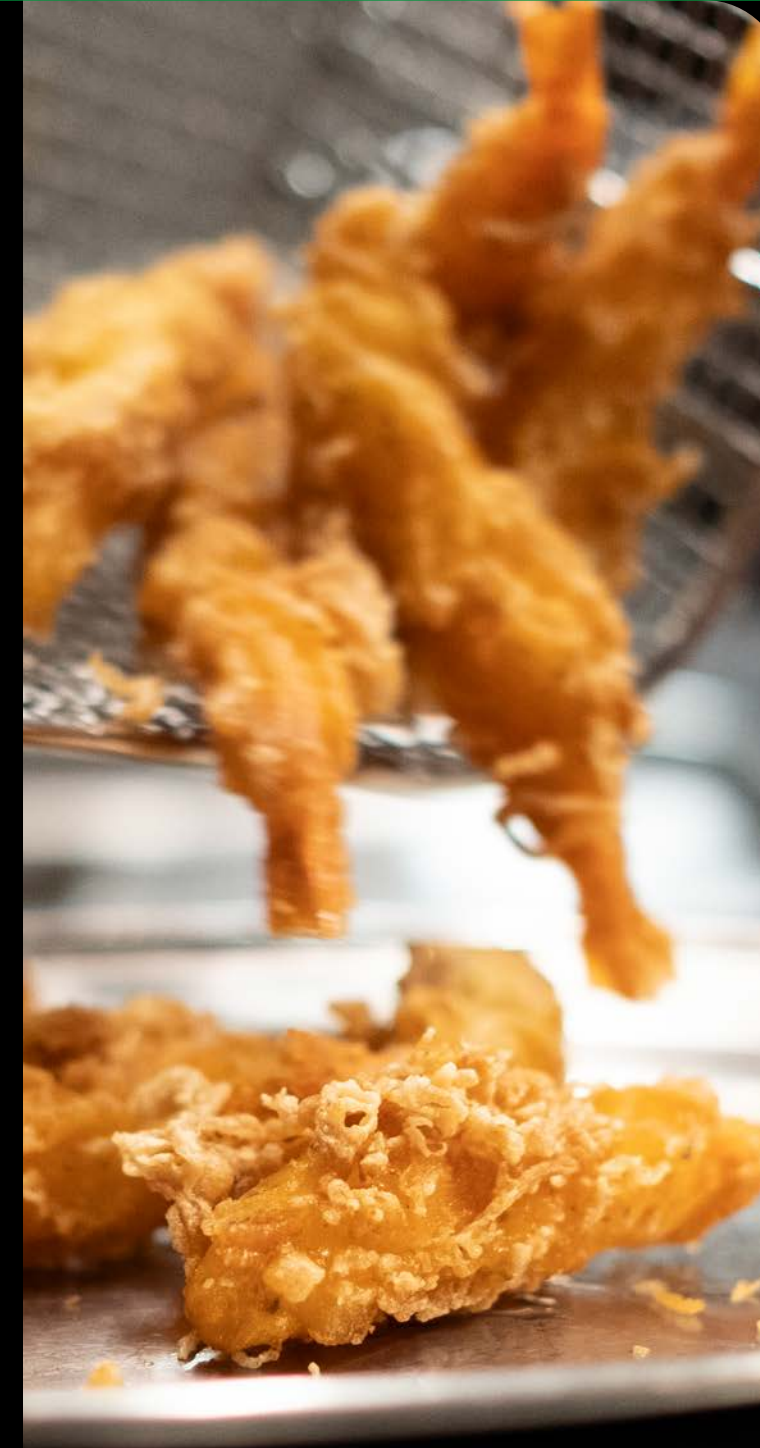
The Finest

- L'huile de friture des top chefs
- Odeur agréable au réchauffement
- Riche en acides gras insaturés (>80%) pour une grande digestibilité
- Durée de vie encore plus longue avec un super rendement

Article	VP720	VP058
Produit	Gold 5 L	Gold 15 L
Emballage	2 x 5 L PET	15 L ABB
Palette	80 pièces	60 pièces

Quelle huile de friture choisir ?

	Frit ★ ★ ★ ★ ★ The Best Buy	Chef ★ ★ ★ ★ ★ The Original	Gold ★ ★ ★ ★ ★ The Finest
	Ingrédients		
Mélange de ...	Huile de soja et huiles de colza, tournesol et palme	Huile de tournesol et huiles de colza, tournesol high oleic et palme	Huile de tournesol high oleic et huiles de tournesol et palme
	Valeurs nutritives des huiles (par 100 g)		
Graisses saturées	17 g	16 g	16 g
Graisses insaturées (mono)	43 g	45 g	49 g
Graisses insaturées (poly)	40 g	39 g	35 g
	Conditionnements d'huiles disponibles		
Huiles	5 L, 15 L, 25 L	5 L, 15 L, 25 L	5 L, 15 L
	Aussi disponible en		
	Graisse de friture liquide (10 L)	Graisse de friture liquide (10 L) Chef Palm-free (10 L)	



1L

Fondue

Cette huile pour fondue à base d'huile de pépins de raisin garantit un excellent résultat de cuisson aux plus hautes températures. Grâce au mélange d'huiles végétales de haute qualité, vous obtenez en plus un résultat savoureux avec un superbe arôme grâce à l'ajout de thym, romarin et laurier. Parfaite pour faire mariner des mets pour le gril ou le barbecue et en accompagnement de mélanges pour fondues.

Article	VP731
Produit	Fondue 1 L
Emballage	1 L bouteille en verre
Carton	6 x 1 L
Palette	80 pièces



Graisses de friture

Un bon paquet de frites dépend de la graisse de friture que vous utilisez. C'est pourquoi les top frateries choisissent toujours Delizio. Nos graisses d'origine animale et végétale sont la référence pour la vraie frite belge : joliment croquante, de couleur dorée et toujours d'un goût parfait. C'est la qualité à laquelle vous pouvez aveuglément vous fier. Car nous mettons autant de goût à composer les meilleures graisses pour votre fraterie que vous n'en mettez à y cuire vos frites.

- **Graisse de Bœuf**
- **Graisse de Bœuf Halal**
- **Graisse de Palme**
- **Graisse à frite Mix**



4 x 2,5kg



12,5kg

Graisse de Bœuf

Le goût et l'arôme uniques que vous associez immédiatement à la fraterie traditionnelle. Cette graisse de friture, c'est du pur patrimoine belge, à base de graisse de bœuf raffinée. L'origine animale rend chaque cornet de frites vraiment irrésistible. Et vous bénéficiez d'une super stabilité et d'une durée de vie plus longue. Vos frites n'auront jamais été aussi bonnes !

Ingédients : graisse de bœuf naturelle raffinée

Le choix pour la fraterie traditionnelle

- Le vrai grand classique
- Goût et arôme authentiques
- Donne un supplément de goût aux frites
- Qualité stable résistant à la forte chaleur

Article	VP583	VP166
Produit	4 x 2,5 kg Graisse de Bœuf	12,5 kg Graisse de Bœuf
Emballage	Carton 4 x 2,5 kg	Carton 12,5 kg
Palette	84 pièces	70 pièces



4 x 2,5kg

Graisse de Bœuf Halal

Offrez toujours la top qualité dans votre établissement et dont tout le monde peut vraiment profiter. Avec la Graisse de Bœuf Halal, vous obtenez exactement les mêmes goût et qualité uniques qu'avec notre graisse de bœuf traditionnelle, mais en variante halal.

Ingrédients : graisse de bœuf naturelle raffinée

Le choix des snack-bars

- 100% halal
- L'odeur typique de la vraie friterie
- Donne un supplément de goût aux frites
- Qualité stable résistant à la forte chaleur

Article	VP453
Produit	4 x 2,5 kg Graisse de Bœuf Halal
Emballage	Carton 4 x 2,5 kg
Palette	72 pièces



4 x 2,5kg

Graisse de Palme

Le succès d'une friterie tient à une seule chose : de bonnes frites. Avec cette variante végétale, vous servez la même qualité pour un public beaucoup plus large. Grâce aux graisses végétales naturelles, vos frites sont plus légères à digérer et l'odeur est plus neutre quand la graisse chauffe.

Ingrédients : 100% huile de palme raffinée

Article	VP129
Produit	4 x 2,5 kg Graisse de Palme
Emballage	Carton 4 x 2,5 kg
Palette	84 pièces

Le choix des friteries ayant un public varié

- Alternative végétale
- Odeur neutre au réchauffement
- Longue durée de vie pour un super rendement
- Résultat de cuisson sec et savoureux



4 x 2,5kg

Graisse à frite Mix

Avec Graisse à frite Mix, nous avons développé un mélange qui vous offre le meilleur de deux mondes. Le goût inégalé de la graisse de bœuf raffinée et le caractère végétal de la graisse de palme. Vos frites sont ainsi plus légères à digérer, sans perdre le goût authentique de la vraie friterie belge. Vos clients reviendront encore et encore pour cela !

Ingrédients : mix de graisse de bœuf raffinée et d'huile de palme raffinée

Le choix des friteries modernes

- Mix entre graisses animale et végétale
- Odeur agréable au réchauffement
- Produit stable pour une utilisation plus longue et efficace
- Résultat de cuisson beau et sec avec une grande digestibilité

Article	VP167
Produit	4 x 2,5 kg Graisse à frite Mix
Emballage	Carton 4 x 2,5 kg
Palette	84 pièces

Quelle graisse de friture choisir ?

	Graisse de Bœuf	Graisse de Bœuf Halal	Graisse de Palme	Graisse à frite Mix
	Le grand classique	100% halal	L'alternative végétale	Le meilleur de deux mondes
	Ingrédients			
Contient ...	Graisse de bœuf raffinée	Graisse de bœuf raffinée	100% huile de palme raffinée	Mix de graisse de bœuf raffinée et huile de palme raffinée
	Valeurs nutritives (par 100 g)			
Graisses saturées	53 g	53 g	54 g	55 g
Graisses insaturées (mono)	44 g	44 g	37 g	41 g
Graisses insaturées (poly)	3 g	3 g	9 g	4 g
	Emballages disponibles			
	4 x 2,5 kg, 12,5 kg	4 x 2,5 kg	4 x 2,5 kg	4 x 2,5 kg



Flavouring

Delizio vous aide à exprimer le meilleur de vos plats. Et la base de votre cuisine, c'est la bonne huile au bon endroit. Nos huiles végétales veillent à ce que vous puissiez réaliser et finaliser vos créations culinaires à la perfection. Du supplément de goût dans les sauces et dressings jusqu'à l'huile neutre qui ne domine pas à la cuisson : grâce à la qualité et à la fiabilité de nos produits, vous avez la certitude d'une cuisine bien huilée.

Huiles

- Huile de Soja
- Huile de Colza
- Huile de Tournesol
- Huile de Maïs
- Huile d'Arachide
- Huile de Pépins de Raisin

Huiles d'olive

- Extra Vierge
- Pomace
- Olive Mix



Huiles

En tant que chef, vous choisissez toujours les justes ingrédients pour la tâche à réaliser. C'est pourquoi Delizio vous offre un large éventail d'huiles qualitatives qui vous donne toute liberté dans la cuisine. Aussi bien pour les préparations froides que chaudes.

- Huile de Soja
- Huile de Colza
- Huile de Tournesol
- Huile de Maïs
- Huile d'Arachide
- Huile de Pépins de Raisin



1L



3L



5L



15L



25L

Huile de Soja

Une huile polyvalente, idéale pour toutes les applications chaudes et froides en cuisine professionnelle. Utilisez-la pour la préparation de sauces, comme base de dressings et dips réussis ou pour assaisonner une salade légère. Les possibilités sont infinies.

- Pour préparations froides et chaudes
- Huile 100% naturelle
- Goût neutre
- Haute teneur en acides gras insaturés

Article	VP1026	VP490	VP186	VP183	VP184
Produit	Huile de Soja 1 L	Huile de Soja 3 L	Huile de Soja 5 L	Huile de Soja 15 L	Huile de Soja 25 L
Emballage	1 L PET	3 L PET	5 L PET	15 L ABB	25 L boîte métallique
Carton	15 x 1 L	4 x 3 L	4 x 5 L	–	–
Palette	50 pièces	72 pièces	40 pièces	60 pièces	33 pièces



1L

5L

15L

Huile de Colza

Multifonctions, mais surtout adaptée aux préparations froides comme les vinaigrettes et les sauces. Une alternative possible à l'huile d'olive, mais avec un arôme plus doux et plus neutre. Idéale si vous voulez laisser leur occasion de briller aux autres goûts des ingrédients.

- Pour sauces, dips et dressings
- Goût neutre et doux
- Débordante d'acides gras insaturés
- Riche en oméga 9

Article	VP1028	VP079	VP075
Produit	Huile de Colza 1 L	Huile de Colza 5 L	Huile de Colza 15 L
Emballage	1 L PET	5 L PET	15 L ABB
Carton	15 x 1 L	4 x 5 L	–
Palette	50 pièces	40 pièces	60 pièces





Huile de Tournesol

Une vraie bonne à tout faire en cuisine. Depuis monter des sauces froides et vinaigrettes jusqu'à cuire, rôtir et même frire : avec l'huile de tournesol, tout est possible. Grâce à son arôme neutre, vous performez à un haut niveau, sans que les goûts uniques de vos créations ne soient influencés.

- Convient à toutes les applications
- Goût neutre
- Contient beaucoup d'oméga 6

Article	VP1027	VP484	VP208	VP205	VP206
Produit	Huile de Tournesol 1 L	Huile de Tournesol 3 L	Huile de Tournesol 5 L	Huile de Tournesol 15 L	Huile de Tournesol 25 L
Emballage	1 L PET	3 L PET	5 L PET	15 L ABB	25 L boîte métallique
Carton	15 x 1 L	4 x 3 L	4 x 5 L	–	–
Palette	50 pièces	72 pièces	40 pièces	60 pièces	33 pièces



Huile de Maïs

Une huile à la couleur dorée et au goût neutre. Grâce à sa résistance aux températures élevées, l'huile de maïs convient particulièrement pour les applications chaudes, comme cuire et rôtir, en cuisine.

- Pour préparations froides et chaudes
- Contient beaucoup d'acides gras insaturés
- Riche en vitamine E

Article	VP1025	VP487	VP088	VP086
Produit	Huile de Maïs 1 L	Huile de Maïs 3 L	Huile de Maïs 5 L	Huile de Maïs 15 L
Emballage	1 L PET	3 L PET	5 L PET	15 L ABB
Carton	15 x 1 L	4 x 3 L	4 x 5 L	–
Palette	50 pièces	72 pièces	40 pièces	60 pièces



1L



3L



5L



15L



25L

Huile d'Arachide

C'est par excellence l'huile qui vous aide à prester toujours au top niveau, même à des températures très hautes. La note de noix subtile venant des arachides (cacahuètes) apporte un arôme agréable quand on rôtit, saute au wok ou frit.

- Idéale pour le wok ou la friture
- Contient beaucoup de graisses insaturées
- À base de cacahuètes
- Naturellement riche en oméga 6

Article	VP1024	VP486	VP009	VP006	VP007
Produit	Huile d'Arachide 1 L	Huile d'Arachide 3 L	Huile d'Arachide 5 L	Huile d'Arachide 15 L	Huile d'Arachide 25 L
Emballage	1 L PET	3 L PET	5 L PET	15 L ABB	25 L boîte métallique
Carton	15 x 1 L	4 x 3 L	4 x 5 L	–	–
Palette	50 pièces	72 pièces	40 pièces	60 pièces	33 pièces



1L



5L

Huile de Pépins de Raisin

Une huile avec un très léger goût de noisette. L'huile de pépins de raisin peut parfaitement être chauffée jusqu'à environ 180°C et convient donc très bien pour poêler et griller vos mets. Ce type d'huile est aussi souvent utilisé comme huile à fondue.

- Convient aux applications chaudes
- Relève le goût des salades
- Contient beaucoup de vitamine E
- Odeur neutre

Article	VP608	VP866
Produit	Huile de Pépins de Raisin 1 L	Huile de Pépins de Raisin 5 L
Emballage	1 L PET	5 L PET
Carton	15 x 1 L	4 x 5 L
Palette	50 pièces	40 pièces



Huiles d'olive

Le véritable accent du Sud en un tournemain sur chaque assiette. Grâce à son arôme unique, cette grande classique est indispensable dans chaque cuisine professionnelle. Comme base d'un délicieux dressing, l'assaisonnement d'une salade ou en petit extra sur la table avec un délicieux morceau de baguette, l'huile d'olive apporte une profusion de goût dans votre établissement.

- **Extra Vierge**
- **Pomace**
- **Olive Mix**



1L



5L



250 ml

Aussi pour la table

Extra Vierge

Le goût fin de cette huile d'olive en fait une délicatesse gastronomique. Cette huile de première pression à froid est de l'or pur dans la cuisine. À utiliser de préférence dans des préparations froides, car en la chauffant ses bonnes propriétés se perdent.

- Goût d'olive riche et pur
- Faible degré d'acidité
- Idéale pour toutes les applications froides

Article	VP843	VP111	VP663
Produit	Extra Vierge 1 L	Extra Vierge 5 L	Extra Vierge 250 ml
Emballage	1 L PET	5 L PET	250 ml bouteille en verre
Carton	15 x 1 L	4 x 5 L	12 x 250 ml
Palette	50 pièces	40 pièces	87 pièces



1L

5L

25L

Pomace

Cette huile d'olive raffinée est faite avec les dernières gouttes d'huile extraites de la pulpe d'olive (pomace en italien) après les premières pressions. Cette huile convient pour être utilisée dans toutes les préparations chaudes, comme cuire, rôtir et sauter au wok.

- Pour les préparations chaudes
- Couleur, goût et arôme doux

Article	VP115	VP117	VP517
Produit	Pomace 1 L	Pomace 5 L	Pomace 25 L
Emballage	1 L PET	5 L PET	25 L boîte métallique
Carton	15 x 1 L	4 x 5 L	–
Palette	50 pièces	40 pièces	33 pièces



1L

5L

Olive Mix

Ce mix d'huile de tournesol et d'authentique huile d'olive extra vierge vous donne tant la polyvalence d'une huile que vous pouvez utiliser pour tous les types de préparations que le goût de la véritable huile d'olive. Une façon intelligente de travailler pour un super résultat.

- Choix fûté pour votre budget
- Goût plus neutre que celui de l'huile d'olive normale
- Pour marinades, salades et sauces
- Convient aussi pour cuire et rôtir

Article	VP112	VP113
Produit	Olive Mix 1 L	Olive Mix 5 L
Emballage	1 L PET	5 L PET
Carton	15 x 1 L	4 x 5 L
Palette	50 pièces	40 pièces



Cooking

Cuire le steak parfait, préparer une béarnaise onctueuse ou braiser des légumes savoureux au four, ce ne sont pas les défis qui manquent pour un chef en cuisine. Mais avec la base adéquate, vous pouvez les relever tous. Nos matières grasses vous offrent toute liberté pour cuire et rôtir sans problème et pour donner du goût à vos créations. Et cela donne fameusement confiance, jour après jour !

Gourmet

- Cuire et Rôtir
- Margarine
- Spread



900ml



2,5L



10L



600ml

Aussi en spray

Gourmet Cuire & Rôtir

Un produit super polyvalent que vous pouvez utiliser non seulement pour cuire le steak parfait mais aussi pour donner du goût aux sauces et aux légumes. Tout cela avec le pur goût du beurre et une commodité d'emploi supérieure. Gourmet Cuire & Rôtir éclabousse à peine, dégage peu de fumée et présente peu de risque d'attacher. C'est ce qui vous permet de travailler plus facilement et plus vite en cuisine.

- Végétal
- Sans lactose
- Se conserve facilement, aussi hors du frigo
- Semi-liquide, facile à répartir dans la poêle
- Multiusages : cuire, étuver, sauter au wok, donner du goût...

Article	VP548 / VP538	VP477	VP067	VP594
Produit	Gourmet 900 ml	Gourmet 2,5 L	Gourmet 10 L	Gourmet Spray 600 ml
Emballage	900 ml PP flacon en plastique	2,5 l PP flacon en plastique	10 L PP seau	600 ml spray
Carton	6 x 900 ml / 12 x 900 ml	4 x 2,5 L	—	6 x 600 ml
Palette	50 pièces	84 pièces	65 pièces	174 pièces





2kg



4 x 2,5kg

Gourmet Margarine

Toutes les qualités de notre Gourmet, mais sous une forme solide pour qui aime travailler de manière traditionnelle en cuisine. Cette margarine est facile à portionner pour la cuisson à la poêle. Grâce à sa polyvalence vous pouvez l'utiliser aussi bien pour cuire ou griller viandes, poissons ou légumes que pour donner la touche finale à une purée onctueuse.

- Margarine de cuisson traditionnelle multiusages
- Végétale
- Sans lactose
- Résiste à la chaleur et éclabousse à peine
- Contient des acides gras essentiels

Article	VP357	VP382
Produit	Gourmet Margarine 2 kg	Gourmet Margarine 4 x 2,5 kg
Emballage	Pot 2 kg	Carton 4 x 2,5 kg
Carton	6 x 2 kg	—
Palette	56 pièces	72 pièces





2kg



2kg
Variante salée

Gourmet Spread

Le must-have pour chaque sandwicherie, car avec Gourmet Spread votre service glisse comme sur des roulettes. Donnez un super goût à chaque petit pain, toast ou sandwich avec cette margarine tartinable premium à l'arôme agréable. Facile à utiliser car grâce à sa texture tendre elle est toujours directement tartinable, même à la sortie du frigo.

- Pour petit pain, sandwich et toast
- Arôme agréable pour un super goût
- Facile à tartiner dès la sortie du frigo
- Riche en oméga 6 et 9

Article	VP096	VP395
Produit	Gourmet Spread 2 kg	Gourmet Spread salé 2 kg
Emballage	Pot 2 kg	Pot 2 kg
Carton	6 x 2 kg	6 x 2 kg
Palette	56 pièces	56 pièces





Laissez-vous inspirer par Delizio

Avec nos produits, nous assurons la base sur laquelle vous pouvez relever tous les défis en cuisine. Mais Delizio c'est plus que des huiles et des graisses. Nous partageons votre passion du bien manger. C'est pourquoi nous vous réservons un supplément d'inspiration pour booster votre carte.

- Checkez des techniques intéressantes pour travailler avec nos produits.
- Laissez-vous inspirer par de succulentes créations, faites pour et par des chefs.
- Restez au courant des news, des updates concernant notre marque ou des présences aux foires.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux et découvrez toutes les nouvelles et l'inspiration au premier rang. Ou visitez notre site web, inscrivez-vous à notre newsletter et recevez tout en direct dans votre boîte mail !

delizio.be



AVENO NV - Nieuwelandenweg 32/1 - 2030 Anvers, Belgique
delizioso.be - info@delizioso.be