



REITZEL
FOOD SERVICE

REITZEL FOOD SERVICE CATALOGUE

AVEC LES CONDIMENTS DU CHEF !

*REITZEL FOOD SERVICE CATALOGUE
CONDIMENTS OF THE CHEF INCLUDED!*

HUGO
— () —

HUGO REITZEL
1909

**GIUSEPPE
CREMONINI**

COLAVITA



REITZEL FOOD SERVICE

c'est... / They're

DES CONDIMENTS

toujours plus « mmmh ».

CONDIMENTS

that always make you go mmm.

DES FILIÈRES MAÎTRISÉES

de A à Z, en passant par P, comme pickle.

CONTROLLED SUPPLY CHAINS

from A to Z, including P for pickle.

DES RECETTES ADAPTÉES POUR CHAQUE MÉTIER

de bouche et pour tous les palais.

RECIPES ADAPTED TO EACH ROLE

and for every palate.

DES ORIGINES DIVERSIFIÉES MAIS IDENTIFIÉES

pour vous proposer ce qu'il

y a de meilleur au monde.

DIVERSE BUT IDENTIFIED ORIGINS

to bring you the very best the world has to offer.

DES ENGAGEMENTS CLAIRS

pour le respect de l'Homme et de la Terre.

CLEAR COMMITMENTS

to respect People and the Planet.

SOMMAIRE

CONTENTS

4. REITZEL FOOD SERVICE

6. REITZEL, L'EXPERT PICKLES *REITZEL, THE PICKLE EXPERT*

8. VIA, NOTRE PROGRAMME DE DÉVELOPPEMENT DURABLE *VIA, OUR SUSTAINABLE DEVELOPMENT PROGRAMME*

10. MUST HAVE : NOS SÉLECTIONS POUR CHAQUE PROFESSION *MUST HAVE - OUR SELECTIONS FOR EACH PROFESSION*

10. Sélection boulanger - *Bakery selection*

11. Sélection collectivité - *Mass catering*

12. Sélection bistrot - *Bistro selection*

12. Sélection cuisine asiatique - *Asian cuisine selection*

13. Sélection cuisine italienne - *Italian cuisine selection*

14. HUGO

20. LA RECETTE DE JULIEN DUBOUÉ : FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE CORNICHONS ET CÂPRES *FISH AND CHIPS BY JULIEN DUBOUÉ*

22. HUGO REITZEL

34. INSPIRATION APÉRO *APERITIF INSPIRATION*

38. INSPIRATION PIMENT *PEPPER INSPIRATION*

42. GIUSEPPE CREMONINI

46. COLAVITA

49. INSPIRATION SAUCES *SAUCE INSPIRATION*

50. INSPIRATION SANDWICH *SANDWICH INSPIRATION*



HUGO
—  —

**NOS CORNICHONS
SONT 100% FRANÇAIS.
L'INVERSE N'EST PAS
FORCÉMENT VRAI.**

OUR GHERKINS ARE 100% FRENCH.
THE REVERSE IS NOT
NECESSARILY TRUE.



HUGO REITZEL
1909

**VOS JOURNÉES
NE MANQUERONT
JAMAIS DE GOÛT.**

THE PICKLES
YOU NEED TO HAVE
A BRINE DAY!



**GIUSEPPE
CREMONINI**

**À MODÈNE,
ON ATTIRE
LES FINES BOUCHES
AVEC DU VINAIGRE.**

IN MODENA,
VINEGAR ATTRACTS
THE MOST DISCERNING PALATES.



COLAVITA

**LE MEILLEUR DE
L'ITALIE CONCENTRÉ
DANS UNE
BOUTEILLE D'HUILE.**

THE BEST OF ITALY
CONCENTRATED IN A
BOTTLE OF OIL.



REITZEL FOOD SERVICE

C'est sous cette nouvelle identité que nous nous sommes lancés un défi complètement food : **accompagner les professionnels de la restauration au plus près de leurs besoins**, grâce à des produits toujours plus gourmands, qui ne manquent pas de pickle !

DES PRODUITS TOUJOURS PLUS GOURMANDS, QUI NE MANQUENT PAS DE PICKLE

Et pour cela, nous avons trouvé la bonne recette. Tout d'abord, **un mélange subtil d'expertise et de savoir-faire**. À quoi nous avons ajouté une grande dose de responsabilité, grâce à notre usine certifiée IFS et Biologique, ainsi qu'à une chaîne d'approvisionnement maîtrisée à travers toutes nos filières, de la matière première au produit fini. Voilà pourquoi tous nos produits bénéficient d'un conditionnement (boîte, bouteille, bocal, poche...) adapté à vos attentes ainsi qu'à chaque métier de bouche.

Et comme nous avons à cœur de partager avec vous notre passion, des condiments aux cornichons, vous retrouverez au fil de ces pages des idées recettes, des conseils et des anecdotes... à vous en lécher les doigts !

IDÉES RECETTES, CONSEILS ET ANECDOTES

En bref, vous allez croquer pour **Reitzel Food Service** et ses marques iconiques.

Under this fresh identity, we've embarked on a completely new culinary mission: to cater to the exact needs of food service professionals by offering increasingly delectable products that never skimp on flavour!

*WE KNOW HOW TO PICKLE YOUR TASTE BUDS!
And we've found the right recipe for it.*

First, a subtle blend of expertise and know-how. We have also added a significant amount of responsibility, thanks to our IFS and Organic-certified factory, along with a regulated supply chain throughout all our channels, starting from raw materials all the way to the end product. That's why all our products are packaged in cans, bottles, jars, pouches, etc. that meet your needs and those of the food trade.

And because we're keen to share our passion for everything from condiments to gherkins with you, you'll find recipe ideas, tips and anecdotes throughout these pages... that'll have you licking your fingers!

In short, you'll find Reitzel Food Service and its iconic brands.



AVEC LES CONDIMENTS DU CHEF !

CONDIMENTS OF THE CHEF INCLUDED!

UNE FAMILLE QUI CRAQUE POUR LES CORNICHONS DEPUIS 1909 ?

C'EST NOUS REITZEL !

A FAMILY WITH A PASSION FOR GHERKINS SINCE 1909? THAT'S US, REITZEL!

Un siècle après notre création, transformer le végétal en de délicieux produits au vinaigre est toujours notre passion. Le secret de notre expérience extraordinaire du pickle ?

Le goût de l'équilibre : les bonnes choses OUI, mais avec la durabilité à cœur.

Il en faut du courage pour mener à bien la transition écologique et éthique du pickle !

A century after our founding, transforming plants into delicious vinegar-based products is still our passion. The secret of our extraordinary pickle experience?

The taste for balance: good things, YES, but with sustainability at the heart of everything. It takes courage to make the ecological and ethical transition of the pickle a success!

NOTRE RECETTE POUR AVANCER ?

- o Notre capacité à **oser et penser autrement**
- o La création des **premières filières Fairtrade** de pickles au monde
- o La relance de la **production locale de cornichons en France et en Suisse**
- o L'engagement de redonner à la terre ce qu'on lui prend par **la pratique de l'agro-écologie**
- o **L'économie circulaire** du cornichon pour que rien ne se perde
- o **Le respect et la bienveillance** envers nos partenaires agricoles

OUR RECIPE FOR SUCCESS

- o Our ability to dare and think outside the box
- o The creation of the world's first Fairtrade pickle chains
- o The relaunch of local gherkin production in France and Switzerland
- o The commitment to give back to the land through the practice of agro-ecology
- o The circular economy of gherkins so that nothing is lost
- o Respect and kindness to our agricultural partners

REITZEL

PARCE QU'ON PREND NOS ENGAGEMENTS TRÈS AU SÉRIEUX SANS JAMAIS SE PRENDRE TROP AU SÉRIEUX,

PARCE QU'ON DIT CE QUE L'ON FAIT, TOUT COMME ON FAIT CE QUE L'ON DIT,

ET PARCE QUE NOUS AVONS À CŒUR DE RENDRE NOTRE MONDE MEILLEUR...

C'est aujourd'hui par nos actions, que demain nous rendrons nos pickles encore plus verts, nos collaborateurs, nos partenaires et nos clients encore plus fier(e)s, et ce qui nous entoure, toujours plus sain, et durable.

En route pour être les pionniers des pickles équitables !

BECAUSE WE TAKE OUR COMMITMENTS VERY SERIOUSLY WITHOUT EVER TAKING OURSELVES TOO SERIOUSLY,

BECAUSE WE SAY WHAT WE DO, JUST LIKE WE DO WHAT WE SAY,

AND BECAUSE WE ARE COMMITTED TO MAKING OUR WORLD BETTER...

Our actions today will make our pickles greener, our work environment healthier, and our partners and customers prouder tomorrow.

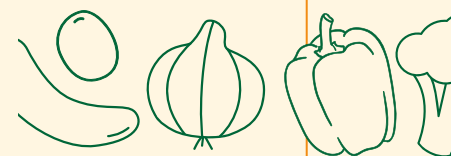
Let's forge ahead with pioneering fair trade pickles!



1909

Hugo Reitzel fonde la société REITZEL & Cie à Aigle en Suisse

Hugo Reitzel established the REITZEL & Cie company in Aigle, Switzerland



1930

Lancement de la production de cornichons et de légumes au vinaigre

Launch of the production of gherkins and vegetables tin vinegar

2000

Rachat de la société Guy Briand SA à Bourré (Loir-et-Cher) et lancement de l'activité en France

Takeover of Guy Briand SA in Bourré (Loir-et-Cher) and launch of operations in France

2012

Rachat de la société Christ en France et de son atelier de production basé à Connerré (Sarthe) pour un lancement de l'activité en food service

Acquisition of the Christ company in France and its production workshop based in Connerré (Sarthe) to launch the food service business



2013

Commercialisation des produits GIUSEPPE CREMONINI

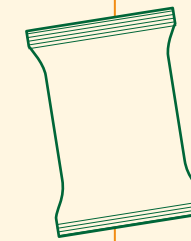
Sales of GIUSEPPE CREMONINI products



2016

Relance de la filière agricole française de cornichons

Relaunch of the French gherkin farming industry



2019

Investissement industriel pour produire des poches de pickles en France

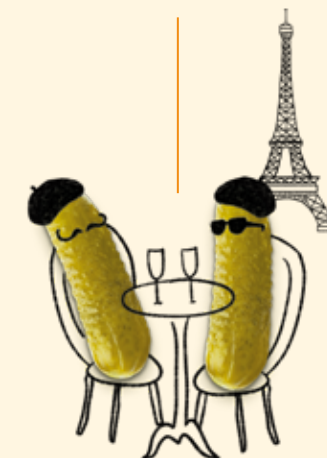
Industrial investment to produce pickle pouches in France



2021

Commercialisation des produits COLAVITA

Sales of COLAVITA products



2022

Lancement d'HUGO, la marque dédiée aux cornichons français

Launch of HUGO, the brand dedicated to French gherkins



2023

Officialisation de notre programme de développement durable, VIA (Very Important Action) et labellisation PME+

Formalisation of our sustainability program, VIA (Very Important Action) and SME+ labeling



2025

Lancement de la première gamme de cornichons issus du commerce équitable avec la marque HUGO REITZEL

Launch of the first range of fair trade gherkins with the HUGO REITZEL brand





Notre programme de développement durable

Ensemble, nous pouvons conduire la transition écologique et éthique du pickle pour le respect de la nature et des Hommes.



Our sustainability programme

Together, we can lead the pickle's ecological and ethical transition to respect for nature and people.



Inclusif

Respect des personnes

- 1 Partenaires agricoles
Conditions de vie - Fairtrade et traçabilité
- 2 Collaborateurs
Respect - Bien-être - Egalité hommes-femmes
- 3 Consommateurs
Respect de la nature et de la santé

Régénératif

Pickle durable, local, régénératif

- 1 Agriculture durable
Pickles certifiés pour l'environnement
- 2 Agroécologie
Transition vers l'agriculture régénérative
- 3 Bio et Local
Extension de la production

Circulaire et Carbone net zéro

Actions pour le climat

- 1 Contribution à l'agenda net zéro carbone
- 2 Transition vers l'économie circulaire 3R
Réduire - Réutiliser - Recycler
Valoriser les déchets
- 3 Gestion durable des ressources naturelles
Energie renouvelable et/ou décarbonée

Inclusive

Respecting people

- 1 Agricultural partners
Living conditions - Fairtrade and traceability
- 2 Collaborators
Respect - Well-being - Equality between men and women
- 3 Consumers
Respect for nature and health

Regenerative

Sustainable, local pickle regenerative

- 1 Sustainable agriculture
Environmental certification for pickles
- 2 Agroecology
Transition towards regenerative agriculture
- 3 Organic and Local
Expansion of the production

Circularity and Net Zero Carbon

Action for climate

- 1 Contribution to the net zero carbon agenda
- 2 Transition towards circular economy 3R
Reduce - Reuse - Recycle
Waste valorization
- 3 Natural resource sustainable management
Renewable energy and/or carbon-free



MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE

SÉLECTION BOULANGER

BAKERY SELECTION

**PARCE QUE LES
CORNICHONS
SE MANGENT AVEC
DES BAGUETTES.**

*FRENCH GHERKINS
ALWAYS COME
WITH A BAGUETTE.*

**CRÈME À TARTINER
MOUTARDE**
pour vos sandwichs.

*MUSTARD CREAM SPREAD
for your sandwiches.*

À retrouver page 40 / See page 40



HUILE D'OLIVE EXTRA VERGE
pour vos focaccia.

*EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
for your focaccia.*

À retrouver page 48 / See page 48

**CORNICHONS
FRANÇAIS AU
VINAIGRE**
pour vos sandwichs
jambon beurre.

*FRENCH GHERKINS
IN VINEGAR
for your ham and
butter sandwiches.*

À retrouver pages 16-17
See pages 16-17

SÉLECTION COLLECTIVITÉ

MASS CATERING SELECTION

ON VOUS APPORTE LE PICKLE SUR UN PLATEAU.

THE BEST PICKLE IS THE ONE SERVED ON A PLATTER.



**VINAIGRE
BALSAMIQUE IGP**
La qualité italienne en
format 5L.

*BALSAMIC VINEGAR IGP
Italian quality in 5 L size.*

À retrouver page 44 / See page 44

**CORNICHONS AU
VINAIGRE**
en poche de 2 kg (PNE).

*GHERKINS IN VINEGAR
IN A 2 KG POUCH (DNW).*

À retrouver page 24 / See page 24

**CORNICHONS FRANÇAIS
AU VINAIGRE**

pour répondre à un
approvisionnement plus
durable (loi EGALIM).

*FRENCH GHERKINS IN VINEGAR
to meet a more sustainable
supply (EGALIM law).*

À retrouver page 16 / See page 16



MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE MUST HAVE

SÉLECTION BISTROT

BISTRO SELECTION

ON SE MET
À TABLE!

LET'S SIT DOWN
TO DINNER!



CÂPRES
pour les tartares.

CAPERS
for tartares.

À retrouver page 30
See page 30

**PICKLES D'OIGNONS
ROUGES**
pour donner du pep's
à vos burgers.

RED ONION PICKLES
to give your burgers some pep.

À retrouver page 29 / See page 29



SÉLECTION CUISINE ASIATIQUE

ASIAN CUISINE SELECTION

NE VOUS PRENEZ
PLUS LE CHOU...

DON'T FALL OFF THE CABBAGE TRUCK...

**PICKLES
DE CHOUX BLANCS**
pour les salades de chou
à la japonaise.

WHITE CABBAGE PICKLES
for Japanese cabbage salads.

À retrouver page 33 / See page 33

**PICKLES
DE RADIS DAÏKON**
pour les bao burgers.

DAIKON RADISH PICKLES
for bao burgers.

À retrouver page 33 / See page 33



SÉLECTION CUISINE ITALIENNE

ITALIAN CUISINE SELECTION

OIGNONS BORETTANE
recette entre pickle et antipasti.

BORETTANE ONIONS
a recipe between pickles and antipasti.

À retrouver page 29 / See page 29

PARLEZ AVEC
LES MAINS,
MANGEZ AVEC
LES DOIGTS!

TALK WITH YOUR HANDS,
EAT WITH YOUR FINGERS!

**VINAIGRE BALSAMIQUE
DE MODÈNE 5 GRAPPES**
à disposition sur les tables.

**MODENA BALSAMIC VINEGAR
5 GRAPES** bring to the tables.

À retrouver page 44 / See page 44



CAPRONS
sublimement les plats.

CAPERBERRIES
bring out the best
in your dishes.

À retrouver page 30
See page 30





MANGER FRANÇAIS, C'EST *permis*

YOU HAVE THE LICENSE TO EAT FRENCH!



LE *local* EN BOCAL

TOTAL LOCAL!



PORTE-ÉTENDARD DES PICKLES FRANÇAIS

STANDARD-BEARER OF FRENCH PICKLES

Sylvain (Indre-et-Loire)



QUI EST HUGO ?

Nouvelle marque **porte-étendard des pickles français** de la PME Reitzel, HUGO porte la démarche de **relocalisation du cornichon** et répond au besoin de transparence des Français.

Un fonctionnement vertueux en proximité avec les agriculteurs français partenaires, où des pratiques agricoles durables sont mises en place.

WHO IS HUGO?

HUGO, the latest leading label in French pickle offerings by the SME Reitzel, champions the reestablishment of **gherkin production** in France and fulfils the demand of the French populace for greater transparency.

A positive operation in proximity with French farmers partners, where sustainable agricultural practices are implemented.

L'AIGRE D'OÙ ? DE JUSTE ICI !

PICKLES FROM AROUND THE CORNER!



CORNICHONS FRANÇAIS

FRENCH GHERKINS

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
 120+ AU VINAIGRE <i>120+ IN VINEGAR</i>						
Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 355 D.2.20.48671	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
 80+ AU VINAIGRE <i>80+ IN VINEGAR</i>						
Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 072 D.2.20.48670	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
 60+ AU VINAIGRE <i>60+ IN VINEGAR</i>						
Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 270 D.2.20.48672	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
 60+ AU VINAIGRE <i>60+ IN VINEGAR</i>						
Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 335 D.2.20.48740	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
 60+ AIGRE-DOUX <i>60+ SWEET AND SOUR</i>						
Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 328 D.2.20.48741	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
 40+ AU VINAIGRE <i>40+ IN VINEGAR</i>						
Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 182 D.2.20.48743	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
 20+ AU VINAIGRE <i>20+ IN VINEGAR</i>						
Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 199 D.2.20.48744	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
 20+ AIGRE-DOUX <i>20+ SWEET AND SOUR</i>						
Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 106 D.2.20.48746	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
 MALOSSOLS AIGRE-DOUX ET ANETH <i>SWEET AND SOUR MALOSOL DILL PICKLES</i>						
Bocal 850 mL 850 mL Jar	3 701 037 408 018 D.2.20.48550	425 g	6	36 mois 36 month	4 semaines 4 weeks	

L'INCONTOURNABLE DES PLANCHES APÉRITIVES
THE MUST-HAVE APERTIF PLATTER

ÉCHELLE DES CALIBRES SIZE SCALES

NOMBRE DE FRUITS AU KILO
NUMBER OF PRODUCTS PER KILO

	TRÈS FINS VERY FINE	120+	2-5 CM
	FINS FINE	80+	3-6 CM
	MI FINS 1 SEMI-FINE 1	60+	4-7 CM
	MI FINS SEMI-FINE	40+	5-8 CM
	MOYENS MEDIUM	20+	6-9 CM



PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
 BIO - GROS CORNICHONS VINAIGRE <i>ORGANIC - LARGE VINEGAR GHERKINS</i> 						
Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 359 D.2.20.34762	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
 BIO - RONDELLES AIGRE-DOUX <i>ORGANIC - SWEET AND SOUR SLICES</i> 						
Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 164 D.2.20.48681	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
 BIO - RONDELLES AU VINAIGRE <i>ORGANIC - SLICES IN VINEGAR</i> 						
Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 201 D.2.20.48680	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	

SANS ADDITIF - SANS SEL
ADDITIVE-FREE - SALT-FREE

IDÉAL POUR VOS FRENCHY BURGER
PERFECT FOR YOUR FRENCH-STYLE BURGER

SANS ADDITIF
ADDITIVE-FREE

 Traces de
Traces of  Présence de
Presence of  M : Moutarde Mustard

LE CORNICHON FRANÇAIS

TOMBE TOUJOURS À PICKLE!

*FRENCH GHERKIN,
TASTE ITS JE NE SAIS QUOI!*

QUAND ON AIME, ON NE COMPTE PAS.

Depuis 2016, Reitzel œuvre main dans la main avec **une équipe de producteurs engagés pour permettre à toutes et tous de croquer des cucurbitacées 100% locales.**

WHEN YOU'RE PASSIONATE, THERE'S NO LIMIT.

Since 2016, Reitzel has been working hand-in-hand with a team of committed growers to enable everyone to enjoy 100% local cucurbits.



" Nous avons fait le pari de prendre part à la relance de la culture du cornichon avec Reitzel en 2016. Huit ans après, nous sommes toujours là, pour fournir des cornichons français.

C'est une fierté de contribuer à la relance, et nous sommes ravis de voir le fruit de notre travail dans les rayons et chez les restaurateurs ! "

OLIVIER CORBIN,
producteur de cornichons
dans la Sarthe.

'We took up the challenge of taking part in the relaunch of gherkin growing with Reitzel in 2016. Eight years on, we're still here, supplying French gherkins.

We're proud to be contributing to the relaunch, and we're delighted to see the fruits of our labour on the shelves and in the restaurants!'

OLIVIER CORBIN,
producer of gherkins in the Sarthe region.



ZOOM

LE CORNICHON A ÉTÉ
DÉCOUVERT EN INDE IL Y
A BIEN LONGTEMPS AUX
CONFINES DE L'HIMALAYA.

*ZOOM
THE GHERKIN WAS DISCOVERED IN INDIA
A LONG TIME AGO ON THE EDGE OF THE
HIMALAYAS.*



DU CHAMP À L'ASSIETTE!

Depuis le milieu du mois de mai, **les producteurs bio et conventionnels** engagés dans la filière portée par Reitzel s'activent pour semer des graines qui donneront naissance à des cornichons 100% français en juillet et en août.

LE CORNICHON FRANÇAIS JUSQU'AU BOCAL!

Une fois cueillis, les cornichons sont envoyés dans les conserveries de Connerré, dans la Sarthe ou Montrichard Val-de-Cher, dans le Loir-et-Cher.

Là-bas, ils sont sublimes et mis en bocaux pour les consommateurs et pour les professionnels des métiers de bouche !

FROM FIELD TO PLATE!

Since the middle of May, the organic and conventional producers involved in the Reitzel-supported chain have been busy sowing the seeds that will give rise to 100% French gherkins in July and August.

A FRENCH PICKLE ALL THE WAY TO THE JAR!

Once picked, the gherkins are sent to the canning factories at Connerré in the Sarthe or Montrichard Val-de-Cher in the Loir-et-Cher.

There, they are treated and put into jars for consumers and food professionals!



" On dit qu'il faut entre 10 et 15 ans pour relancer durablement une filière.

Depuis 2016, Reitzel œuvre pour la relance et compte déjà une vingtaine d'agriculteurs partenaires : on a bien avancé dans la création de la filière !

J'accompagne les agriculteurs sur le terrain toute l'année pour m'assurer qu'ils ont tout ce dont ils ont besoin.

En cas d'aléas, nous pouvons les dédommager à hauteur de leurs frais d'installation, et nous nous assurons que tous les cornichons qui sortent du champ soient valorisés ! "

LÉOPOLDINE MATHIEU,
Responsable Filières
et Développement Durable
chez Reitzel.

'It is said that it takes between 10 and 15 years to sustainably revive a sector.

Since 2016, Reitzel has been working to relaunch and already around twenty partner farmers: we're well on the way to creating the sector!

I go out into the field with farmers all year round to make sure they have everything they need.

If anything goes wrong, we can compensate them for their installation costs, and we make sure that all the gherkins that come out of the field are used in some way!

LÉOPOLDINE MATHIEU,
Head of Subsidiaries and Sustainable
Development at Reitzel.

FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE CORNICHONS ET CÂPRES

PAR JULIEN DUBOUÉ

FISH AND CHIPS BY JULIEN DUBOUÉ

JULIEN DUBOUÉ

Chef cuisinier français
French chef



INGRÉDIENTS

INGREDIENTS

Saumon - Salmon
Patates douces - Sweet potatoes
Gingembre frais - Fresh ginger
1 boîte de cornichons français au vinaigre de vin blanc et estragon **HUGO** - 1 can of HUGO French gherkins with white wine vinegar and tarragon
1 boîte de câpres **HUGO REITZEL** - 1 can of HUGO REITZEL capers
1 gousse d'ail - 1 clove of garlic
1 filet d'Huile d'olive italienne extra vierge **COLAVITA** - 1 drizzle of COLAVITA olive oil
Chapelure panko japonaise - Japanese panko breadcrumbs
Ciboulette - Chives
Moutarde - Mustard
Piment d'Espelette - Espelette pepper
Sel, poivre - Salt, pepper

ÉTAPES DE PRÉPARATION

1. Taillez des bâtonnets de saumon de 10cm de long et de 4cm de large, puis faites la même chose avec la patate douce afin d'en faire de grosses frites.
2. Dans un plat un peu creux, déposez-y les bâtonnets de saumon, les patates douces, du gingembre frais taillé en julienne très fine, les cornichons HUGO, une grosse gousse d'ail taillée, une pincée de sel, une belle cuillère de moutarde, un beau filet d'Huile d'Olive COLAVITA, puis panez la chapelure dite "panko".
3. Déposez les bâtonnets de saumon et de frites sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Puis, passez-les au four à 180 degrés jusqu'à ce que les frites et le saumon soient légèrement dorés.
4. Une fois le plat sorti du four, déposez-y les bâtonnets de saumon et les frites. Taillez des cornichons dans le sens de la longueur, puis ajoutez-les avec le saumon et les patates douces. Parsemez de ciboulette fraîchement taillée et de piment d'Espelette. Servez avec la sauce tartare.
5. Bon appétit !

PREPARATION STEPS

1. Cut salmon sticks 10cm long and 4cm wide, then do the same with the sweet potato to make large fries.
2. In a slightly deep dish, place the salmon sticks, sweet potatoes, fresh ginger cut into very fine julienne strips, HUGO pickles, a large clove of chopped garlic, a pinch of salt, a generous spoonful of mustard, a generous drizzle of COLAVITA Olive Oil, then coat with the breadcrumbs called "panko".
3. Place the salmon and fries sticks on a baking sheet covered with baking paper. Then, bake them in the oven at 180 degrees until the fries and salmon are lightly browned.
4. Once the dish is out of the oven, place the salmon sticks and fries on it. Cut the pickles lengthwise, then add them with the salmon and sweet potatoes. Sprinkle with freshly chopped chives and Espelette pepper. Serve with tartar sauce.
5. Enjoy your meal!





HUGO REITZEL

1909

Découvrez LE partenaire pickles et sauces
des professionnels de la restauration.

Discover THE pickles and sauces partner for catering professionals.

HUGO REITZEL
1909

PRÊTS À EMBARQUER POUR UN VOYAGE DES SAVEURS ?

Curieux par nature et amoureux des saveurs inédites, Hugo Reitzel est un voyageur du monde qui aime les rencontres et les découvertes. De ses voyages en Inde et aux 4 coins du globe, **il ramène des ingrédients de qualité, des épices et l'envie de surprendre tous les palais.**

Depuis 4 générations, notre famille vous embarque avec ses recettes de pickles et de condiments teintées d'évasion.

Du savoir-faire, de l'exigence, de l'équilibre, et l'envie constante de proposer le meilleur du meilleur.

READY TO BOARD ON A JOURNEY OF FLAVOURS?

Curious by nature and a lover of new flavours, Hugo Reitzel is a world traveller who loves meeting new people and making new discoveries. From his travels in India and the 4 corners of the globe, **he brings back quality ingredients, spices and the desire to surprise every palate.**

For 4 generations, our family has been delighting you with its recipes for pickles and condiments tinged with a sense of escape. **Know-how, high standards, balance, and the constant desire to offer the best of the best.**

HUGO REITZEL
L'HOMME, SON HISTOIRE,
SA PASSION.
THE MAN, HIS HISTORY, HIS PASSION



PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------

	CORNICHONS 120+ AU VINAIGRE <i>120+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Boîte 5/1 <i>Box 5/1</i>	3 701 037 406 021 D.2.20.34742	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
	CORNICHONS 80+ AU VINAIGRE <i>80+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Bocal 1,7 L <i>1.7 L Jar</i>	3 701 037 407 011 D.2.20.34640	880 g	6	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
	CORNICHONS 80+ AU VINAIGRE <i>80+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Boîte 5/1 <i>Box 5/1</i>	3 701 037 406 038 D.2.20.34743	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
	CORNICHONS 80+ AU VINAIGRE <i>80+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Poche 1,75 L <i>1.75 L Pouch</i>	3 701 037 400 005 D.2.20.34821	400 g	6	12 mois 12 months	6 semaines 6 weeks	
	CORNICHONS 80+ AU VINAIGRE <i>80+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Poche 7,75 L <i>7.75 L Pouch</i>	3 701 037 400 012 D.2.20.34830	2000 g	3	12 mois 12 months	6 semaines 6 weeks	
	CORNICHONS 80+ AU VINAIGRE <i>80+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Seau 10,8 L <i>10.8 L Container</i>	/	6000 g	1	8 mois 8 months	Rapidement Quickly	
	CORNICHONS 60+ AU VINAIGRE <i>60+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Boîte 4/4 <i>Box 4/4</i>	3 701 037 404 188 D.2.20.34671	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
	CORNICHONS 60+ AU VINAIGRE SANS SEL <i>60+ GHERKINS IN VINEGAR WITHOUT SALT</i>	Boîte 4/4 <i>Box 4/4</i>	3 701 037 404 041 D.2.20.34672	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
	CORNICHONS 60+ AIGRE DOUX <i>60+ SWEET AND SOUR GHERKINS</i>	Boîte 4/4 <i>Box 4/4</i>	3 701 037 404 058 D.2.20.34674	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	

Traces de
Traces of

Présence de
Presence of

M : Moutarde Mustard
S : Sulfites Sulphites

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------

	CORNICHONS 60+ AU VINAIGRE <i>60+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Boîte 5/1 <i>Box 5/1</i>	3 701 037 406 045 D.2.20.34744	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
	CORNICHONS 40+ AU VINAIGRE <i>40+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Boîte 5/1 <i>Box 5/1</i>	3 701 037 406 052 D.2.20.34745	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
	CORNICHONS 40+ AIGRE DOUX <i>40+ SWEET AND SOUR GHERKINS</i>	Boîte 5/1 <i>Box 5/1</i>	3 701 037 406 090 D.2.20.34747	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
	GROS CORNICHONS - RUSTIQUE AIGRE-DOUX ET PETITS LÉGUMES <i>LARGE GHERKINS - RUSTIC SWEET AND SOUR WITH SMALL VEGETABLES</i>	Bocal 1,7 L <i>1.7 L Jar</i>	8 908 006 274 642 D.2.10.34662	845 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	

NEW

CORNICHONS FAIRTRADE

WHOLE GHERKINS

	CORNICHONS 300+ AU VINAIGRE <i>300+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Boîte 5/1 <i>Box 5/1</i>	3 701 037 406 212 D.2.20.34740	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
	MINIS CORNICHONS 300+ AU VINAIGRE <i>300+ MINI GHERKINS IN VINEGAR</i>	Bocal 72 cL <i>720 mL Jar</i>	3 701 037 403 037 D.2.20.34410	380 g	12	36 mois 36 months	4 semaines 4 weeks	
	CORNICHONS 150+ AU VINAIGRE <i>150+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Boîte 5/1 <i>Box 5/1</i>	3 701 037 406 014 D.2.20.34741	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
	CORNICHONS 150+ AU VINAIGRE <i>150+ GHERKINS IN VINEGAR</i>	Boîte 4/4 <i>Box 4/4</i>	3 701 037 404 027 D.2.20.34670	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	

LE SAVIEZ-VOUS ?

Depuis 2016, Reitzel est engagé pour le commerce équitable **Fairtrade** en Inde :
- Développement économique et social des petits producteurs agricoles
- Egalité et équité entre les hommes et les femmes
- Promotion d'une agriculture durable

À CHACUN SON CORNICHON

EVERYONE HAS THEIR FAVOURITE GHERKIN

ÉCHELLE DES CALIBRES SIZE SCALES

NOMBRE DE FRUITS
AU KILO

Number of products
per kilo

MINIS
MINI

EXTRA
FINS
EXTRA-FINE

TRÈS FINS
VERY FINE

FINS
FINE

MI FINS 1
SEMI-FINE 1

MI FINS
SEMI-FINE

MOYENS
MEDIUM

300+

150+

120+

80+

60+

40+

20+

> 2 CM

1-3 CM

2-5 CM

3-6 CM

4-7 CM

5-8 CM

6-9 CM



ENTIERS



À CROQUER

Whole crunchy

LAMELLES



DANS VOS SANDWICHES
BAGUETTE

Strips for your baguette
sandwiches

QUARTS



DANS VOS HOT-DOG

Quarts for your
hot dogs

COUPÉS
FINEMENT



5 mm x 5 mm

POUR PIMPER
VOS SAUCES
ET TARTARES !

Finely cut
5 mm x 5 mm
for your sauces and tartars!

GROS
MORCEAUX



10 mm x 10 mm

CRAQUANTS
DANS VOS SALADES

Large chunks
10 mm x 10 mm
for some crunch in your salads

RONDELLES



DANS VOS BURGERS

Slices for
your burgers



PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
	DÉS 5X5MM DE CORNICHONS AU VINAIGRE <i>5X5 MM CUBES OF PICKLED GHERKINS</i>					
Boîte 4/4 <i>Box 4/4</i>	3 701 037 404 331 D.2.20.48730	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
	DÉS 5X5MM DE CORNICHONS AU VINAIGRE <i>5X5 MM CUBES OF PICKLED GHERKINS</i>					
Seau 10,8 L <i>10.8 L Container</i>	3 701 037 409 053 D.2.20.34756	7000 g	1	9 mois 9 months	Rapidement Quickly	
	LAMELLES DE CORNICHONS AIGRE-DOUX <i>SWEET AND SOUR GHERKIN STRIPS</i>					
Bocal 1,7 L <i>1.7 L Jar</i>	7 610 161 120 979 D.2.10.34660	845 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	/
	LAMELLES DE CORNICHONS FERMENTÉS <i>FERMENTED GHERKIN SLICES</i>					
Poche 1 L <i>1 L Pouch</i>	3 701 037 400 029 D.2.10.34821	300 g	12	10 mois 10 months	48 heures 48 hours	/
	RONDELLES DE CORNICHONS - RUSTIQUE AIGRE-DOUX ET PETITS LÉGUMES <i>GHERKIN SLICES - RUSTIC SWEET AND SOUR WITH BABY VEGETABLES</i>					
Bocal 1,7 L <i>1.7 L Jar</i>	8 908 006 274 659 D.2.10.34663	845 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
	RONDELLES DE CORNICHONS AIGRE-DOUX <i>SWEET AND SOUR GHERKIN SLICES</i>					
Boîte 4/4 <i>Box 4/4</i>	3 701 037 404 065 D.2.20.34680	425 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
	RONDELLES DE CORNICHONS AU VINAIGRE <i>GHERKIN SLICES IN VINEGAR</i>					
Boîte 5/1 <i>Box 5/1</i>	3 701 037 406 205 D.2.20.34750	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
	RONDELLES DE CORNICHONS AU VINAIGRE <i>GHERKIN SLICES IN VINEGAR</i>					
Seau 10,8 L <i>10.8 L Container</i>	3 701 037 409 008 D.2.20.34841	6000 g	1	8 mois 8 months	Rapidement Quickly	
	RONDELLES DE CORNICHONS AU VINAIGRE - SANS CONSERVATEUR <i>GHERKIN SLICES IN VINEGAR - PRESERVATIVE-FREE</i>					
Boîte 5/1 <i>Box 5/1</i>	3 701 037 406 069 D.2.20.34751	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
	RONDELLES DE CORNICHONS AIGRE-DOUX - SANS CONSERVATEUR <i>SWEET AND SOUR GHERKIN SLICES - PRESERVATIVE FREE</i>					
Boîte 5/1 <i>Box 5/1</i>	3 701 037 406 168 D.2.20.34754	2120 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
OIGNONS ONIONS						
PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
	OIGNONS BORETTANE VINAIGRE BALSAMIQUE ET HUILE DE TOURNESOL <i>BORETTANE ONIONS WITH BALSAMIC VINEGAR AND SUNFLOWER OIL</i>					
Bocal 1,7 L <i>1.7 L Jar</i>	3 701 037 407 042 D.2.10.34661	1000 g	6	36 mois 36 months	/	
	PETITS OIGNONS BLANCS AU VINAIGRE <i>PEARL ONIONS IN VINEGAR</i>					
Boîte 5/1 <i>Box 5/1</i>	3 701 037 406 137 D.2.20.34770	2210 g	3	36 mois 36 months	4 semaines 4 weeks	
	PICKLES D'OIGNONS ROUGES AIGRE-DOUX VINAIGRE DE VIN ROUGE <i>SWEET AND SOUR RED ONION PICKLES WITH RED WINE VINEGAR</i>					
Boîte 4/4 <i>Box 4/4</i>	3 701 037 404 232 D.2.20.34771	425 g	6	24 mois 24 months	2 semaines 2 weeks	
	PICKLES D'OIGNONS ROUGES AIGRE-DOUX VINAIGRE DE VIN ROUGE <i>SWEET AND SOUR RED ONION PICKLES WITH RED WINE VINEGAR</i>					
Poche 1,75 L <i>1.75 L Pouch</i>	3 701 037 401 071 D.2.20.34812	300 g	6	12 mois 12 months	2 semaines 2 weeks	

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------



CÂPRES NON PAREILLES AU VINAIGRE

TOP-QUALITY CAPERS IN VINEGAR

Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 089 D.2.20.34710	475 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



CÂPRES SURFINES AU VINAIGRE

EXTRA-FINE CAPERS IN VINEGAR

Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 096 D.2.20.34711	475 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



CÂPRES SURFINES AU VINAIGRE

EXTRA-FINE CAPERS IN VINEGAR

Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 274 D.2.20.34780	2380 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--



CÂPRES CAPUCINES AU VINAIGRE

CAPUCINE CAPERS IN VINEGAR

Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 102 D.2.20.34713	475 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



CÂPRES CAPUCINES AU VINAIGRE

CAPUCINE CAPERS IN VINEGAR

Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 113 D.2.20.34782	2380 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--



CÂPRES CAPUCINES AU VINAIGRE

CAPUCINE CAPERS IN VINEGAR

Seau 10,8 L 10.8 L Container	3 701 037 409 022 D.2.20.34844	8000 g	1	8 mois 8 months	4 semaines 4 weeks	/
--	-----------------------------------	--------	---	--------------------	-----------------------	---

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------



CÂPRES CAPOTES AU VINAIGRE

CAPOTE CAPERS IN VINEGAR

Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 119 D.2.20.34714	475 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



CÂPRES FINES AU VINAIGRE

FINE CAPERS IN VINEGAR

Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 126 D.2.20.34712	475 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--



CÂPRES FINES AU VINAIGRE

FINE CAPERS IN VINEGAR

Boîte 5/1 Box 5/1	3 701 037 406 120 D.2.20.34781	2380 g	3	48 mois 48 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	--------	---	----------------------	-----------------------	--

CAPRONS

CAPERBERRIES

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------



CAPRONS AU VINAIGRE

CAPERBERRIES IN VINEGAR

Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 218 D.2.20.34715	350 g	6	24 mois 24 months	4 semaines 4 weeks	
-----------------------------	-----------------------------------	-------	---	----------------------	-----------------------	--

ÉCHELLE DES CALIBRES

SIZE SCALES



NON PAREILLES

TOP QUALITY

6-7 MM



SURFINES

EXTRA-FINE

7-8 MM



CAPUCINES

CAPUCINE

8-9 MM



CAPOTES

CAPOTE

9-11 MM

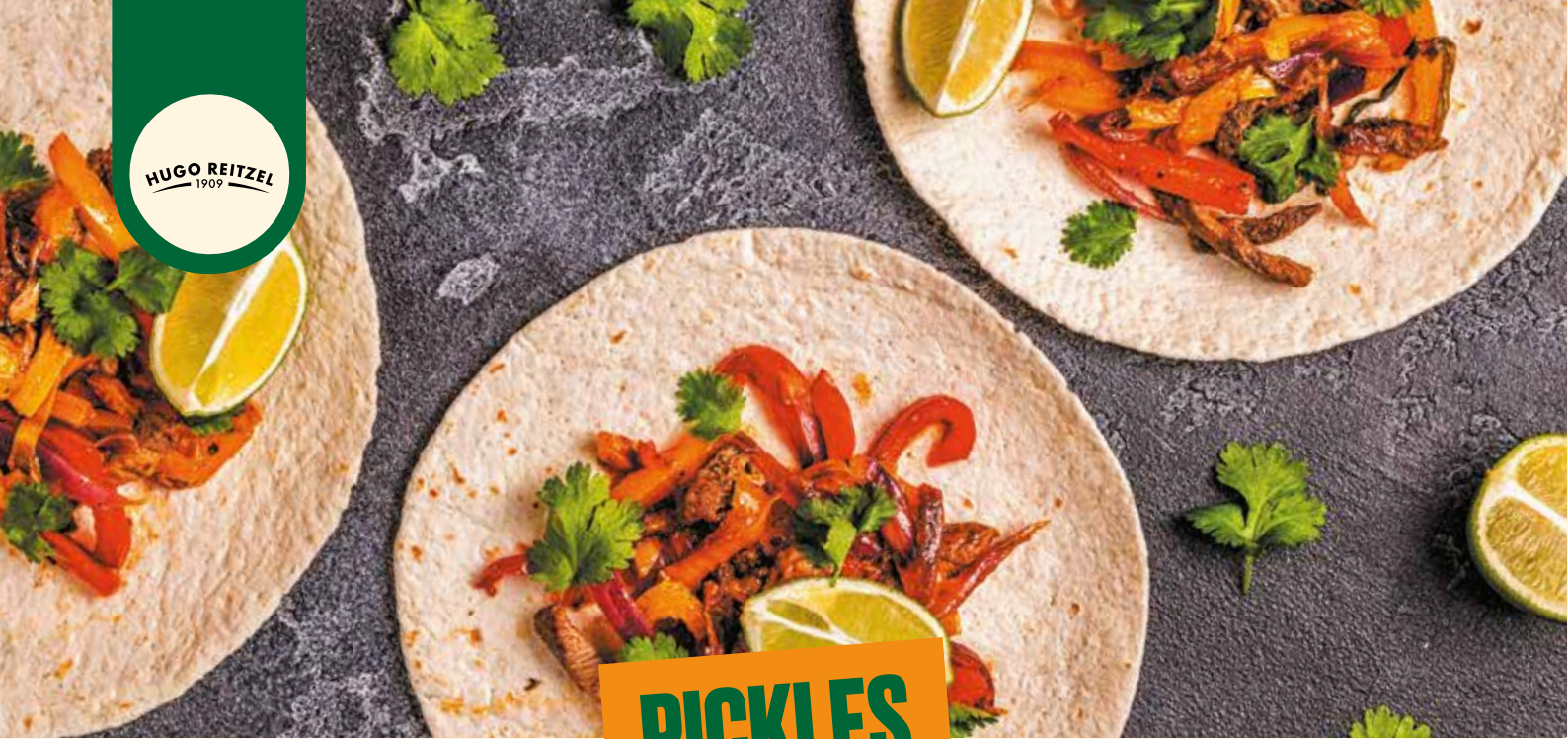


FINES

FINE

11-12 MM





HUGO REITZEL
1909

PICKLES

PICKLES

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------



PICKLES DE RAISINS AIGRE-DOUX MIEL ET CANNELLE

SWEET AND SOUR HONEY AND CINNAMON GRAPE

SURPRENANT ET GOURMAND

SURPRISING AND DELICIOUS

Bocal 72 cL
720 mL Jar

3 701 037 403 105
D.2.20.34500

330 g

6

24 mois
24 months

4 semaines
4 weeks



PICKLES DE CHOUX-FLEURS AIGRE-DOUX CURRY

SWEET AND SOUR CURRY CAULIFLOWER PICKLES

Boîte 4/4
Box 4/4

3 701 037 404 225
D.2.20.34730

340 g

6

24 mois
24 months

4 semaines
4 weeks



PICKLES DE LÉGUMES AU VINAIGRE

VEGETABLE PICKLES IN VINEGAR

Boîte 5/1
Box 5/1

3 701 037 406 144
D.2.20.34790

425 g

3

48 mois
48 months

4 semaines
4 weeks



PICKLES DE POIVRONS ROUGES AIGRE-DOUX AIL

SWEET AND SOUR RED PEPPER GARLIC PICKLES

IDÉAL POUR LA CUISINE MEXICAINE

IDEAL FOR MEXICAN CUISINE

Boîte 4/4
Box 4/4

3 701 037 404 263
D.2.20.34734

390 g

6

24 mois
24 months

4 semaines
4 weeks



PICKLES D'ÉPIS DE MAÏS AIGRE-DOUX

SWEET AND SOUR BABY CORN PICKLES

Boîte 4/4
Box 4/4

3 701 037 404 317
D.2.20.34735

425 g

6

24 mois
24 months

4 semaines
4 weeks



PICKLES

PICKLES

HUGO REITZEL
1909

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--	-------------------------

NEW



PICKLES DE CHOUX BLANCS AIGRE-DOUX

SWEET AND SOUR WHITE CABBAGE PICKLES

IDÉAL POUR LA CUISINE ASIATIQUE

IDEAL FOR ASIAN CUISINE

Boîte 4/4
Box 4/4

3 701 037 404 386
D.2.20.34738

280 g

6

24 mois
24 months

4 semaines
4 weeks



NEW



PICKLES DE CHOUX ROUGES AIGRE-DOUX POIVRE DE SICHUAN

SWEET AND SOUR SZECHUAN PEPPER RED CABBAGE PICKLES

IDÉAL POUR LA CUISINE ASIATIQUE

IDEAL FOR ASIAN CUISINE

Boîte 4/4
Box 4/4

3 701 037 404 379
D.2.20.34737

1500 g

6

24 mois
24 months

4 semaines
4 weeks



PICKLES DE RADIS DAÏKON AIGRE-DOUX

SWEET AND SOUR DAIKON RADISH PICKLES

IDÉAL POUR LA CUISINE ASIATIQUE

IDEAL FOR ASIAN CUISINE

Boîte 4/4
Box 4/4

3 701 037 404 287
D.2.20.34733

425 g

6

24 mois
24 months

4 semaines
4 weeks



Traces de
Traces of

Présence de
Presence of

M : Moutarde Mustard
S : Sulfites Sulphites

CONDITIONNEMENT EN POCHE LES AVANTAGES

GAGNEZ DU TEMPS



Ouverture
facile



Fini les
coupures !



Plus facile
à stocker



100x moins
de déchets



DIMINUEZ VOTRE EMPREINTE CARBONE

Plus légère et plus
facilement stockable,
la poche génère moins
d'émission de CO2
que les boîtes.

POUCH PACKAGING BENEFITS

SAVES TIME

Easy to open
No more cuts!
Easier to stock
100x less waste

REDUCE YOUR CARBON FOOTPRINT

Lighter and easier to store,
the pouch generates fewer
CO2 emissions than cans.

LE PICKLE, ÇA SE MANGE À TOUTES LES SAUCES!

PICKLES ARE DELICIOUS IN A LOT OF WAYS!

Ketchup de pickles de poivrons rouges
Red pepper pickle ketchup

A retrouver page 31 / See page 31

Houmous de chou-fleur
et mini épis de maïs en rondelles
Cauliflower hummus and sliced baby corn pickles

A retrouver page 32 / See page 32

Sauce yaourt
et pickles de choux rouges
Yoghurt sauce and red cabbage pickles

A retrouver page 32 / See page 32

MISEZ SUR DES BROCHETTES APÉRO HAUT EN COULEUR!

MAKE A SPLASH WITH COLOURFUL APERITIF SKEWERS!

Brochettes de crudités
et malossols aigre doux aneth
Raw vegetables and sweet and sour malossols
dill pickle skewers

A retrouver page 16 / See page 16

Brochettes de fromage
et pickles de raisins
Cheese and grape pickle skewers

A retrouver page 31 / See page 31

Brochettes italienne
et oignons Borettane
Italian skewer with Borettane onions

A retrouver page 29 / See page 29

APÉRO: Y'A PAS QUE DU PAIN SUR LA PLANCHE...

APÉRITIF: JUST RELISH THE MOMENT

LE PICKLE EN TARTINABLE, PLUS ON EN A, PLUS ON L'ÉTALE!

LET'S SPREAD THE PICKLE!

Guacamole et jalapenos
Guacamole and jalapenos

A retrouver page 36 / See page 36

Terrine de poisson et câpres
Fish terrine and capers

A retrouver page 30 / See page 30

Houmous
et pickles d'oignons rouges
Hummus and red onion pickles

A retrouver page 29 / See page 29

PIMENTS

CHILLI PEPPERS

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
NEW 	PEPPERONCINI ENTIERS AU VINAIGRE <i>WHOLE PEPPERONCINI IN VINEGAR</i>					
Bocal 1,415 L 1,415 L Jar	8 906 169 550 436 D.4.40.34722	600 g	6	24 mois 24 months	2 semaines 2 weeks	
NEW 	RONDELLES DE JALAPEÑO ROUGE AU VINAIGRE <i>RED JALAPEÑO PEPPER SLICES IN VINEGAR</i>					
Boîte 4/4 Box 4/4	8 906 169 550 429 D.4.40.34720	420 g	6	24 mois 24 months	2 semaines 2 weeks	
	RONDELLES DE JALAPEÑO VERT AU VINAIGRE <i>GREEN JALAPEÑO SLICES IN VINEGAR</i>					
Poche 1 L 1 L Pouch	8 908 006 274 420 D.2.10.34823	210 g	12	9 mois 9 months	2 semaines 2 weeks	
	RONDELLES DE JALAPEÑO VERT AU VINAIGRE <i>GREEN JALAPEÑO SLICES IN VINEGAR</i>					
Boîte 4/4 Box 4/4	3 701 037 404 171 D.2.10.34720	420 g	6	24 mois 24 months	2 semaines 2 weeks	
NEW 	PIRI PIRI ENTIERS AU VINAIGRE <i>WHOLE PIRI PIRI IN VINEGAR</i>					
Bocal 1,415 L 1,415 L Jar	8 906 169 550 443 D.4.140.34721	600 g	6	24 mois 24 months	2 semaines 2 weeks	



Traces de
Traces of



Présence de
Presence of

M : Moutarde Mustard
S : Sulfites Sulphites



PEPPERONCINI PEPPERONCINI

SHU : 500-1000
Chaleureux 

JALAPEÑO ROUGE RED JALAPEÑO

SHU : 1000-1500
Relevé 

JALAPEÑO VERT GREEN JALAPEÑO

SHU : 2500-5000
Chaud 

PIRI PIRI PIRI PIRI

SHU : 20 000-22 000
Volcanique 

PICKLES SUR-MESURE

VOUS AVEZ UNE IDÉE DE RECETTE SPÉCIFIQUE POUR VOS PICKLES ?

Sans sel, épicé... Un conditionnement particulier ? Poche, seau...
Conventionnel, biologique... Cornichon, épis de maïs, carotte, potiron...

L'équipe Reitzel Food Service crée des **condiments sur-mesure**
pour s'adapter à vos besoins* ! Contactez-nous !

foodservice@reitzel.fr / + 33 9 72 75 14 21

*service sous condition de volume d'achat



CUSTOM PICKLES

DO YOU HAVE A SPECIFIC RECIPE IN MIND FOR YOUR PICKLES?

Salt-free, spicy... Special packaging? Pouch, container...
Conventional, organic... Gherkins, baby corn, carrots, pumpkin...

The Reitzel Food Service team creates **custom condiments**
to meet your specific requirements*! Get in touch!

foodservice@reitzel.fr / + 33 9 72 75 14 21

*service subject to purchase volume



ÇA VA CHAUFFER!

IT'S GOING TO GET HOT!

PEPPERONCINI CHALEUREUX

PEPPERONCINI - WARM



Tacos de viande hachée au cheddar
et pepperoncini entiers

Ground meat tacos with cheddar
and whole pepperoncini

PIRI PIRI VOLCANIQUE

PIRI PIRI - VOLCANIC



Tacos poulet curry
et piri piri entiers

Chicken curry tacos
and whole piri piri

JALAPEÑO VERT CHAUD

GREEN JALAPEÑO - HOT



Tacos effiloché de poulet
et rondelles de jalapeño vert

Pulled chicken tacos
and green jalapeño slices

JALAPEÑO ROUGE RELEVÉ

RED JALAPEÑO - SPICE



Tacos crevettes et rondelles
de jalapeño rouge

Shrimp tacos
and red jalapeño slices



LES RECETTES
DE TACOS

Tacos recipes

SAUCES

SAUCES

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
 NEW	SAUCE MOUTARDE FORTE DE DIJON <i>STRONG DIJON MUSTARD</i>					
Squeeze	D.1.31.12858 7 610 161 128 586	510 g	6	300 jours 300 days	2 mois 2 months	 
 NEW	SAUCE MOUTARDE MI-FORTE <i>SEMI-STRONG MUSTARD</i>					
Squeeze	D.1.31.13891 7 610 161 128 913	510 g	6	360 jours 360 days	2 mois 2 months	
 NEW	SAUCE MAYONNAISE <i>MAYONNAISE</i>					
Squeeze	D.1.31.13890 7 610 161 128 906	450 g	6	210 jours 210 days	4 semaines 4 weeks	 
 NEW	SAUCE KETCHUP <i>KETCHUP</i>					
Squeeze	7 610 161 128 579 D.1.31.12857	520 g	6	540 jours 540 days	4 semaines 4 weeks	/
 NEW	CRÈME À TARTINER À LA MOUTARDE <i>MUSTARD CREAM SPREAD</i>					
Seau 1,415 L 1,415 L container	7 610 161 129 576 D.1.31.12957	1 250 g	1	390 jours 390 days	2 semaines 2 weeks	   
 NEW	CRÈME À TARTINER À LA MOUTARDE GROS GRAINS <i>COARSE-GRAIN MUSTARD CREAM SPREAD</i>					
Seau 1,415 L 1,415 L container	7 610 161 129 613 D.1.31.12961	3 000 g	1	390 jours 390 days	2 semaines 2 weeks	   
 NEW	SAUCE AUX CORNICHONS - RELISH <i>RELISH GHERKIN SAUCE</i>					
Squeeze	/	900 g	6	/	/	/



Traces de
Traces of



Présence de
Presence of

M : Moutarde Mustard
S : Sulfites Sulphites
L : Lactose Lactose
O : Œuf Egg

FAITES MONTER
LA SAUCE!

WE TREAT YOU!

HOT-DOGS
ET SAUCE AUX
CORNICHONS RELISH
HOT-DOGS AND RELISH GHERKIN SAUCE

GIUSEPPE CREMONINI

Choisissez le vinaigre balsamique de Modène
idéal pour chacun de vos plats.

Choose the ideal Modena balsamic vinegar for each of your dishes.



GIUSEPPE
CREMONINI

LE SECRET DES GRANDS VINAIGRES BALSAMIQUES DE MODÈNE *THE SECRET OF GREAT MODENA BALSAMIC VINEGARS*

Forte d'un domaine agricole de 40 000 mètres carrés, l'entreprise italienne **basée à Modène cultive les raisins de cépage Lambrusco Grasparossa**, utilisés pour le célèbre vinaigre balsamique traditionnel de Modène AOP.

Le secret de la qualité des vinaigres Giuseppe Cremonini réside dans une recette simple :

- Une sélection méticuleuse des raisins
- Une méthode de production respectueuse du produit entre tradition et technologie de pointe
- Vieillessement en barriques de chêne français

Spécialisé dans la production de vinaigres et crèmes balsamiques, **Giuseppe Cremonini propose des produits de qualité, labélisés IGP**, dans des formats adaptés aux professionnels de la restauration : bidons, bouteilles à bec verseur, etc...

With a 40,000 square metre estate of Lambrusco Grasparossa grapes, the Modena-based Italian company grows the typical grapes used for the famous traditional Modena PDO balsamic vinegar.

The secret of the quality of Giuseppe Cremonini's vinegars lies in a simple recipe:

- The meticulous selection of grapes
- A production method that respects the product, combining tradition and cutting-edge technology
- Ageing in French oak barrels

Specialising in the production of balsamic vinegars and reductions, Giuseppe Cremonini offers quality products with the PGI label, in formats adapted to catering professionals: cans, spouted bottles, etc...

BALSAMIQUES

BALSAMIC

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	GRAPPES BUNCHES	ALLERGÈNES ALLERGENS
--------------------	--	------------	------------	--	--------------------	-------------------------

À TABLE



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP MODENA BALSAMIC VINEGAR PGI

Bouteille 25 cL 250 mL bottle	8 033 717 730 153 D.2.10.34954	250 g	6	/		
---	-----------------------------------	-------	---	---	--	--



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP BIOLOGIQUE ORGANIC PGI MODENA BALSAMIC VINEGAR

Bouteille 25 cL 250 mL bottle	8 033 717 730 115 D.2.10.34953	250 g	12	/		
---	-----------------------------------	-------	----	---	--	--



CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE MODENA BALSAMIC VINEGAR REDUCTION

Bouteille 25 cL 250 mL bottle	8 033 717 730 085 D.2.20.34956	250 g	6	36 mois 36 months	/	
---	-----------------------------------	-------	---	----------------------	---	--

EN CUISINE



CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE MODENA BALSAMIC VINEGAR REDUCTION

Bouteille 50 cL 500 mL bottle	8 033 717 730 160 D.2.20.34955	500 g	6	36 mois 36 months	/	
---	-----------------------------------	-------	---	----------------------	---	--



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP MODENA BALSAMIC VINEGAR PGI

Bouteille 1 L 1 L bottle	8 033 717 730 177 D.2.20.34950	1000 g	6	/		
------------------------------------	-----------------------------------	--------	---	---	--	--



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP MODENA BALSAMIC VINEGAR PGI

Bouteille 2 L 2 L bottle	8 033 717 730 368 D.2.20.34951	2000 g	6	/		
------------------------------------	-----------------------------------	--------	---	---	--	--



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP MODENA BALSAMIC VINEGAR PGI

Bouteille 5 L 5 L bottle	8 033 717 730 184 D.2.20.34952	5000 g	2	/		
------------------------------------	-----------------------------------	--------	---	---	--	--



Présence de sulfites
Presence of sulphites

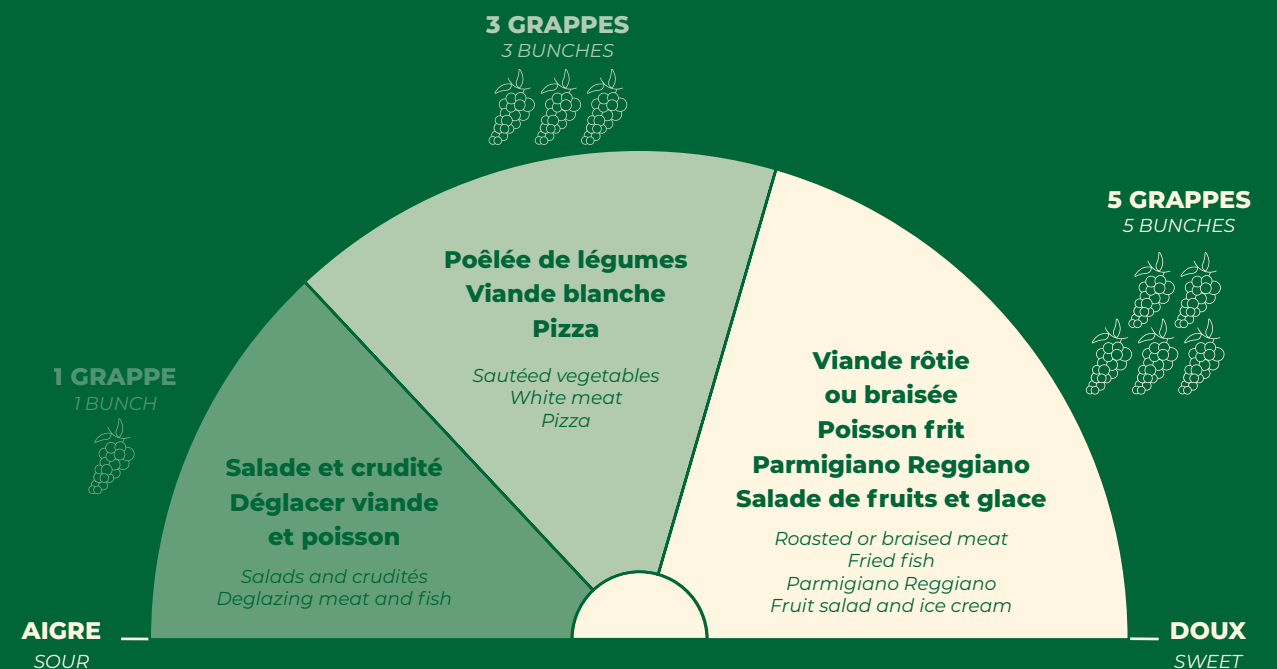


SÉLECTIONNEZ LA BONNE CATÉGORIE DE VINAIGRE

SELECT THE RIGHT TYPE OF VINEGAR

Giuseppe Cremonini a mis en place **un repère pour informer les professionnels** de manière simple et transparente sur les caractéristiques du produit et de **suggérer son utilisation idéale dans vos plats.**

Giuseppe Cremonini created a benchmark to inform professionals about a product's characteristics and ideal use in dishes in a simple and transparent way.



COLAVITA

L'AMOUR DE LA CUISINE
ITALIENNE SUBLIMÉE PAR
L'INTENSITÉ DES OLIVES.

A LOVE OF ITALIAN CUISINE ENHANCED
BY THE INTENSITY OF THE OLIVES



LE SPÉCIALISTE
DE L'HUILE D'OLIVE
EXTRA VIERGE ITALIENNE

*SPECIALIST IN ITALIAN EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL*

COLAVITA

**Marque familiale de confiance,
la passion de Colavita pour la qualité
se devine à travers le goût exquis
de ses produits.**

C'est dans le respect des traditions
anciennes que la famille, qui donne
son nom à la société depuis quatre
générations, produit ses propres huiles
d'olive extra-vierge.

Située dans la région du Molise en Italie,
Colavita bénéficie d'un paysage riche
et généreux, **idéal pour récolter
des olives d'excellente qualité !**

*A trusted family brand, Colavita's passion for quality
is evident in the exquisite taste of its products.*

*Respecting ancient traditions, the family, which has given
its name to the company for four generations, produces
its own extra-virgin olive oils.*

*Located in Italy's Molise region, Colavita boasts a rich
and generous landscape, **ideal for harvesting
top-quality olives!***





HUILES D'OLIVE

OLIVE OIL

PRODUIT PRODUCT	CODE EAN CODE INTERNE EAN CODE - INTERNAL CODE	PNE DNW	PCB PCB	DDM AVANT OUVERTURE SHELF LIFE BEFORE OPENING	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE STORAGE AFTER OPENING	ALLERGÈNES ALLERGENS
 HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ITALIENNE <i>ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	Bouteille 25 cL 250 mL bottle	80 01 876 012441 D.2.10.18985	250 g	12	18 mois 18 months	/
 HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ITALIENNE <i>ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	Bouteille 50 cL 500 mL bottle	80 01 876 012342 D.2.10.18986	500 g	6	18 mois 18 months	/
 HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE <i>EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	Bouteille 1 L 1 L bottle	80 01 876 000 776 D.2.10.18988	1000 g	6	18 mois 18 months	/
 HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE <i>EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	Bouteille 2 L 2 L bottle	80 01876 012304 D.2.10.18981	2000 g	6	18 mois 18 months	/
 HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE <i>EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	Bidon 3 L 3 L bottle	80 01 876 020 521 D.2.10.18987	3000 g	4	18 mois 18 months	/
 HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE <i>EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	Bouteille 5 L 5 L bottle	80 01876 012267 D.2.10.18984	5000 g	2	18 mois 18 months	/



FAITES DÉGUSTER VOTRE HUILE EN MISE EN BOUCHE À L'APERITIVO!

ENJOY YOUR OIL AS AN ACCOMPANIMENT TO YOUR APERITIVO!

Mettez en valeur la qualité de vos matières premières en faisant goûter votre huile d'olive sur du pain frotté à l'ail comme en Italie.

Highlight the quality of your raw materials by having your olive oil tasted on bread rubbed with garlic, just like in Italy.



DES RECETTES POUR ÊTRE TOUJOURS BIEN ACCOMPAGNÉ

THE BEST RECIPES
TO BE BY YOUR SIDES



CHIMICHURRI

huile d'olive et
pickles de poivrons
rouges

CHIMICHURRI
olive oil and red pepper
pickles

A retrouver pages 32 et 44
See pages 32 and 44



VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES

vinaigre balsamique,
huile d'olive et framboises

RASPBERRY VINAIGRETTE
Balsamic vinegar,
olive oil and raspberries

A retrouver pages 44 et 48
See pages 44 and 48



SAUCE TARTARE

revisitée aux
piments jalapeños

TARTAR SAUCE
with jalapeños

A retrouver page 36
See page 36



SAUCE POUR POISSON

moutarde et câpres

FISH SAUCE
mustard and capers

A retrouver page 30
See page 30



C'EST L'HISTOIRE D'UN SANDWICH QUI DIT À UN CORNICHON « BIENVENUE AU CLUB »

IT'S THE STORY OF A SANDWICH
SAYING TO A PICKLE 'WELCOME TO THE CLUB'



SANDWICH REUBEN
et cornichons Malossols

REUBEN SANDWICH
and Malossols gherkins

À retrouver page 16 / See page 16



BAO

et pickles de radis daïkon

BAO

and daikon radish pickles

À retrouver page 33 / See page 33



HOT DOG

et pickles d'oignons rouges

HOT DOG

and red onion pickles

À retrouver page 29 / See page 29



DÉCOUVREZ

Les rondelles
de cornichons
spéciales burger !

À retrouver page 28.

DISCOVER

Special burger gherkin slices!

See page 28.

REITZEL
FOOD SERVICE

L'ÉQUIPE REITZEL FOOD SERVICE **S'APPICKLE** À VOUS SERVIR LE MEILLEUR

REITZEL TEAM MAKES A BIG DILL
OF SERVING YOU THE BEST

AVEC LES CONDIMENTS DU CHEF !

CONDIMENTS OF THE CHEF INCLUDED!



CONTACT

17-11 Chemin de la Herse, 72160 Conneré, France
foodservice@reitzel.fr / + 33 9 72 75 14 21
reitzelfoodservice.fr

 **reitzel-food-service-france**

 **reitzel_food_service_france**

 **Reitzel Food Service France**

CRÉDITS PHOTOS PHOTO CREDITS

Anne Bergeron, Manon Gouhier,
Studio des 2 Prairies, Getty images,
Shutterstock



HUGO
— () —

HUGO REITZEL
1909

**GIUSEPPE
CREMONINI**

COLAVITA