



SUD'n'SOL

*La passion
des
légumes !*

" FINE MEDITERRANEAN FOOD FOR FINE PEOPLE "





Profitez du goût délicieux et authentique des spécialités à base de légumes et de tomates de Sud'n'sol, préparés dans le Sud de la France.

- ✓ **Végétal****
- ✓ **Végan***
- ✓ **Végétarien****
- ✓ **Produits sans allergènes***
- ✓ **Sans additifs**
- ✓ **Pratique et prêt à consommer**
- ✓ **Aucun gaspillage de matières premières**
- ✓ **Bon marché**
- ✓ **Délicieuses marinades pouvant être utilisées dans d'autres préparations**

* À l'exception des pestos et des lanières d'aubergines qui contiennent du fromage.

** À l'exception des pestos premium qui contiennent du parmesan.



Tomates et légumes marinés

GRANDS FORMATS



TOMATES MI-SÉCHÉES MARINÉES

N° ART : SNS - 0669
4 pièces/colis
DLC min : 25 jours

barquette 1 KG
144 colis/palette
temp. : 0 - 4 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



TOMATES CERISES MI-SÉCHÉES MARINÉES

N° ART : SNS - 0687
4 pièces/colis
DLC min : 25 jours

barquette 1 KG
144 colis/palette
temp. : 0 - 4 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



ANANAS GRILLÉS MARINÉS

N° ART : SNS - 0678
2 pièces/colis
DLC min : 21 jours

barquette 1 KG
288 colis/palette
temp. : 0 - 4 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



CŒUR D'ARTICHAUTS AUX CITRONS CONFITS MARINÉS

N° ART : SNS - 0671
4 pièces/colis
DLC min : 21 jours

barquette 1 KG
144 colis/palette
temp. : 0 - 4 °C

SANS ADDITIFS VÉGAN



MIX DE LÉGUMES GRILLÉS MARINÉS

N° ART : SNS - 0672
4 pièces/colis
DLC min : 21 jours

barquette 1 KG
144 colis/palette
temp. : 0 - 4 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



AUBERGINES GRILLÉES MARINÉES

N° ART : SNS - 0674
2 pièces/colis
DLC min : 21 jours

barquette 1 KG
288 colis/palette
temp. : 0 - 4 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



COURGETTES GRILLÉES MARINÉES

N° ART : SNS - 0675
2 pièces/colis
DLC min : 19 jours

barquette 1 KG
288 colis/palette
temp. : 0 - 4 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



MIX DE POIVRONS GRILLÉS MARINÉS

N° ART : SNS - 0676
4 pièces/colis
DLC min : 21 jours

barquette 1 KG
144 colis/palette
temp. : 0 - 4 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



CHAMPIGNONS GRILLÉS MARINÉS

N° ART : SNS - 0677
2 pièces/colis
DLC min : 21 jours

barquette 1 KG
288 colis/palette
temp. : 0 - 4 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN

PETITS FORMATS



TOMATES MI-SÉCHÉES MARINÉES

N° ART : SNS - 0670

4 pièces/colis

DLC min : 25 jours

barquette 400 g

288 colis/palette

temp. : 0 - 4 °C

✓ SANS ALLERGÈNES

✓ SANS ADDITIFS

✓ VÉGAN



TOMATES CERISES MARINÉES MI-SÉCHÉES 100%

N° ART : SNS - 0682

4 pièces/colis

DLC min : 25 jours

barquette 300 g

288 colis/palette

temp. : 0 - 4 °C

✓ SANS ALLERGÈNES

✓ SANS ADDITIFS

✓ VÉGAN



MIX DE LÉGUMES GRILLÉS MARINÉS

N° ART : SNS - 0673

4 pièces/colis

DLC min : 21 jours

barquette 400 g

288 colis/palette

temp. : 0 - 4 °C

✓ SANS ALLERGÈNES

✓ SANS ADDITIFS

✓ VÉGAN







2.

Sauces et bruschettas



TARTARE DE TOMATES MI-SÉCHÉES MARINÉES

N° ART : SNS * 0685
4 pièces/colis
DLC min : 21 jours

barquette 1 KG
144 colis/palette
temp. : 0 - 4 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VEGAN



TARTARE DE MIX DE LÉGUMES GRILLÉS MARINÉS

N° ART : SNS - 0686
4 pièces/colis
DLC min : 21 jours

barquette 1 KG
144 colis/palette
temp. : 0 - 4 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VEGAN



Pestos et sauces



PESTO AU BASILIC

N° ART : SNS - 0666

6 pièces/colis

DLC min : 45 jours

pot 400 G

144 colis/palette

temp. : 0 - 8 °C

✓ SANS ADDITIFS



PESTO AUX TOMATES MI - SÉCHÉES MARINÉES

N° ART : SNS - 0667

6 pièces/colis

DLC min : 45 jours

pot 400 G

144 colis/palette

temp. : 0 - 8 °C

✓ SANS ADDITIFS



Tapenade de tomates (tomatade) / de légumes et houmous



TOMATADE AUX TOMATES MI - SÉCHÉES

N° ART : SNS - 0653 | pot 1 KG
4 pièces/colis | 144 colis/palette
DLC min : 45 jours | temp. : 0 - 8 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



TOMATADE AUX TOMATES MI - SÉCHÉES

N° ART : SNS - 0654 | pot 500 G
6 pièces/colis | 144 colis/palette
DLC min : 45 jours | temp. : 0 - 8 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



CAVIAR D'AUBERGINES GRILLÉES

N° ART : SNS - 0655 | pot 500 G
6 pièces/colis | 144 colis/palette
DLC min : 45 jours | temp. : 0 - 8 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



TAPENADE AUX COURGETTES GRILLÉES

N° ART : SNS - 0656 | pot 500 G
6 pièces/colis | 144 colis/palette
DLC min : 45 jours | temp. : 0 - 8 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



TAPENADE DE POIVRONS MI-SÉCHÉS

N° ART : SNS - 0658 | pot 500 G
6 pièces/colis | 144 colis/palette
DLC min : 45 jours | temp. : 0 - 8 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



TAPENADE AUX ARTICHAUTS GRILLÉS

N° ART : SNS - 0660 | pot 500 G
6 pièces/colis | 144 colis/palette
DLC min : 45 jours | temp. : 0 - 8 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN



HOUMOUS EXTRA

N° ART : SNS - 0652 | pot 450 G
6 pièces/colis | 144 colis/palette
DLC min : 45 jours | temp. : 0 - 8 °C

SANS ALLERGÈNES SANS ADDITIFS VÉGAN





SUD'n'SOL

Le «Slow Food... à la méditerranéenne!

La cuisine est un objet de passion dans tous les pays du pourtour méditerranéen. Dans ces pays, les moments consacrés aux repas sont les plus importants de la journée.

En plus d'être très diversifiée, la cuisine méditerranéenne est l'une des plus savoureuses et des plus saines au monde. Elle doit cela en grande partie à sa richesse en préparations à base de légumes gorgés de soleil.

Aujourd'hui, cela fait plus de vingt ans que Sud'n'Sol a fait ses premiers pas dans le monde inspirant et fascinant de la cuisine méditerranéenne à base de légumes, avec sa première création fidèle à cette cuisine, les tomates mi-séchées.

Les créations Sud'n'Sol sont exclusivement préparées à base de légumes frais de haute qualité. Ces légumes sont soigneusement coupés, confits ou grillés (voire une combinaison des deux techniques), avant d'être mélangés à des huiles végétales raffinées et des aromates aux saveurs méditerranéennes.

Sud'n'Sol est spécialiste de la conservation et du renforcement des arômes lors de la transformation des légumes. Cela en fait le partenaire idéal pour développer des créations naturelles et savoureuses, à base de légumes méditerranéens, qui répondent aux tendances actuelles d'alimentation de qualité, saine et végétale.