



Luxury
Tapas

Catalogue / Katalog / Catalogo

DUMPLINGS – MINI FRIANDS – FAGOTTINI – GEFÜLLTE TEIGTASCHEN



Foodservice Restauration
Ho.Re.Ca. Hors Foyer



Retail G.M.S. G.D.O.
Einzelhandel

Foodservice – Restauration Hors Foyer – Ho.Re.Ca.

Product	Container	Packaging
Manchego cheese and raspberry pastry dumplings	Tray 75 units	Box 6 trays
Mini friands au fromage de brebis et framboise	Barquette 75 unités	Boîte 6 barquettes
Fagottini di pecorino e lamponi	Vaschetta 75 unità	Scatola 6 vaschette
Gefüllte Teigtaschen mit Manchegokäse-Himbeer-Füllung	Schalen 75 Stück	Karton 6 Schalen
Black pudding and pine nuts pastry dumplings	Tray 75 units	Box 6 trays
Mini friands au morcilla et pignons	Barquette 75 unités	Boîte 6 barquettes
Fagottini di morcilla e pinoli	Vaschetta 75 unità	Scatola 6 vaschette
Gefüllte Teigtaschen mit Blutwurst-Pinienkern-Füllung	Schalen 75 Stück	Karton 6 Schalen
Cod brandade pastry dumplings	Tray 75 units	Box 6 trays
Mini friands à la brandade de morue	Barquette 75 unités	Boîte 6 barquettes
Fagottini di crema di baccalà	Vaschetta 75 unità	Scatola 6 vaschette
Gefüllte Teigtaschen mit Brandadefüllung	Schalen 75 Stück	Karton 6 Schalen
Foie gras pastry dumpling	Tray 75 units	Box 6 trays
Mini friands au foie gras	Barquette 75 unités	Boîte 6 barquettes
Fagottini di foie gras	Vaschetta 75 unità	Scatola 6 vaschette
Gefüllte Teigtaschen mit Gänseleberfüllung	Schalen 75 Stück	Karton 6 Schalen

Retail – G.M.S. – G.D.O. – Einzelhandel

Product	Container	Packaging
Manchego cheese and raspberry pastry dumpling	Tray 12 units	Box 12 trays
Mini friands au fromage de brebis et framboise	Barquette 12 unités	Boîte 12 barquettes
Fagottini di pecorino e lamponi	Vaschetta 12 unità	Scatola 12 vaschette
Gefüllte Teigtaschen mit Manchegokäse-Himbeer-Füllung	Schalen 12 Stück	Karton 12 Schalen
Black pudding and pine nuts pastry dumplings	Tray 12 units	Box 12 trays
Mini friands au morcilla et pignons	Barquette 12 unités	Boîte 12 barquettes
Fagottini di morcilla e pinoli	Vaschetta 12 unità	Scatola 12 vaschette
Gefüllte Teigtaschen mit Blutwurst-Pinienkern-Füllung	Schalen 12 Stück	Karton 12 Schalen
Cod brandade pastry dumplings	Tray 12 units	Box 12 trays
Mini friands à la brandade de morue	Barquette 12 unités	Boîte 12 barquettes
Fagottini di crema di baccalà	Vaschetta 12 unità	Scatola 12 vaschette
Gefüllte Teigtaschen mit Brandadefüllung	Schalen 12 Stück	Karton 12 Schalen
Foie gras pastry dumpling	Tray 12 units	Box 6 trays
Mini friands au foie gras	Barquette 12 unités	Boîte 6 barquettes
Fagottini di foie gras	Vaschetta 12 unità	Scatola 6 vaschette
Gefüllte Teigtaschen mit Gänseleberfüllung	Schalen 12 Stück	Karton 6 Schalen

How to cook 1 - Do not unthaw before cooking 2 - Fry directly in very hot oil until they are gilded 3 - Wait 2 minutes and serve

Conseils de cuisson 1 - Ne pas décongeler avant de cuisiner 2 - Faire revenir directement dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient dorés 3 - Laisser reposer par 2 minutes et servir

Consigli di cottura 1 - Non scongelare previamente 2 - Friggere in olio bollente fino a doratura 3 - Lasciare riposare per 2 minuti e servire

Vorbereitung 1 - Nicht auftauen vor dem Kochen 2 - In heißem Öl frittieren bis sie vergoldet werden 3 - Warten Sie auf 2 Minuten, und servieren

KEEP AT
TENIR A
CONSERVARE A
BEWAREN BEI
-18°

POCKETS - BONBONS - FIOCCHETTI - BLÄTTERTEIGBONBONS



Foodservice - Restauration Hors Foyer - Ho.Re.Ca.

Product	Container	Packaging
Pheasant pastry pockets	Tray 150 units	Box 6 trays
Bonbons de pâte au faisán	Barquette 150 unités	Boîte 6 barquettes
Fiocchetti di carne di fagiano	Vaschetta 150 unità	Scatola 6 vaschette
Blätterteigbonbons mit Fasanfüllung	Schalen 150 Stück	Karton 6 Schalen
Partridge pâté pastry pockets	Tray 150 units	Box 6 trays
Bonbons de pâte au pâté de perdrix	Barquette 150 unités	Boîte 6 barquettes
Fiocchetti di paté di pernice	Vaschetta 150 unità	Scatola 6 vaschette
Blätterteigbonbons mit Rebhuhnpastete-Füllung	Schalen 150 Stück	Karton 6 Schalen
Foie gras pastry pockets	Tray 150 units	Box 6 trays
Bonbons de pâte au foie gras	Barquette 150 unités	Boîte 6 barquettes
Fiocchetti di foie gras	Vaschetta 150 unità	Scatola 6 vaschette
Blätterteigbonbons mit Gänseleberfüllung	Schalen 150 Stück	Karton 6 Schalen

Retail - G.M.S. - G.D.O. - Einzelhandel

Product	Container	Packaging
Pheasant pastry pockets	Tray 20 units	Box 12 trays
Bonbons de pâte au faisán	Barquette 20 unités	Boîte 12 barquettes
Fiocchetti di carne di fagiano	Vaschetta 20 unità	Scatola 12 vaschette
Blätterteigbonbons mit Fasanfüllung	Schalen 20 Stück	Karton 12 Schalen
Partridge pâté pastry pockets	Tray 20 units	Box 12 trays
Bonbons de pâte au pâté de perdrix	Barquette 20 unités	Boîte 12 barquettes
Fiocchetti di paté di pernice	Vaschetta 20 unità	Scatola 12 vaschette
Blätterteigbonbons mit Rebhuhnpastete-Füllung	Schalen 20 Stück	Karton 12 Schalen
Foie gras pastry pockets	Tray 75 units	Box 6 trays
Bonbons de pâte au foie gras	Barquette 75 unités	Boîte 6 barquettes
Fiocchetti di foie gras	Vaschetta 75 unità	Scatola 6 vaschette
Blätterteigbonbons mit Gänseleberfüllung	Schalen 75 Stück	Karton 6 Schalen

How to cook 1 - Do not unthaw before cooking 2 - Fry directly in very hot oil until they are gilded 3 - Wait 2 minutes and serve

Conseils de cuisson 1 - Ne pas décongeler avant de cuisiner 2 - Faire revenir directement dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient dorés 3 - Laisser reposer par 2 minutes et servir

Consigli di cottura 1 - Non scongelare previamente 2 - Friggere in olio bollente fino a doratura 3 - Lasciare riposare per 2 minuti e servire

Vorbereitung 1 - Nicht auftauen vor dem Kochen 2 - In heißem Öl frittieren bis sie vergoldet werden 3 - Warten Sie auf 2 Minuten, und servieren

KEEP AT
TENIR A
CONSERVARE A
BEWAREN BEI
-18°

MINI CROQUETTES - MINI CROCCHETTE - MINI KROKETTEN



Foodservice Restauration
Ho.Re.Ca. Hors Foyer



Retail G.M.S. G.D.O.
Einzelhandel

Foodservice - Restauration Hors Foyer - Ho.Re.Ca.

Product	Container	Packaging
Mini partridge croquettes (1Kg.)	Vacuum-sealed bag	Box 5 bags
Mini croquettes de perdrix (1Kg.)	Sac sous vide	Boîte 5 sacs
Mini crocchette di pernice (1Kg.)	Sacchetto sottovuoto	Scatola 5 sacchetti
Mini-Rebhuhnkroketten (1Kg.)	Vakuumbbeutel	Karton 5 Beutel
Mini hare croquettes (1Kg.)	Vacuum-sealed bag	Box 5 bags
Mini croquettes de lièvre (1Kg.)	Sac sous vide	Boîte 5 sacs
Mini crocchette di lepore (1Kg.)	Sacchetto sottovuoto	Scatola 5 sacchetti
Mini-Kaninchenkroketten (1Kg.)	Vakuumbbeutel	Karton 5 Beutel
Mini porcino croquettes (1Kg.)	Vacuum-sealed bag	Box 5 bags
Mini croquettes de bolets (1Kg.)	Sac sous vide	Boîte 5 sacs
Mini crocchette di funghi porcini (1Kg.)	Sacchetto sottovuoto	Scatola 5 sacchetti
Mini-Steinpilzkroketten (1Kg.)	Vakuumbbeutel	Karton 5 Beutel
Mini oxtail croquettes (1Kg.)	Vacuum-sealed bag	Box 5 bags
Mini croquettes de queue de taureau (1Kg.)	Sac sous vide	Boîte 5 sacs
Mini crocchette di toro (1Kg.)	Sacchetto sottovuoto	Scatola 5 sacchetti
Mini-Ochsenchwanz-Kroketten (1Kg.)	Vakuumbbeutel	Karton 5 Beutel
Mini Iberian-ham croquettes (1Kg.)	Vacuum-sealed bag	Box 5 bags
Mini croquettes de Jambon Iberique (1Kg.)	Sac sous vide	Boîte 5 sacs
Mini crocchette di Patanegra (1Kg.)	Sacchetto sottovuoto	Scatola 5 sacchetti
Mini Serrano-Schinken Kroketten (1Kg.)	Vakuumbbeutel	Karton 5 Beutel

Retail - G.M.S. - G.D.O. - Einzelhandel

Product	Container	Packaging
Mini partridge croquettes (± 15 units)	Tray 200 gr.	Box 12 trays
Mini croquettes de perdrix (± 15 units)	Barquette 200 gr.	Boîte 12 barquettes
Mini crocchette di pernice (± 15 units)	Vaschetta 200 gr.	Scatola 12 vaschette
Mini-Rebhuhnkroketten (± 15 units)	Schalen 200 gr.	Karton 12 Schalen
Mini oxtail croquettes (± 15 units)	Tray 200 gr.	Box 12 trays
Mini croquettes de queue de taureau (± 15 units)	Barquette 200 gr.	Boîte 12 barquettes
Mini crocchette di toro (± 15 units)	Vaschetta 200 gr.	Scatola 12 vaschette
Mini-Ochsenchwanz-Kroketten (± 15 units)	Schalen 200 gr.	Karton 12 Schalen
Mini Iberian-ham croquettes (± 15 units)	Tray 200 gr.	Box 12 trays
Mini croquettes de Jambon Iberique (± 15 units)	Barquette 200 gr.	Boîte 12 barquettes
Mini crocchette di Patanegra (± 15 units)	Vaschetta 200 gr.	Scatola 12 vaschette
Mini Serrano-Schinken Kroketten (± 15 units)	Schalen 200 gr.	Karton 12 Schalen

How to cook 1 - Do not unthaw before cooking 2 - Fry directly in very hot oil until they are gilded 3 - Wait 2 minutes and serve

Conseils de cuisson 1 - Ne pas décongeler avant de cuisiner 2 - Faire revenir directement dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient dorés 3 - Laisser reposer par 2 minutes et servir

Consigli di cottura 1 - Non scongelare previamente 2 - Friggere in olio bollente fino a doratura 3 - Lasciare riposare per 2 minuti e servire

Vorbereitung 1 - Nicht auftauen vor dem Kochen 2 - In heißem Öl frittieren bis sie vergoldet werden 3 - Warten Sie auf 2 Minuten, und servieren

KEEP AT
TENIR A
CONSERVARE A
BEWAREN BEI
-18°

DELIGHTS - LINGOTS - LINGOTTI - FLAMMERI



Foodservice – Restauration Hors Foyer – Ho.Re.Ca.

Product	Container	Packaging
Foie gras delights with mixed berry jam	Tray 150 units	Box 2 trays
Lingots de foie gras avec confiture de petits fruits	Barquette 150 unités	Boîte 2 barquettes
Lingotti di foie gras con marmellata di frutti di bosco	Vaschetta 150 unità	Scatola 2 vaschette
Gänseleber –Waldbeerenmarmelade-Flammeri	Schalen 150 Stück	Karton 2 Schalen
Manchego cheese delights with peach jam	Tray 150 units	Box 2 trays
Lingots de fromage de brebis avec confiture de pêches	Barquette 150 unités	Boîte 2 barquettes
Lingotti di pecorino con marmellata di pesche	Vaschetta 150 unità	Scatola 2 vaschette
Manchego-Käse- und Pfirsichmarmelade-Flammeri	Schalen 150 Stück	Karton 2 Schalen
Partridge pâté delights with mixed berry jam	Tray 150 units	Box 2 trays
Lingots de pâté de perdrix avec confiture de petits fruits	Barquette 150 unités	Boîte 2 barquettes
Lingotti di paté di pernice con marmellata di frutti di bosco	Vaschetta 150 unità	Scatola 2 vaschette
Rebhuhnpastete-Waldbeerenmarmelade-Flammeri	Schalen 150 Stück	Karton 2 Schalen

Retail – G.M.S. – G.D.O. – Einzelhandel

Product	Container	Packaging
Foie gras delights with mixed berry jam	Tray 20 units	Box 12 trays
Lingots de foie gras avec confiture de petits fruits	Barquette 20 unités	Boîte 12 barquettes
Lingotti di foie gras con marmellata di frutti di bosco	Vaschetta 20 unità	Scatola 12 vaschette
Gänseleber –Waldbeerenmarmelade-Flammeri	Schalen 20 Stück	Karton 12 Schalen
Partridge pâté delights with mixed berry jam	Tray 20 units	Box 12 trays
Lingots de pâté de perdrix avec confiture de petits fruits	Barquette 20 unités	Boîte 12 barquettes
Lingotti di paté di pernice con marmellata di frutti di bosco	Vaschetta 20 unità	Scatola 12 vaschette
Rebhuhnpastete-Waldbeerenmarmelade-Flammeri	Schalen 20 Stück	Karton 12 Schalen

How to serve 1 - Remove them from the tray 2 - Allow to thaw for 5-10 minutes 3 - Serve the product

Conseils de preparation 1 - Retirer les lingots de la barquette 2 - Laisser décongeler pendant 5-10 minutes 3 - Servir le produit

Come servire il prodotto 1 - Estrarre i lingotti dalla vaschetta 2 - Lasciare scongelare per 5-10 minuti 3 - Servire il prodotto

Vorbereitung 1 - Entfernen Sie den Bars aus der Schalen 2 - Lassen Sie die für 5-10 Minuten auftauen 3 - Serve das Produkt

**KEEP AT
TENIR A
CONSERVARE A
BEWAREN BEI
-18°**

QUAIL DRUMSTICKS - CUISSES DE CAILLE - COSCIETTE DI QUAGLIA - WACHTELSCHENKEL



Foodservice – Restauration Hors Foyer – Ho.Re.Ca.

Product	Container	Packaging
Villaroy quail drumsticks	Tray 50 units	Box 6 trays
Cuisses de caille Villaroy	Barquette 50 unités	Boîte 6 barquettes
Cosciette di quaglia Villaroy	Vaschetta 50 unità	Scatola 6 vaschette
Villaroy Wachtelschenkel	Schalen 50 Stück	Karton 6 Schalen

Retail – G.M.S. – G.D.O. – Einzelhandel

Product	Container	Packaging
Wachtelschenkel	Tray 10 units	Box 12 trays
Cuisses de caille Villaroy	Barquette 10 unités	Boîte 12 barquettes
Cosciette di quaglia Villaroy	Vaschetta 10 unità	Scatola 12 vaschette
Villaroy Wachtelschenkel	Schalen 10 Stück	Karton 12 Schalen



Foodservice Restauration
Ho.Re.Ca. Hors Foyer

Foodservice – Restauration Hors Foyer – Ho.Re.Ca.

Product	Container	Packaging
Quail drumsticks (25 units)	Tray/Vacuum-sealed bag	Box 8 bags
Cuisses de caille (25 units)	Sac sous vide	Boîte 8 sacs
Cosciette di quaglia (25 units)	Sacchetto sottovuoto	Scatola 8 sacchetti
Wachtelschenkel (25 units)	Verschlussener Vakuumbbeutel	Karton 8 Beutel



Foodservice Restauration
Ho.Re.Ca. Hors Foyer



Retail G.M.S. G.D.O.
Einzelhandel

How to cook 1 - Do not thaw before cooking 2 - Fry directly in very hot oil until they are gilded 3 - Wait 2 minutes and serve.

Conseils de cuisson 1 - Ne pas décongeler avant de cuisiner 2 - Faire revenir directement dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient dorés 3 - Laisser reposer par 2 minutes et servir

Consigli di cottura 1 - Non scongelare previamente 2 - Friggere in olio bollente fino a doratura 3 - Lasciare riposare per 2 minuti e servire

Vorbereitung 1 - Nicht auftauen vor dem Kochen 2 - In heißem Öl frittieren bis sie vergoldet werden 3 - Warten Sie auf 2 Minuten, und servieren

•KEEP AT •TENIR A •CONSERVARE A •BEWAREN BEI -18°

QUAIL SKEWERS - BROCHETTES DE CAILLE - SPIEDINI DI QUAGLIA - WACHTELSPIEßE



Foodservice – Restauration Hors Foyer – Ho.Re.Ca.

Product	Container	Packaging
Quail skewers with dried cherry or apricot	Tray 50 units	Box 6 trays
Brochettes de caille avec cerises ou abricots séchées	Barquette 50 unités	Boîte 6 barquettes
Wachtelspieße mit getrockneten Kirschen oder Aprikosen	Vaschetta 50 unità	Scatola 6 vaschette
Spiadini di quaglia con frutta secca	Schalen 50 Stück	Karton 6 Schalen

Retail – G.M.S. – G.D.O. - Einzelhandel

Product	Container	Packaging
Quail skewers with dried cherry or apricot	Tray 10 units	Box 12 trays
Brochettes de caille avec cerises ou abricots séchées	Barquette 10 unités	Boîte 12 barquettes
Wachtelspieße mit getrockneten Kirschen oder Aprikosen	Vaschetta 10 unità	Scatola 12 vaschette
Spiadini di quaglia con frutta secca	Schalen 10 Stück	Karton 12 Schalen



How to cook 1 - Do not unthaw before cooking 2 - Fry directly in very hot oil until they are gilded 3 - Wait 2 minutes and serve

Conseils de cuisson 1 - Ne pas décongeler avant de cuisiner 2 - Faire revenir directement dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient dorés
3 - Laisser reposer par 2 minutes et servir

Consigli di cottura 1 - Non scongelare previamente 2 - Friggere in olio bollente fino a doratura 3 - Lasciare riposare per 2 minuti e servire

Vorbereitung 1 - Nicht aufbauen vor dem Kochen 2 - In heißem Öl frittieren bis sie vergoldet werden 3 - Warten Sie auf 2 Minuten, und servieren

•KEEP AT •TENIR A •CONSERVARE A •BEWAREN BEI -18°

MINI CRÊPES - MINI CREPES - MINICRÊPES



Foodservice - Restauration Hors Foyer - Ho.Re.Ca.

Product	Container	Packaging
Mini Crêpes with spinach and prawns	Tray 100 units	Box 6 trays
Mini Crêpes aux crevettes et épinards	Barquette 100 unités	Boîte 6 barquettes
Mini Crepes con spinaci e gamberetti	Vaschetta 100 unità	Scatola 6 vaschette
Minicrêpes mit Spinat und Garnelen	Schalen 100 Stück	Karton 6 Schalen
Mini Crêpes with bacon and salmon	Tray 100 units	Box 6 trays
Mini Crêpes au saumon et bacon	Barquette 100 unités	Boîte 6 barquettes
Mini Crepes con salmone e bacon	Vaschetta 100 unità	Scatola 6 vaschette
Minicrêpes mit Speck und Lachs	Schalen 100 Stück	Karton 6 Schalen



Retail - G.M.S. - G.D.O. - Einzelhandel

Product	Container	Packaging
Mini Crêpes with spinach and prawns	Tray 20 units	Box 12 trays
Mini Crêpes aux crevettes et épinards	Barquette 20 unités	Boîte 12 barquettes
Mini Crepes con spinaci e gamberetti	Vaschetta 20 unità	Scatola 12 vaschette
Minicrêpes mit Spinat und Garnelen	Schalen 20 Stück	Karton 12 Schalen



How to cook 1 - Do not thaw before cooking 2 - Fry directly in very hot oil until they are gilded 3 - Wait 2 minutes and serve

Conseils de cuisson 1 - Ne pas décongeler avant de cuisiner 2 - Faire revenir directement dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient dorés
3 - Laisser reposer par 2 minutes et servir

Consigli di cottura 1 - Non scongelare previamente 2 - Friggere in olio bollente fino a doratura 3 - Lasciare riposare per 2 minuti e servire

Vorbereitung 1 - Nicht auftauen vor dem Kochen 2 - In heißem Öl frittieren bis sie vergoldet werden 3 - Warten Sie auf 2 Minuten, und servieren

•KEEP AT •TENIR A •CONSERVARE A •BEWAREN BEI -18°

FRITTERS – BEIGNETS – FRITTELINE – BÄLLCHEN



Foodservice – Restauration Hors Foyer – Ho.Re.Ca.

Product	Container	Packaging
Cod fritters	Tray 100 units	Box 6 trays
Beignets de morue	Barquette 100 unités	Boîte 6 barquettes
Frittelline di baccalà	Vaschetta 100 unità	Scatola 6 vaschette
Frittierte Kabeljaubällchen	Schalen 100 Stück	Karton 6 Schalen
Scallop and prawn fritters	Tray 100 units	Box 6 trays
Beignets des pétoncles et crevettes	Barquette 100 unités	Boîte 6 barquettes
Frittelline di gamberi e cappelante	Vaschetta 100 unità	Scatola 6 vaschette
Frittierte Muschel- und Garnelenbällchen	Schalen 100 Stück	Karton 6 Schalen

How to cook 1 - Do not unthaw before cooking 2 - Fry directly in very hot oil until they are gilded 3 - Wait 2 minutes and serve

Conseils de cuisson 1 - Ne pas décongeler avant de cuisiner 2 - Faire revenir directement dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient dorés
3 - Laisser reposer par 2 minutes et servir

Consigli di cottura 1 - Non scongelare previamente 2 - Friggere in olio bollente fino a doratura 3 - Lasciare riposare per 2 minuti e servire

Vorbereitung 1 - Nicht auftauen vor dem Kochen 2 - In heißem Öl frittieren bis sie vergoldet werden 3 - Warten Sie auf 2 Minuten, und servieren

•KEEP AT •TENIR A •CONSERVARE A •BEWAREN BEI -18°

CUBES – DÉLICES – BAULETTI – KÄSEWÜRFEL



Foodservice – Restauration Hors Foyer – Ho.Re.Ca.

Product	Container	Packaging
Manchego cheese cubes	Tray 75 units	Box 6 trays
Délices de fromage de brebis de La Manche	Barquette 75 unités	Boîte 6 barquettes
Bauletti di pecorino fuso	Vaschetta 75 unità	Scatola 6 vaschette
Frittierte Manchego- Käsewürfel	Schalen 75 Stück	Karton 6 Schalen

How to cook 1 - Do not unthaw before cooking 2 - Fry directly in very hot oil until they are gilded 3 - Wait 2 minutes and serve

Conseils de cuisson 1 - Ne pas décongeler avant de cuisiner 2 - Faire revenir directement dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient dorés
3 - Laisser reposer par 2 minutes et servir

Consigli di cottura 1 - Non scongelare previamente 2 - Friggere in olio bollente fino a doratura 3 - Lasciare riposare per 2 minuti e servire

Vorbereitung 1 - Nicht auftauen vor dem Kochen 2 - In heißem Öl frittieren bis sie vergoldet werden 3 - Warten Sie auf 2 Minuten, und servieren

•KEEP AT •TENIR A •CONSERVARE A •BEWAREN BEI -18°