

*Des matières grasses pour  
les professionnels de la restauration*



# Votre partenaire privilégié pour la restauration

DELISSIO est depuis 2004 l'une des plus importantes marques suisses de matières grasses – lesquelles sont produites exclusivement dans notre pays – pour les professionnels de la restauration.

Notre gamme de produits de grande qualité souligne vos compétences sur le marché de la restauration et est idéale pour la restauration, les cuisines d'hôpitaux, les cantines scolaires, les snacks ou encore les services traiteur.

## Choisir DELISSIO, c'est:

- Obtenir un résultat optimal pour vos fritures grâce à une longue résistance thermique
- Utiliser des produits aux odeurs neutres grâce à nos formules de qualité – un avantage pour la friture
- Obtenir des résultats parfaits en cuisine grâce à une utilisation simple
- Servir des créations savoureuse grâce à une qualité optimale

Les produits DELISSIO sont faits par des pros, pour les pros!



Découvrez DELISSIO



DELISSIO est synonyme de

- qualité optimale
- odeur neutre
- utilisation simple
- longue conservation
- résultat parfait





## Qu'est-ce que la RSPO?



**RSPO** signifie «Roundtable on Sustainable Palm Oil» (Table ronde pour une huile de palme durable). L'objectif de cette organisation consiste à développer et appliquer des standards durables à l'échelle mondiale pour l'huile de palme.

**Margo – Baker & Baker Suisse SA est membre de la «Table ronde pour une huile de palme durable».**

Depuis 2014, les produits DELISSIO de Margo – Baker & Baker Suisse SA (certifiée RSPO depuis octobre 2016) contiennent exclusivement de l'huile de palme durable.

# L'huile de palme

## La rentable

L'huile de palme est obtenue à partir des fruits du palmier à huile. Avec une part d'un bon tiers du marché mondial de l'huile, la palme est la plus importante huile végétale de la terre. L'huile de palme est présente dans presque un produit sur deux dans nos supermarchés et assure dans de nombreux aliments la bonne structure et la bonne consistance. Une huile aux propriétés optimales pour une vaste utilisation.



### Les atouts

*L'huile de palme a une odeur et un goût neutres et convient parfaitement à la friture grâce à sa stabilité thermique.*

## L'impact positif de l'huile de palme

- L'huile de palme produite dans le respect de l'environnement renforce les droits des populations locales sur les plantations et crée des emplois
- La production durable d'huile de palme permet de lutter contre la pauvreté
- La faune et la flore locales sont ainsi protégées
- La RSPO veille à une culture qui respecte l'écosystème

## Pourquoi choisir l'huile de palme?

- Sa consistance est naturellement solide à la température ambiante
- Aucune autre huile ne peut être produite à un tel rendement et ne possède autant de vertus
- On peut en cultiver 4 à 10 fois plus par hectare



# L'huile de tournesol

## Essentielle pour notre santé

L'huile de tournesol est une huile très précieuse pour la cuisine froide. Par nature, l'huile a une teneur très élevée en vitamine E et en acides gras polyinsaturés, dont l'acide linoléique essentiel constitue le pourcentage le plus important (environ 2/3).



### Le saviez-vous?

*L'huile de tournesol est l'huile dont la teneur naturelle en vitamine E est la plus forte. Elle combat les radicaux libres.*

### L'huile de tournesol High Oleic

Après des années de recherches, il est à présent possible de réduire la teneur en acides gras instables tels que l'acide linoléique et d'augmenter celle en acide plus stable (acide oléique). Ainsi, l'huile de tournesol High Oleic peut à présent être utilisée comme graisse et huile à frire.

### Bon pour la santé

Sa forte teneur naturelle en acide linoléique est essentielle pour notre alimentation, car l'organisme n'est pas capable d'en produire lui-même.



# L'huile de colza

## Un produit suisse

Chaque année, en Suisse, environ 90'000 tonnes de graines de colza sont récoltées et transformées dans des pressoirs à huile locaux en huile de colza suisse, qui est également utilisée dans nos produits DELISSIO. Le colza est une culture importante dans la rotation des cultures des exploitations agricoles suisses et aide à maintenir la fertilité des sols.

### La polyvalente

L'huile de colza **pressée à froid**, avec son goût de noisette, convient à merveille pour la cuisine froide. L'huile de colza **raffinée** a un goût neutre et convient aussi bien pour la cuisine froide que pour rôtir et cuire au four. Une huile très stable à la chaleur est obtenue à partir des graines de colza HOLL.

### Colza HOLL

Le colza HOLL est une culture de colza suisse avec une composition unique en acides gras. HOLL signifie High Oleic – Low Linolenic. Cela signifie que l'huile a d'une part une teneur élevée en acide oléique (High Oleic), mais en même temps une faible teneur en acide linoléique (Low Linolenic). Grâce à cette structure d'acides gras, le colza HOLL est très stable à haute température et convient de ce fait pour frire et rôtir.



### Bon pour la santé

Les valeurs nutritionnelles de l'huile de colza produite en Suisse ont de nombreux bienfaits sur la santé:

- Sa composition exceptionnelle en acides gras est optimale pour l'organisme
- Elle est riche en oméga 3 et oméga 6, des acides gras essentiels polyinsaturés
- Il s'agit de la seule huile végétale qui figure dans la pyramide alimentaire de la Société Suisse de Nutrition

### Accessoires pratiques



DELISSIO Bonbonne en carton avec bec verseur



DELISSIO Flacon doseur



Testo 270 – Testeur d'huile de friture



Testo 270 – Huile de référence

Pour cuire et frire

Pour faire sauter, cuire, mijoter et assaisonner

Comme base ou pour remplacer le beurre dans les sandwichs



### DELISSIO Friture Premium palm-free

N° d'art.: 8624 | Bibox: 20l

- A base d'huile de colza HOLL produite en Suisse
- Avec de l'huile de tournesol High Oleic
- Sans huile de palme
- Support de friture purement végétal
- Stabilité thermique optimale, résistante
- Durée de friture nettement plus longue que pour le colza HOLL (3 x)



- Odeur neutre
- Croustillant garanti
- Permet d'obtenir une belle coloration dorée et forme peu de mousse
- Produit final sans additifs ni allergènes soumis à un étiquetage obligatoire



### DELISSIO Friture 200

N° d'art.: 8605 | Bibox: 20l

- A base d'huile de colza HOLL produite en Suisse et palme durable: RSPO-SG
- Support de friture purement végétal
- Longue stabilité thermique
- Durée de friture nettement plus longue que pour le colza HOLL (2,5 x)
- Odeur neutre



- Friture d'excellente qualité
- Permet d'obtenir une belle coloration dorée et forme peu de mousse
- Produit final sans additifs ni allergènes soumis à un étiquetage obligatoire
- Sans graisses hydrogénées



### DELISSIO Gold 10% Crème d'huile végétale

N° d'art.: 8619 | Bibox: 12l

- A base d'huile de colza produite en Suisse
- Sans huile de palme
- Avec 10% beurre suisse
- Bonne stabilité thermique, réduit les éclaboussures



- Dosage facile
- Utilisations multiples
- Sans graisses hydrogénées
- Avec arôme naturel



### DELISSIO Gold Crème d'huile végétale

N° d'art.: 8618 | Bibox: 12l

- A base d'huile de colza produite en Suisse
- Sans huile de palme
- 100% végétale
- Bonne stabilité thermique, réduit les éclaboussures



- Dosage facile
- Utilisations multiples
- Sans graisses hydrogénées
- Avec arôme naturel



### DELISSIO Crème sandwich neutre palm-free

N° d'art.: 8615 | Bidon: 2 kg

- Pâte à tartiner végane à affiner
- A base d'huile de colza produite en Suisse
- Sans huile de palme
- 100% végétale
- Facile à tartiner dès sa sortie du frigidaire
- Convient pour les émulsions



- Utilisations multiples
- À aromatiser au gré des envies
- Avec arôme naturel
- 60% de graisse
- Format pratique



### DELISSIO Crème sandwich neutre

N° d'art.: 8603 | Bidon: 2 kg

- Remplace le beurre pour un goût plus raffiné
- Avec palme durable: RSPO-SG
- 100% végétale
- Facile à tartiner dès sa sortie du réfrigérateur
- Convient pour les émulsions
- Utilisations multiples



- Pour rehausser les saveurs à volonté
- Sans graisses hydrogénées
- Avec arôme naturel
- 60% de graisse
- Format pratique



### DELISSIO Crème sandwich avec moutarde

N° d'art.: 8604 | Bidon: 2 kg

- Goût subtil avec de légères notes de moutarde (28%)
- Avec palme durable: RSPO-SG
- 100% végétale
- Facile à tartiner dès sa sortie du frigidaire
- Convient pour les émulsions
- Utilisations multiples



- Pour rehausser les saveurs à volonté
- Sans graisses hydrogénées
- Sans colorants
- 55% de graisse
- Format pratique



Contient de l'huile de palme certifiée durable [www.rspo.org](http://www.rspo.org)



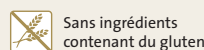
Un produit suisse de qualité



Richemont Quality Management (label de qualité indépendant pour le contrôle des produits)



Sans huile de palme



## Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 22 | F 041 768 22 99  
info.margo@bakerandbaker.eu | [www.margo.ch](http://www.margo.ch) | [www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu)

