

A chef in a dark apron is pouring a thick, dark chocolate sauce from a metal whisk into a stainless steel bowl. The chocolate is dripping with a thick, glossy texture. In the bottom left corner, a dark cake is partially visible, topped with a drizzle of the same chocolate sauce. The background is dark and out of focus.

BONAPPÍTTU

Partageons nos saveurs

SAVEURS &
SAVOIR-FAIRE

SPÉCIALITÉS
CORSES

CATALOGUE 2023



MERENDA
la pause Corse



SOMMAIRE

MERENDA	4
E BASTELLE	6
LES TARTES	8
LES CAKES	11
LES MOELLEUX ET FONDANTS	14
LES FIADONES	17
LES AUTRES DESSERTS	18
A MERENDELLA	20
I CUMPAGNI	23

MISE EN OEUVRE



Décongélation



Passage au four



Nombre de parts

MERENDA

...FAIT TOUT POUR VOUS GARANTIR DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ.

La sélection rigoureuse des produits est réalisée à partir d'un cahier des charges strict avec des fournisseurs locaux, qui répondent aux normes de sécurité alimentaire. Notre exigence commence par un choix minutieux de nos matières premières en termes de qualité mais aussi de goût.

Notre cuisine nous permet de vous garantir les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité dans la mise en œuvre de nos produits qui assure une traçabilité allant du choix de la matière première à la fabrication.

La conformité aux règles de sécurité sanitaire nous permet une traçabilité exemplaire de nos produits, de la réception des matières premières à la distribution de nos produits finis.

Le service qualité effectue des contrôles à tous les stades de la fabrication afin d'assurer une sécurité optimale et un laboratoire extérieur procède à des analyses régulières des produits et des processus de fabrication de manière inopinée pour vérifier la conformité de l'organisation mise en place.

Notre service client est en relation directe avec notre service qualité afin que toutes vos propositions puissent être étudiées et contribuer à améliorer sans cesse notre prestation.

...VOUS ACCOMPAGNE DANS VOS PROJETS DE CRÉATION DE DESSERT SUR-MESURE.

Grâce à notre savoir faire et notre conseiller culinaire chef étoilé, nous pouvons répondre à vos demandes en élaborant des recettes correspondant à vos attentes afin de mieux satisfaire vos clients. Faites votre demande sur un produit nustrale, végétarien, diététique etc..

Notre métier, être au plus près de nos clients et à leur écoute.

1

LE PROJET

Nous vous accompagnons sur l'élaboration de votre projet.

Nous sommes à votre écoute pour répondre au mieux à vos attentes.

2

ETUDE DE COUT ET FAISABILITÉ

Nous réalisons une fiche technique. Vous dégustez, avec possibilité de modifications, un prix vous est remis, un engagement de volume est pris. Nous passons à la production si validation de l'intérêt.

3

LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE

Après validation, nous réalisons une production, que nous stockons pour vous.

Vous pouvez passer vos commandes.

INGRÉDIENTS

Blettes (25%), farine (24%), margarine (18%), eau (14%), brocciu ou brousse selon saison (12%), oignons préfrits (4%), huile d'olive (2%), sauce béchamel (1%), sel, poivre, persil, marjolaine

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, céleri

Cuisson 30 minutes à 180°C en four ventilé. Dorer au jaune d'œuf le produit pour une meilleure présentation.

Code EAN : 3 700 622 202 659
Référence : VPATFEBB021
Poids : 130 g
Colisage : 20 pièces
Conservation : -18°C
DLC : 3 jours après décongélation

FEUILLETÉ
BLETTES
&
BROCCIU
(À CUIRE)



INGRÉDIENTS

Eau(38%), farine(25%), margarine (18%), poudre béchamel (6%), tomme corse (5%), gruyère râpé (4%), parmesan (2%), blancs d'œuf, sel, poivre

ALLERGÈNES

gluten, œuf, lait, céleri

Cuisson 30 minutes à 180°C en four ventilé. Dorer au jaune d'œuf le produit pour une meilleure présentation.

Code EAN : 3 700 622 202 949
Référence : VPATFETC022
Poids : 140 g
Colisage : 20 pièces
Conservation : -18°C
DLC : 3 jours après décongélation

FEUILLETÉ
TOMME
CORSE
(À CUIRE)



FEUILLETÉ
OIGNONS
(À CUIRE)

INGRÉDIENTS

Oignons préfrits (44%), farine (24%), margarine (19%), eau (12%), sel (1%), poivre

ALLERGÈNES

gluten, lait

Cuisson 30 minutes à 180°C en four ventilé. Dorer au jaune d'œuf le produit pour une meilleure présentation.

Code EAN : 3 700 622 201 553
Référence : VPATFEU024
Poids : 140 g
Colisage : 20 pièces
Conservation : -18°C
DLC : 3 jours après décongélation



INGRÉDIENTS

Fond de tarte (38%), brocciu ou brousse selon saison (30%), œuf (12%), lait (8%), sucre (6%), crème (2%), liqueur de myrte (2%), eau de vie de myrte (1%), zeste de citron (1%)

ALLERGÈNES

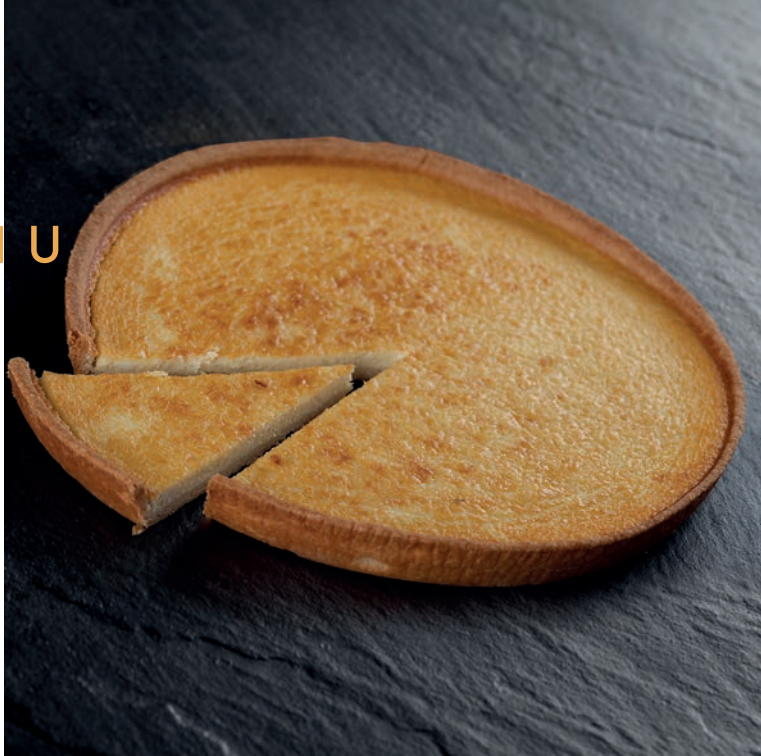
gluten, lait, œuf

 Décongélation du produit 8 heures à +3°C.

 10 / 12 parts

Code EAN : 3 700 622 201 720
Référence : VPATTARB014
Poids : 750 g
Colisage : 3 pièces
DLC : 3 jours après décongélation

TARTE
AU
BROCCIU



INGRÉDIENTS

Fond de tarte (30%), œuf (13%), sucre (11%), purée de citron (10%), beurre (10%), confiture de cédrat (9%), crème (5%), eau (5%), crème pâtissière (2%), nappage (2%), arôme cédrat(1%),cédratconfit(1%)

ALLERGÈNES

gluten, œuf, lait, sulfites

 Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

 12 / 15 parts

Référence : VPATTACICE
Poids : 1000 g
Colisage : 3 pièces
DLC : 3 jours après décongélation

TARTE
CITRON
CEDRAT
CORSE



TARTE
CHÂTAIGNE

INGRÉDIENTS

Fond de tarte (38%), crème (23%), crème de marron (23%), œuf (12%), liqueur de châtaigne (2%), arôme marron (1%), nappage spray (1%)

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf

 Décongélation du produit 6 heures à +3°C.

 10 / 12 parts

Code EAN : 3 700 622 200 327
Référence : VPATTARC013
Poids : 750 g
Colisage : 3 pièces
DLC : 3 jours après décongélation



TARTE
FIGUES AU
CAP CORSE

INGRÉDIENTS

Fond de tarte (32%), quartier de figues surgelées (23%), farine (1%), Cap Corse (5%), crème (3%), eau (8%), crème pâtissière (3%), œuf (4%), beurre (7%), sucre (7%), amandes en poudre (7%), codineige

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, fruits à coques

 Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

 12 / 15 parts

Référence : VPATTAFICA
Poids : 1000 g
Colisage : 3 pièces
DLC : 3 jours après décongélation

INGRÉDIENTS

Figues (43%), farine (17%), eau (14%), margarine (13%), crème pâtissière (3%), œuf (3%), beurre (2%), sucre (2%), noisette (2%), miel corse (1%), sel

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, fruits à coque



Cuire congelé.
Cuisson en four ventilé 15 minutes à 200°C.

Code EAN : 3 700 622 202 734

Référence : VPATTAFI011

Poids : 135 g

Colisage : 12 pièces

DLC : 3 jours après décongélation

TARTE FINE
NUCIOLA
FIGUE &
MIEL CORSE
(À CUIRE)



INGRÉDIENTS

Farine (21%), œufs (17%), crème (17%), sucre, (12%), huile (11%), poudre de noisette (9%), nudella (4%), pâte de noisette (4%), noisettes hachées (3%), levure (2%)

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, fruits à coque, soja



Décongélation du produit 8 heures à +3°C.



12 / 15 parts

Code EAN : 3 700 622 202 727

Référence : VPATCAKN017

Poids : 600 g

Colisage : 6 pièces

DLC : 3 jours après décongélation

CAKE
NUCIOLA



AMBRUCIATTA
(À CUIRE)

INGRÉDIENTS

Brocciu ou brousse selon saison (36%), farine (21%), sucre blanc de canne (17%), margarine brioche (11%), œufs (6%), eau (6%), crème pâtissière (2%), zeste de citron (1%), sel

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, fruits à coque



Cuisson du produit congelé en four ventilé pendant 15 à 20 minutes entre 180-200°C.

Code EAN : 3 700 622 201 379

Référence : VPATAMBR002

Poids : 110 g

Colisage : 27 pièces

Conservation : -18°C

DLC : 3 jours après décongélation



CAKE
NOISETTE
MARBRÉ

INGRÉDIENTS

Farine (27%), œufs (25%), sucre, (21%), crème (13%), , huile (11%), nutella (3%), pâte de noisette (1%), cacao (1%), levure (1%)

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque



Décongélation du produit 8 heures à +3°C.



12 / 15 parts

Code EAN : 3 700 622 203 274

Référence : VPATCAKMARBRE

Poids : 600 g

Colisage : 6 pièces

DLC : 3 jours après décongélation

INGRÉDIENTS

Farine (24%), œufs (24%), sucre (21%),huile (12%), citron confit (8%), classic citron (4%), pulpe citron (4%), zeste citron (2%)

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, soja

 Décongélation du produit 8 heures à +3°C.

 12 / 15 parts

Code EAN : 3 700 622 203 267
Référence : VPATCAKCIT
Poids : 600 g
Colisage : 6 pièces
DLC : 3 jours après décongélation

CAKE AU CITRON



INGRÉDIENTS

Farine (25%), œufs (19%), huile (19%), sucre (13%), lait (13%), miel Corse (5%), miel de fleurs (5%), levure chimique (1%)

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, soja

 Décongélation du produit 8 heures à +3°C.

 12 / 15 parts

Code EAN : 3 700 622 200 440
Référence : VPATCAKM016
Poids : 600 g
Colisage : 6 pièces
DLC : 3 jours après décongélation

CAKE AU MIEL DE CORSE



CAKE CLEMENTINE CORSE

INGRÉDIENTS

Farine (25%), œufs (19%), sucre (13%), huile (19%), lait (13%), confiture de clémentine (7%), purée de clémentine (2%), arôme de clémentine (1%)

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, fruits à coques, soja

 Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

 12 / 15 parts

Référence : VPATCAKCLEM
Poids : 600 g
Colisage : 6 pièces
DLC : 3 jours après décongélation



INGRÉDIENTS

Farine muffins (45%), eau (18%), huile de tournesol (18%), nudella (9%), pâte à tartiner noisette (3%), crème (3%), pâte de noisette (2%), sirop de glucose

ALLERGÈNES

gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque



Décongélation du produit 4 heures à +3°C ou directement au four micro-ondes environ 1 minute (puissance 750 W).

Code EAN : 3 700 622 202 970

Référence : VPATMNCN004

Poids : 110 g

Colisage : 18 pièces

DLC : 3 jours après décongélation

MOELLEUX

NOISETTE

COULANT

NUCIOLA



INGRÉDIENTS

Jaunes d'œufs (20%), sucre blanc de canne (13%), blancs d'œufs (14%), farine (14%), nudella (13%), beurre (12%), farine de châtaigne (6%), crème (4%), crème de marron (3%), sirop de glucose (1%)

ALLERGÈNES

gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque



Décongélation du produit 4 heures à +3°C ou directement au four micro-ondes environ 1 minute (puissance 750 W).

Code EAN : 3 700 622 201 713

Référence : VPATMCHN003

Poids : 100 g

Colisage : 18 pièces

DLC : 3 jours après décongélation

MOELLEUX

CHÂTAIGNE

COULANT

NUCIOLA



MOELLEUX

CHOCOLAT

COULANT

NUCIOLA

INGRÉDIENTS

Œufs (33%), chocolat noir (22%), sucre (16%), beurre (11%), nudella (9%), crème (3%), poudre de noisette (3%), farine (3%), sirop de glucose

ALLERGÈNES

gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque



Décongélation du produit 4 heures à +3°C ou directement au four micro-ondes environ 1 minute (puissance 750W).

Code EAN : 3 700 622 201 942

Référence : VPATMCCN005

Poids : 90 g

Colisage : 18 pièces

DLC : 3 jours après décongélation



MOELLEUX

FONDANT

CHÂTAIGNE

INGRÉDIENTS

Crème de marron (53%), blanc d'œuf (12%), beurre (10%), jaune d'œuf (8%), praligrain (5%), marron entier (5%), poudre de noisette (4%), farine de châtaigne (3%), levure chimique

ALLERGÈNES

lait, œuf, fruits à coque, soja



Décongélation du produit 6 heures à +3°C.



10 / 12 parts

Code EAN : 3 700 622 200 631

Référence : VPATMFCH015

Poids : 650 g

Colisage : 3 pièces

DLC : 3 jours après décongélation

INGRÉDIENTS

Farine brownies (43,5%), œufs (20%), huile (16%), chocolat (9%), noisettes entières concassées (6%), pâte de noisette (3%)

ALLERGÈNES

gluten, œuf, soja, fruits à coques

 Décongélation du produit 6 heures à +3°C.

Code EAN : 3 700 622 203 311

Référence : VPATBROWD

Poids : 640 g

Colisage : 3 pièces

DLC : 3 jours après décongélation

BROWNIES
CHOCOLAT
NOISETTE
ROND À
PARTAGER



INGRÉDIENTS

Brocciu ou brousse selon saison (60%), œuf (16%), sucre (16%), liqueur de myrte (4%), eau de vie de myrte (2%), zeste de citron (2%)

ALLERGÈNES

lait, œuf

 Décongélation du produit 6 heures à +3°C.

Code EAN : 3 700 622 201 690

Référence : VPATFITC001

Poids : 105 g

Colisage : 18 pièces

Conservation : -18°C

DLC : 3 jours après décongélation

FIADONE
TRADITION
CARRÉ



FONDANT
CLEMANTINE
CORSE

INGRÉDIENTS

Farine, confiture de clémentine, œuf, huile, sucre, purée de clémentine, arôme clémentine

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, fruits à coques, soja

 Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

Référence : VPATMFCLEM

Poids : 620 g

Colisage : 3 pièces

DLC : 3 jours après décongélation



FIADONE
TRADITION
BANDE

INGRÉDIENTS

Brocciu ou brousse selon saison (59%), sucre (18%), œuf (16%), liqueur de myrte (4%), eau de vie de myrte (2%), zeste de citron (1%)

ALLERGÈNES

lait, œuf

 Décongélation du produit 12 heures à +3°C.

 6 / 8 parts

Code EAN : 3 700 622 202 987

Référence : VPATFITB019

Poids : 650 g

Colisage : 4 pièces

DLC : 3 jours après décongélation

INGRÉDIENTS

Cheese cream (38%), crème liquide (35%), canistrelli (10%), confiture de clémentine (9%), beurre (7%), sucre (6%), eau (2%), purée de clémentine (2%), arôme clémentine, gélatine

ALLERGÈNES

gluten, œuf, lait, sulfites

 Décongélation du produit 24 heures à +3°C.

Référence : VPATCHEECLEM
Poids : 110 g
Colisage : 24 pièces
DLC : 3 jours après décongélation

CHEESE CAKE
CANISTRELLI
CLEMENTINE
CORSE



INGRÉDIENTS

Lait (50%), œufs (21%), sucre (21%), farine de châtaigne (5%), liqueur de châtaigne (3%)

ALLERGÈNES

lait, œuf

 Décongélation du produit 6 heures à +3°C. Démouler le produit en appliquant une pression au dos du moule ou en le perçant sur le dessus.

Code EAN : 3 700 622 201 751
Référence : VPATMCHN003
Poids : 150 g
Colisage : 18 pièces
DLC : 3 jours après décongélation

FLAN
CORSE À
LA
FARINE DE
CHÂTAIGNE



TIRAMISU
CANISTRELLI
NUCIOLA

INGRÉDIENTS

Crème (32%), mascarpone (25%), sucre (14%), canistrelli (12%), jaune d'œuf (9%), pâte de noisette (6%), eau (2%), arôme café, agar agar

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, fruits à coque

 Décongélation du produit 6 heures à +3°C.

Code EAN : 3 700 622 202 130
Référence : VPATTCNU010
Poids : 120 g
Colisage : 18 pièces
DLC : 3 jours après décongélation



NOUGAT
GLACÉ MIEL
DE CORSE
& NUCIOLA
(SUR PRÉ-COMMANDE)

INGRÉDIENTS

Crème stérilisée (56%), blanc d'œufs (9%), miel de Corse (7%), crème de nougat de Corse (9%), miel de fleurs liquide (4%), fruits confits (4%), sucre blanc de canne (3%), praligrain (2%), amandes hachées (2%), noisettes hachées (2%), sirop de glucose (1%), noisettes entières (1%), Cap Corse

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, fruits à coques, sulfites

 Démouler le produit congelé. Sortir le produit 10 minutes du congélateur avant de le servir.

Code EAN : 3 700 622 202 765
Référence : VPATNGMC006
Poids : 85 g
Colisage : 24 pièces
DLC : 3 jours après décongélation

INGRÉDIENTS

Pain de mie complet (55%), jambon supérieur (23%), tomme Corse (13%), beurre (7%), laitue iceberg (2%)

ALLERGÈNES

gluten, lait, fruits à coque, œuf, soja, sulfites



Conservation du produit de 0 à +3°C.
DLC : 13 jours



Commande à passer le lundi pour une livraison le mercredi.

Gencod : 3700 622 20191 1
Référence : VSANDMON
Poids : 140 g
Colisage : 6 pièces

SANDWICH U MUNTAGNOLU



INGRÉDIENTS

Pain de mie complet (52%), émincé de poulet (18%), panzetta corse (12%), sauce blanche (12%), sauce barbecue (6%)

ALLERGÈNES

gluten, lait, fruits à coque, œuf, soja, sulfites



Conservation du produit de 0 à +3°C.
DLC : 13 jours



Commande à passer le lundi pour une livraison le mercredi.

Gencod : 3700 622 20190 4
Référence : VASANDAMER
Poids : 160 g
Colisage : 6 pièces

SANDWICH AMERINDIANU



SANDWICH U FRANCESE

INGRÉDIENTS

Pain de mie complet (60%), jambon supérieur (29%), beurre (10%), salinu (1%)

ALLERGÈNES

gluten, lait, fruits à coque, œuf, soja, sulfites



Conservation du produit de 0 à +3°C.
DLC : 13 jours



Commande à passer le lundi pour une livraison le mercredi.

Gencod : 3700 622 20192 8
Référence : VSANDFRAN
Poids : 140 g
Colisage : 6 pièces



SANDWICH AVE PASQUALE

INGRÉDIENTS

Pain de mie complet (54%), émincé de poulet (19%), caviar de tomate (9%), œuf dur (6%), beurre 6%, sauce blanche (6%)

ALLERGÈNES

gluten, lait, fruits à coque, œuf, soja, sulfites



Conservation du produit de 0 à +3°C.
DLC : 13 jours



Commande à passer le lundi pour une livraison le mercredi.

Gencod : 3700 622 20189 8
Référence : VSANDPASQ
Poids : 160 g
Colisage : 6 pièces

INGRÉDIENTS

Pain de mie complet (50%),
avocats surgelés en cubes (23%),
fromage blanc (12%), œuf (6%),
tomates séchées (6%), salade
iceberg (3%), jus de citron, épices

ALLERGÈNES

gluten, lait, œuf, sulfites



Conservation du produit de 0
à +3°C.
DLC : 10 jours



Commande à passer le lundi
pour une livraison le mercredi.

Gencod : 3700 622 20335 9
Référence : VSANDVEGEAVO
Poids : 160 g
Colisage : 8 pièces

SANDWICH VEGETARIAN ADVOKAT



DES PARTENAIRES LOCAUX ET DE
PROXIMITÉ POUR DES PRODUITS CORSES
DANS LE RESPECT DE LA TRADITION ET
DES NORMES SANITAIRES.

BROCCIU

Producteurs locaux :

«Appellation d'Origine Protégée Brocciu»

- FROMAGERIE PIERUCCI
- FROMAGERIE OTTAVI

MIEL DE CORSE AOP

- APICULTEUR VALENTINI

«Le miel des palaces est Corse»

CANISTRELLI

- BISCUITERIE D'AVA

«Biscuits traditionnels corses fabriqués à
Appietto»

NOUGAT

- CONFISERIE SAINT SYLVESTRE

«Le nougat corse de Soveria»

O E U F

- CORSOEU

«Ferme avicole depuis 40 ans, proposant des
produits de qualité»

AGRUMES

- CHARLES ANTONA

«Maîtrise l'ensemble de la chaîne, cela afin
de garantir «le meilleur du meilleur»

- LES CÉDRATS DU CAP CORSE

«Xavier Calizi a décidé de réimplanter le fruit
emblématique de l'île»

SPIRITUEUX CORSES

- DOMAINE MAVELLA

«Une distillerie artisanale de spiritueux
d'exception»

- CAP CORSE MATTEI

«Apéritif inimitable, création L.N. MATTEI
depuis 1872»

- LIQUEUR DE CÉDRAT DU CAP CORSE

«Xavier Calizi a décidé de réimplanter le fruit
emblématique de l'île»

VIANDE

- GANDOLFI VIANDE

«Nos viandes sont issues de producteurs
Corses, sélectionnés pour la qualité de leurs
troupeaux, élevés dans le respect de la
tradition»



SANDWICH CAPRA DI MELE

INGRÉDIENTS

Pain de mie complet (40%),
fromage blanc (35%), bûche de
chèvre (18%), figues séchées (5%),
miel de fleurs (2%)

ALLERGÈNES

gluten, lait, sulfites

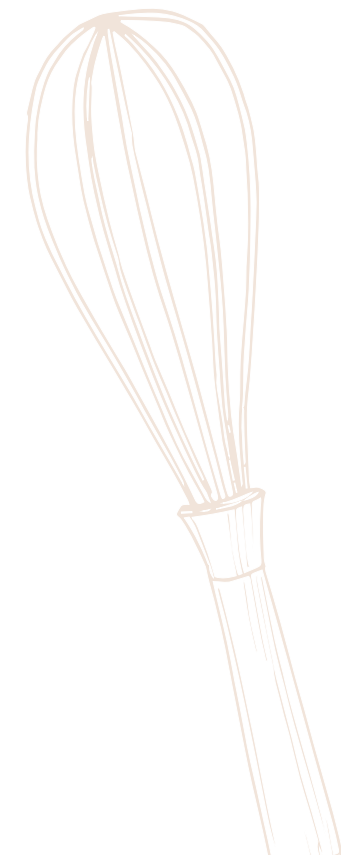


Conservation du produit de 0
à +3°C.
DLC : 13 jours



Commande à passer le lundi
pour une livraison le mercredi.

Gencod : 3700 622 20336 6
Référence : VSANDCAPRA
Poids : 160 g
Colisage : 8 pièces





MERENDA
la pause Corse

BONAPPÍTTU

Partageons nos saveurs

SIÈGE

Parc d'activités de Porettoni, Allée Bleue - 20290 BORGIO
Tél. 04 95 31 02 36 - Fax 04 95 32 61 03