

DISTRIBUTEUR



R
GROUPE
ROUBY
depuis 1958

Pizza



Sommaire

FARINES	4
RECETTE PÂTE À PIZZA	6
FONDS PRÊTS À GARNIR.....	7
OLIVES & CÂPRES.....	9
TOMATES	10
PIZZA BLANCHE	12
EMMENTAL.....	13
FROMAGES.....	14
CHARCUTERIE	15
VIANDE.....	16
POISSON.....	17
LÉGUMES	18
CONDIMENTS & AROMATES	19
MATÉRIEL	20
EMBALLAGES	23
TRANSPORT	24

CATALOGUE PIZZA 2019 - Exclusivement réservé aux professionnels. Ré-édition avril 2019

Nous remercions chaleureusement toutes les personnes qui ont participé de près ou de loin à la réalisation de ce catalogue.

Crédits photos : Fournisseurs, Photos d'ambiance Istockphoto et Fotolia.

Création graphique : Rouby Avignon - 275 rue Michel Cazaux - 84000 AVIGNON - Impression : Imprimerie ORTA, 30 Boulevard Limbert, 84000 AVIGNON

Farines



FARINES STAGIONI



Sac de 10kg
Direct de 2h à 6h
de pousse



Sac de 10kg
de 8h à 13h de pousse



Sac de 10kg
De 18h à 21h
de pousse



Sac de 10kg
Pâte plus légère, plus digeste.
Dosage 20%

Idéale pour
une production
quotidienne

602013	FARINE T"00" VERTE	Direct de 2h à 6h de pousse	Sac 10kg
602011	FARINE T"00" BLEUE	De 8h à 13h de pousse	Sac 10kg
602012	FARINE T"00" ROUGE	De 18h à 21h de pousse	Sac 10kg
602016	FARINE PIZZA SOJA	Rend la pâte plus légère, plus digeste. Dosage 20%	Sac 10kg

AUTRES FARINES



1294	FARINE SPÉCIALE PIZZA "00"	10 Sacs 1 kg
602010	FARINE T"00" NAPOLETANA 5 STAGIONI	Sac 10kg
6898	FARINE T"00" MANITOBA 5 STAGIONI	Sac 10kg
5000560	FARINE T"55"	Sac 1 kg
853	FARINE T"55"	Sac 25 kg

SEMOULES



SEMOULE EXTRA FINE
RIMACINATA STAGIONI
Code 602181 - Sac de 10kg



SEMOULE DE BLÉ DUR FINE
VIVIEN PAILLE
Code 4426 - Sac de 5kg

AUTRES



FARINE DE "FLEURAGE" SPOLVERINA
5 STAGIONI
602014 - Sac de 10kg

LEVURES & LEVAIN

LEVURE : L'hirondelle contient entre 28 et 35% de matière sèche:très friable, elle s'incorpore facilement et de façon homogène dans le pétrin.

LEVAIN : Une technologie mise au point par Stagioni pour des pizzas encore plus croquantes et odorantes. Vous obtiendrez de belles pizzas dorées. Votre pâte à pizza sera plus tolérante aux hautes températures, sa cuisson est largement facilitée.



LEVURES

17641	LEVURE HIRONDELLE BLEUE	Bande 2,5kg
19837	CUBE LEVURE HIRONDELLE	Barq. 12 x 42g
605921	LEVURE SÈCHE 5 STAGIONI	Paquet 500g

LEVAIN

605922	LEVAIN SEC NATURKRAFT 5 STAGIONI	Paquet 500g
605923	LEVAIN SEC NATURKRAFT 5 STAGIONI	Sac 10kg

Recette Stagioni

INGRÉDIENTS

Farine, eau, levure, sel, huile d'olive

PRÉPARATION

Peser les ingrédients et mettre l'eau à température ambiante de façon à préparer une pâte à 25-27 °C.

Dans le pétrin, verser la farine, l'eau et la levure. Ajouter le sel après quelques minutes et l'huile d'olive après que la farine se soit bien mélangée.

TYPE DE FARINES ET TEMPS DE LEVAGE	FARINE g	EAU ml	LEVURE g	SEL g	HUILE D'OLIVE ml
00 RINFORZATO (verte) Levage 4 à 6 heures	1950	1000	6-12	65	40
00 SUPERIORE (bleu marine) Levage 8 à 10 heures frigo	1930	1000	4-6	60	60
00 ORO (rouge) Levage 18 à 20 heures frigo	1900	1000	4-8	55	80

13 MINUTES VITESSE 1 + 2 MINUTES VITESSE 2

Faire reposer la masse sur le plan de travail pendant 10 minutes (été) et 30 minutes (en hiver).

Faire les pâtons à la main et les disposer dans les bacs superposés afin de ne pas laisser passer l'air.

Les disposer en chambre froide le temps nécessaire, correspondant au type de farine utilisé.

Sortir du réfrigérateur avant l'utilisation pour laisser les pâtons prendre la température ambiante. Préparer les disques à la main.

Cuisson à 305°C (voute 8 ; sole 2)

PÂTES À PIZZA PRÊTES À GARNIR : LA MAÎTRISE TOTALE DE VOTRE COÛT DE PRODUCTION !



fond cru
(pré-cuit /frais)



garniture



cuisson

(suggestion de présentation)

Le saviez-vous ?

Les pâtes Pizza Prêtes à Garnir répondent parfaitement aux normes de la ville de Naples où est née la Pizza. Elle est composée d'ingrédients de haute qualité : Semoule de blé dur, fécule, lécithine de soja, huile d'olive extra vierge, sel, levure et eau.

FONDS ROUNDS	FRAIS			SURGELÉ		
Base	Nature (frais)			Nature		Tomate
Diamètre	Ø 28 cm	Ø 30 cm	Ø 33 cm	Ø 21 cm	Ø 30 cm	Ø 26 cm
Poids unité	200 g	250 g	250 g	180 g		
Conditionnement	5 x 4	5 x 4	5 x 4	50	60	8
Code article	293	298	294	❄ 28461	❄ 3921	❄ 28767



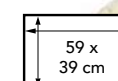
Mise en pousse : 1heure (à 25°C)



Cuisson : selon garniture 10 à 16 minutes (200°C)

Existe aussi en :

PLAQUE RECTANGLE	
Base	Nature (Surg.)
Dimensions	59 x 39 cm
Poids unité	1250 g
Conditionnement	10
Code article	❄ 28867



Mise en pousse : 2 heures (à 25°C)



Cuisson : selon garniture 10 à 16 minutes (200°C)



Conservation -18°C / Ne jamais recongeler un produit décongelé



Olives & Câpres



OLIVES À LA GRECQUE

500115	OLIVE NOIRE AVEC NOYAU 26/29	Seau 6 kg
2451	OLIVE NOIRE DÉNOYAUTÉE	Seau 2,5kg
6417	OLIVE NOIRE DÉNOYAUTÉ	Seau 6 kg



OLIVES COQUILLOS

1719	OLIVE NOIRE DÉNOYAUTÉE	Seau de 2 kg
------	------------------------	--------------



CÂPRES

6035	CÂPRE CAPUCINE	Boîte 4/4
9573	CÂPRE CAPOTE AU VINAIGRE	Boîte 4/4
5000363	CÂPRE FINE	Boîte 4/4

Tomates



SAUCES TOMATE AROMATISÉES



5660



4193

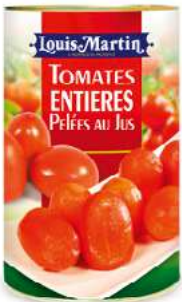


422193

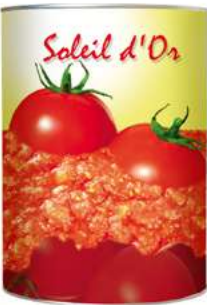


600

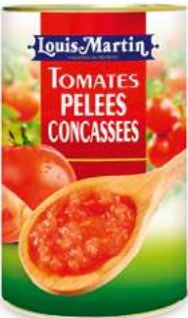
TOMATES PELÉES / CONCASSÉES



TOMATE ENTIÈRE PELÉE AU JUS
Code 422198 - Boîte de 5/1



TOMATE CONCASSÉE SOLEIL OR
Code 422194 - Boîte de 5/1



TOMATE CONCASSÉE AC
Code 4197 - Boîte de 5/1 (RV)



TOMATE PULPE MORCEAUX
Code 4280 - Boîte de 5/1



TOMATE CONCASSÉE
Code 1681 - Poche de 5kg - C.2



TOMATE CONCASSÉE FINE
Code 5000612 - Poche 5kg - C.2

TOMATE POLPA FINE
Code 5000498 - Bag in box 5kg - C.2 (RV)



1802



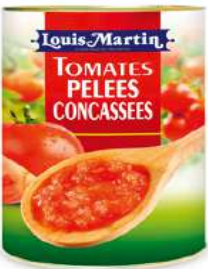
39483



422219

5660	TOMATE SAUCE AROMATISÉE	Bag in Box 5 kg - C.2
4193	TOMATE SAUCE AROMATISÉE	Boîte de 5/1
422193	TOMATE SAUCE NAPOPIZZA	Boîte de 5/1
600	TOMATE SAUCE PIZZA BELLA	Boîte de 5/1
1802	TOMATE SAUCE PIZZA PRÊT	Boîte de 5/1
39483	TOMATE SAUCE PRONTO FRESCO	Boîte de 5/1
422219	TOMATE SAUCE ROYAL PIZZA	Boîte de 5/1

TOMATES PELÉES / CONCASSÉES SAUCES TOMATE AROMATISÉES - BOITE 4/4



TOMATE CONCASSÉE
Code 4267 - Boîte de 4/4



TOMATE SAUCE NAPPOPIZZA
Code 846 - Boîte de 4/4



TOMATE GARNITURE PIZZATA
Code 4007121 - Boîte de 4/4



TOMATE SAUCE "PIZZA PRÊT"
Code 31699 - Boîte de 4/4



Blanche



CRÈMES FRAÎCHES

60150	CRÈME ÉPAISSE 30%	5 kg	Seau
5000715	CRÈME ÉPAISSE 30% GRAND FERMAGE (R.Var)	5 kg	Seau
1090	CRÈME ÉPAISSE 15% GRAND FERMAGE	5 kg	Seau
13820	CRÈME ÉPAISSE 30%	1 kg	Seau
5000097	CRÈME ÉPAISSE 15%	1 kg	Pot

CRÈMES UHT

3928	CRÈME UHT B.E. 30%	1l	Brique C.6
5000718	CRÈME UHT CUISSON LIAISON B.E. 18%	1l	Brique

ŒUFS

432263	OEUFS FRAIS (GROS)	90	Carton
--------	--------------------	----	--------

MIEL

18200	MIEL MILLE FLEURS	1 kg	Pot C.6
5857	MIEL MILLE FLEURS	500 g	Flacon C.12

DUO MIX

24275	DUO MIX 60% MOZZA 40% EMMENTAL	1 kg	Sachet C.10
-------	--------------------------------	------	-------------

MOZZARELLA

6655	MOZZARELLA COSSETTE VEPO	2,5kg	Sachet C.4
5000098	MOZZARELLA RÂPÉE GROS CANTADORA	2,5kg	Sachet C.4
5000955	MOZZARELLA PAIN 45% MG PALLADIN	2,5kg	Sachet C.5
6654	MOZZARELLA RÂPÉE VEPO	1 kg	Sachet C.10
956	MOZZARELLA (PAIN)	1 kg	Sachet C.5

Emmental



EMMENTAL FRANÇAIS

4979	RÂPÉ EMMENTAL FRANÇAIS BOSQUET	1 kg	Sac
2252	RÂPÉ EMMENTAL FRANÇAIS VERT & ROUGE	1 kg	Sac



EMMENTAL U.E.

25438	RÂPÉ EMMENTAL NEUTRE	1 kg	Sa
2987	RÂPÉ EMMENTAL VAL D'HENRI	1 kg	Sac
4520	RÂPÉ EMMENTAL VALMARTIN	1 kg	Sac



EMMENTAL GROS BRIN

605321	RÂPÉ EMMENTAL FRANÇAIS GROS	2kg	Sac
5000129	RÂPÉ EMMENTAL GROS VALMARTIN (R.Var)	1 kg	Sac
5001085	RAPÉ EMMENTAL GROS DAVOINE (R.Var)	1 kg	Sac



Fromages

Charcuterie

BLEU & ROQUEFORT

25369	BLEU REMBERTER	± 1,8kg	Pièce
5000852	DÉS DE FOURME D'AMBERT	500g	Barquette
1790	ROQUEFORT "MINIDÉS" VIE DE CHÂTEAU	500g	Barquette
432253	ROQUEFORT "MINIDÉS" SOCIÉTÉ	500g	Barquette
✳ 15	ROQUEFORT "MINIDÉS" SOCIÉTÉ	500g	Barquette
815	ROQUEFORT 1/2 PAIN	1,5kg	Pain

CHÈVRE

954	CHÈVRE BÛCHETTE	180g	Unité - C.18
2640	CHÈVRE BÛCHE	1kg	C.2
✳ 34070	CHÈVRE TRANCHÉ 7g Ø 42mm	500g	Bqt. C.8
✳ 19839	CHÈVRE TRANCHÉ 10g Ø 55mm	500g	Bqt. C.8
✳ 19838	CHÈVRE TRANCHÉ 20g Ø 78mm	500g	Bqt. C.8

MOZZARELLA

956	MOZZARELLA	1kg	Pain - C.5
2990	MOZZARELLA BUFFALA	125g	Bqt. C.8

PARMESAN

5000597	GRANA PADANO	Bloc	Au poids
4026743	GRANA PADANO AOC PÉTALE	500g	Barquette
3473	PARMESAN POINTE BLOC	1kg	Sous-vide
37184	PARMESAN COPEAUX	500g	Sac
37183	PARMESAN POUDRE	500g	Sac

AUTRES

5000630	CAMEMBERT BOIS CHEVALIER 45% MG	250g	Sac
3163	CHEDDAR TOASTINETTE 12g	± 1kg	Bqt de 84
✳ 8609	RACLETTE TRANCHÉ 15g	500g	Bqt de 8
5000988	RACLETTE TRANCHES FRAIS	400g	Pqt C.10
1696	REBLOCHON LAITIER AOC	± 450g	Au poids



BACON

28659	BACON TRANCHÉ AOSTE	500g	Bqt de 40
3435	POITRINE FUMÉE TRANCHÉE AUBRET	500g	Sac de 35

CHORIZO

5000159	CHORIZO ENTIER FORT AOSTE	250g	Barquette
5000777	CHORIZO ENTIER FORT "EXTRA CULAR" Ø75MM	± 1,9kg	Pièce
5001158	CHORIZO ENTIER DOUX AOSTE	225g	Paquet
5000132	CHORIZO TRANCHÉ AOSTE	500g	Barquette
2406	CHORIZO TRANCHÉ	± 1kg	Paquet
34784	CHORIZO GRANDE TRANCHE COLLELL	500g	Bqt. C.8
✳ 5377	CHORIZO PRÉ-CUIT SURG. Ø 38MM	1kg	PT. C.10
7002	ALLUMETTES DE CHORIZO AOSTE	500g	Barquette
2740	ALLUMETTES DE CHORIZO VALENT	500g	Barquette

FIGATELLI

605510	FIGATELLI CORSE	± 1kg	Poche x 4
--------	-----------------	-------	-----------

JAMBON CRU

6874	JAMBON CRU ALLUMETTES	500g	Barquette
7104	JAMBON CRU SERANO 9 MOIS B.E.	500g	Bqt. 30 tr.
7105	JAMBON CRU INTERCALAIRES AOSTE	500g	Bqt. 20 tr.
30576	JAMBON CRU SERRANO INTERCALAIRES	500g	Barquette
5000929	JAMBON CRU SUPÉRIEUR ITALIEN FIORUCCI (R.Var)	320g	Barquette

JAMBON CUIT

17016	JAMBON CUIT tranchette	1kg	Poche
4156	JAMBON CUIT SUPÉRIEUR tranchette	2kg	Poche
5222	JAMBON CUIT SUPÉRIEUR TORCHON B.E.	900g	Sachet 20 tr.

LARDONS

4606	LARDONS FUMÉS B.E.	1kg	Barquette
605627	LARDONS FUMÉS JULIENNE CONDROZ	1kg	Barquette
6829	LARDONS FUMÉS ALLUMETTES S/G (R.Var)	1kg	Barquette

Viande



BŒUF

✳ 5000459	ÉGRENÉ PUR BŒUF CRU haché tradition	1 kg	Sac - C.6
✳ 5000467	ÉGRENÉ PUR BŒUF CUIT VBF	1 kg	Sac - C.6

CANARD

6584	MAGRET CANARD FUMÉ TRANCHÉ LABEYRIE	250 g	Bqt. C.5
✳ 5827	ÉMINCÉ DE CANARD "FUMÉ" CUIT	500 g	Sachet C.4

MERGUEZ

✳ 5000469	MERGUEZ VÉRITABLE 50g	1 kg	Sac C.4
✳ 10168	MERGUEZ PRÉ-CUITE TRANCHÉE 1CM	1 kg	Sac C.10

POULET

✳ 40026797	ÉMINCÉ DE POULET RÔTI HALAL	1 kg	Sac - C.4
✳ 6358	ÉMINCÉ DE POULET RÔTI HALAL	4x1kg	C.4
✳ 5879	ÉMINCÉ DE POULET MARINÉ AU CURRY	4x1kg	C.4

AUTRES

✳ 28654	KEBAB LAMELLES VOLAILLE (54%) VEAU (15%)	850 g	Sac - C.12
✳ 4845	KEBAB LAMETTES VOLAILLE (64%) VEAU (5%)	850 g	Sac - C.12
✳ 5000072	KEBAB LAMELLES ORIENTALES	1 kg	Sac
5000345	GESIERS DE DINDE EMINCES CONFITS	4 / 4	Boîte



Poisson



ANCHOIS

341	ANCHOIS HUILE T-HOP	4 / 4	Boîte
500566	ANCHOIS ALLONGÉS A L'HUILE	800g	Seau
500072	ANCHOIS HUILE (MORCEAUX)	4 / 4	Boîte

SAUMON

✳ 31924	SAUMON CUIT (EFFEUILLÉ)	1 kg	Sac
5000751	SAUMON FUMÉ (CHUTES)	500 g	Barquette
4374	SAUMON ATLANTIQUE FRAIS (TRANCHETTES)	500 g	Barquette

THON

402068	THON AU NATUREL B.E.	4 / 4	Boîte
15945	THON MORCEAU B.E.	650g	Poche

AUTRES

✳ 386881	COCKTAIL FRUITS DE MER	1 kg	Sac
----------	------------------------	------	-----

Légumes



LÉGUMES SURGELÉS

❁ 29377	AUBERGINES GRILLÉES	1 kg	Sac C.5
❁ 5000034	FOND D'ARTICHAUT 5/7 SHT	1 kg	Sac C.5
❁ 5000555	POIVRONS MIX GRILLÉS	1 kg	Sac C.5
❁ 1	OIGNONS ÉMINCÉS	2,5 kg	Sac C.4
❁ 41052	POIVRONS FLAM. LANIÈRES ROUGE/VERT	2,5 kg	PT. C.4

LÉGUMES

5000528	CŒURS D'ARTICHAUT 10/14	4 / 4	Boîte C.12
11161	POMMES DE TERRE LAMELLES CUITES	2 kg	Sac C.5

AIL

5000566	AIL EN PULPE	1 kg	Pot C.6
11744	AIL EN POUDRE	1 kg	Sac C.12
412117	AIL SEMOULE	1 kg	Sac C.12

PERSILLADE

❁ 5000040	PERSILLADE (AIL, PERSIL)	250 g	Zip C.8
-----------	--------------------------	-------	---------

PESTO

460	BASILIC À L'HUILE	310 g	Pot C.12
40029585	PESTO GENOVESE BARILLA	500 g	Poche C.6
❁ 5000763	PESTO GENOVESE (palets 6 à 8 g)	1 kg	Sachet C.4

Condiments & Aromates



HUILE PIMENTÉE
Dosettes 4ml - C.1000
Code 5166



HUILE PIMENTÉE
Dosettes 4ml - C.200 - Code 603515
Bidon 5l - Code 5000903 (R.Var)



AIL EN POUDRE - Sac 1 kg - 11744
AIL SEMOULE - Sac 1 kg - 412117



BASILIC MOULU
Sac 500g
127



HERBES DE PROVENCE
Sac 1 kg
412126



MARJOLAINE
Sac 1 kg
412123



ORIGAN PIZZA
Sac 1 kg
412138



THYM GRIS EXTRA
Sac 1 kg
412129

Matériel

LES PELLES

Notre sélection de pelles à pizza professionnelles est réalisée selon l'étude et l'analyse des exigences de nos clients. Cependant, les pelles proposées dans ces pages sont disponibles en différentes longueurs et diamètres. Merci de vous rapprocher de votre commercial.



PELLE PIZZA AZZURA
INOX RONDE PERFORÉE
Code 200238 - Ø26 cm - M120



PELLE PIZZA AZZURA
ALUMINIUM RECTANGLE
Code 200379 - 36 x 36 cm - M150



PLATEAU PIZZA ALUMINIUM
6 / 8 PORTIONS AVEC MANCHE
Code 200274 - Ø 45 cm



PELLE PIZZA AZZURA
ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE
Code 200632 - 33 x 33 cm - M150



PELLE PIZZA AZZURA
ALUMINIUM RONDE PERFORÉE
Code 200331 - Ø 36 cm - M150

LIGNE AZZURRA

Une ligne complète qui se caractérise par sa légèreté, son extrême résistance et flexibilité. L'assortiment est vaste et en mesure de satisfaire n'importe quelle exigence du pizaiolo professionnel. Surfaces lisses, perforées et en relief, têtes en divers matériaux, manches de différentes longueurs selon le type de four.



PELLE PIZZA INOX NAPOLETANA
Code 200219 - Ø20 cm - M150



PELLE PIZZA NAPOLETANA
RECTANGLE PERFORÉE
Code 200216 - 33x33 cm - M150

LIGNE NAPOLETANA

Une ligne conçue pour répondre aux besoins des pizaiolos travaillant façon napolitaine avec donc des fours à très haute température et une fréquence d'utilisation maximum. Matériau renforcé, orifices circulaires et une incision à laser qui rendent ces ustensiles uniques.

Cuisson

GRILLES ET BACS



SUPPORT POUR
15 GRILLES / ACIER
Code 200270 - Ø36cm



PORTE-PELLES
SUR PIED
Marbre - 8 places
Code 200246



BAC À PÂTONS PLASTIQUE
Code 200040 - 60 x 40 hauteur 5.5 cm
Code 2179441 - 60 x 40 hauteur 8 cm
Code 2179421 - 60 x 40 hauteur 9 cm

COUVERCLE BAC À PÂTONS
Code 200020



GRILLES DE CUISSON		
200352	GRILLE À PIZZA ALUMINIUM	Ø 33 cm
200353	GRILLE À PIZZA ALUMINIUM	Ø 36 cm
200330	GRILLE À PIZZA ALUMINIUM	Ø 40 cm
200354	GRILLE À PIZZA ALUMINIUM	Ø 45 cm
200360	GRILLE À PIZZA ALUMINIUM	Ø 50 cm

ACCESSOIRES & DÉCOUPE



CUILLERE PIZZA
INOX
Code 200279 - 10cm - 53g



LOUCHES PIZZA
FOND PLAT INOX
Code 200277 - Ø 9cm
Code 200278 - Ø 7cm



PETITES PELLERECTANGLE INOX
MANCHE PLASTIQUE
Code 200259 - 7,5x12 cm
Code 200261 - 10x13 cm



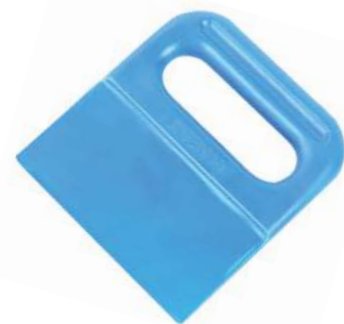
ROULETTE PIZZA
LAME TRANCHANTE
Code 200282 - 10cm



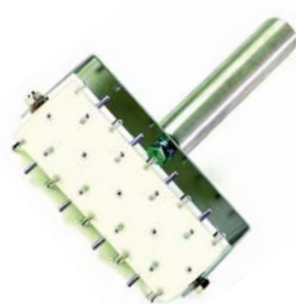
ROULETTE PIZZA
PRÉ-COUPAGE
Code 200283 - 10cm



CISEAU PIZZA
INOX
Code 200288



COUPE PÂTE
ANTI-RAYURES & CHOCS
Code 200254



PIQUE-PÂTE
ACIER INOX
Code 200266



BROSSE ORIENTABLE SOIE
LAITON AVEC RACLOIR
Code 200372 - 27 X 8 cm - M150

Emballages

BOÎTES À PIZZA



LA BOÎTE AVEC COINS CASSÉS

500089	BOÎTE PIZZA COINS CASSÉS	26x3 cm	C.100
803271	BOÎTE PIZZA COINS CASSÉS	29x3 cm	C.100
1480	BOÎTE PIZZA COINS CASSÉS	33x3 cm	C.100
30830	BOÎTE PIZZA COINS CASSÉS	34,5x3 cm	C.100
5000297	BOÎTE PIZZA COINS CASSÉS	40x3 cm	C.100
31624	BOÎTE PIZZA COINS CASSÉS	33x4 cm	C.100
5000295	BOÎTE PIZZA COINS CASSÉS	34,5x4 cm	C.100
30993	BOÎTE PIZZA COINS CASSÉS	40x4 cm	C.100

LA BOÎTE HAVANE (KRAFT)

607206	BOÎTE PIZZA COINS CASSÉS	29,5x3 cm	C.100
607219	BOÎTE PIZZA COINS CASSÉS	34,5x3 cm	C.100
607218	BOÎTE PIZZA COINS CASSÉS	40x4 cm	C.100

LA BOÎTE À ANGLES DROITS

607228	BOÎTE PIZZA COINS DROITS	31 x 3,5 cm	C.100
607226	BOÎTE PIZZA COINS DROITS	29x4 cm	C.100
607227	BOÎTE PIZZA COINS DROITS	31x4 cm	C.100
607230	BOÎTE PIZZA COINS DROITS	40x4 cm	C.100
5000299	BOÎTE PIZZA COINS DROITS	50x5 cm	C.100

LA BOÎTE CALZONE

5000296	BOÎTE PIZZA CALZONE	33x17x8cm	C.100
---------	---------------------	-----------	-------

Transport



LES INDISPENSABLES



RENFORT BOÎTE PIZZA
H 40mm - C.100 - Code 2144581
H 40mm - C.250 - Code 5000298 (R.Var)

*La vocation,
c'est d'avoir pour métier sa passion.*

Stendhal

TRANSPORT



SAC ISOTHERME
POUR 5 PIZZAS Ø 33cm
Code 200293



SAC CAISSON SEMI-RIGIDE
12 PIZZAS Ø 33cm
Code 200328



CAISSON CALORIFUGE
Pour Ø 33 ou 40 cm
Code 200295 -

Notre service,
votre réussite

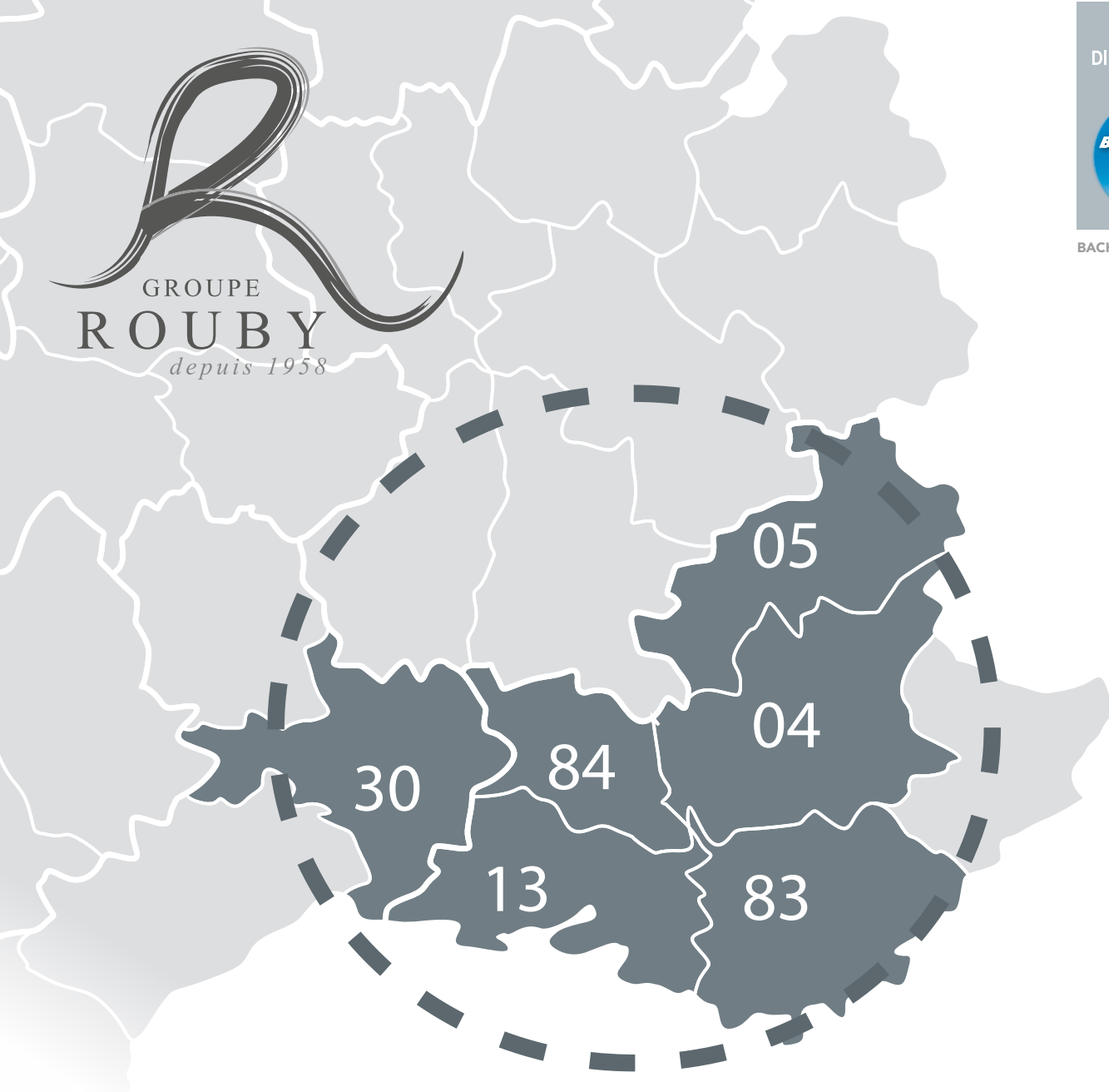




DISTRIBUTEUR



BACK EUROP FRANCE



ROUBY

ZI Courtine

275 rue Michel Cazaux - 84000 Avignon

04 90 16 56 80 - contact@rouby.fr

ROUBY PROVENCE

Pôle d'Activités d'Eguilles

320 C rue Topaze - 13510 Eguilles

04 42 95 70 50 - contact@roubyprovence.fr

ROUBY ALPES

Z.A. de Patac

Route de Barcelonnette - 05000 Gap

04 92 51 01 85 - contact@roubyalpes.fr

ROUBY VAR

ZAC des Bousquets

80, rue de l'Expansion 83390 Cuers

04 94 21 22 23 - contact@roubyvar.fr

Notre service,
votre réussite



www.rouby.fr