AguiBia

DISTRIBUTEUR DE PRODUITS ALIMENTAIRES SURGELÉS BIO









Fruits et légumes

⚠ Sur réservation!

Légumes nature



VRL15

Patates douces

Conditionnement: 10 kg



VRML02

Wélange pour potage

Conditionnement: 4 x 2.5 kg



VRL03

Brocolis

Conditionnement: 10 kg



VRL04

Carottes cubes

Conditionnement: 4 x 2.5 kg



VRL05

Carottes roudelles

Conditionnement: 4 x 2.5 kg



VRL06

Choux fleurs

Conditionnement: 10 kg



VRL08

Courgettes cubes

Conditionnement: 10 kg



Courgettes roudelles Conditionnement: 10 kg

VRL09



VRL10

Epinards branches

Conditionnement: 4 x 2.5 kg



VRL11
Epinards hachés
Conditionnement: 4 x 2.5 kg



VRL13

**Haricots verts très fins

Conditionnement: 10 kg



VRL131

Haricots verts extra
fins

Conditionnement: 10 kg



VRL14

Maïs doux

Conditionnement: 10 kg



VRL16
Oignous cubes
10 x 10 mm
Conditionnement: 10 kg



VRL17
Oignons émincés
Conditionnement: 10 kg



VRL18

Petits pois

Conditionnement: 4 x 2.5 kg



VRL20

Poireaux émincés

Conditionnement : 4 x 2.5 kg



VRL21

Poivrous verts

Conditionnement: 10 kg



VRL22

Poivrous rouges

Conditionnement: 10 kg

VRL25



VRL23

Poivrous jaunes

Conditionnement: 10 kg



VRL24

Pommes de terre cubes crues

Conditionnement: 10 kg



Potimarrous Conditionnement: 10 kg



7omates Conditionnement : 10 kg

VRL26



VRCONCO

Concombres

Conditionnement: 10 kg



VRL28

Butternut

Conditionnement: 10 kg



Arômates



VRAR01

Ail en pulpe

Portion de 7 g

Conditionnement : 10 kg



VRAR02

Ail cubes 4 x 4 mm

Conditionnement: 10~kg



VRAR03

Conditionnement : 10 kg



VRAR04

Echalote Conditionnement: 10 kg



VRAR05

Ciboulette
Conditionnement: 10 kg



VRAR06

BasilicConditionnement: 10 kg



VRGING

Gingembre cubes Conditionnement: 10 kg

■ Produits de pomme de terre



VRRI

Rissolées Précuites

Conditionnement: 10 x 1 kg





VRCH01

Champignons de Paris

Emincés

 $\textbf{Conditionnement}: 10 \; kg$



Shiitakés

Conditionnement : 6.5 kg





VRF01

Abricots

Oreillons ou morceaux

Conditionnement : 10 kg



VRF03

Cassis

Conditionnement : 10 kg



VRF04

Cerises griottes
Conditionnement: 10 kg

VRF05

Figues

Conditionnement: 10 kg



VRF06

Fraises

Conditionnement: 4 ou10 kg



VRF07

Framboises

Conditionnement : 4 ou 10 kg



VRF08

Framboises brisures

Conditionnement: 10 kg



VRF09

Groseilles

Conditionnement : 10 kg



VRF10

Marrous brisures Conditionnement: 25 kg



VRF11

Marrons entiers Conditionnement: 25 kg



VRF12

Myrtilles

Conditionnement : 10 kg



VRF0

Mûres Conditionn



VRF13

Poires cubes Conditionnement: 10 kg



VRF14

Pommes cubes Conditionnement: 10 kg



VRF16

Rhubarbes Conditionnement: 10 kg



VRF18

Mangues Conditionnement: 10 kg



VRF17

Pêches Conditionnement: 10 kg



VRF19

Cranberries Conditionnement: 10 kg



Fruits des bois Conditionnement: 10 kg



VRJU1

Jus de citron Conditionnement: 18 kg



Poissons et viandes

Poissons et fruits de mer



VRP01

Pavés de truite Conditionnement: 2 x 5 kg



VRP02

Moules décortiquées Conditionnement : 10 kg





VRV01 Egrené de boeuf Conditionnement : 6 x 1 kg



VRV02

Boeuf pour bourgignon Portions de 60/80 g Conditionnement: 5 kg



VRV05

Veau pour blanquette Portions de 50 g sans os Conditionnement: 5 kg



VRV06

Sauté de porc Conditionnement: 5 kg



VRV07 Navarrin de brebis

Conditionnement: 5 kg



VRV09 Pilons de poulet Conditionnement: variable



VRV10

Cuisses de poulet Conditionnement: variable



VRV11

Hauts de cuisse de poulet

Conditionnement : variable



VRV03

Steacks hachés Conditionnement: 6 kg



VRV14

Boulettes de boeuf. soja et blé Conditionnement : 6 kg



VRV08

Saucisses de porc Conditionnement : 5 kg



VRV16

Chipolatas Conditionnement : 5 kg

Plats cuisinés



VROM05

Omelettes au fromage Portions de 135 g Conditionnement: 40 x 135 g



VROM06

Omelettes à la ciboulette Portions de 135 g

Conditionnement: 40 x 135 g

Produits du fournil et patisseries

Pains précuits



VRB04

Baguettes 45 cm

Conditionnement: 280 x 25 g

Viennoiseries



VRB06

CroissantsPortion de 70 g, à cuire

Conditionnement: 60 x 70 g



VRB07

Pains au chocolat

Portion de 75 g, à cuire **Conditionnement :** 70 x 75 g



VRB09

Réchauffez et vendez votre propre pain en magasin!

Pains aux raisins
Portion de 110 g, à cuire

Conditionnement : 60 x 110 g



1

VRB10

Chaussons aux pommes Portion de 110g, à cuire Conditionnement : 50 x 110 g



VRB13

*Mini croissants*Portion de 30 g, à cuire
Conditionnement : 225 x 30 g



VRB14

Mini pains aux chocolat Portion de 35 g, à cuire

Conditionnement : 210 x 35 g



U

VRGF

Galette des rois Portion de 450 g, à cuire Conditionnement : 10 x 450 g

■ Pâtes à tarte



VRBB01

Pâtes feuilletées 53 x 32.5 cm, 650 g

53 x 32.5 cm, 650 g Conditionnement : 650 g



VRBB04

Pâtes à pizza 53 x 32.5 cm, 650 g Conditionnement : 650 g

Cônes



1

CORV50

Cornets 1 boules

500 pièces

Conditionnement: 6.25 kg



11

CORV60

Cornets 2 boules 272 pièces, 1 à 2 boules

Conditionnement: 5.30 kg



1

CORV80

Cornets 3 boules

189 pièces

Conditionnement: 3.87 kg





3

Sucre bloud Conditionnement : 25 kg





Lait de vache



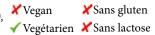
ACB01

Conditionnement Colisage Poids colis bac de 2.5 l 1.5 kg



Bac crème glacée vanille Marque: Aquibio

Ingrédients: lait écrémé réhydraté, sucre de canne non blanchi, beurre*(lait), sirop de glucose de maïs*, extrait pur de vanille*, stabilisants végétaux*(farine de caroube*, gomme de guar*), gousses de vanille broyées*.







ACB02

Bac crème glacée café

Marque: Aquibio

Ingrédients: lait écrémé*réhydraté, sucre de canne* non blanchi, beurre*(lait), sirop de glucose*de maïs, café* atomisé 2% certifié max havelaar, stabi-



√ Vegétarien

✓ Sans lactose

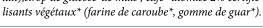
Colisage

X Vegan



Poids colis









Bac crème glacée chocolat

Marque: Aquibio

Ingrédients: lait écrémé*réhydraté, sucre de canne non blanchi*,chocolat noir 8% (fèves de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, lécithine de tournesol*), poudre de cacao*8%, sirop glucose* de maïs, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).



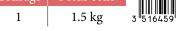
Conditionnement

bac de 2.5 l

Conditionnement

bac de 2.5 l

bac de 2.5 l



1.5 kg









ACB04

Bac crème glacée fraise

Marque: Aquibio

Ingrédients: lait écrémé réhydraté*, purée de fraise* 20%, sucre de canne non

✓ Vegan blanchi*, beurre* (LAIT), sirop de glucose* de maïs ,stabilisants végétaux*(fa√ Vegétarien
X Sans lactose rine de caroube*, gomme de guar*).

✓Sans gluten

Colisage







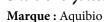
ACB05

Bac crème glacée menthe chocolat

bac de 2.5 l

Conditionnement





Ingrédients: lait écrémé *réhydraté, beurre*(lait), sucre de canne non blanchi*, sirop de glucose* de maïs, , feuilles de menthe* fraîche infusées (2%), stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).inclusions pépites de chocolat* (4%)*((fèves de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, lécithine de tournesol*))

1	1.5 kg









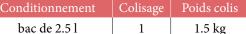


ACB06

Bac crème glacée pistache

Marque: Aquibio Ingrédients: lait écrémé *réhydraté, sucre de canne non blanchi*, beurre*(

lait), pâte de pistache* 10%, sirop de glucose* de maïs, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).















ACB07

bac de 2.5 l

Colisage

Poids colis 1.5 kg





Bac crème glacée stracciatella

Marque: Aquibio

Ingrédients: lait écrémé réhydraté*, sucre de canne non blanchi*, beurre*(LAIT),sirop de glucose* de maïs, extrait pur de vanille*, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*). inclusions pépites de chocolat* (4%)*(fèves de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, lécithine de tournesol*))

X Vegan ✓ Sans gluten







ACB19



Conditionnement bac de 2.5 l

Colisage Poids colis 1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: lait écrémé * réhydraté, caramel* 14%, sucre de canne non blanchi*,beurre*(lait), sirop de glucose* de maïs, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*), sel de Guérande 0,2%.

X Vegan √ Sans gluten







Bac crème glacée caramel

Bac crème glacée caramel beurre salé

Conditionnement Colisage Poids colis bac de 2.5 l 1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: lait écrémé *réhydraté, sucre de canne non blanchi*, caramel* 14%, beurre*(lait), sirop de glucose* de maïs, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).

√ Sans gluten 🗶 Vegan 🗸 Vegétarien 🤾 Sans lactose





ACB09

Bac crème glacée noisette

Conditionnement Colisage Poids colis bac de 2.5 l 1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: Lait écrémé* réhydraté, sucre de canne non blanchi*, crème de noisettes* 10%,beurre*(lait) sirop de glucose* de maïs, stabilisants végétaux* 🗸 Vegétarien 🥻 Sans lactose (farine de caroube*, gomme de guar*).inclusions : noisettes* au sucre*.

✓ Sans gluten







Bac crème glacée rhum raisin

Conditionnement Colisage Poids colis bac de 2.5 l 1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: lait écrémé * réhydraté, sucre de canne* non blanchi, beurre* (lait), sirop de glucose* de maïs, rhum* 4%, vanille*, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*), inclusions: raisins* macérés au rhum* 5%.

X Vegan √Sans gluten





ACB11

Bac crème glacée praliné

Conditionnement Colisage Poids colis bac de 2.5 l 1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: lait écrémé *réhydraté, sucre de canne non blanchi*, crème de noisette* 5%, crème d'amande* 5%, beurre*(lait), sirop de glucose* de maïs, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).

X Vegan √ Sans gluten





Bac crème glacée noix de coco

Conditionnement Colisage Poids colis bac de 2.5 l 1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: lait écrémé réhydraté*, lait de noix de coco* 20% (coco*, eau, gomme de guar) sucre de canne non blanchi*, beurre*(lait), sirop de glucose* de maïs, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*). inclusions: noix de coco râpée* 4%.

★ Vegan ✓ Sans gluten √ Vegétarien

✓ Sans lactose



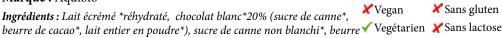


Bac crème glacée Chocolat blanc Coco

Colisage Poids colis bac de 2.5 l 1.5 kg



Marque: Aquibio



(lait)*, sirop de glucose* de maïs, stabilisants végétaux* (farine de caroube*,



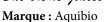




Bac crème glacée spéculoos

Conditionnement Colisage Poids colis bac de 2.5 l





Ingrédients: lait écrémé réhydraté*, sucre de canne non blanchi*, glucose*, spéculoos* 14%, beurre*, stabilisants* (farine de caroube*, gomme de guar*),

X Vegan

√ Sans gluten

1.5 kg





Bac crème glacée Crème de marrons

Conditionnement Colisage Poids colis bac de 2.5 l 1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: Lait écrémé* réhydraté, crème de marrons* 17%, sucre de canne non blanchi*, beurre*(lait) sirop de glucose* de maïs, extrait de vanille*,

√Sans gluten **X** Vegan Vegétarien XSans lactose



stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).

Sorbets







Conditionnement	Colisage	Poids colis
bac de 2.51	1	1.5 kσ



Bac sorbet fraise Marque: Aquibio

Ingrédients: Purée de fraises* 54%, sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, sirop de glucose de maïs*), stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).

√ Sans gluten

√ Vegétarien
✓ Sans lactose



1	15	R	n	2
	つ	ט	v	_

Bac sorbet framboise



Conditionnement	Colisage	Poids colis
bac de 2.5 l	1	1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: Purée de framboises* 54%, sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, glucose de maïs*), stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).

√ Vegan ✓ Vegétarien
✓ Sans lactose

✓ Sans gluten





Bac sorbet cassis Marque: Aquibio



Conditionnement	Colisage	Poids colis
bac de 2.5 l	1	1.5 kg



Ingrédients: Sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, glucose de maïs*), purée de cassis* 30%, stabilisants végétaux* (farine de caroube*,

√ Vegan



gomme de guar*).







ASB05

Bac sorbet citron



Conditionnement	Colisage	Poids colis
bac de 2.5 l	1	1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: Sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, glucose* de maïs), jus de citron* 20%, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme ✓ Vegétarien ✓ Sans lactose

✓ Sans gluten √ Vegan



de guar*).

Bac sorbet abricot

ASB06

Conditionnement	Colisage	Poids colis
bac de 2.51	1	1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: Purée d'abricots* 45%, sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, glucose* de maïs), stabilisants végétaux* (farine de caroube*,



gomme de guar*).

√ Vegan ✓ Sans gluten ✓ Vegétarien
✓ Sans lactose





ASB07

Bac sorbet fruit de la passion



Conditionnement	Colisage	Poids colis
bac de 2.51	1	1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: Sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, glucose* de maïs), purée de fruits de la passion* (30%), stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).









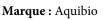




bac de 2.5 l

Colisage Poids colis





Ingrédients: Sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, glucose* de maïs), purée de mangue* 40%, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).

Vegan

Colisage

√ Sans gluten **√** Vegétarien √ Sans lactose

Poids colis

1.5 kg





ASB09 Bac sorbet ananas





Conditionnement bac de 2.5 l

1.5 kg 1



Marque: Aquibio

Ingrédients: Jus d'ananas* (70%), sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, glucose *de maïs), stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).

√ Sans gluten √ Vegan √ Vegétarien √ Sans lactose





ASB10

Bac sorbet mandarine





Conditionnement bac de 2.5 l

1 1.5 kg

√ Vegétarien
✓ Sans lactose



Marque: Aquibio

Ingrédients: Sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, glucose* de maïs), jus concentré de mandarine* 14% (équivalent à 70% de fruits), stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).

√ Vegan

√ Sans gluten





ASB11

Bac sorbet myrtille



Colisage bac de 2.5 l

Poids colis 1.5 kg 1

√ Vegétarien
√ Sans lactose



Marque: Aquibio

Ingrédients: Sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, glucose* de maïs), purée de myrtille* 40%, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).

√ Vegan

√ Sans gluten



Bac sorbet Poire Cannelle



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage 1

Poids colis 1.5 kg



Marque: Aquibio

Ingrédients: Purée de poires* 50%, sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, glucose* de maïs), cannelle* 0,1%, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).

Vegan

√ Vegétarien

√ Sans gluten √ Sans lactose





ASB13 Bac sorbet Pêches des vignes

Conditionnement bac de 2.5 l

Colisage Poids colis 1.5 kg 1

Marque: Aquibio

Ingrédients: Purée de pêche* 50%, sirop de sucres* (eau, sucre de canne non blanchi*, glucose* de maïs), stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).







Nous passer commande

Vous pouvez nous passer commande:

- par téléphone au 05 53 41 29 71 du lundi au vendredi de 8h30 à 13h et de 14h à 18h.
- par fax au 05 53 41 78 96
- par mail sur commandes.aquibio@orange.fr

Pour vous aider, nous pouvons vous envoyer notre **bon de commande** qui permet de calculer le poids de votre commande et donc de s'ajuster au tarif voulu (voir « Article 2 - Tarifs » de Nos conditions de ventes).

Nous vous préconnisons de nous réclamer notre bon de commande à jour tous les trimestres afin de disposer des informations (tarifs et produits) les plus acualisées.

Les commandes doivent être passées **avant 17h** pour un départ le lendemain.

Si une commande a été expédiée partiellement, les reliquats ne seront pas traités sauf cas particulier. Vous serez avertis si jamais il y a beaucoup de ruptures dans votre commande.



Pourquoi choisir le surgelé?

Processus de surgélation des produits alimentaires

La surgélation repose sur un procédé physique très simple qui consiste à transformer en glace l'eau que renferment les aliments. Pour ce faire, elle utilise des températures au-dessous de -30° C, et stabilise ensuite les denrées à -18° C. Cela se fait seulement en quelques minutes.

Zuels sont les atouts des produits surgelés ?

- La surgélation est le mode de conservation qui **préserve le mieux la valeur nutritionnelle** des aliments. Ses procédés n'altèrent pas la teneur en nutriments des produits d'origine, même celle des vitamines, très sensibles à la chaleur mais protégées par le froid.
- La surgélation fige dans le froid les matières premières telles qu'elles lui sont livrées. Elle est le seul procédé industriel qui **n'enlève ni n'ajoute rien aux produits**.
- Par ailleurs, ils **évitent les gaspillages** ; souvent pré-portionnés ou découpés, ils s'utilisent en fonction des besoins du moment.
- Les produits surgelés se révèlent **économiques** à plus d'un titre et leur prix fluctue peu dans l'année.
- Le procédé de surgélation **détruit la plupart des bactéries** et vise à stopper l'action des enzymes, responsables de la décomposition des végétaux.

Les produits surgelés sont-ils vraiment sûrs?

La surgélation ne fait subir aux aliments aucune transformation, elle ne fait que figer les aliments dans l'état dans lequel ils lui sont confiés. Un bon produit destiné à la surgélation restera bon et inversement. C'est pourquoi les industriels portent une attention toute particulière à la sélection et à la préparation des matières premières. Egalement, les industriels ont à leur disposition un éventail de techniques de surgélation qui leur permet de respecter au mieux les textures, couleurs, saveurs et richesses nutritionnelles des produits.

Un produit décongelé peut-il une nouvelle fois être congelé?

Un produit qui a été décongelé accidentellement ne peut pas être surgelé une seconde fois. Pour autant, il n'est pas nécessaire de le jeter. A l'égal d'un produit frais, il se conserve dans le réfrigérateur mais doit être consommé rapidement.

Passés plusieurs mois, les produits surgelés demeurent-ils aussi bons qu'au premier jour ?

Les aliments surgelés sont figés dans le froid et conservent toutes leurs qualités de texture, et de goût durant la période d'utilisation optimale, indiquée sur l'emballage. La décongélation permet de retrouver toutes ces caractéristiques jusqu'à 24 mois après la surgélation. La surgélation permet de préparer de bons petits plats et de remettre leur consommation à plus tard, sans craindre de perdre une miette de plaisir.

Les fruits et légumes surgelés referment-ils autant de vitamines que les produits frais ?

Ils en renferment autant. Car les produits frais perdent vite leur teneur initiale en vitamine. Il faut savoir que les légumes frais, présentés sur les étals, ont souvent été cueillis deux à trois jours plus tôt, et le temps d'être achetés puis préparés par le consommateur, ils se retrouvent dans son assiette en moyenne trois à cinq jours après leur récolte. Pendant ce temps, les légumes surgelés ont été traités très rapidement, quelques heures à peine après la récolte.



Fabrication Artisanale





Nos pots* sont



100% Compostables 100% Biodégradables Sans Plastique

AguiBio

AQUITAINE BIOLOGIE ZI La Barbière Rue Nicolas Leblanc 47300 Villeneuve sur Lot

Tél.: 05 53 41 29 71 Fax.: 05 53 41 78 96 Email: aquibio@orange.fr

www.aquibio.com