

www.aquibio.com

AquiBio

DISTRIBUTEUR DE PRODUITS ALIMENTAIRES **SURGELÉS BIO**



Catalogue 2019/2020



Gros conditionnement surgelés bio

Fruits et légumes

 **Sur réservation !**

■ Légumes nature



VRL15

Patates douces

Conditionnement : 10 kg



VRML02

Mélange pour potage

Conditionnement : 4 x 2.5 kg



VRL03

Brocolis

Conditionnement : 10 kg



VRL04

Carottes cubés

Conditionnement : 4 x 2.5 kg



VRL05

Carottes rondelles

Conditionnement : 4 x 2.5 kg



VRL06

Choux fleurs

Conditionnement : 10 kg



VRL08

Courgettes cubés

Conditionnement : 10 kg



VRL09

Courgettes rondelles

Conditionnement : 10 kg



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

Oignons cubés

10 x 10 mm
Conditionnement : 10 kg



VRL17

Oignons émincés

Conditionnement : 10 kg



VRL18

Petits pois

Conditionnement : 4 x 2.5 kg



VRL20

Poivreaux émincés

Conditionnement : 4 x 2.5 kg



VRL21

Poivrons verts

Conditionnement : 10 kg



VRL22

Poivrons rouges

Conditionnement : 10 kg



VRL23

Poivrons jaunes

Conditionnement : 10 kg



VRL24

*Pommes de terre cubés
crus*

Conditionnement : 10 kg



VRL25

Potimarrons

Conditionnement : 10 kg



VRL26

Tomates

Conditionnement : 10 kg



VRCONCO

Concombres

Conditionnement : 10 kg



VRL28

Butternut

Conditionnement : 10 kg



Arômes



VRAR01

Ail en pulpe

Portion de 7 g

Conditionnement : 10 kg



VRAR02

Ail cubes

4 x 4 mm

Conditionnement : 10 kg



VRAR03

Persil

Conditionnement : 10 kg



VRAR04

Echalote

Conditionnement : 10 kg



VRAR05

Ciboulette

Conditionnement : 10 kg



VRAR06

Basilic

Conditionnement : 10 kg



VRGING

Gingembre cubes

Conditionnement : 10 kg



Produits de pomme de terre



VVRI

Rissolées

Pré-cuites

Conditionnement : 10 x 1 kg

Champignons



VRCH01

Champignons de Paris

Emincés

Conditionnement : 10 kg



VRCH02

Shiitakés

Conditionnement : 6.5 kg

Fruits



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 ou 10 kg



VRF07

Framboises

Conditionnement : 4 ou 10 kg



VRF08

Framboises brisures

Conditionnement : 10 kg



VRF09

Groseilles

Conditionnement : 10 kg



VRF10

Marrons brisures

Conditionnement : 25 kg



VRF11

Marrons entiers

Conditionnement : 25 kg



VRF12

Myrtilles

Conditionnement : 10 kg



VRF0

Mûres

Conditionn



VRF13

Poires cubés

Conditionnement : 10 kg



VRF14

Pommes cubés

Conditionnement : 10 kg



VRF16

Rhubarbes

Conditionnement : 10 kg



VRF18

Manques

Conditionnement : 10 kg



VRF17

Pêches

Conditionnement : 10 kg



VRF19

Cranberries

Conditionnement : 10 kg



VRF20

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 décontiquées

Conditionnement : 10 kg

■ Viandes



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

Navarin 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 pâtisseries

Réchauffez et vendez votre propre pain en magasin !

■ Pains précuits



■ Viennoiseries



■ Pâtes à tarte



■ Cônes



Produits d'épicerie



Bacs de glace 2.5 l

Lait de vache



ACB01

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*.



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 120109

✗ Vegan

✗ Sans gluten

✓ Végétarien

✗ Sans lactose



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



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 120208

✗ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✗ Sans lactose



ACB03

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

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 120307

✗ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✗ Sans lactose



ACB04

Bac crème glacée fraise

Marque : Aquibio

Ingrédients : lait écrémé réhydraté*, purée de fraise* 20%, sucre de canne non blanchi*, beurre* (LAIT), sirop de glucose* de maïs, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*).



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 120406

✗ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✗ Sans lactose



ACB05

Bac crème glacée menthe chocolat

Marque : Aquibio

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*)



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 120505

✗ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✗ Sans lactose



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*).



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 120604

✗ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✗ Sans lactose





ACB07



Conditionnement

Colisage

Poids colis

**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*)

✗ Vegan ✓ Sans gluten
✓ Végétarien ✗ Sans lactose



ACB19



Conditionnement

Colisage

Poids colis

**Bac crème glacée caramel beurre salé**

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%.

✗ Vegan ✓ Sans gluten
✓ Végétarien ✗ Sans lactose



ACB08



Conditionnement

Colisage

Poids colis

**Bac crème glacée caramel**

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*).

✗ Vegan ✓ Sans gluten
✓ Végétarien ✗ Sans lactose



ACB09



Conditionnement

Colisage

Poids colis

**Bac crème glacée noisette**

Marque : Aquibio

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

✗ Vegan ✓ Sans gluten
✓ Végétarien ✗ Sans lactose



ACB10



Conditionnement

Colisage

Poids colis

**Bac crème glacée rhum raisin**

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%.

✗ Vegan ✓ Sans gluten
✓ Végétarien ✗ Sans lactose



ACB11



Conditionnement

Colisage

Poids colis

**Bac crème glacée praliné**

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*).

✗ Vegan ✓ Sans gluten
✓ Végétarien ✗ Sans lactose



ACB13



Conditionnement

Colisage

Poids colis

**Bac crème glacée noix de coco**

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
✓ Végétarien ✗ Sans lactose



NOUVEAU



ACB14



Conditionnement

Colisage

Poids colis

**Bac crème glacée Chocolat blanc Coco**

Marque : Aquibio

Ingrédients : Lait écrémé *réhydraté, chocolat blanc*20% (sucre de canne*, beurre de cacao*, lait entier en poudre*), sucre de canne non blanchi*, beurre (lait)*, sirop de glucose* de maïs, stabilisants végétaux* (farine de caroube*,

✗ Vegan ✗ Sans gluten
✓ Végétarien ✗ Sans lactose





ACB16

Bac crème glacée *speculoos*

Marque : Aquibio

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



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 121601

✗ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✗ Sans lactose



NOUVEAU

ACB20

Bac crème glacée *Crème de marrons*

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



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 122004

✗ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✗ Sans lactose



Sorbets



ASB01

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*).



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 020102

✓ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✓ Sans lactose



ASB02

Bac sorbet *framboise*

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*).



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 020201

✓ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✓ Sans lactose



ASB03

Bac sorbet *cassis*

Marque : Aquibio

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



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 020300

✓ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✓ Sans lactose



ASB05

Bac sorbet *citron*

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 de guar*).



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 020508

✓ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✓ Sans lactose



ASB06

Bac sorbet *abricot*

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*).



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 020607

✓ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✓ Sans lactose



ASB07

Bac sorbet *fruit de la passion*

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*).



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 020409

✓ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✓ Sans lactose





ASB04

Bac sorbet mangue



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 020805

Marque : Aquibio

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

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✓ Sans lactose



ASB09

Bac sorbet ananas



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 020904

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*).*

✓ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✓ Sans lactose



ASB10

Bac sorbet mandarine



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 021000

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

✓ Végétarien

✓ Sans lactose



ASB11

Bac sorbet myrtille



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 022007

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

✓ Végétarien

✓ Sans lactose



NOUVEAU

ASB12

Bac sorbet Poire Cannelle



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 023004

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

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✓ Sans lactose



NOUVEAU

ASB13

Bac sorbet Pêches des vignes



Conditionnement

bac de 2.5 l

Colisage

1

Poids colis

1.5 kg



3 516459 024001

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*).*

✓ Vegan

✓ Sans gluten

✓ Végétarien

✓ Sans lactose



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 préconisons de nous réclamer notre bon de commande à jour tous les trimestres afin de disposer des informations (tarifs et produits) les plus actualisées.

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.

Quels 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. Également, 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. À 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 renferment-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.

AQUIBIO

Fabrication
Artisanale



Nos pots* sont



100% Compostables
100% Biodégradables
Sans Plastique

AquiBia

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

S.A.R.L. au capital de 83 847 €
RCS Agen 39573190 - SIRET 39507319000039