



DESSERTS

LISTE DE PRODUITS SURGELÉS

GLACES

* GAMME SURGELÉ *



ANANAS GIVRÉS

Conditionnement / calibre :
Boîte de 6 x 170 ml

Glace avec ananas

Température : Surgelé



CITRON GIVRÉS

Conditionnement / calibre :
Boîte de 6 x 180 ml

Glace avec citron.

Température : Surgelé



COCO GIVRÉS

Conditionnement / calibre :
Boîte de 6 x 150 ml

Glace avec coco.

Température : Surgelé



ORANGE GIVRÉS

Conditionnement / calibre :
Boîte de 6 x 180 ml

Glace avec orange

Température : Surgelé

GLACES

* GAMME SURGELÉ *



CRÈME GLACÉE BANANE

Conditionnement / calibre :
Bac de 2,5 lt

Glace au goût banane

Température : Surgelé



CRÈME GLACÉE CHOCOLAT

Conditionnement / calibre :
Bac de 5 lt

Glace au goût chocolat.

Température : Surgelé



CRÈME GLACÉE CHOCOLAT BLANC

Conditionnement / calibre :
Bac de 2,5 lt

Glace au goût chocolat blanc.

Température : Surgelé



CRÈME GLACÉE FRAISE

Conditionnement / calibre :
Bac de 5 lt

Glace au goût fraise.

Température : Surgelé



CRÈME GLACÉE MOCCA

Conditionnement / calibre :
Bac de 5 lt

Glace au goût mocca.

Température : Surgelé



CRÈME GLACÉE PISTACHE

Conditionnement / calibre :
Bac de 5 lt

Glace au goût pistache.

Température : Surgelé

GLACES

* GAMME SURGELÉ *



CRÈME GLACÉE STRACCIATELA

Conditionnement / calibre :
Bac de 5 lt

Glace au goût des pépites de
chocolat.

Température : Surgelé



CRÈME GLACÉE VANILLE

Conditionnement / calibre :
Bac de 5 lt

Glace au goût vanille.

Température : Surgelé



CRÈME GLACÉE VANILLE BOURBON

Conditionnement / calibre :
Bac de 5 lt

Glace au goût vanille bourbon.

Température : Surgelé



SORBET CITRON

Conditionnement / calibre :
Bac de 2,5 lt

Sorbet sur la base de la purée
de citron.

Température : Surgelé



SORBET FRAMBOISE

Conditionnement / calibre :
Bac de 2,4 lt

Sorbet sur la base de la purée
de framboise.

Température : Surgelé



SORBET FRUITS ROUGES/VANILLE

Conditionnement / calibre :
Bac de 2,4 lt

Sorbet sur la base de la purée
de fruits rouges et vanille.

Température : Surgelé

GLACES

* GAMME SURGELÉ *



SORBET MANGO WORLD SELECTION

Conditionnement / calibre :
Bac de 2,4 lt

*Sorbet sur la base de la purée
de mangue.*

Température : Surgelé



SORBET MARACUJA ORANGE

Conditionnement / calibre :
Bac de 2,4 lt

*Sorbet orange-maracuja avec
préparation à l'orange.*

Température : Surgelé



SORBET MELON

Conditionnement / calibre :
Bac de 2,5 lt

*Sorbet sur la base de la purée
de melon.*

Température : Surgelé



SORBET POIRE

Conditionnement / calibre :
Bac de 2,5 lt

*Sorbet sur la base de la purée
de poire.*

Température : Surgelé



SORBET POMME

Conditionnement / calibre :
Bac de 2,5 lt

*Sorbet sur la base de la purée
de pomme.*

Température : Surgelé



SORBET SUPRÊME AÇAÍ

Conditionnement / calibre :
Bac de 280 ml ou 5 lt

*Sorbet d'açaí original sur la
base de pulpe d'açaí.*

Température : Surgelé

BÛCHES

* GAMME SURGELÉ *



BÛCHE CANADA VANILLE

Conditionnement / calibre :

Pièce de 1 lt

Glace parfum crème avec
enrobage au cacao.

Température : Surgelé



BÛCHE VENISE VANILLE/FRAISE

Conditionnement / calibre :

Pièce de 1 lt

En saison.

Glace parfum de fraise et
vanille, décorée de copeaux de
chocolat.

Température : Surgelé



BÛCHE NEW YORK VANILLE/CHOCOLAT

Conditionnement / calibre :

Bac de 2,4 lt

En saison.

Glace parfum de chocolat et
vanille, décorée de copeaux de
chocolat.

Température : Surgelé



OMELETTE NORVÉ- GIENNE VANILLE - FRAMBOISE

Conditionnement / calibre :

Pièce de 1 lt

En saison.

Sorbet framboise, crème gla-
cée vanille, mringue flambée
et biscuit.

Température : Surgelé



BÛCHE NORVÉGIENNE VANILLE NOISETTE

Conditionnement / calibre :

Pièce de 1 lt

En saison.

Douce meringue, vanille, glace
à la noisette et éclats de nou-
gatine.

Température : Surgelé



BÛCHE DÉLICE ETOILÉ FRUITS EXOTIQUES

Conditionnement / calibre :

Pièce de 1 lt

En saison.

Au goût de noix de coco,
mangue et fruits de la passion,
sauce fruits rouges.

Température : Surgelé

BÛCHES

* GAMME SURGELÉ *



BÛCHE 3 CHOCOLAT

Conditionnement / calibre :

Bac de 2,4 lt
En saison.

Chocolat noir, chocolat blanc, chocolat lait et petits éclats.

Température : Surgelé



BÛCHE CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

Conditionnement / calibre :

Bac de 2,4 lt
En saison.

Chocolat blanc et framboise, sauce de fruits rouges et mini copeaux de chocolat blanc.

Température : Surgelé



BÛCHE VANILLE ET Caramel BEURRE SALÉ

Conditionnement / calibre :

Bac de 2,4 lt
En saison.

Vanille, caramel et beurre salé.

Température : Surgelé



TARTUFO NERO

Conditionnement / calibre :

Boîte de 9 x 85 gr

Au goût gianduja, sabaion, décorée avec poudre de cacao et noisettes croustillantes.

Température : Surgelé



AGNEAU PASCAL 11/15 PARTS

Conditionnement / calibre :

Pièce de 2,5 lt
En saison.

Au goût de vanille.

Température : Surgelé

GLACES INDIVIDUELS

* GAMME SURGELÉ *



COEUR FRAMBOISE GLAÇÉ

Conditionnement / calibre :
Carton de 4 x 130 ml
En saison.

Au goût de framboise.

Température : Surgelé



COUPE FRAISE / VANILLE

Conditionnement / calibre :
Carton de 14 x 135 ml
En saison.

Au goût de vanille et fraise.

Température : Surgelé



COUPE VANILLE / CHOCOLAT

Conditionnement / calibre :
Carton de 14 x 135 ml
En saison.

Au goût de vanille et chocolaz.
Température : Surgelé



SNICKERS BARRE

Conditionnement / calibre :
Carton de 24 x 72 ml
En saison.

Chocolat, caramel et ca-
cahuètes.

Température : Surgelé



MARS BARRE

Conditionnement / calibre :
Carton de 24 x 51 ml
En saison.

Cocolat et caramel.

Température : Surgelé



BOUNTY BARRE

Conditionnement / calibre :
Carton de 24 x 66 ml
En saison.

Chocolat et coco.

Température : Surgelé

GLACES INDIVIDUELS

* GAMME SURGELÉ *



BÂTONNET ALMOND

Conditionnement / calibre :
Carton de 20 x 90 ml
En saison.

Crème glacée à vanille avec
crème, couverture de chocolat
au lait et morceaux d'amande.

Température : Surgelé



BÂTONNET CLASSIC CRÈME VANILLE

Conditionnement / calibre :
Carton de 20 x 90 ml
En saison.

Crème glacée avec crème,
enrobage au chocolat.

Température : Surgelé



BÂTONNET WHITE

Conditionnement / calibre :
Carton de 20 x 90 ml
En saison.

Crème glacée à vanille avec
crème, enrobage au chocolat
blanc.

Température : Surgelé



CORNET FRAISE

Conditionnement / calibre :
Carton de 20 x 120 ml
En saison.

Au goût gianduja, sabaion, dé-
corée avec poudre de cacao
et noisettes croustillantes.
Température : Surgelé



CORNET VANILLE (BRÉSILIENNE)

Conditionnement / calibre :
Carton de 14 x 120 ml
En saison.

Au goût de vanille.

Température : Surgelé



CORNET VANILLE / CHOCOLAT

Conditionnement / calibre :
Carton de 20 x 90 ml
En saison.

Vanille, caramel et beurre salé.

Température : Surgelé

GLACES INDIVIDUELS

* GAMME SURGELÉ *



BARRY

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 70 ml
En saison.

Glace au goût vanille.

Température : Surgelé



LEONY

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 70 ml
En saison.

Glace au goût vanille.

Température : Surgelé



LOOP

Conditionnement / calibre :
Carton de 28 x 75 ml
En saison.

Galce aromatisé aux fruits de
fraise, citron et orange.

Température : Surgelé



TORSADO

Conditionnement / calibre :
Carton de 20 x 80 ml
En saison.

Galce aromatisé aux fruits de
citron, pomme, fruits rouges
et orange tropical.
Température : Surgelé



PRESS'UP FRAISE

Conditionnement / calibre :
Carton de 24 x 105 ml
En saison.

Sorbet à la fraise.

Température : Surgelé



PRESS'UP LEMON

Conditionnement / calibre :
Carton de 24 x 105 ml
En saison.

Sorbet au citron.

Température : Surgelé

DESSERTS

* GAMME SURGELÉ *



BAVAROIS ANANAS

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,2 kg

Au goût d'ananas

Température : Surgelé



BAVAROIS AU WHISKY

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,3 kg

Gâteau de chocolate, crème
avec whisky, caramel et
cacahuètes.

Température : Surgelé



BAVAROIS Caramel

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,5 kg

Gâteaux aux biscuits
et caramel.

Température : Surgelé



BAVAROIS CITRON VERT

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,9 kg

Au goût de citron vert.

Température : Surgelé



BAVAROIS FRAISE

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,1 kg

Au goût de fraise.

Température : Surgelé



BOLACHA E NATA GÂTEAU CRÈME

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,5 kg

Au goût de biscuits, crème et
cacahuètes.

Température : Surgelé

DESSERTS

* GAMME SURGELÉ *



BOLACHA GÂTEAU

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,2 kg

Au goût de biscuits, crème et cacahuètes.

Température : Surgelé



CHEESCAKE AUX FRUITS ROUGES

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,5 kg

Au goût de biscuits et fruits rouges.

Température : Surgelé



FORÊT NOIRE

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,8 kg

Gâteaux aux chocolat et crème.

Température : Surgelé



GÂTEAU ANNIVERSAIRE

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,2 kg

Gâteaux avec crème d'œuf et amandes effilées.

Température : Surgelé



GÂTEAU AUX NOIX

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,3 kg

Gâteaux avec crème d'œuf et noix.

Température : Surgelé



GATEAU BOLACHA CROCANTE

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,3 kg

Gâteaux aux biscuits.

Température : Surgelé

DESSERTS

* GAMME SURGELÉ *



GÂTEAU BRIGADEIRO

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,6 kg

Gâteaux au chocolat.

Température : Surgelé



GÂTEAU PROFITÉROLES

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,5 kg

Gâteau de chocolat, profiteroles et crème.

Température : Surgelé



GATEAU QUINDIM COCO 1,5 KG PC

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,5 kg

Gâteaux aux coco et crème d'œuf.

Température : Surgelé



LONGUEUR BISCUIT/ LAIT CONDENSÉ

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,2 kg

Gâteaux aux biscuits, crème d'œuf et lait condensé.

Température : Surgelé



ROULÉ AUX ORANGES 1,9 KG PC

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,9 kg

Gâteaux au goût d'orange.

Température : Surgelé



TORTA PROFITÉROLES

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,3 kg

Gâteaux aux chocolat, crème et profiteroles..

Température : Surgelé

DESSERTS

* GAMME SURGELÉ *



PAO DE LO

Conditionnement / calibre :
Pièce de 700 gr

Gâteaux d'œufs.

Température : Surgelé



TARTE ABRICOTS AMANDES

Conditionnement / calibre :
Pièce de 900 gr

Fond de pâte sucrée, garni
d'une crème normande et
abricots.

Température : Surgelé



TARTE AUX AMANDES

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1,5 kg

Au goût d'amandes.

Température : Surgelé



TARTE CITRON COUPÉ EN 10 PARTS

Conditionnement / calibre :
Pièce de 750 gr

Au goût d'citron.

Température : Surgelé



TARTE MIRABELLES

Conditionnement / calibre :
Pièce de 950 gr

Fond de pâte brisée, garni de
crème et mirabelles.

Température : Surgelé



TARTE MYRTILLES COUPÉ EN 10 PARTS

Conditionnement / calibre :
Pièce de 750 gr

Fond de pâte sucrée, garni de
myrtilles.

Température : Surgelé

DESSERTS

* GAMME SURGELÉ *



TARTE POIRES AMANDES

Conditionnement / calibre :
Pièce de 750 gr

*Fond de pâte sucrée,
garni d'une crème amandes
et poires.
Température : Surgelé*



TARTE POMMES NORMANDE

Conditionnement / calibre :
Pièce de 950 gr

*Fond de pâte sucrée, garni de
pommes et crème normande.
Température : Surgelé*



TARTE RHUBARBE

Conditionnement / calibre :
Pièce de 1 kg

*Fond de pâte brisée, garni de
crème fraîche et morceaux de
rhubarbes.
Température : Surgelé*

DESSERTS INDIVIDUELS

*** GAMME SURGELÉ ***



DÉLICE CARAMEL (BABA DE CAMELO)

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 110 ml

*Au goût de lait condensé et
amandes.*

Température : Surgelé



DÉLICE CHEESECAKE FRUITS ROUGES

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 110 ml

*Au goût de fruits rouges et
biscuits.*

Température : Surgelé



DÉLICE CHEESECAKE CARAMEL SALÉ

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 100 ml

Au goût de caramel et biscuits.

Température : Surgelé



DÉLICE MERVEILLE

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 110 ml

*Au goût de crème, lait conden-
sé, biscuit, café et chocolat.*

Température : Surgelé



DÉLICE VITORIA

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 100 ml

*Au goût de crème, œufs, lait
condensé, biscuit Maria.*

Température : Surgelé



DÉLICES FRAISE ET PROFITÉROLES

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 90 ml

*Au goût de crème, lait conden-
sé, biscuit, fraise, chocolat et
profiteroles.*

Température : Surgelé

DESSERTS INDIVIDUELS

* GAMME SURGELÉ *



MOUSSE CHOCOLAT

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 110 ml

Au goût de chocolat.

Température : Surgelé



MOUSSE DE CAFÉ

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 100 ml

Au goût de crème, lait condensé, café et amandes.

Température : Surgelé



MOUSSE MANGUE

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 110 ml

Au goût de crème, yaourt, blanc d'oeuf, mangue et lait condensé.

Température : Surgelé



NATAS DO CEU

Conditionnement / calibre :
Carton de 12 x 110 ml

Au goût de crème, œufs, lait condensé, biscuits et amandes.

Température : Surgelé

DESSERTS INDIVIDUELS

* GAMME SURGELÉ *



APFELSTRUDEL

Conditionnement / calibre :
Boîte de 20 x 110 gr

Au goût de pommes.

Température : Surgelé



GÂTEAU AU RIZ

Conditionnement / calibre :
Barquette de 4 x 65 gr

Au goût de farine de riz.

Température : Surgelé



PASTEIS DE NATA

Conditionnement / calibre :
Carton de 6 x 70 gr

Au goût de pâte feuilletée et
crème d'œufs.

Température : Surgelé



MOELLEUX CHOCOLAT

Conditionnement / calibre :
Barquette de 9 x 100 gr

Gâteau moelleux au chocolat.

Température : Surgelé



MINI ASSORTIMENT DELUXE

Conditionnement / calibre :
Carton de 55 pièces

Crème bavaroise, chocolat
blanc, chocolat-noisettes,
fraise, brownies.

Température : Surgelé



MINIS ÉCLAIRS VANILLE NAPPAGE CHOCOLAT

Conditionnement / calibre :
Boîte de 200 gr

Pâte à choux, crème vanille et
chocolat belge.

Température : Surgelé

DESSERTS INDIVIDUELS

* GAMME SURGELÉ *



PETITS CHOUX AUX CHANTILLY

Conditionnement / calibre :
Boîte de 20 pièces

Pâte à choux, fourrée de
crème.

Température : Surgelé



PROFITÉROLES CRÈME GLAÇÉE

Conditionnement / calibre :
Boîte de 1 kg

Pâte à choux, fourrée de
crème glacée vanille.

Température : Surgelé



PAINS CHOCOLATS PRÉPARÉS

Conditionnement / calibre :
Carton de 48 x 75 gr

Au goût de chocolat.

Température : Surgelé



CROISSANT CHOCOLAT DROIT

Conditionnement / calibre :
Carton de 48 x 95 gr

Au goût de chocolat et noi-
settes.

Température : Surgelé



CROISSANTS CRUS BEURRE PRÉPARÉS

Conditionnement / calibre :
Carton de 48 x 70 gr

Au goût de beurre.

Température : Surgelé

DESSERTS EN SAISON

* GAMME SURGELÉ *



BOLO REI

Conditionnement / calibre :
Pièce de 700 gr

Gâteau rond recouvert de
fruits confits.

Température : Surgelé



BOLO RAINHA

Conditionnement / calibre :
Pièce de 650 gr

Gâteau rond recouvert de
fruits secs.

Température : Surgelé



LES INSÉPARABLES CHOCO ET RED VELVET

Conditionnement / calibre :
Boîte de 20 x 110 gr

Au goût de chocolat et red
velvet.

Température : Surgelé



PAO DE DEUS

Conditionnement / calibre :
Pièce de 500 gr

Gâteau à la pâte briochée,
œuf et noix de coco.

Température : Surgelé



FOLAR DE VIANDES

Conditionnement / calibre :
Pièce de 800 gr

Gâteau à base de farine de
blé et d'œuf, garnie d'une va-
riété de viandes.

Température : Surgelé



FOLAR D'ŒUFS

Conditionnement / calibre :
Pièce de 500 gr

Gâteau à base de farine de
blé et d'œuf, garnie
2 œuf entiers, cannelle.

Température : Surgelé

DESSERTS EN SAISON

* GAMME SURGELÉ *



GÂTEAU ROULÉ / PÂQUES

Conditionnement / calibre :
Pièce de 850 gr

*Gâteau fourré à la crème aux
œufs et à la cannelle, recou-
vert de crème aux œufs.*

Température : Surgelé



PÃO DE LÓ HUMIDE (OVAR)

Conditionnement / calibre :
Pièce de 600 gr

*Gâteau de pâte très légère et
moelleuse et une pâte jaune
d'œuf humide et crémeuse.*

Température : Surgelé



«OVOS MOLES» DU PORTUGAL

Conditionnement / calibre :
Pièce de 500 gr

*À la base de aune d'œuf, ga-
lette de farine de blé.*

Température : Surgelé



Primafood

16, Z.A. OP ZAEMER
L-4959 BASCHARAGE
LUXEMBOURG

TEL : +352 39 77 22 1
VENTE@PRIMAFOOD.LU

HEURES D'OUVERTURE
LUNDI-VENDREDI 08:00 – 18:00 | SAMEDI 09:00 – 16:00

  PRIMAFOODSA

VISITEZ-NOUS!

