



SPÉCIALITÉS LIBANAISES

Découvrez notre gamme savoureuse de produits libanais. Nous sélectionnons nos produits avec soin et dans le respect du bien être animal. les écosystèmes sont donc préservés pour vous garantir des produits éco-responsables ! Servis comme entrées sur une table libanaise, les midis ou les soirs, et suivis par un plat principal nos produits séduiront la clientèle la plus exigeante. Les assortiments de plats formant le mezzé sont consommés généralement par petites bouchées saisies à l'aide d'un morceau de pain libanais pour assurer une expérience culinaire hors du commun !

Houmous Tahineh

Le houmous est une perle libanaise avec une texture douce et légère. Il est composé d'un savoureux mélange de purée de pois chiches et de sésame. Le nôtre, a le vrai goût des traditions du Liban ! Avec du Pain Pita, sur des tartines, accompagné d'une salade et des petits légumes croquants, ou encore avec des petits falafels, notre houmous séduira votre clientèle par son goût exceptionnel et par la facilité de l'accompagner.

Conditionnement : 4 sachets de 1 kg



Purée d'aubergines grillées

Le Moutabal est une purée d'aubergine préparée en mousse, mélangée à du tahini et aux ingrédients de base de la cuisine du Moyen-Orient (ail, citron, huile d'olive). Le caviar d'aubergine peut se manger chaud ou froid, ou servir de base à d'autres recettes très gourmandes. Froid, on le sert en entrée. On peut par exemple le tartiner sur une tranche de pain grillée frottée à l'ail, avec quelques filets d'anchois à l'huile d'olive.

Conditionnement : 4 sachets de 1kg

Foul moudammas

Le foul Moudammas est un plat de légumineuse tout simple. C'est un plat généralement servi chaud et qui peut être servi pour le petit déjeuner, brunch, déjeuner ou même le dîner. C'est un plat hautement nutritif et parfait pour être servi lorsque les températures sont basses.

Conditionnement : 12 pots de 400g



Fassoulia

La Fassoulia est un plat traditionnel du Moyen-Orient, apprécié pour sa simplicité et ses saveurs authentiques. Composée de haricots mijotés lentement dans une sauce tomate onctueuse, relevée d'ail, d'oignons et d'épices, elle est sublimée par une touche généreuse d'huile d'olive. Servie chaude ou froide, accompagnée de pain libanais ou de riz, cette recette végétarienne séduit par sa texture fondante et son goût riche ensoleillé. Un incontournable pour les amateurs de cuisine méditerranéenne !

Conditionnement : Carton de 6 pots de 2kg



Feuille de vigne farcie au riz

Qualitatives, nos feuilles de vignes sont choisies soigneusement pour séduire la clientèle la plus exigeante. Lavées et cuites puis fourrées d'un subtil mélange de riz, d'oignons et d'épices, ils font la fierté de notre gamme libanaise. Un véritable atout pour l'équilibre digestif, nos feuilles de vigne sont un ingrédient assez raffiné de la gastronomie libanaise.

Conditionnement : 6 boîtes de 2,1 g

Labneh

Le labneh est un yogourt salé et égoutté qui accompagne presque tous les repas libanais. Traditionnellement, il est servi dans une assiette à mezzé, arrosé d'huile d'olive et accompagné de pain arabe et d'olives. Ces boules peuvent même être enduites d'herbes séchées, d'épices ou de graines. DLC: 3 mois

Conditionnement : 12 pots de 500g





Halloumi

Ce fromage est consommé frais, épicé au Zatar ou aux herbes. Avec sa texture ferme il se marie bien avec les fruits et différents types de salades.

Le halloumi devient très populaire grâce à sa polyvalence, qui permet de le poêler, le griller ou même le frire. Sa texture et sa saveur sont idéales pour relever un plat!

Conditionnement : 32 pièces de 200g



Kébbés aux raisins et à la datte

Inspirés de la tradition libanaise, ces kébbés revisités combinent raisins secs et dattes pour une explosion de saveurs sucrées-salées. Véganes, sans gluten et biologiques, ils offrent une option originale et gourmande pour vos réceptions, tout en étant rapides à réchauffer grâce à leur cuit surgelé.

Conditionnement : 6 sachets de 50 pièces

kebbe au bœuf

Le kebbe est un plat très populaire au Moyen Orient. C'est une sorte de croquettes sous forme de torpilles farcies composées, d'une coquille croustillante faite de bulghour, d'oignons et de bœuf finement haché. La coquille de notre kebbe est farcie avec un mélange de bœuf épicé et de pignons grillés scellés. Frit ou cuit au four, notre kebbe séduira sûrement votre clientèle.

Conditionnement : 6 sachets de 50 pièces



Falafels bio

Les falafels sont très populaires dans les pays du MoyenOrient. Ce sont des plats typiques qu'on peut trouver au Liban. Les falafels sont constitués de boulettes de pois chiches ou de fèves broyés et mélangés à diverses épices, frites dans l'huile. De nos jours, ils sont parfois consommés dans un sandwich ou dans un pain pita, accompagnés de crudités.

Conditionnement: 8 barquettes de 50 pièces



Falafels de maïs

Ces croquettes espagnoles véganes et sans gluten se distinguent par leur cœur tendre au maïs, sublimé par une panure croustillante. Une alternative délicieuse et surprenante qui ravira les amateurs de tapas, avec une touche de modernité pour vos cocktails.

Conditionnement : 8 barquettes de 50 pièces

Falafels de patate douce

Inspirés des saveurs antillaises, ces acras véganes et sans gluten associent la douceur de la patate douce à un savant mélange d'épices. Biologiques et faciles à préparer grâce à leur cuit surgelé, ils apportent une touche d'exotisme et de chaleur à vos pièces cocktail.

Conditionnement : 8 barquettes de 50 pièces





Samboussik au boeuf

Samboussik au bœuf composés d'une fine pâte de blé qui enrobe une farce traditionnellement faite de viande, de piment et d'épices, nos petits chaussons sont garnis de bœuf. Notre Samboussik au bœuf offre un chaleureux voyage au Liban et il saura sans doute faire l'unanimité à vos tables !

Conditionnement : 6 sachets de 50 pièces

Fatayer aux épinards

Le fatayer, un des plus célèbres mezzé de la cuisine libanaise. C'est un petit chausson farci d'épinards délicieusement parfumés, qui fait partie intégrante de la cuisine arabe, et est principalement consommé en Turquie et dans tous les pays du Proche-Orient déjà dominés par l'empire ottoman, tels que : la Syrie , l' Egypte, la Jordanie et d'autres pays de la région, comme l'Irak et Israël.

Conditionnement : 6 sachets de 50 pièces



Rakakate Cigare au Fromage

Découvrez la gastronomie libanaise avec ces délicieux cigares au fromage. Une collation croustillante en apéritif ou en entrée, réalisée à partir d'un équilibre parfait entre le fromage blanc, la mozzarella, l'oignon et le persil. Il fait partie intégrante de la cuisine arabe et est principalement consommé en Turquie et dans tous les pays du Proche-Orient.

Conditionnement : 6 sachets de 50 pièces





Mini brochette chiche taouk

Le chich taouk est un plat de la cuisine levantine (libanaise, syrienne, turque, etc.) à base de poulet mariné et de jus de citron. Il peut être consommé en sandwich ou dans une assiette avec d'autres méchouis. Ce plat populaire au Liban, Syrie, et Turquie, l'est devenu aussi en Tunisie et en Algérie. En Grèce, il est connu avec la dénomination de souvlaki.

Conditionnement : 6 barquettes de 20 pièces

Brochette Kafta

La brochette Kafta est un grand classique de la cuisine orientale, très appréciée pour ses saveurs riches et épicées. Préparée à partir d'un mélange savoureux de bœuf haché, d'herbes fraîches et d'épices, elle est façonnée en brochette et grillée à la perfection. Son goût fumé et ses arômes envoûtants en font un incontournable des grillades. Servie avec du pain libanais, une sauce tahini ou du houmous, elle ravira à coup sûr les amateurs de cuisine authentique et généreuse.

Conditionnement : 10 sachets de 30 pièces



Mini pain pita bio

C'est le pain du Moyen-Orient ! Notre pain se présente sous forme de petites galettes souples Bio qui escortent et enveloppent tous les aliments avec lesquels on les sert. Légère et délicate, notre Pita a un bon goût de noisette grillée qui sera très apprécié par votre clientèle. Servi en accompagnement lors des repas, notre pain peut aussi servir de sandwich !

Conditionnement : Carton de 120 pièces de 50 g



Pain Libanais Blanc

Rien ne vaut nos délicieux pains libanais blancs pour accompagner les traditionnels Mezzés. Savoureux et élégants dans l'assiette, ils sont très faciles à assaisonner. Ils sauront séduire votre clientèle dès la première bouchée. Pour en faire ressortir leurs doux parfum, n'hésitez pas à les réchauffer avant de les servir ! Notre pain fera la combinaison idéale avec des entrées libanaises, du Houmous, des falafels ou encore du Kafta. Pour les fans des saveurs orientales, notre pain blanc est un must-have de la cuisine libanaise !

Conditionnement : Sachet de 5 pièces (Surgelé)



Baklawa Libanais

Depuis 1870, Al Bohsali est la référence des pâtisseries orientales libanaises, de patrimoine et d'avenir. Une fois la boîte est ouverte, c'est la joie ! Les gâteaux «Borma» à base de vermicelles fins, fourrées aux cajous et pistaches grillés fondent littérairement dans la bouche pour dévoiler toutes leurs saveurs et leurs arômes ! « L'Assabeh », sous forme de petits doigts, à base de pâtes feuilletées et rempli de cajous, fera craquer votre clientèle de même que les gâteaux « Basma » aux pistaches et aux cajous !

Conditionnement : 12 boîtes de 900 g

Melasse de Caroube

La mélasse de caroube est un sirop épais sucré extrait de la pulpe de la gousse du caroubier. La mélasse de caroube est un aliment traditionnel du Liban et des pays voisins où elle est le plus souvent consommée au petit déjeuner. On étale dans une assiette plate un fond de tahini, puis on verse un filet de mélasse de caroube en forme de spirale... et on déguste le tout avec un pain pitta.

Conditionnement : 12 pots de 700g



Melasse de Grenade

Elle est fabriquée à partir du jus d'une certaine variété de grenade très acide. Additionné de sucre et de jus de citron, ce jus est réduit jusqu'à obtention d'un sirop épais et très foncé. Avec sa saveur aigre-douce, la mélasse de grenade s'accorde avec plusieurs aliments, allant de la volaille aux poissons, en passant par les salades, les taboulés et les trempettes d'aubergines. On peut l'utiliser comme marinade, pour laquer des magrets de canard ou encore, pour aromatiser les vinaigrettes.

Conditionnement : 12 bouteilles de 750ml

Tahina

Le tahina est une crème de sésame, préparation orientale faite à partir de graines de sésame broyées, avec un peu d'eau, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Le tahina est très riche en calcium et en phosphore. Le tahina peut être utilisé de différentes manières, et peut jouer le rôle de texturant tout en apportant un goût de sésame délicieux. On le connaît bien sûr pour la préparation du houmous, il est alors cuisiné avec des pois chiches. Il est aussi possible de l'utiliser dans des salades ou avec des crudités.

Conditionnement : 12 pots de 450g



Zaatar

Le mélange d'épices zaatar est une association d'aromates et d'épices très prisée dans tout le Moyen-Orient. Comme pour tout mélange, les proportions sont variables d'un épicier à l'autre, mais cela comprend généralement du thym, du sumac et des graines de sésame. Consommer avec du pain et de l'huile d'olive, simplement par trempage ou sous forme de manakish. Il sert également d'épice pour aromatiser des plats, des salades, ou le houmous.

Conditionnement : 12 sachets de 400g

Sumac

Le sumac est un condiment obtenu à partir de baies séchées de couleur rouge brique poussant sur un arbuste (*Rhus Coriaria*) de la même famille que le pistachier. Cette épice au goût fruité et acidulé utilisée depuis l'Antiquité au Moyen-Orient est un excellent substitut au citron et au vinaigre. Il substitue parfaitement le citron dans toutes les cuisines de la mer. Le sumac peut également épicer vos farces, le riz, le pain et les légumes.

Conditionnement : 12 pots de 500g





NOTRE HISTOIRE

Depuis 2008, Fadi Prestige est spécialisée dans la vente de produits alimentaires biologiques et naturels. La société a pour principe fondamental le respect de l'environnement et de la planète en prêtant une attention toute particulière au bien être animal, la préservation des écosystèmes marins ainsi que la traçabilité des fournisseurs. "Nous sommes ce que nous mangeons", c'est pourquoi nous privilégions une nutrition saine et éthique.

Des produits bio mais pas que ! Nous avons également à cœur d'offrir une expérience gustative hors du commun en choisissant des produits hauts de gamme tout en s'engageant à fournir des tarifs compétitifs.

Fadi Prestige est le fournisseur numéro un de produits bio pour les hôtels luxueux, les grands traiteurs et les restaurants branchés aussi bien en Europe qu'en Asie (Tokyo, Hong-Kong, Singapour). Fouquet's, Bristol, Président Wilson Genève, Georges V, hermitage Monaco, de grands noms que l'hôtellerie Parisienne, Monégasque et Suisse sont déjà conquis par l'excellence de nos produits.

Nous suivons enfin les préceptes du mouvement Less Saves The Planet ayant pour but d'apprendre à mieux manger pour sauver notre environnement (www.less-saves-the-planet.com)