



DÉCOUVREZ LA GAMME **FRENCH RIVIERA**

Directement inspirée des tables méridionales, notre gamme «French Riviera» réunit le meilleur du patrimoine culinaire de la Côte d'Azur, entre Monaco, Saint-Tropez et les villages de l'arrière-pays. Pensés pour les chefs, les traiteurs et les restaurateurs exigeants, nos produits sont fabriqués à la main, à partir d'ingrédients bruts, biologiques ou sauvages, selon des recettes traditionnelles de la Méditerranée française.

Chaque pièce est préparée avec soin pour offrir un rendu maison, une texture parfaite et un goût authentique. Faciles à régénérer, nos produits s'adaptent à tous les formats de restauration : hôtels, restaurants, brasseries, banquets, cartes de bar, room-service, traiteurs de plage, restauration haut de gamme ou événements privés.

Prêts à l'emploi, surgelés pour une conservation optimale, sans conservateurs ni additifs, ils garantissent une mise en œuvre rapide, un dressage soigné et une constance de qualité. Le tout à des tarifs appétissants, pensés pour conjuguer excellence et rentabilité.

certifié



LESS SAVES THE PLANET

Fleurs de courgettes farcies

Symbole raffiné de la Riviera, la fleur de courgette est farcie manuellement dans le respect de la tradition. Fine, délicate, parfaite en entrée ou bouchée apéritive.

Conditionnement : Cartons de 4 barquettes, 33 pièces par barquette.



Beignets de courgettes à la feta

Une recette savoureuse aux accents grecs, mêlant le croquant végétal et le fondant de la feta. Idéal en tapas, entrée ou garniture végétarienne.

Conditionnement : Cartons de 4 barquettes, 35 pièces par barquette.

Beignets d'aubergine à la feta

Une pâte croustillante enveloppe une aubergine fondante rehaussée de fromage de brebis. Méditerranéen, gourmand, prêt en quelques minutes.

Conditionnement : Cartons de 4 barquettes, 35 pièces par barquette.



Les Frites de panisse Biologiques

Une spécialité ensoleillée de la Côte d'Azur

Conditionnement : Carton de 10 kg contenant 4 sachets de 2,5 kg. Chaque sachet contient 100 pièces de 25 g, soit un total de 400 pièces par carton.



Friture d'anchois panées

Délicieusement croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, ces anchois panés de 20g offrent une bouchée savoureuse et équilibrée. Leur taille idéale permet une cuisson rapide et une dégustation facile, parfaite pour les apéritifs, tapas ou buffets. Un classique de la mer revisité dans un format pratique, à la fois gourmand et raffiné.

Conditionnement : Cartons de 4 barquettes, 35 pièces par barquette.

Barbajuans à la blette

Ils sont une véritable pépite italienne. Leur cœur crémeux et parfumé associe subtilement la richesse de la truffe et la douceur du safran, pour un équilibre parfait de saveurs.

Ces arancini raffinés sont idéaux pour une expérience gastronomique unique. Servis en entrée, en apéritif ou en plat principal, ils sauront charmer vos clients. Accompagnez-les d'une salade croquante, d'une sauce légère ou dégustezles simplement pour apprécier toute leur délicatesse.

Avec leur présentation élégante et leur goût exceptionnel, nos arancini riz safrané et truffe deviendront rapidement un incontournable pour les amateurs de cuisine italienne haut de gamme !

Conditionnement : 6 sachets de 100 pièces



Barbajuans au fromage haloumi

Les barbajuans au fromage sont une délicieuse spécialité méditerranéenne qui séduit par leur simplicité et leur gourmandise. Enveloppés d'une pâte fine et croustillante, ils renferment une généreuse farce au fromage fondant, sublimée par une touche d'aromates. Idéals en apéritif, en entrée ou pour un buffet, ces petits beignets savoureux se dégustent chauds, accompagnés d'une salade légère ou d'une sauce douce pour encore plus de plaisir.

Avec leur texture croustillante et leur cœur crémeux, nos barbajuans au fromage raviront les amateurs de saveurs authentiques et éconfortantes, tout en apportant une note conviviale et gourmande à vos repas.

Conditionnement : 6 sachets de 100 pièces

Disponibilité immédiate – échantillons sur demande – formats adaptés aux professionnels.

Contact : contact@fadiprestige.com



FADI PRESTIGE

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)