



# DÉCOUVREZ LA GAMME **PETIT DÉJEUNER & SNACKING**

Dans l'hôtellerie moderne, le petit-déjeuner est devenu un véritable espace d'expression culinaire et un moment clé de l'expérience client. Diversité, goût et praticité sont aujourd'hui les maîtres mots.

Avec notre gamme de Gyoza japonais, nous proposons une alternative gourmande et légère parfaitement adaptée aux buffets de petit-déjeuner et au snacking de l'après-midi. Ces raviolis japonais authentiques, faciles à réchauffer et à présenter, séduisent toutes les clientèles, locales comme internationales. Leur rapport qualité-prix a été spécialement étudié pour s'intégrer dans les ratios hôteliers, sans compromettre la qualité ni la créativité du chef.

certifié



LESS SAVES THE PLANET

## Gyoza Légumes

Délicatement parfumés et d'une belle couleur verte naturelle, ces Gyoza sont garnis de légumes finement hachés et relevés d'une touche japonaise subtile. Légers et équilibrés, ils apportent une note végétale idéale pour les buffets matinaux ou les pauses bien-être.

**Conditionnement : Sachet de 50 pièces  
20g par pièce – Carton de 6 sachets  
(300 pièces).**



## Gyoza Crevettes

Un grand classique de la gastronomie nipponne : la finesse de la pâte associée à une farce généreuse à la crevette. Leur texture fondante et leur goût délicat séduisent autant les amateurs de cuisine asiatique que les clients en quête de nouveauté. Parfait pour un petit-déjeuner haut de gamme ou un snacking raffiné.

**Conditionnement : Sachet de 50 pièces  
20g par pièce – Carton de 6 sachets  
(300 pièces).**



## Gyoza Poulet à l'ail (halal)

Une recette savoureuse à base de poulet halal tendre et relevée d'une pointe d'ail, inspirée de la street food japonaise. Goûteuse, simple à réchauffer et à servir, elle s'intègre parfaitement dans une offre de restauration rapide de qualité.

**Conditionnement : Sachet de 50 pièces  
20g par pièce – Carton de 6 sachets  
(300 pièces).**





## Gyoza Wagyu

Le Gyoza Wagyu allie la finesse japonaise au prestige du bœuf Wagyu, reconnu comme l'une des meilleures viandes au monde. Son persillage exceptionnel (grade 4 sur 5) lui confère une tendreté et une richesse aromatique rares. Non assaisonné, il offre au chef la liberté de créer sa propre signature selon la carte et le moment du service.

Idéal pour les banquets, buffets ou offres snacking haut de gamme, le Gyoza Wagyu séduit par son élégance, sa praticité et son goût raffiné. Une portion de 4 à 5 pièces suffit pour une dégustation équilibrée et gourmande.

**Conditionnement : Sachet de 50 pièces  
20g par pièce – Carton de 6 sachets  
(300 pièces).**



### Techniques de cuisson et d'accompagnement

Les Gyoza peuvent être préparés selon plusieurs méthodes : snakés (dorés à la poêle puis vapeur) pour la version japonaise traditionnelle, frits pour un rendu croustillant ou cuits vapeur pour une texture fondante. Ils peuvent aussi être bouillis, façon raviolis, et accompagnés d'une sauce selon le style culinaire choisi : italienne (pesto ou tomate), thaïlandaise (soja citronnée), japonaise ou argentine (herbes et épices).

Leur polyvalence permet à chaque chef de les adapter à sa cuisine et à sa clientèle.

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

Contact : [contact@fadiprestige.com](mailto:contact@fadiprestige.com)

## Rock Shrimp

La recette classique de la sauce "Creamy Spicy" inspirée du style Nobu Matsuhisa :

### Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- ½ cuillère à café de sel marin
- ½ cuillère à café de poivre blanc
- 1 cuillère à café de vinaigre de riz
- 100 ml d'huile de pépins de raisin (ou autre huile neutre)
- 2 cuillères à café de sauce chili à l'ail (type Toban Djan ou Sriracha selon goût)

### Préparation :

- Dans un bol, fouettez le jaune d'œuf avec le sel, le poivre et le vinaigre de riz.
- Versez l'huile en filet tout en fouettant pour monter la sauce comme une mayonnaise légère.
- Ajoutez ensuite la sauce chili à l'ail et mélangez jusqu'à obtenir une texture onctueuse et homogène.
- Ajustez l'assaisonnement selon votre goût (plus ou moins relevée).

**Option :** pour une version plus douce, remplacez une partie de l'huile par un trait de crème liquide ou de mayonnaise japonaise (Kewpie) pour retrouver la texture typique du Nobu original.

Cette sauce accompagne parfaitement les Rock Shrimp, les gyozas, les tempuras ou les sashimis légèrement grillés.

### Conditionnement :

**6 Sachet de 100 pièces 10 à 15g par pièce**





## 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**



## Za'atar Manakeesh

Une galette moelleuse garnie d'un savoureux mélange de thym, sésame et sumac. Authentique, parfumée, idéale à partager à l'apéritif ou en entrée.

**Conditionnement: Carton 8 sachet de 3 base manakeesh bio 260 g, 28 cm de diameter**

## 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**



## 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**

## 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**



## 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**

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

Contact : [contact@fadiprestige.com](mailto:contact@fadiprestige.com)



## Croissants **BIO** sans gluten

Alliant gourmandise et exigence alimentaire, ces croissants BIO sans gluten de 50g offrent une expérience gustative authentique, avec une pâte feuilletée légère et fondante. Idéals pour les buffets de petit-déjeuner ou le service en chambre, ils répondent aux attentes d'une clientèle sensible au sans gluten, sans compromis sur la qualité ni le plaisir.

**Conditionnement : 30 pièces de 50g, précuit – surgelé. DLC : 12 mois**



## Pains au chocolat **BIO** sans gluten

Délicieusement croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, ces pains au chocolat BIO sans gluten de 60g sont une option premium pour les petits-déjeuners et brunchs hôteliers. Élaborés sans compromis sur le goût, ils conviennent parfaitement aux clients sensibles au gluten, tout en séduisant les amateurs de viennoiseries authentiques.

**Conditionnement : 30 pièces de 60g, précuit – surgelé. DLC : 12 mois**

## Madeleine **BIO** sans gluten

Moelleuses et délicatement dorées, ces madeleines BIO sans gluten de 25g sont parfaites pour accompagner un café d'accueil, garnir un plateau en chambre ou enrichir une offre petit-déjeuner premium. Une douceur authentique, accessible à tous.

**Conditionnement : 50 pièces de 25g, précuit – surgelé. DLC : 12 mois**





## Muffin **BIO** sans gluten

Ces muffins bio sans gluten offrent une texture moelleuse et une saveur délicatement sucrée, élaborés à partir d'ingrédients naturels soigneusement sélectionnés. Parfaits pour les petits-déjeuners ou les pauses gourmandes en hôtellerie, ils allient plaisir et légèreté. Un choix raffiné pour satisfaire toutes les envies, y compris celles des clients attentifs à leur alimentation.

**Conditionnement : 20 pièces de 80g, précuit – surgelé. DLC : 12 mois**

## Pavé de campagne **BIO** sans gluten

Ce pavé de campagne de 80g, à la croûte dorée et légèrement farinée, offre une mie généreuse et parfumée. Élaboré dans la pure tradition boulangère, il accompagne parfaitement les petits-déjeuners en hôtellerie haut de gamme. Sa texture rustique et son goût authentique apportent une touche chaleureuse et raffinée à chaque service.

**Conditionnement : 20 pièces de 80g, précuit – surgelé. DLC : 12 mois**







# 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](http://www.less-saves-the-planet.com))