

SURGELÉS

LÉGUMES, PÂTES, CHAMPIGNONS, HERBES AROMATIQUES, FRUITS

Patrigel

LE GOÛT D'ALLER PLUS LOIN

www.patrigel.com

SOMMAIRE

LÉGUMES

ASPERGES VERTES	3
FONDS D'ARTICHAUTS	3
BOUTONS D'ARTICHAUTS ENTIERS	3
FÈVES PELÉES	3
FÈVES DE SOJA	3
OIGNONS ÉMINCÉS	4
OIGNONS ROUGES ÉMINCÉS	4
MARRONS ENTIERS PELÉS	4
POIS GOURMANDS	4
HARICOTS VERTS EXTRA FINS	4

LÉGUMES EXOTIQUES

GOMBOS (OKRAS)	5
MOLOKHIA ÉMINCÉE	5
PATATES DOUCES EN CUBES	5
AVOCATS EN MORCEAUX	5

MIX

POIVRONS TRICOLORES EN LANIÈRES	6
POIVRONS ROUGES ET VERTS EN LANIÈRES	6
FAGOTS HARICOTS VERTS LARDÉS	6
POIVRONS GRILLÉES	6
MÉLANGES DE LÉGUMES GRILLÉS	6

CHAMPIGNONS

MÉLANGE DE CHAMPIGNONS ET CÈPES CUISINÉS	7
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	7

BEIGNETS & PRÉFRITS

FRITES DE PATATES DOUCES	8
BANANES PLANTAINS EN RONDELLES	8
BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANÉS	8
BEIGNETS DE CHOUX FLEURS	8
BEIGNETS DE COURGETTES	9
BEIGNETS D'OIGNONS À LA BIÈRE	9
BEIGNETS D'OIGNONS	9
BEIGNETS DE BROCOLIS	9

CÉRÉALES & LÉGUMINEUSES

BLÉ DUR	10
BOULGOUR	10
LENTILLES VERTES DE FRANCE	10
PETIT ÉPEAUTRE	10
QUINOA BLANC	11
TRIO DE QUINOA	11
TABOULÉ	11
FANTAISIE DE CÉRÉALES	12

PAOLO RÉGATI

MÉLANGE BOULGOUR QUINOA ET LÉGUMES	12
GNOCCHI POMME DE TERRE	12
GNOCCHI DE PATATE DOUCE	12
POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS	13
TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS ASSAISONNÉS	13
POÊLÉE DE POMMES DE TERRE ET ARTICHAUTS	13
AUBERGINES GRILLÉES EN TRANCHE	13
GYOZA BŒUF & LÉGUMES	14

GYOZA & RAVIOLIS CHINOIS

GYOZA POULET & LÉGUMES	14
GYOZA VÉGÉTARIEN	14

HERBES AROMATIQUES

AIL COUPÉ	15
BASILIC COUPÉ	15
CIVE COUPÉE	15
CIBOULETTE COUPÉE	15
ÉCHALOTE COUPÉE	16
ÉCHALOTE ÉMINCÉE	16
PERSIL COUPÉ	16
PERSIL / AIL COUPÉ	16
ANETH	17
ESTRAGON	17
MENTHE	17
OSEILLE	17

FRUITS

COCKTAIL DE FRUITS ROUGES (5)	18
COCKTAIL DE FRUITS ROUGES (7)	18
FRAMBOISES ENTIÈRES	18
FRAISES ENTIÈRES	18
MYRTILLES	18
ANANAS MORCEAUX	19
MANGUES MORCEAUX	19
OREILLONS D'ABRICOTS	19
BRISURE DE FRAMBOISES	19

LÉGUMES

La simplicité du végétal, maîtrisée par le froid

Asperges vertes

600 g



12 x 600 g = 7,2 kg
3 421 116 000 017

5 min | 8 min

Fonds d'artichauts

1 kg - 450 g



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 110 001 348

12 x 450 g = 5,4 kg
3 421 110 137 337

8 mn | 12 mn

Boutons d'artichauts entiers

1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 111 401 475

15 mn

Fèves pelées

600 g - 1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 110 432 470

12 x 600 g = 7,2 kg
3 421 110 402 350

6 min | 8 min

Fèves de soja

300 g - 1 kg



8 x 300 g = 2,4 kg
3 421 110 404 217

5 x 1 kg = 5 kg
3 421 110 404 447

2 min

Le végétal en action











LÉGUMES

La simplicité du végétal, maîtrisée par le froid

Oignons émincés
600 g



8 x 600 g = 4,8 kg
3 421 111 501 359

Oignons rouges émincés
450 g



8 x 450 g = 6 kg
3 421 111 508 334

Marrons entiers pelés
1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 117 221 473

Pois gourmands
1 kg



5 x 1kg = 5 kg
3 421 110 820 475

Haricots verts extra fins
1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 110 202 479

		10 min 20 min	10 min 4 min	8 mn 11 mn

Du rayon à l'assiette.











LÉGUMES EXOTIQUES

Quand le végétal voyage, le goût suit.

Gombos (Okras)

450 g



12 x 450 g = 5,4 kg
3 421 110 530 336

5/6 min 5 min

Molokhia émincée

400 g



8 x 400 g = 3,200 kg
6 224 007 341 049

5/6 min

Patates douces en cubes

1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 111 231 478

12 min 4 min

Avocats en morceaux

450 g



8 x 450 g = 3,6 kg
3 421 114 301 338

Inspiration à partager









MIX

Des associations justes, pensées pour le quotidien.

Poivrons tricolores en lanières
450 g



12 x 450 g = 5,4 kg
3 421 112 801 335

3 min 2 min

Poivrons rouges et verts en lanières
450 g



12 x 450 g = 5,4 kg
3 421 112 806 330

3 min 2 min

Fagots haricots verts lardés
270 g - 810 g



6 x 270 g = 1,620 kg
2 x 810 g = 1,620 kg
3 421 110 216 186
3 421 110 216 469

15 min 20 mn

Poivrons grillées
600 g



6 x 600 g = 3,6 kg
3 421 112 360 351

6 min 4 min

Mélanges de légumes grillés
600 g



10 x 600 g = 6 kg
3 421 112 481 353

6 min 8 min

Des idées simples, prêtes à cuisiner.











CHAMPIGNONS

L'intensité du sous-bois, prêt à l'emploi

Mélange de champignons et cèpes cuisinés

300 g

Produit CUIT & CUISINÉ



10 x 300 g = 3 kg
8 022 435 880 325

3 mn 4 mn

Poêlée de champignons

300 g

Produit CUIT & CUISINÉ



12 x 300 g = 3,6 kg
8 022 435 003 755

3 mn 4 mn

Inspiration à partager







Recette sur notre site

BEIGNETS & PRÉFRITS

Le croustillant prêt à passer à l'action.

Frites de patates douces

1 kg



10 x 1kg = 10 kg
3 421 111 202 478

1/2 min | 20 min

Bananes plantains en rondelles

1 kg



6 x 1kg = 6 kg
3 421 117 605 471

15 min | 20 mn

Bâtonnets de mozzarella panés

1 kg



6 x 1kg = 6 kg
3 421 119 283 479

1/2 min | 20 min

Beignets de choux fleurs

1 kg



6 x 1 kg = 6 kg
3 421 113 480 478

4 min | 10 mn

Inspiration à partager









BEIGNETS & PRÉFRITS

Le croustillant prêt à passer à l'action.

Beignets de courgettes

1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 113 580 475

2 min 10 min

Beignets d'oignons à la bière

600 g



9 x 600 g = 5,4 kg
3 421 111 585 359

2 min 10 min

Beignets d'oignons

600 g



9 x 600 g = 5,4 kg
3 421 111 583 355

2 min 10 min

Beignets de brocolis

1 kg



6 x 1 kg = 6 kg
3 421 112 981 471

2 min 10 min

Inspiration à partager





CÉRÉALES & LÉGUMINEUSES

Des graines d'avenir, prêtes à l'emploi.

Blé dur

1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 111 952 028 787

Produit CUIT

Boulgour

1 kg



6 x 1 kg = 6 kg
3 111 952 028 763

Produit CUIT

Lentilles vertes de France

1 kg



6 x 1 kg = 6 kg
3 111 952 028 800

Produit CUIT

Petit épeautre

1 kg



6 x 1 kg = 6 kg
3 111 952 029 302

Produit CUIT

Des idées simples, prêtes à cuisiner.









CÉRÉALES & LÉGUMINEUSES

Des graines d'avenir, prêtes à l'emploi.

Quinoa Blanc

1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 111 952 025 618

Produit CUIT

Trio de Quinoa

1 kg



6 x 1 kg = 6 kg
3 111 952 029 890

Produit CUIT

Taboulé

1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
5 413 835 100 091



Des idées simples, prêtes à cuisiner.







PAOLO REGATI

Le goût italien, prêt à s'exprimer.

Fantaisie de céréales

1 kg



6 x 1 kg = 6 kg
3 421 113 812 477

4 min

Mélange boulgour quinoa et légumes

1 kg



6 x 1 kg = 6 kg
3 421 113 813 474

4 min | 3 min

Gnocchi pomme de terre

1 kg



10 x 1 kg = 10 kg
3 421 115 260 474

4 min | 3 min

Gnocchi de patate douce

1 kg



10 x 1 kg = 10 kg
3 421 115 262 478

10 min | 3 min

L'inspiration italienne, à chaque recette.









PAOLO REGATI

Le goût italien, prêt à s'exprimer.

Poêlée de légumes grillés

600 g



10 x 600 g = 6 kg
3 421 112 461 355

7 min 8 min

Trio de légumes grillés assaisonnés

450 g



12 x 450 g = 5,4 kg
3 421 111 168 330

3 min 7 min

Poêlée de pommes de terre et artichauts

400 g



12 x 400 g = 4,8 kg
3 421 112 466 220

10 min 5 min

Aubergines grillées en tranche

1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 114 114 471

7 min 8 min

L'inspiration italienne, à chaque recette.









GYOZA

La street food asiatique, prête à servir.

Gyoza bœuf & légumes

600 g



10 x 600 g = 6 kg
3 760 310 380 083

7 min 11 min

Gyoza poulet & légumes

600 g



10 x 600 g = 6 kg
3 760 310 380 007

7 min 11 min

Gyoza végétarien

600 g



10 x 600 g = 6 kg
3 760 310 380 106

7 min 11 min



Des idées simples, prêtes à cuisiner.



HERBES AROMATIQUES

La fraîcheur des herbes, préservée par le froid.

Ail coupé

250 g / 1 kg



8 x 250 g = 2 kg 5 x 1 kg = 5 kg	3 421 112 500 078 3 421 118 221 472

Basilic coupé

250 g



8 x 250 g = 2 kg 3 421 112 500 085

Cive coupée (ciboule / cebette)

250 g



8 x 250 g = 2 kg 3 421 118 004 136

Ciboulette coupée

250 g



8 x 250 g = 2 kg 3 421 112 500 092

Des herbes prêtes à parfumer vos plats.









HERBES AROMATIQUES

La fraîcheur des herbes, préservée par le froid.

Échalote coupée

250 g / 1 kg



8 x 250 g = 2 kg
5 x 1 kg = 5 kg

3 421 112 500 061
3 421 118 321 479

Échalote émincée

250 g



8 x 250 g = 2 kg
3 421 118 003 399

Persil coupé

250 g



8 x 250 g = 2 kg
3 421 112 500 054

Persil / ail coupé

250 g



8 x 250 g = 2 kg
3 421 112 500 030

Des herbes prêtes à parfumer vos plats.









HERBES AROMATIQUES

La fraîcheur des herbes, préservée par le froid.

Aneth

250 g



8 x 250 g = 2 kg
3 421 117 910 391

Estragon

250 g



8 x 250 g = 2 kg
3 421 117 913 392

Menthe

250 g



8 x 250 g = 2 kg
3 421 118 015 392

Oseille

250 g



8 x 250 g = 2 kg
3 421 118 016 399

Des herbes prêtes à parfumer vos plats.









FRUITS

La liberté du fruit, toute l'année.

Cocktail de fruits rouges (5)
450 g



10 x 450 g = 4,5 kg
3 421 117 804 331

Cocktail de fruits rouges (7)
1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 117 614 473

Framboises entières
1 kg / 450 g



5 x 1 kg = 5 kg
10 x 450 g = 4,5 kg

3 421 110 001 331
3 421 117 101 331

Fraises entières
1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 117 600 476

Myrtilles
450 g



10 x 450 g = 4,5 kg
3 421 117 002 331

Du rayon à l'assiette.









FRUITS

La liberté du fruit, toute l'année.

Ananas morceaux

450 g



10 x 450 g = 4,5 kg
3 421 117 601 336

Mangues morceaux

450 g



10 x 450 g = 4,5 kg
3 421 117 607 338

Oreillons d'abricots

1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 117 803 471

Brisure de framboises

1 kg



5 x 1 kg = 5 kg
3 421 110 001 386

Du rayon à l'assiette.









PATRIGEL

PATRIGEL, LE GOÛT D'ALLER PLUS LOIN

Depuis 1989, Patrigel met son expertise du surgelé au service des acteurs de l'alimentaire.

À la fois agent commercial pour de grands producteurs européens et négociant en herbes aromatiques, légumes, fruits, champignons et pâtes surgelés, nous faisons le lien entre les meilleurs savoir-faire et les attentes du marché français. Grâce à un réseau international solide et des partenariats durables, nous garantissons des **filières maîtrisées, réactives et fiables.**

Notre mission : vous proposer des produits de qualité constante, sourcés avec exigence, pour répondre à vos besoins toute l'année.

UN PACKAGING CLAIR CONÇU POUR ÊTRE COMPRIS EN UN COUP D'ŒIL

Nom du produit clairement identifié

Double visuel : produit + idée recette

Pictos pratiques : modes de préparation + temps de cuisson

Avantages produits visibles immédiatement



Informations réglementaires : ingrédients, valeurs nutritionnelles, AR

Modes de préparation détaillés

Petite histoire et suggestion de recette

Double langue (FR / EN)

TOUJOURS À L'ÉCOUTE DU MARCHÉ

Chez Patrigel, l'innovation est une démarche continue, portée par la curiosité et la proximité avec nos clients.
Nous explorons en permanence de nouvelles origines, recettes et formats pour anticiper vos besoins et accompagner l'évolution de vos gammes.
Notre force : une capacité d'adaptation rapide et pragmatique, capable d'absorber vos contraintes et d'accompagner vos développements produits avec efficacité et précision.

DES FEMMES ET DES HOMMES AU SERVICE DU GOÛT

Chaque jour, nos équipes mettent leur expertise et leur exigence au service de vos projets, du sourcing à la livraison.



QUALITÉ & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

CERTIFICATION IFS BROKER

Patrigel est certifiée IFS Broker depuis 2017.
Cette certification garantit la mise en œuvre de procédures strictes de contrôle, de traçabilité et de sécurité alimentaire à chaque étape du sourcing et de la commercialisation.
Elle confirme notre exigence de fiabilité, de transparence et de conformité réglementaire, essentielles pour la distribution GMS.

TRAÇABILITÉ & CONTRÔLES

De la production à la livraison, chaque produit Patrigel fait l'objet d'un suivi documenté de la chaîne du froid et de contrôles systématiques réalisés par des laboratoires indépendants (microbiologiques, organoleptiques, physiques et métrologiques).

NORMES & CONFORMITÉ

Nos équipes travaillent en collaboration avec des organismes et laboratoires certifiés.
Une veille réglementaire permanente nous permet d'anticiper les évolutions législatives et de garantir des produits conformes aux standards européens les plus exigeants.

ENGAGEMENTS RESPONSABLES

Patrigel sélectionne des partenaires rigoureusement évalués et est engagée depuis 2018 dans le programme Amfori BSCI, garantissant le respect des critères sociaux et éthiques des filières d'approvisionnement.

Objectif : assurer une qualité constante et une sécurité optimale sur l'ensemble de nos gammes.



Récolte
Nos fruits, légumes et herbes aromatiques sont cultivés en plein champ et récoltés à maturité.
01



Conditionnement
Les produits sont préparés selon les besoins (coupés, grillés, surgelés) puis conditionnés avec soin.
02



Patrigel / Frigo 8
Les produits sont réceptionnés, stockés et contrôlés avant mise à disposition.
03

Contrôles marchandise **04**



Des échantillons sont prélevés et analysés par des laboratoires indépendants.

Vérification & Enregistrement **04'**



Chaque lot est tracé et documenté pour assurer un suivi complet du produit.



Distribution
Les commandes sont préparées et expédiées dans le respect de la chaîne du froid.
05

01 60 48 82 82 - info@patrigel.com
11, rue Jean Jacques Rousseau
91350 Grigny - FRANCE
www.patrigel.com

Ref.Catalogue_GammeGP_19122025_V12