

LES BOCAUX GOURMART

Premium. Naturel. Fait-maison.

PAUL · LEOPOLD · sodexo · BONGO · LA TYPIQ · TRAITEUR FRANÇOIS

Rob The Gourmets' Market · BFOOD · G.U.S. Foods · COMPASS GROUP · TRENDY FOODS · MERCURE HOTELS · DELHAIZE · Tasty

Notre spécialité

Les bocaux pasteurisés

Une conservation naturelle de 3 mois en frais

Grâce à la pasteurisation, un procédé entièrement naturel, nos plats se conservent jusqu'à trois mois au frais, sans aucun conservateur ajouté. Chauffées en douceur à 90 °C puis immédiatement scellées sous vide, nos préparations sont stabilisées au meilleur de leur fraîcheur. Plus douce que la stérilisation, cette méthode élimine les bactéries tout en préservant textures, vitamines et richesse aromatique des ingrédients, pour une conservation 100 % naturelle.

Des repas premiums

Élaborées avec des chefs de renom — dont Christophe Hardiquest, chef étoilé bruxellois, et Frédérick E. Grasser Hermé, lauréate de nombreux prix et ancienne collaboratrice d'Alain Ducasse — nos recettes tirent parti de la richesse gastronomique européenne. Nous sélectionnons le meilleur des ingrédients et des savoir-faire, de la Belgique à l'Italie, de l'Espagne à la France.

Certifié FSSC 22000

Un cadre industriel exigeant, garantissant la maîtrise de la sécurité alimentaire et la fiabilité de nos process. Notre outil de production dispose d'une capacité suffisante pour accompagner la montée en volumes et répondre aux besoins de partenaires exigeants.

LES BÉNÉFICES POUR *vous et vos clients*

Un stock rentable et sécurisé

Augmentez vos volumes de stockage, réduisez les ruptures et protégez votre rentabilité — sans les contraintes de l'ultra-frais et des DLC courtes.

Des ventes optimisées

Fini l'urgence d'écoulement : vos périodes creuses sont sécurisées et vos pics exploités au maximum — une maîtrise des fluctuations des ventes pour un chiffre d'affaires optimisé.

Zéro perte, performance accrue

Pas d'invendus à absorber, pas de pertes à compenser — une marge préservée, une rentabilité durablement optimisée et une gestion financière plus sereine.

Une allure premium

Un packaging en verre élégant qui élève la perception qualité, justifie un positionnement premium et augmente la valeur perçue de votre offre.

Un partenaire fiable et validé

Déjà validé par des groupes tels que PAUL, Sodexo et Compass, Gourmart réduit votre risque fournisseur et garantit une exécution fiable et maîtrisée

BESOIN D'UN ÉCHANTILLON OU D'UNE INFORMATION ?

Boris Zefi
+ 32 496 21 54 86
Rue de béthanie 35,
1070 Anderlecht
boris.zefi@gourmart.be
www.gourmart.be




POULET
AU CURRY
MASSAMAN THAÏ
LE GOÛT DU
fait maison
Cuisiné par
Gourmart


MAGHMOUR
LIBANAIS
LE GOÛT DU
fait maison
Cuisiné par
Gourmart


LE GOÛT DU
fait maison
LINGUINES
AU SAUMON
ENVIRON 440g
Cuisiné par
Gourmart


RISOTTO
AU POTIRON
ET LARD FUMÉ
LE GOÛT DU
fait maison
Cuisiné par
Gourmart


ARTISANAL
CUISINE
de chez
EN BOCAL


LE GOÛT DU
fait maison
DAHL DE
LENTILLES CORAL
ET POTIRON
600W MAX - 480g
Cuisiné par
Gourmart




POÊLÉE
DE PÂTES AU
POULET CAJUN
LE GOÛT DU
fait maison
Cuisiné par
Gourmart


LE GOÛT DU
fait maison
SCANNEZ-MOI AU DOS - SCAN ME ACHTERAAN


SUPRÊME
DE POULET AU
CURRY VERT
LE GOÛT DU
fait maison
Cuisiné par
Gourmart