

FR*STIQUE

Your partner in
next level
frozen meal creations
FOR FOOD PROFESSIONALS



Qui sommes-nous ?

Chez Frostique, nous créons des repas surgelés contemporains, préparés avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et de qualité, provenant du monde entier, et adaptés aux besoins du client. En plus du sur-mesure, nous offrons également une gamme standard propre.



En déplacement

Servir des repas à bord d'un avion, d'un train ou d'un (paquebot de) croisière ? Avec Frostique, c'est possible, de manière compacte, sûre et efficace.



Retail

Envie d'autre chose qu'un sandwich ? Nos poké bowls et salades apportent un vrai produit phare à votre offre de repas nomades.



Restauration collective

Proposer des repas savoureux aux enfants, patients ou personnes âgées, adaptés à leurs besoins nutritionnels et de santé ? Avec Frostique, le sur-mesure devient simple.



from frozen → to fresh!

Grâce à la toute dernière technologie de surgélation rapide, nous garantissons une fraîcheur maximale, la préservation des vitamines et une saveur optimale.



POURQUOI CHOISIR LE SURGELÉ FRAIS ?



Ultra-frais grâce aux technologies modernes de surgélation



Préserve le goût, la texture et l'aspect d'origine



Conserve les vitamines et les valeurs nutritionnelles



Longue durée de conservation et sécurité alimentaire optimale

Poké bowls



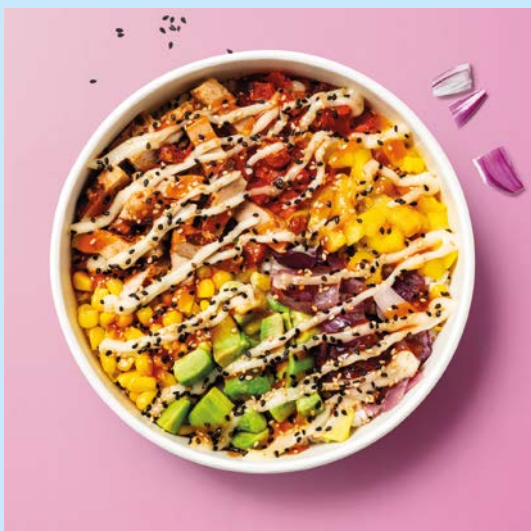
POKÉ BOWL BASE

Poké Bowl coloré aux légumes et aux fruits. Un espace est prévu pour compléter le bol avec votre propre source de protéines.



POKÉ BOWL SALMON

Frais poké bowl au saumon, la mangue, fèves d'edamame, sauce sésame, mayonnaise Japonaise et des herbes furikake.



POKÉ BOWL CHICKEN

Poké bowl onctueux au poulet, la mangue, maïs, sauce sésame et de mayonnaise Japonaise.



POKÉ BOWL FALAFEL

Poké bowl végétarien aux falafels, l'avocat, l'oignon rouge, la mangue, sauce sésame et de mayonnaise Japonaise.



POKÉ BOWL SHAWARMA

Poké bowl savoureux aux tendres lamelles de shoarma.



POKÉ BOWL PLANT-BASED CHICKEN

Poké bowl savoureux avec du poulet vegetal.

Buddha bowls



BUDDHA BOWL SHAWARMA

Salade savoureuse aux épices de shoarma, accompagnée d'une sauce.



BUDDHA BOWL CHICKEN

Salade festive avec poulet rôti juteux, légumes croquants et vinaigrette légère.



BUDDHA BOWL PLANT-BASED CHICKEN

Salade végétarienne avec du poulet vegetal.



BUDDHA BOWL SALMON KURKUMA

Salade colorée au saumon, aux légumes et à la vinaigrette au curcuma.



BUDDHA BOWL SALMON GARAM MASALA

Salade au saumon fumé, accompagnée d'une vinaigrette épicée au Garam Masala.



BUDDHA BOWL SALMON SOY

Salade au saumon fumé, accompagnée d'une vinaigrette à la sauce soja.

Rice & noodle bowls



RICE BOWL KOREAN BEEF

Bowl avec bœuf mijoté lentement et sauce Coréenne.



RICE BOWL CHICKEN NANBAN

Bowl avec cuisse de poulet et sauce Nanban.



RICE BOWL CHA SIEUW

Bowl avec poitrine de porc mijotée lentement et poivrons grillés.



NOODLE CHICKEN

Nouilles orientales au poulet, maïs et noix de cajou.

XXL

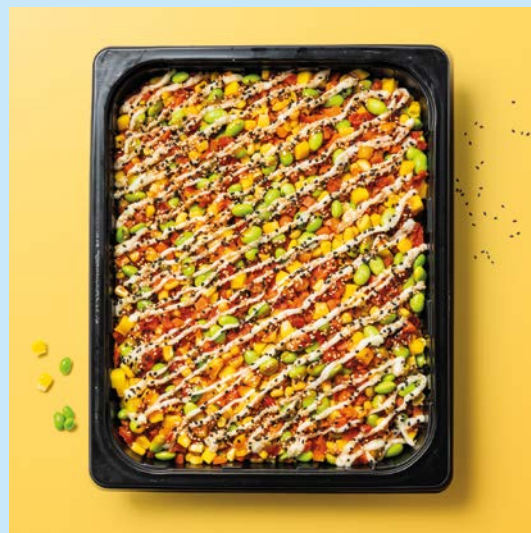
(2kg)

POKE, NOODLE & RICE



XXL POKÉ BOWL BASE

Grand bowl coloré avec riz et légumes – base pour poké bowl, à compléter avec votre propre source de protéines.



XXL POKÉ BOWL CHICKEN

Grand poké bowl au poulet – idéal pour horeca ou le catering.



NOODLE CHICKEN XXL

Nouilles orientales au poulet, aux fèves d'edamame et noix de cajou.



XXL POKÉ BOWL SALMON

Grand poké bowl au saumon – idéal pour la restauration ou le catering.



XXL SUSHI

Riz à sushi cuit à la vapeur, idéal comme base pour poké bowls.



XXL COUSCOUS PERLÉ

SALADES



XXL SALADE SUNRISE

Salade à base de riz avec fèves d'edamame, maïs, poivron, patate douce, graines de courge et vinaigrette chermoula.



XXL SALADE SOLEIL

Salade à base de riz, d'épeautre et de lentilles corail avec oignon, mangue, poivron et carotte, accompagnée d'une vinaigrette au curry.



XXL SALADE YUZORA

Salade à base de grains de blé, de boulgour, de pois, avec oignon, graines de tournesol, mangue et tomates, accompagnée d'une vinaigrette vadouvan.



XXL SALADE QUIVANA

Salade à base de quinoa et de boulgour, lentilles vertes, patate douce, oignon, fèves d'edamame, accompagnée d'une vinaigrette au Garam Masala.



XXL SALADE KURIVA

Salade aux pois chiches, avocat, oignon, tomate, accompagnée d'une vinaigrette au curcuma.



XXL SALADE SWEETAME

Salade à base de boulgour, fèves d'edamame, patate douce, carottes, accompagnée de sauce soja.

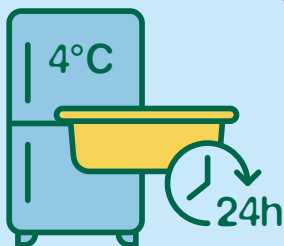
How to serve something really cool?! ↓↓↓



1

Stockage de la commande

Conservez les cartons au congélateur à -20°C.
Les produits ont une DLC d'au moins 190 jours au congélateur.



2

Décongélation

1. Sortez le nombre souhaité de bowls du carton.
2. Indiquez sur le couvercle des bowls surgelés la DLC (= jour de début de décongélation + 5 jours).
3. Laissez décongeler pendant 24h au réfrigérateur à max. 4°C.

ASTUCE: disposez les bowls séparément, ouverts, sur une grille ou dans des bacs perforés. Les laisser empilés ralentit le processus de décongélation.



3

Réassort du magasin

Après 24h, placez les bowls décongelés en rayon.

PETIT PLUS: personnalisez l'emballage en ajoutant votre sticker logo.



4

Maintenir le stock au bon niveau

Veillez à toujours avoir en rayon la quantité moyenne que vous vendez en **2 jours**. C'est votre stock tampon.

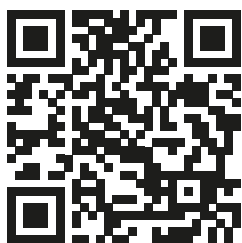
EXEMPLE: Vérifiez chaque jour qu'il y a 10 bowls décongelés en rayon. Ce que vous vendez aujourd'hui, vous le remplacez le jour même depuis le congélateur. Ainsi, le lendemain, vous avez à nouveau 10 bowls prêts à la vente.

ASTUCE: évaluez votre stock tampon chaque mois afin d'éviter le gaspillage ou les ventes manquées.

FR*STIQUE



FROM FROZEN TO
DELICIOUSLY FRESH!



Vous voulez en savoir plus ?

Contactez-nous via
sales@frostique.be | +32 (0) 495 83 74 70
Kazerneweg 2A, 9770 Kruisem, Belgium.

www.frostique.be