



Méditerranéenne

Food Service

Édition 2026

Notre Métier

Depuis 2003, Méditerranéenne Food Service sélectionne, importe et distribue des spécialités gastronomiques issues du bassin méditerranéen.

Notre expertise repose sur une connaissance approfondie des marchés alimentaires et sur des partenariats durables avec des producteurs et industriels reconnus.

SÉLECTION

Nous identifions des maisons et des savoir-faire qui incarnent l'exigence gastronomique méditerranéenne.

Chaque partenaire est choisi pour la constance de sa qualité, la maîtrise de ses process et l'authenticité de ses produits.

IMPORTATION

Nous assurons l'importation de spécialités destinées aux professionnels, avec un haut niveau d'exigence en matière de traçabilité, de régularité et de conformité.

DISTRIBUTION

Nos gammes répondent aux besoins de l'ensemble des circuits alimentaires :

RHF – GMS – BCT – Grossistes – Industrie – Cash & Carry.

Cette approche multi-canal nous permet d'accompagner nos clients avec une vision globale et opérationnelle du marché.

SOMMAIRE

CHARCUTERIES 4

Alegria – Chorizos / Serranos / Cebo restauration

Melquiades – Tranchés Ibériques

Llamas – Cecina de León

Crisol – Sobrassada

San Angelo – Charcuteries Italiennes

VIANDES 18

Guijuelo Gourmet – Viandes Ibériques

Ovigar – Agneau Lechal

Viana – Veau de Galice IGP

Candelon – Canards gras du Gers

TAPAS & SPÉCIALITÉS TRAITEUR 30

Mencer – Empanadas & Croquetas

Tortillas a tu gusto – Tortillas Espagnoles

Bokeo - Gildas, Banderillas - Pinxos de Laurel

Candelon – Canard gras du Gers

FROMAGES 41

Queseria Prestes – Quesos de Galicia DOP

La Antigua – Quesos Zamoranos DOP

Dehesa Zacatena – Manchego BIO DOP

ÉPICERIE MÉDITERRANÉENNE 49

Anido – Huiles d'olive & tournesol

MCA – Asperges / Piquillos / Alcachofa de Navarre

Truffes Noires de Teruel – Melanosporum

PRODUITS DE LA MER 58

Alimar – Poulpes / Bacalao / Coquillages de Galice



CHARCUTERIES

Méditerranéenne Food Service sélectionne des charcuteries issues de maisons reconnues pour leur savoir-faire et la qualité de leurs matières premières.

Jambons ibériques, cecinas, sobrasadas et spécialités italiennes composent une gamme destinée aux professionnels de la restauration et de la distribution.



ALEGRÍA RIOJANA

Alegría Riojana est une maison espagnole reconnue pour la qualité de ses charcuteries traditionnelles.



Implantée au cœur de la Rioja, région historiquement liée à l'élevage et à l'affinage des jambons, la maison s'est d'abord illustrée par son savoir-faire dans la production de chorizos traditionnels, dont le célèbre Chorizo Riojano IGP.

Elle développe également une gamme de jambons Serrano et de spécialités ibériques appréciées par les professionnels de la gastronomie, la restauration et la distribution spécialisée.



LES PRODUITS ALEGRÍA



Chorizo Riojano IGP 100 % naturel

Spécialité emblématique de la maison,
élaborée selon la tradition de La Rioja
avec viande sélectionnée et paprika.



Chorizo Cular à l'ancienne

Chorizo traditionnel embossé en boyau naturel,
affiné lentement pour développer
un goût puissant et équilibré.



Chorizo Gran Vela

Format fin et pratique,
idéal pour la coupe et les tapas.
Saveur typique du chorizo espagnol.

LES PRODUITS ALEGRÍA



Jambon Serrano Grande Réserve

24 mois d'affinage - Porc Duroc

Élaboré à partir de porc Duroc sélectionné,
affiné 24 mois dans la région de Teruel,
selon la tradition espagnole du jambon serrano de haute qualité.

Texture ferme, arômes profonds et affinage long
qui révèle toute la richesse du porc Duroc.



Poitrine de porc séchée

Poitrine de porc soigneusement salée et séchée,
proposée nature ou au paprika espagnol.

Produit artisanal au goût authentique,
idéal pour tapas et planches ibériques.



Lomo Grande Réserve

Filet de porc sélectionné,
mariné au paprika puis séché lentement.

Une charcuterie noble,
au goût fin et équilibré.



MELQUIADES

Charcuteries ibériques tranchées à la main, conçues pour le service.

Une coupe régulière.

Une tenue parfaite en assiette.

Une constance irréprochable.

Un produit prêt à servir, qui sécurise vos dressages et valorise immédiatement votre offre.

JAMBONS IBÉRIQUES

Tranchage Manuel Authentique



Jamón Ibérico 100 % Bellota

Issu de porcs ibériques élevés en liberté et nourris de glands.

Tranché manuellement pour préserver la texture fondante et les arômes complexes du jambon ibérique d'exception.



Jamón Ibérico Cebo de Campo

Porcs ibériques élevés en plein air et nourris de céréales et ressources naturelles.

Un jambon équilibré et aromatique, tranché manuellement pour une dégustation optimale.



Jamón Ibérico Cebo

Élaboré à partir de porcs ibériques sélectionnés et affiné selon la tradition espagnole.

Tranché manuellement pour garantir régularité et finesse à la dégustation.



Paleta Ibérica 100% Bellota

Épaule ibérique affinée lentement pour développer des arômes intenses et une texture délicate.

Tranchée manuellement afin de préserver toute l'authenticité du produit.

CHARCUTERIES DE BELLOTA

Tranchage Manuel Authentique



Lomo Ibérico de Bellota

Filet de porc ibérique de bellota sélectionné, assaisonné et affiné lentement selon la tradition espagnole.
Tranché manuellement pour révéler toute la finesse et l'équilibre des arômes.



Coppa Ibérica de Bellota

Élaborée à partir d'échine de porc ibérique de Bellota sélectionnée et assaisonnée selon la tradition espagnole.
Affinée lentement pour développer des arômes riches et une texture fondante, puis tranchée manuellement pour une dégustation optimale.



Chorizo Ibérico de Bellota

Charcuterie traditionnelle élaborée à partir de viande de porc ibérique de bellota et de paprika espagnol.
Affinée lentement puis tranchée manuellement pour préserver la richesse aromatique du produit.



Salchichón Ibérico de Bellota

Spécialité ibérique affinée, élaborée à partir de porc ibérique de bellota et subtilement assaisonnée au poivre.
Tranché manuellement pour offrir une coupe parfaite et un goût authentique.



Embutidos Llamas

CECINA DE LEÓN

CECINA DE LEÓN

Spécialité emblématique de la région de León, la Cecina est une viande de bœuf salée élaborée à partir des pièces nobles de la cuisse de bœuf, puis lentement séchée et affinée dans l'air pur des montagnes du nord de l'Espagne.

Élaborée à partir de pièces nobles soigneusement sélectionnées, elle développe une texture tendre et un arôme profond, légèrement fumé, qui en font l'une des grandes spécialités de la gastronomie espagnole.



LLAMAS

Située à León, berceau historique de la Cecina, la maison Llamas perpétue un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations.

Aujourd'hui dans sa troisième génération, l'entreprise associe tradition artisanale et maîtrise des procédés modernes d'affinage afin de garantir une qualité constante et authentique.



CECINA DE LEÓN IGP



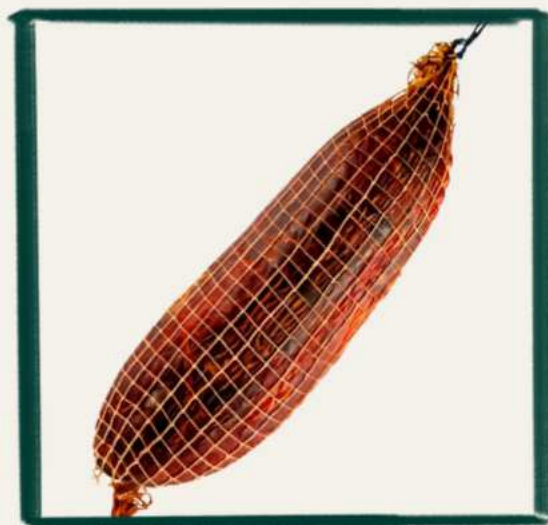
Spécialité de bœuf affinée des montagnes de León



Cecina de León IGP – Pièce

Spécialité emblématique de la région de León, élaborée à partir de cuisse de bœuf soigneusement sélectionnée.

Salée puis affinée lentement à l'air des montagnes, elle développe une texture ferme et fondante ainsi que des arômes profonds légèrement fumés.



Lomito de Vaca

Morceau noble issu du cœur de la Cecina de León IGP.

Plus tendre et plus fin, il révèle une texture délicate et des arômes subtils qui en font une pièce très appréciée des amateurs.



Taco de Cecina

Morceaux sélectionnés de Cecina de León IGP, idéaux pour la découpe ou la dégustation en tapas.

Affinés lentement selon la tradition de León, ils expriment toute la richesse aromatique et l'authenticité du produit.



Cecina de León IGP – Tranchée

Cecina de León IGP finement tranchée, prête à servir.

Sa coupe régulière révèle une texture délicate et des notes aromatiques intenses, caractéristiques d'un affinage traditionnel.



CRISOL

Sobrasada de Mallorca IGP

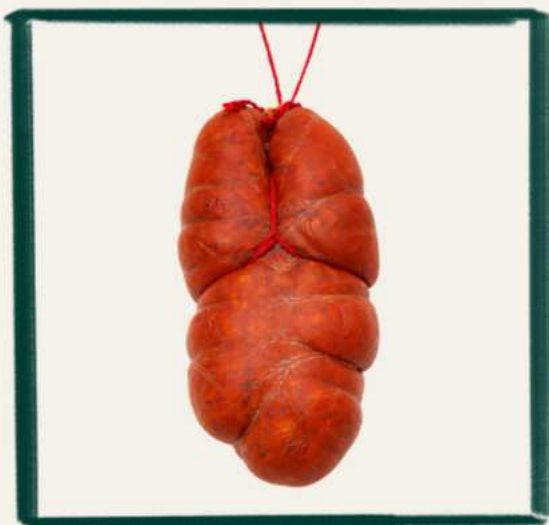
Entreprise familiale aujourd'hui dirigée par la 4^e génération, CRISOL est l'un des producteurs historiques de l'appellation et membre fondateur de l'IGP, garantissant l'origine et l'authenticité de ses recettes.

Les sobrassadas sont élaborées à Majorque à partir de viande de porc soigneusement sélectionnée, assaisonnées au paprika doux et affinées lentement selon la tradition locale.

Entre savoir-faire artisanal et exigences modernes, CRISOL propose des recettes naturelles, élaborées dans des installations certifiées IFS Food, qui reflètent toute la richesse de la gastronomie majorquine.



Sobrasada de Mallorca IGP



Sobrasada de Mallorca IGP

Spécialité emblématique des Baléares, élaborée à Majorque à partir de viande de porc sélectionnée et de paprika doux. Affinée lentement selon la tradition locale, elle développe une texture onctueuse et des arômes riches et équilibrés caractéristiques de l'authentique Sobrasada de Mallorca IGP.



Sobrasada de Cerdo Negro

Élaborée à partir de porc noir majorquin, race emblématique de l'île, cette sobrasada offre une texture particulièrement fondante et une intensité aromatique remarquable. Son affinage traditionnel révèle des notes profondes et une finesse très appréciée des amateurs de produits d'exception.



Médailles de Sobrasada

Portions individuelles de sobrasada de Mallorca IGP, pratiques et prêtes à déguster. Leur format facilite le service tout en conservant l'authenticité des saveurs et la texture caractéristique de la sobrasada traditionnelle.



Sobrasada de Mallorca IGP

Version prête à tartiner de la célèbre sobrasada majorquine. Sa texture crémeuse et son goût équilibré en font un produit idéal pour l'apéritif, les tapas ou l'élaboration de recettes méditerranéennes.

Camaiot & Botifarron



Camaiot de Mallorca

Charcuterie traditionnelle majorquine élaborée à partir de viande de porc assaisonnée et embossée dans un boyau naturel.

Sa texture dense et ses arômes rustiques en font une spécialité emblématique de la gastronomie des Baléares, souvent dégustée en fines tranches.



Botifarron de Mallorca

Saucisse traditionnelle majorquine préparée à base de viande de porc et d'épices, légèrement fumée.

Très présente dans la cuisine locale, elle est appréciée pour son goût intense et sa texture fondante, idéale pour les recettes méditerranéennes.



Assortiment de charcuteries majorquines

Sélection de spécialités traditionnelles des Baléares réunissant plusieurs recettes emblématiques.

Un assortiment idéal pour découvrir la richesse de la charcuterie majorquine et composer des planches gourmandes.



SAN ANGELO

Marque dédiée à la sélection de spécialités emblématiques Italiennes



LES JAMBONS ITALIENS



Jambon de Parme DOP

Jambon cru d'exception affiné au cœur de l'Émilie-Romagne.

Élaboré uniquement avec du porc italien, du sel et du temps.

Son affinage lent révèle une texture fondante et une grande finesse aromatique.



Jambon San Daniele DOP

Spécialité du Frioul, reconnue pour sa douceur et sa texture délicate.

Affiné selon une tradition séculaire, il développe des arômes subtils et une grande élégance en bouche.



Speck Alto Adige IGP

Spécialité du Tyrol du Sud, légèrement fumée et longuement affinée en montagne.

Un équilibre unique entre fumaison douce, épices et maturation lente.



Jambon MEC Italien – 10 mois

Jambon cru italien affiné 10 mois selon la tradition.

Sa maturation progressive développe une texture souple et des arômes équilibrés, parfaits pour un usage quotidien.

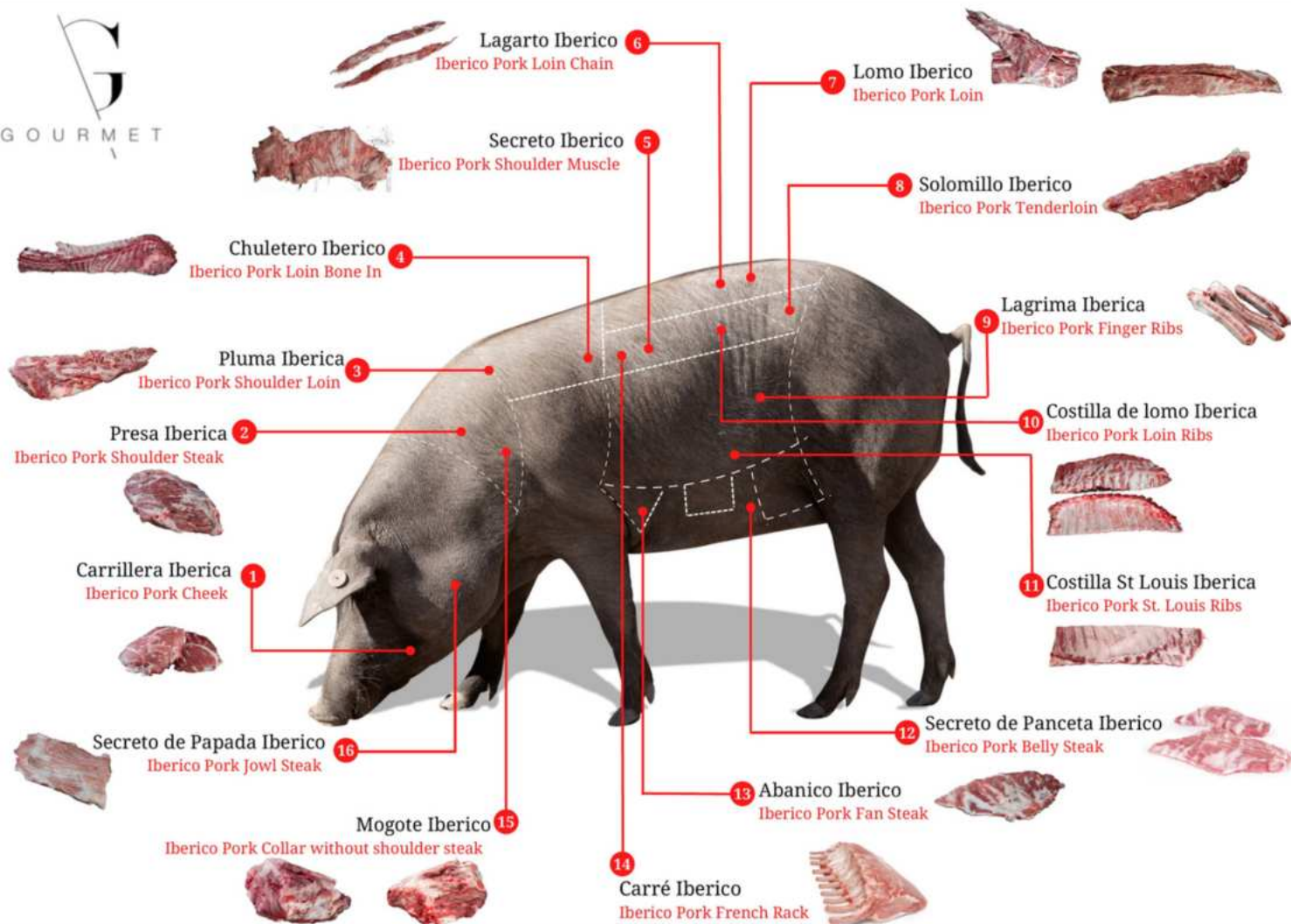


VIANDES

Spécialiste des viandes espagnoles, Méditerranéenne Food Service sélectionne des pièces à forte identité, reconnues pour leur régularité et leur tenue en cuisson.

Du porc ibérique à l'agneau lechal, en passant par le veau élevé sous la mère, ces viandes offrent une richesse et une typicité encore rares sur le marché français.

Cette exigence se prolonge à travers une sélection complémentaire de produits d'exception, dont le canard gras IGP du Gers, reconnu pour la qualité de son élevage et la générosité de ses magrets et foies gras.



GUIJUELO GOURMET

Implantée au cœur du bassin de Guijuelo, référence majeure de la production ibérique, notre sélection de viandes s'appuie sur des élevages rigoureusement choisis.

Spécialisés dans la viande ibérique fraîche, nous travaillons avec des ateliers certifiés IFS, garantissant traçabilité, régularité et maîtrise des découpes.

Persillage, richesse aromatique et tenue en cuisson : chaque pièce est sélectionnée pour offrir aux professionnels une performance constante en cuisine

Sélection de Viandes Ibériques

GUIJUELO



PLUMA IBÉRICA

Pièce noble et persillée, reconnue pour sa finesse et son fondant.

Idéale en grillade ou cuisson rapide, avec un rendement élevé et une grande régularité.



SECRETO IBÉRICO

Morceau emblématique, riche en gras intramusculaire.

Texture juteuse et goût intense, particulièrement adapté à la cuisson à la braise.



CARRÉ DE CÔTES IBÉRICO

Découpe structurée, parfaite pour la cuisson au four ou au grill. Présentation visuelle forte, adaptée à la restauration traditionnelle.

Sélection de Viandes Ibériques

GUIJUELO



SOLOMILLO IBÉRICO

Pièce noble et délicatement persillée, appréciée pour sa tendreté et son fondant exceptionnel.
Idéale pour des cuissons rapides, elle offre un rendement élevé et une régularité optimale.



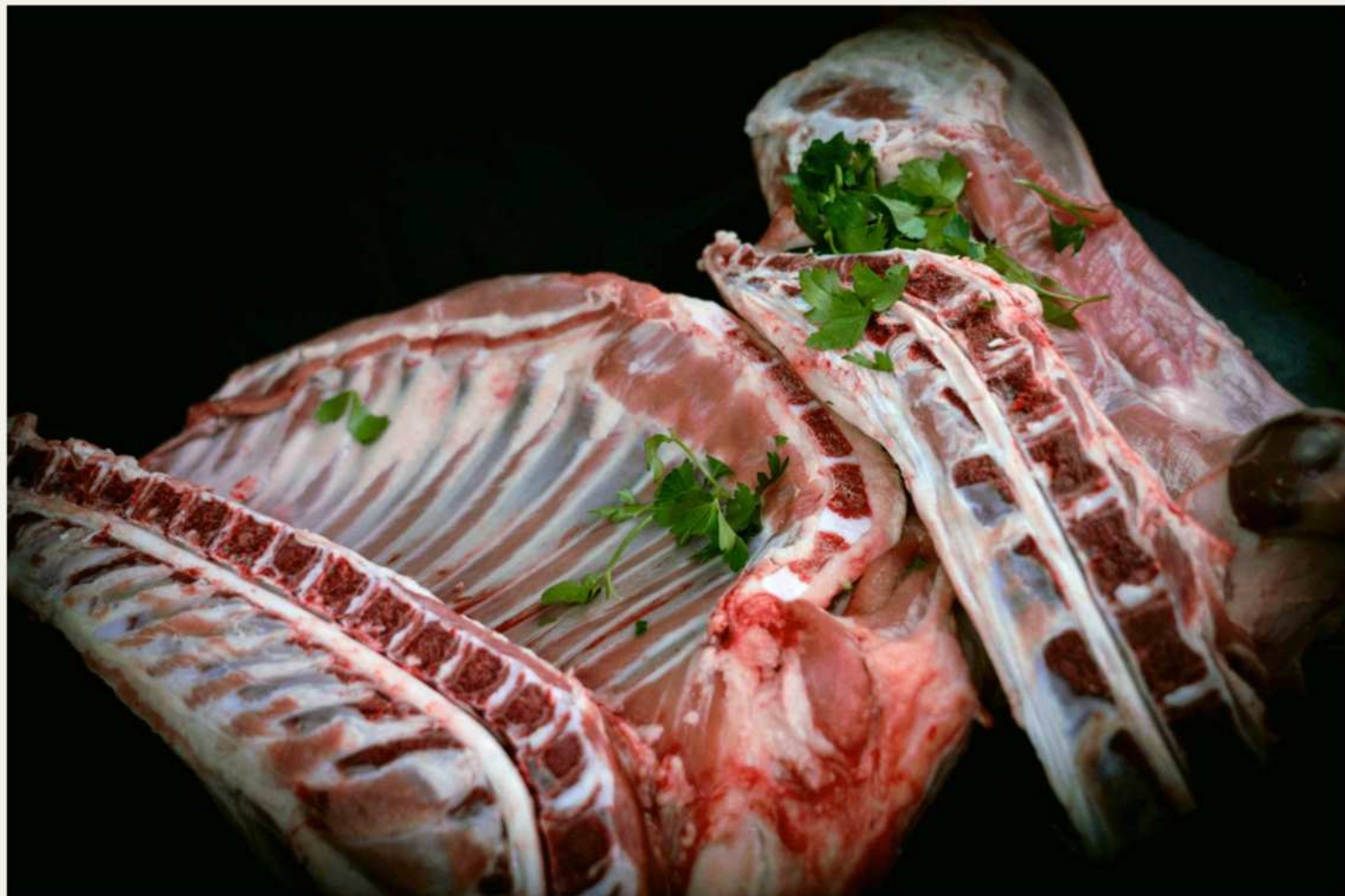
COSTILLA IBÉRICA

Morceau emblématique, riche en gras intramusculaire, garantissant une jutosité remarquable.
Saveur intense et texture fondante, parfaitement adaptée à la cuisson à la braise ou en basse température.



LOMO IBÉRICO

Pièce maigre et structurée, reconnue pour sa finesse et sa tenue à la cuisson.
Idéale rôtie ou grillée, elle séduit par sa présentation régulière et sa polyvalence en restauration..



OVIGAR - AGNEAU LECHAL



Sélectionné en Espagne auprès d'OVIGAR, acteur majeur de la filière ovine, cet agneau lechal est issu d'élevages maîtrisés et d'un outil de production intégré.



De l'élevage à l'abattage, chaque étape est contrôlée, garantissant traçabilité, régularité et homogénéité des carcasses.



Sa chair fine, tendre et délicate, issue d'animaux jeunes nourris au lait, offre une excellente tenue en cuisson et une grande constance en cuisine.

LECHAZO & CORDERO



LECHAL (< 45 jours)

Présentation

Agneau proposé en 4 quartiers :
2 avants / 2 arrières

Poids carcasse (équivalent entier)
5 – 7 kg

Repères de découpe (indicatif)
Paletilla (épaule) : 800 g – 1,4 kg

CORDERO (> 4 mois)

Agneau entier ou demi-carcasse
(selon besoin)

Poids indicatif
12 – 14 kg

Repères de découpe (indicatif)
Carré : 1,5 – 2,3 kg (13 côtes)
Pierna (gigot) : découpe arrière



VEAU DE GALICE IGP

UN CHOIX PREMIUM



Veau IGP de Galice sélectionné pour le marché français, alliant finesse de grain, régularité et performance en cuisine.

Implantée en Galice, Cárnicas Viana maîtrise l'ensemble de la filière bovine, de l'élevage à la distribution.

Grâce à des élevages intégrés, un abattoir propre et des outils de transformation performants, l'entreprise garantit traçabilité, constance et maîtrise des produits.

La filière Ternera Gallega s'est imposée comme une référence qualitative en France, notamment pour la régularité de ses viandes et leur tenue en cuisson.

• Veau sous la mère (Suprema) & Veau IGP

Nous privilégions des profils adaptés au marché français, orientés vers la qualité de présentation et la constance en cuisine.

VEAU DE GALICE SUPREMA

Veau sous la mère

sélection haut de gamme, reconnu pour sa finesse, sa tendreté et sa régularité en cuisine.



Veaux élevés sous la mère avec une lactation minimale de 7 mois.

Cette sélection offre une viande claire, à grain fin, particulièrement tendre, adaptée aux usages gastronomiques exigeants.

- Viande claire
- Grain fin
- Très tendre

VEAU DE GALICE IGP

Veau IGP

sélection régulière, reconnue pour sa tenue en cuisson, sa constance et sa polyvalence en cuisine.



Veaux issus de la filière Ternera Gallega,
élevés selon un cahier des charges strict garantissant traçabilité et régularité.

Cette sélection offre une viande structurée, avec une homogénéité parfaite,
adaptée aux usages professionnels.

Régulier
Polyvalent
Bonne tenue en cuisson



CANARD GRAS DU GERS IGP



Implantée au cœur du Gers, la maison Canelon s'appuie sur une filière maîtrisée dédiée à la production de canard gras.

De l'élevage à la transformation, chaque étape est contrôlée afin de garantir traçabilité, régularité et homogénéité des produits.

Si le foie gras en constitue l'expression la plus emblématique, l'ensemble du canard est valorisé avec exigence, offrant une gamme complète adaptée aux professionnels.

CANARD GRAS DU GERS IGP



FOIE GRAS DE CANARD

Pièce d'exception au grain fin et au persillage régulier, appréciée pour sa texture fondante et son expression aromatique nette. Idéal en cuisson rapide à la poêle ou en escalope, il garantit un rendement maîtrisé et une tenue constante en cuisine.



MAGRETS DE CANARD

Pièce emblématique, caractérisée par un gras intramusculaire équilibré, garant de jutosité et d'intensité aromatique. Adapté à la poêle, au grill ou à la braise, il assure une cuisson régulière et une restitution optimale.



AIGUILLETES DE CANARD

Découpe fine et régulière, conçue pour des cuissons rapides et précises.

Produit technique, offrant un excellent rendement et une mise en œuvre rapide en cuisine, avec une présentation nette et constante.

CANARD GRAS DU GERS IGP



CANARD ENTIER

Canard de Barbarie prêt à cuire, offrant une chair ferme, savoureuse et peu grasse.

Idéal en rôtisserie ou en cuisine traditionnelle, il permet une valorisation complète de la pièce avec un excellent rendement et une grande polyvalence.



CUISSES A CONFIRE

Pièce charnue et régulière, particulièrement adaptée aux cuissons longues et au confit.

Elle développe une texture fondante et des arômes profonds, tout en garantissant rendement, constance et générosité à l'assiette.



MANCHONS A CONFIRE

Pièce technique et économique, idéale comme base de travail pour la viande de canard en cuisine.

Parfaits pour les préparations type hachis, effilochés ou garnitures, ils offrent un excellent rendement, une mise en œuvre simple et une valorisation optimale.



TAPAS & SPÉCIALITÉS TRAITEUR

Une sélection de tapas et spécialités traiteur, conçue pour couvrir un large éventail d'usages professionnels, de l'apéritif aux offres snacking et solutions prêtes à servir.

Cette gamme associe différentes inspirations et savoir-faire, afin de répondre aux attentes des marchés RHF, grossistes et distribution, avec simplicité de mise en œuvre, régularité et impact visuel à l'assiette.



Format street food,
généreux et gourmand,
idéal pour une
consommation rapide
et efficace, avec une
mise en œuvre simple et
maîtrisée.

EMPANADAS

La gamme Mencer propose des produits élaborés à la
main en Galice, alliant authenticité, régularité et
performance en service.



CROQUETAS

Forme irrégulière et
véritable aspect fait
maison, associés à
une texture fondante
et un goût affirmé :
une alternative
qualitative aux
produits
standardisés.



EMPANADILLAS

Format individuel, cuisson rapide et prise en main immédiate : l'empanadilla revisite une spécialité traditionnelle dans une version adaptée aux usages actuels du snacking.



EMPANADILLA BOLOGNAISE

Recette classique et généreuse, associant viande, tomate et aromates dans un profil immédiatement identifiable.

Élaborée à base de viande de bœuf, elle constitue une référence rassurante et facile à exploiter, idéale pour une mise en place rapide et une offre efficace en vitrine comme en restauration rapide.



EMPANADILLA EPINARDS

Recette végétale gourmande et équilibrée, mêlant épinards, fromage et œuf pour une texture fondante et savoureuse.

Une alternative actuelle, simple à intégrer, idéale pour compléter une offre snacking et proposer une option sans viande, sans compromis sur la gourmandise.



EMPANADILLAS CECINA

Association gourmande et différenciante autour de la cecina, spécialité espagnole de bœuf séché au goût fin et légèrement fumé, relevée par la douceur de l'oignon caramélisé et la rondeur du fromage de chèvre.

Une recette à forte identité, idéale pour apporter une signature originale et valoriser une carte.

CROQUETAS

Forme irrégulière et véritable aspect fait maison, associés à une texture fondante et un goût affirmé : une offre gourmande et différenciante face aux produits standardisés.



CROQUETAS JAMON SERRANO

Recette emblématique de la tradition espagnole, offrant un équilibre parfait entre intensité et onctuosité.

Une référence incontournable pour proposer une expérience authentique et gourmande.



CROQUETAS BACALAO

Association délicate entre le cabillaud et le fromage San Simón légèrement fumé, apportant finesse et caractère.

Une recette originale et élégante, idéale pour enrichir une carte avec une touche différenciante.



CROQUETAS RABO DE TORO

Recette riche et savoureuse inspirée d'un grand classique de la cuisine espagnole.

Une proposition à forte identité, parfaite pour apporter du relief et marquer les esprits.



Indispensable de la cuisine espagnole, la tortilla est un produit simple en apparence mais exigeant dans sa réalisation. Sa qualité repose avant tout sur la maîtrise de la cuisson.

Plus une tortilla est cuite, plus sa durée de conservation est longue, au détriment de ses qualités organoleptiques.

Spécialistes des produits espagnols, nous travaillons des tortillas respectant cet équilibre, essentiel pour préserver la qualité et l'expression du produit.



TORTILLA NATURE

Recette traditionnelle à base de pommes de terre et d'oignons, à la texture fondante et au cœur généreux.

Une tortilla authentique, simple et parfaitement équilibrée.



TORTILLA CHORIZO

Une tortilla gourmande relevée par le chorizo, apportant une note légèrement épicée et une belle intensité aromatique.

Une version plus typée, aux saveurs franches et généreuses.



TORTILLA POIVRONS

Une tortilla aux poivrons, douce et parfumée, offrant une texture moelleuse et une belle fraîcheur en bouche.

Une alternative colorée, aux notes végétales et légèrement sucrées.

BÓKEO

PALILLO Y VIDA

GILDAS

L'ICÔNE DES COMPTOIRS ESPAGNOLS

Nées au Pays Basque et devenues incontournables dans toute l'Espagne, les Gildas sont bien plus qu'un simple pincho : elles sont un art de vivre.

Assemblées à la main, une à une, avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés, elles offrent un équilibre parfait entre tradition, fraîcheur et caractère.

PRÊTES À SERVIR, PRÊTES À SÉDUIRE.



ÉLABORÉES
À LA MAIN



À L'HUILE
D'OLIVE



QUALITÉ
PREMIUM

Las gildas
DE LA LAUREL

DEPUIS 1990



3 GILDAS EMBLÉMATIQUES

3 ACCORDS PARFAITS

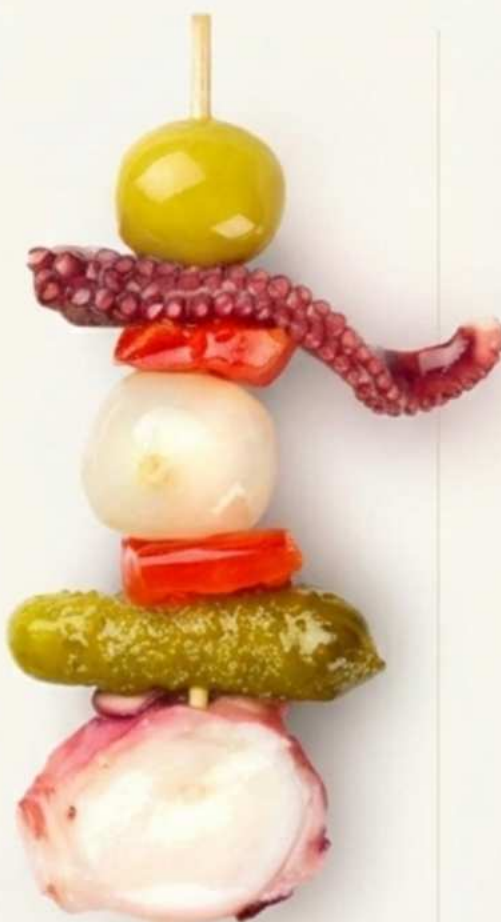


01

ANCHOIS, OLIVE &
FROMAGE AU PAPRIKA

INTENSE & GOURMANDE

La puissance de l'anchois,
le fondant du fromage au paprika
et la fraîcheur de la piparra
et de l'olive.



02

POULPE &
OLIVES

MARIN & AUTHENTIQUE

La tendreté du poulpe marinée,
relevée par le piquant doux
du poivron et le fraîcheur
de l'olive verte.



03

CECINA &
FROMAGE

GÉNÉREUSE & ÉLÉGANTE

La finesse de la cecina de bœuf
enroulée autour d'un fromage
frais de vache et la douceur
de l'œuf de caille.

○ CONTIENT UN ŒUF DE CAILLE

IDÉALES POUR



APÉRITIFS
& TAPAS



CAVES
À VINS



RESTAURATION
& TRAITEURS



HÔTELLERIE
& ROOM SERVICE



ÉVÈNEMENTS
& RÉCEPTIONS

MAISON CANDELON

Foie gras du Gers



Implantée au cœur du Gers, la Maison Candelon s'inscrit dans une tradition d'excellence dédiée au canard gras.

Maîtrisant l'ensemble de la filière, de l'élevage à la transformation, nous garantissons une traçabilité totale et une régularité irréprochable.

Texture, finesse aromatique et tenue à la cuisson : chaque foie gras est sélectionné pour répondre aux exigences des professionnels.

FOIE GRAS DU GERS IGP



FOIE GRAS EN VERRINE

Présenté en verrine type Le Parfait, ce format emblématique s'inscrit dans la tradition historique de conservation du foie gras. Sa cuisson plus poussée permet une stabilité optimale dans le temps, tout en conservant un goût authentique et structuré.

Disponible en différents formats, il s'adapte aux besoins des professionnels comme à la vente au détail.



FOIE GRAS EN TERRINE MI-CUIT

Cuisson douce permettant de préserver toute la finesse aromatique du foie gras.

Sa forme rectangulaire facilite le tranchage et offre une présentation nette et régulière, parfaitement adaptée au dressage.

Texture fondante et délicate, pour une qualité organoleptique supérieure.



BALLOTIN FOIE GRAS MI-CUIT

Élaboré selon une cuisson à basse température, le ballotin permet de préserver au maximum la texture et les qualités naturelles du foie gras.

Son format généreux en fait une solution idéale pour un usage familial ou professionnel.

Texture souple et régulière, avec faible rejet de gras et une expression aromatique optimale.

TRAITEUR & CHARCUTIER



PÂTÉ AU FOIE GRAS 30%

Élaboré à partir de foie gras de canard sélectionné, ce pâté offre un équilibre parfait entre richesse aromatique et finesse en bouche. Sa texture onctueuse et son goût généreux en font une référence incontournable pour les apéritifs et entrées de qualité.

Idéal pour une utilisation professionnelle, il garantit régularité et satisfaction client.



CONFIT DE CANARD 2 CUISSES

Préparé selon la tradition du Sud-Ouest, ce confit de canard est lentement cuit dans sa graisse pour préserver toute sa tendreté et sa richesse gustative.

Existe aussi au format tambourin 4 cuisses qui est parfaitement adapté aux besoins des professionnels.

Produit emblématique, il assure une restitution optimale en cuisine avec un rendu constant et savoureux.



CASSOULET TRADITIONNEL AU CONFIT DE CANARD

Recette authentique du Sud-Ouest, ce cassoulet associe haricots fondants, viandes confites et saucisses sélectionnées pour une expérience riche et généreuse.

Prêt à l'emploi, il offre un gain de temps en cuisine tout en garantissant une qualité constante.

Une solution idéale pour proposer un plat complet, gourmand et maîtrisé.



FROMAGES ESPAGNOLS

Une sélection de fromages espagnols construite autour de la diversité des grands terroirs laitiers de la péninsule.

De la Galice, avec ses fromages de vache tout en finesse, aux élevages de brebis de Castille, reconnus pour leur intensité et leur caractère, chaque origine a été choisie pour sa cohérence et son identité propre.

Au-delà des produits, cette gamme a été pensée comme un ensemble structuré, où chaque famille répond à des usages précis et à différents niveaux de lecture.

Entre références accessibles et fromages plus typés, elle dessine une lecture claire et progressive de l'offre espagnole, révélant ses équilibres et ses complémentarités.



FROMAGERIE PRESTES

GALICE

En Galice, au cœur d'une des principales régions laitières d'Espagne, la fromagerie Prestes s'inscrit dans une tradition centrée sur le lait de vache et ses expressions les plus fines.

À travers des références emblématiques comme l'Arzúa-Ulloa ou le Tetilla, elle développe un travail précis du lait, où douceur, souplesse de texture et équilibre aromatique sont recherchés avec constance.

Entre savoir-faire régional et maîtrise des procédés, ses fromages offrent une lecture fiable et régulière du profil galicien, pensée pour des usages professionnels exigeants.

LES FROMAGES DE GALICE



TETILLA - DOP

Fromage emblématique de Galice, le Tetilla se distingue par sa texture souple et sa douceur lactée.

Un profil équilibré et accessible, idéal pour une utilisation large, du plateau aux préparations chaudes.



SAN SIMÓN DA COSTA – DOP

Fromage fumé selon une méthode traditionnelle, à la pâte ferme et aux arômes délicatement boisés.

Apporte relief et identité, avec une signature immédiatement reconnaissable.



LARA & SARA (BLEU)

Fromage à pâte persillée, développant un équilibre entre intensité et finesse.

Une expression plus affirmée, permettant d'introduire du caractère dans la gamme.





• QUESERÍA •

LA ANTIGUA

— DE —
FUENTESAÚCO

Acteur majeur de la filière ovine en Castille-et-León, Quesería La Antigua s'appuie sur une maîtrise complète du lait de brebis, depuis la sélection des élevages jusqu'à la transformation.

Fondée en 1994, l'entreprise développe une approche structurée de la production fromagère, garantissant régularité, qualité et constance des profils.

Ses fromages, issus de laits sélectionnés, allient tradition de fabrication et exigence technique, offrant des produits fiables et adaptés aux attentes des professionnels.

LES ESSENTIELS

Une sélection construite pour répondre aux exigences du marché : régularité, maîtrise des affinages et performance en cuisine.

QUESERIA
LA ANTIGUA
FUENTESAÚCO



AÑEJO - 100% Brebis

Affinage long, texture ferme et arômes puissants.

Une référence pour les professionnels recherchant intensité et tenue en coupe.



MÉLANGE 50% BREBIS / 50% VACHE

L'équilibre parfait entre caractère et douceur.

Un fromage polyvalent, idéal pour une large utilisation en restauration.



MÉLANGE 90% VACHE / 10% BREBIS

Profil accessible et grande régularité.

Parfait pour des volumes importants avec une excellente maîtrise des coûts.

LES REMARQUABLES

Des produits à forte valeur ajoutée, conçus pour enrichir votre offre et générer de nouvelles opportunités commerciales.

QUESERÍA

LA ANTIGUA

DE
FUENTESAÚCO



CREMOSO A LA TRUFFE 100% BREBIS

Texture fondante et intensité aromatique.

Une expérience unique associant onctuosité et puissance,
pensée pour les chefs en quête de différenciation.



SANS LACTOSE 100% Brebis

Toute la richesse du lait de brebis, sans lactose.

Une solution adaptée aux nouvelles attentes consommateurs, sans compromis sur le goût.



TRUFFE 100% BREBIS

Un grand classique revisité avec élégance.

Un produit premium à forte valeur perçue, idéal pour sublimer vos cartes.

ARTESANOS DEL QUESO MANCHEGO



DEHESA ZACATENA

Auténticos quesos de oveja criadas en la Dehesa.

LES GRANDS CRUS LAITIERS

UNE ORIGINE MAÎTRISÉE

- Élevage propre en environnement protégé
 - Lait issu exclusivement du troupeau
 - Pâturages biologiques certifiés
- Production intégrée, de l'élevage à l'affinage



Au cœur d'un parc naturel protégé, Dehesa Zacatena élève ses propres brebis en liberté sur des pâturages biologiques.

Un modèle rare d'intégration totale, où l'élevage, le lait et la production sont entièrement maîtrisés.

Un Manchego biologique de haute expression, conçu pour apporter régularité, valeur perçue et distinction aux professionnels.

LES GRANDS CRUS LAITIERS



CURADO

La Signature

100% BREBIS

Texture fondante et intensité aromatique.

Une expérience unique associant onctuosité et puissance, pensée pour les chefs en quête de différenciation.



SEMI CURADO

L'équilibre

Toute la richesse du lait de brebis, sans lactose.

Une solution adaptée aux nouvelles attentes consommateurs, sans compromis sur le goût.



CURADO

La Signature

Texture fondante et intensité aromatique.

Une expérience unique associant onctuosité et puissance, pensée pour les chefs en quête de goût.



TIERNO

La fraîcheur du lait

Un grand classique revisité avec élégance.

Un produit premium à forte valeur perçue, idéal pour sublimer vos cartes.



Dehesa
Zacatena.

TRADITION - TERROIR - EXCELLENCE



ÉPICERIE MÉDITERRANÉENNE

Une sélection pensée pour répondre aux exigences des circuits professionnels.

L'épicerie complète notre offre avec une sélection cohérente de produits adaptés aux circuits professionnels.

Huiles d'olive vierges extra, asperges de Navarre et truffes noires de Teruel — exclusivement *Tuber melanosporum* — répondent à une demande structurée, notamment sur le marché français, particulièrement dynamique.



ANIDO

L'exigence des grands crus.

Sélection d'huiles d'olive vierge extra
issues de variétés d'exception,
cultivées au cœur des terroirs ibériques.

Aragón, España



CUOCO

Huile d'olive extra vierge – Arbequina

Une huile de précision, pensée comme un grand cru.

- Variété : Arbequina
- Extraction : à froid
- Profil : fruité, équilibré
- Origine : Espagne
- Usage : finition & dégustation

Notes d'amande fraîche, pomme verte et herbe coupée.

Texture soyeuse, finale douce et parfaitement équilibrée. Délicate et élégante,

CUOCO révèle toute la finesse de l'Arbequina.

Idéale en finition, elle sublime les plats sans jamais les dominer.

MILVUS

COLLECTION DE CÉPAGES

Quatre expressions du fruit, une même exigence de précision.



Empeltre
Douce & ronde

Amande douce,
pomme mûre
Faible amertume

Arroniz
Équilibrée & élégante

Artichaut, herbe fraîche,
pomme verte
Équilibre structuré

Royeta
Fruitée & gourmande

Tomate mûre, fruits rouges,
olive noire
Profil généreux

Verdeña
Herbacée & intense

Feuille de tomate,
herbe fraîche, amande verte
Amertume et ardeur
marquées

Aceites Alía

Sélection rigoureuse • Origine maîtrisée • Qualité constante



Spécialiste des conserves gastronomiques espagnoles
Pensée pour les professionnels exigeants



Une sélection rigoureuse de produits issus des meilleures terroirs espagnols.

Qui sommes nous ?

MCA sélectionne et distribue des conserves gastronomiques espagnoles à destination des professionnels.

Nous collaborons avec des maisons reconnues telles que LODOSA, BUJANDA et ORMAZA, garantes d'un savoir-faire traditionnel et d'une qualité constante.



Nos engagements

- Produits rigoureusement sélectionnés
- Fabrication artisanale
- Origines contrôlées : Navarre, Tudela

Une offre complète

- Poissons : bonite, ventresca
- Légumes : piquillos, asperges
- Préparations cuisinées
- Apéritif : olives & assortiments

MCA – votre partenaire en produits gastronomiques

Les incontournables du terroir espagnol



Espàrragos Blancos de Navarra

- Calibre régulier, tenue parfaite
- Texture fondante maîtrisée
- Origine Navarre (IGP)

Piquillos de Lodosa

- Grillés au feu de bois
- Pelés à la main
- Goût intense et authentique



Cœurs d'Artichauts de Tudela

- Cœurs tendres, sélection rigoureuse
- Tri artisanal
- Qualité constante

Les incontournables du terroir espagnol



Conserves de la mer

- Filets entiers, texture fondante
 - Qualité régulière, tenue parfaite
 - Idéal tapas & dressage
-



Sauce tomate à l'ail – Lodosa

- Goût rond et équilibré
 - Prête à l'emploi
 - Base fiable en cuisine
-

Tomate & Piquillos Lodosa

- Piquillos grillés au feu de bois
- Saveur douce et typée
- Différenciant à la carte



MELANOSPORUM

De TERUEL

Le diamant noir d'Espagne



Teruel, région d'altitude au climat continental marqué, offre des conditions idéales au développement de la *Tuber melanosporum*. Récoltée en hiver à maturité, elle se distingue par son intensité aromatique, sa fermeté et sa régularité.

Chaque truffe est sélectionnée avec exigence pour répondre aux standards de la gastronomie.

TERROIR



RECOLTE



CUISINE



MELANOSPORUM

De TERUEL

Toute l'intensité du diamant noir, au cœur de l'Aragon



TUBER MELANOSPORUM

- Truffes entières sélectionnées à maturité optimale
- Arôme puissant et typicité marquée
- Idéales pour râpe, lamelles ou infusion

Carpaccio de truffes

- Tranchage régulier et maîtrisé
- Qualité constante des lamelles
- Prêt à l'emploi en cuisine



Brisures de truffes

- Issues de truffes rigoureusement sélectionnées
- Format économique sans compromis sur l'arôme
- Parfaites pour préparations culinaires et sauces



GALICE - TERRE DE MER



Battue par l'Atlantique, la Galice est une terre d'origine où les eaux froides et les courants puissants façonnent des produits d'une typicité remarquable.

Textures fermes, saveurs marquées, tenue parfaite en cuisson :
une exigence naturelle recherchée par les professionnels.

Terre de pêche et de traditions, la Galice s'impose comme l'une des
grandes origines maritimes d'Europe.

Une sélection maîtrisée, tracée jusqu'aux bateaux,
au service de l'origine, de la régularité et de la performance.

ALIMAR

MAÎTRISE ET EXIGENCE



ALIMAR sélectionne et transforme en Galice
des produits de la mer d'une régularité irréprochable.

Chaque pièce est travaillée pour garantir précision,
tenue et constance en cuisine.

Une exigence pensée pour les professionnels.

POULPE

TRADITION ET MAÎTRISE



Le poulpe est une signature de la **Galice**.
ALIMAR en maîtrise chaque étape,
de la sélection à la transformation.

Une régularité et une tenue irréprochables en cuisine.



Pata de poulpo
Rias Gallegas



Moitié de poulpo
Rias Gallegas



2 pattes de poulpo
Rias Gallegas

BACALAO

CABILLAUD - Précision et Tradition



En Galice, berceau du bacalao, le cabillaud est travaillé avec une exigence reconnue.

Chair nacrée, cuisson maîtrisée, texture précise : le cabillaud révèle toute sa qualité dans la régularité.



Cococho de cabillaud



Filet de cabillaud



Bacalao salé

COQUILLAGES DE GALICE

Pureté Atlantique



En Galice, les coquillages révèlent toute la richesse
d'une mer froide et vivante.

Chair ferme, goût iodé, régularité : une sélection au
service des professionnels.



Palourdes



Couteaux



Coques

JURIDIQUE

Clause non contractuelle

Les visuels et photographies présentés dans ce catalogue sont fournis à titre illustratif et sont non contractuels.

Les industriels partenaires peuvent être amenés à modifier à tout moment les caractéristiques, formats ou présentations de leurs produits.

MEDITERRANEENNE FOOD SERVICES ne saurait être tenue responsable d'éventuelles différences entre les produits livrés et les visuels présentés.

Propriété intellectuelle

Le présent catalogue constitue une œuvre protégée dont la propriété intellectuelle appartient à MEDITERRANEENNE FOOD SERVICES.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, est interdite sans autorisation préalable.



Méditerranéenne

Food Service

CONTACT

Méditerranéenne Food Service
248 route de l'Église Saint-Pierre
33350 Gardegan-et-Tourtirac

Téléphone : +33 6 77 64 77 98
E-mail : contact@mediterraneenne.fr
Site internet : www.mediterraneenne.fr