

Qui sommes-nous ? Que faisons-nous ?

Gil Traiteur est une PME familiale située en Provence. Plus de 40 ans de passion et 20 ans de partenariat avec Terre Azur. Les recettes de ce spécialiste de la cuisine méditerranéenne sont élaborées quotidiennement, essentiellement à partir de produits frais et exclusivement à destination des professionnels des métiers de bouche.



Tomate Séchée 85%

Barquette : 850 g
NB pièces : 100 +/- 5
Référence : 211720



DLC livraison : 27 jours



Poivron Lanière 3 Couleurs

Seau : 3 kg
Référence : 159389



SANS PEAU

DLC livraison : 27 jours



Aubergine Grillée 82%

Barquette : 1,4 kg
NB pièces : 25 +/- 2
Référence : 102551



DLC livraison : 30 jours



Oignon Confit Balsamique 85%

Barquette : 850 g
NB pièces : 90 +/- 5
Référence : 169047



DLC livraison : 27 jours



Larme de Poivron Jaune

Barquette : 500 g
NB pièces : 195 +/- 10
Référence : 167489



DLC livraison : 27 jours



Tartare de Tomate

Barquette : 1,15 kg
Référence : 103153



DLC livraison : 17 jours



Tomate Confite « Gil » 85%

Barquette : 850 g
NB pièces : 100 +/- 5
Référence : 153646



DLC livraison : 27 jours



1/2 Tomate Cerise Confite

Barquette : 1 kg
NB pièces : 230 +/- 5
Référence : 133631



DLC livraison : 33 jours



Cœur Artichaut Basilic 85%

Barquette : 850 g
NB pièces : 78 +/- 5
Référence : 153643



Petit Violet

DLC livraison : 27 jours



Courgette Grillée 82 %

Barquette : 1,4 kg
NB pièces : 25 +/- 2
Référence : 102455



DLC livraison : 30 jours



Citron Confit

Seau : 2,3 kg
NB pièces : 30 +/- 2
Référence : 133445



DLC livraison : 60 jours



Larme de Poivron Rouge

Barquette : 500 g
NB pièces : 195 +/- 10
Référence : 102550



DLC livraison : 27 jours



Tartare de Courgette

Courgette, tomate
Barquette : 1,15 kg
Référence : 102130



DLC livraison : 17 jours



Tartare Provençal

Courgette, tomate, fenouil, câpre

Barquette : 1,15 kg

Référence : 102835



DLC livraison : 14 jours



Tartare à la Méditerranéenne

Concombre, courgette, poivron, tomate

Barquette : 1,15 kg

Référence : 271414



DLC livraison : 14 jours



Tapenade Noire

Anchois, câpre

Pot : 470 g

Référence : 101967



DLC livraison : 23 jours



Caviar d'Aubergine

Anchois

Pot : 490 g

Référence : 216351



DLC livraison : 23 jours



Houmous Traditionnel

Tahini / crème de sésame : 10%

Pot : 1,2 kg

Référence : 267761



DLC livraison : 23 jours



Tailla de Tomate Basilic

Pot : 490 g

Référence : 216350



DLC livraison : 23 jours



Tailla Poivron Parmesan

Pot : 500 g

Référence : 148135



DLC livraison : 23 jours



Pesto

Pignons de pin (véritables)

Pot : 450 g

Référence : 102086



DLC livraison : 23 jours



NOUVEAU

Tailla de Piperade

Poivron, tomate, oignon, piment d'Espelette

Pot : 500 g

Référence : 315570



DLC livraison : 23 jours



Petite Seiche Aneth

Barquette : 1 kg

NB pièces : 75+/-5

Référence : 194489



DLC livraison : 40 jours



Calamar Grillé

Barquette : 1 kg

NB pièces : 50+/-5

Référence : 305581



DLC livraison : 40 jours



Poulpe à la Provençale

Barquette : 2 kg

Référence : 209224



DLC livraison : 40 jours



Petit Poulpe Paprika

Barquette : 1 kg

NB pièces : 75+/-5

Référence : 195334



DLC livraison : 40 jours



Fruits de mer Provençale

Calamar, moule, crevette, poulpe, seiche, surimi, poivron, olive verte

Barquette : 2 kg

Référence : 194488



DLC livraison : 40 jours



5 bénéfices pour l'utilisateur

Gain de temps : 1kg de légumes marinés => 1 heures de travail gagnée, (durée totale de fabrication = 24 heures).

Économie des ressources : réduction de la main-d'œuvre, du temps de préparation et économies d'énergie.

Régularité organoleptique : le même goût toute l'année.

Maîtrise du coût portion : comptage des pièces par barquette pour les légumes en morceaux ; préconisation des grammages à employer pour les tartinables (10 g = sandwiches & verrines ; 30 g = salades ; 60 g = accompagnements ; 90 g = garnitures) -10 g = 1 c. à soupe-.

Personnalisation et polyvalence : prêts à l'emploi ; ou personnalisez l'assaisonnement, la texture et l'intensité du goût, selon vos propres recettes.

Et avec la plus grande polyvalence, à chaud ou à froid, un même ingrédient intégrera plusieurs plats (planches, entrées, viandes, poissons, pizzas, etc.).