

FRAIDIS

— FOOD SERVICE BY TWF —

Délicieux de saveurs

VOUS INVITE À COLORER VOTRE CUISINE

avec



La cuisine indienne se redécouvre, se renouvelle, se modernise. Cette « Indian touch » est de plus en plus présente au sein des foyers français comme en Restauration Hors Foyer. Depuis plus de 65 ans, la famille Pathak élabore les meilleures recettes saines, authentiques et sans additifs. Aujourd'hui, Patak's est une marque de confiance, reconnue à l'international.

En 1956, Laxmishanker Gopalji Pathak (L.G. Pathak) et sa famille, originaires du Gujarat en Inde, débarquent en Angleterre.

Leur premier métier : vendre des confiseries et des snacks indiens, réalisés dans leur petite cuisine à Kentish Town. Le succès est déjà au rendez-vous ! Et la famille ouvre un premier magasin d'épicerie indienne.

Quand un jour, L.G. crée une recette à base d'un mélange de légumes et d'épices fraîchement moulues conservés dans de l'huile : c'est la naissance de la première pâte de curry ! Les enfants ont poursuivi l'exploration de leur père en créant des recettes prêtes à l'emploi. Aujourd'hui, Patak's est une marque référente de la cuisine indienne en Europe et en France.

POUR DES RECETTES INDIENNES PLUS FACILES ET UNE CUISINE DU MONDE PLUS CRÉATIVE.

Sandwichs au poulet Tikka, pizzas « à l'indienne », burgers au poulet Tandoori, tous les indicateurs montrent l'intérêt croissant pour une nouvelle cuisine indienne, jusque dans les restaurants en mode « tapas » ou brunch. La cuisine indienne se prête à la « fusion food » au travers d'interprétations aussi diverses que goûteuses.

Patak's, marque référente historique de la cuisine indienne et présente dans de nombreux pays, arrive en CHR en adaptant ses recettes aux formats et aux usages des métiers de bouche.

Faites voyager votre menu !

Revisitez les grands classiques de la restauration !



Poulet Tikka Masala



Burger poulet Tikka Masala



Poulet Tandoori traditionnel



Curry d'agneau Kashmiri Masala



Verrine de foie gras et chutney de mangues



Sandwich boeuf et Pickles

VOYAGEZ AVEC LES SAVEURS INDIENNES !

• **Les pâtes de curry Patak's** s'utilisent comme un condiment pour relever toutes les recettes d'une subtile touche indienne. Plus ou moins pimenté, ce concentré d'épices se décline en 6 variétés : Tikka, Tandoori, Kashmiri Masala, Vindaloo, Balti et Tikka Masala. En plats mijotés, marinades, poêlées ou sauces diverses et variées, la pâte de curry se prête délicieusement à vos créations culinaires. De plus, elles sont sans colorants*, conservateurs et arômes artificiels et conviennent parfaitement au régime végétarien.



Pâte de curry Vindaloo

avec piment, tamarin et coriandre.



Pâte de curry Tandoori

avec gingembre, coriandre et tamarin.



Pâte de curry Tikka

avec coriandre, cumin et tamarin.



Pâte de curry Kashmiri Masala

avec piments, ail et coriandre.



Pâte de curry Balti

avec tomate, cumin et coriandre.



Pâte de curry Tikka Masala

avec tomate, oignon et coriandre.

• **Le Chutney de mangue Patak's** est un confit de mangue additionné d'un mélange de cumin, de piments rouges et de paprika. Ce condiment typiquement indien se révèle parfait avec les fruits de mer et les poissons. Il étonne avec du foie gras ou encore dans l'élaboration de préparations sucrées. Tout comme les pâtes de curry, le Chutney de mangue est sans colorants*, conservateurs et arômes artificiels et convient parfaitement au régime végétarien.



• **Le mélange de Pickles Patak's** combine merveilleusement citrons verts, mangues, carottes, piments et épices. Leur utilisation est aussi variée que pratique et créative : avec des naans bien sûr, dans un authentique curry indien, mais aussi dans un sandwich, dans une poêlée de légumes et plus généralement dans les plats de viandes et de poissons.



* À l'exception de la référence Tandoori qui contient des colorants.

Les bocaux se conservent 6 mois après ouverture.

- Un bocal Patak's permet de réaliser 65 plats.
- La pâte de curry vous assure un goût constant sans perdre de temps à doser vos épices, avec un gain de main d'œuvre en plus, pour un goût toujours au rendez-vous !

i

FRAIDIS

— FOOD SERVICE BY TWF —

Votre dénicheur de saveurs depuis plus de 30 ans...

...mais aussi expert commercial, créateur de tendance, conseiller culinaire, mixologiste en thé... Fraidis est une équipe globale et complète d'experts qui aident à régaler les clients et convives. Et en tant que distributeur exclusif de grandes marques auprès de la RHF, Fraidis est référencée chez tous les grossistes. De plus, notre service R&D est aux côtés des métiers de bouche pour composer, concocter, cuisiner des recettes toujours plus innovantes pour faire voyager vos clients jusqu'au bout du monde.

Fraidis est labellisée PME+ pour un monde plus engagé. Nous sommes une entreprise familiale française indépendante impliquée dans le développement économique et sociétal de notre région Hauts-de-France.

Nos conseillers culinaires sont à votre service pour vous renseigner davantage et répondre à toutes vos questions.

www.fraidis.com

agaborit@twf.fr | 07 87 22 75 27

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | Printemps 2022



Notre entreprise TWF - Traditional World Foods, française et indépendante, est labellisée PME+. TWF est très impliquée dans le développement économique et sociétal de sa région Hauts-de-France.