

SCANDINAVIAN EATING & DRINKING

2024 - 2025

scandeat



Nous proposons une gamme unique de produits scandinaves de haute qualité, parmi lesquels du saumon sauvage de la Laponie suédoise et des boulettes de viande de renne exclusives.

Notre concept Deli Scandinave offre de nouvelles opportunités à nos partenaires locaux avec des emballages recyclables et des produits spécialement créés pour la vente à emporter et livraison à domicile.

Team Scandeat

Viande & Charcuterie

Contre-filet de Renne
Intérieur de Ronde de Renne
Mandrin de Renne
Roulé de Renne Fumé
Emincé de Renne
Contre-filet d'Élan
Entrecôte d'Élan
Mandrin d'Elan
Émincé d'Elan
Émincé de Gibier Mixte
Boulettes de Viande d'Élan
Boulettes de Viande Classiques
Jambon
Jambon Fumé
Saucisse Cognac

Poissons & Fruits de Mer

Gravlax
Saumon Sauvage
Saumon Savage Fumé à Froid
Saumon Fumé à Chaud
Carrelet Gratiné
Crevettes Décortiquées à la Main
Kalix Ljörom 'Caviar Nordique'
Hareng Mariné

Fruits & Baies

Airelles
Myrtilles
Chicoutés

Condiments

Confiture d'Airelles
Confiture de Myrtilles
Confiture de Chicoutés
Confiture de la Reine
Crème de Raifort
Moutarde Forte
Moutarde à l'Ancienne
Moutarde Douce
Sauce à l'Aneth & Moutarde
Sauce Rhode Island
Aïoli
Sauce Hollandaise
Sauce Poivre
Sauce Rémoulade

Produits Laitiers

Fromage Affiné 14 Mois
Fromage Affiné 18 Mois

Boulangerie

Gâteau aux Myrtilles
Gâteau de Princesse
Gâteau au Chocolat
Brioche à la Cannelle
Pain Croustillant
Pain de Seigle
Pain Fin Croustillant
Pain Fin Moelleux

Boissons

Jus de Pomme Biologique
Jus d'Airelle
Jus de Myrtille
Jus de Canneberge
Bière
Cidre
Vodka
Aquavit
Vitamin Shot

SCANDEAT GOURMET

Gravlax de la Suède

Ce saumon mariné 'Gravlax' provient de Norvège et il est immédiatement après son transport vers la Suède transformé par l'un des principaux producteurs suédois d'une manière artisanale traditionnelle avec du sucre, sel et de l'aneth.

Nos conseils culinaires nordiques:

Avec sauce à l'aneth & moutarde et du pain croustillant

Sur sandwich ouvert comme smørrebrød

Avec pommes de terre à l'aneth crémeuses



Saumon Sauvage de la Baie de Botnie

Le saumon sauvage de la baie de Botnie dans la partie nord de la mer Baltique est connu sous le nom de 'Blond de la Mer Baltique' en raison de sa couleur particulière, liée à son régime de petits poissons blancs dont il se nourrit et qui lui confèrent ce goût et ce fondant unique.

Fumé, à chaud ou froid, avec crème à l'aneth, citron et pain grillé

Tartare avec sa garniture

Pavés grillés et légumes de saison

Ceviche à l'avocat, du citron vert et de fines herbes





Crevettes de l'Atlantique Nord Décortiquées à la Main

Ces crevettes haut de gamme, décortiquées à la main et pêchées dans l'Atlantique nord-est figurent comme l'ingrédient typique de nombreux plats scandinaves traditionnels.

Nos conseils culinaires nordiques:

*Sandwich ouvert de style scandinave avec œuf et mayonnaise
Sur pain de seigle comme smørrebrød
Salade 'Skagen' crémeuse à l'aneth*





Kalix LÖjrom 'Caviar Nordique'

Leur rondeur en bouche, combinée à une douce saveur d'huile de poisson moelleuse et de sel de la mer, font la particularité de cette spécialité suédoise.

Nos conseils culinaires nordiques:

Traditionnellement avec crème fraîche et oignon rouge

Sur pommes de terre au four écrasées, avec du fromage affiné et de la crème fraîche





Viande de Renne de Laponie Suédoise

Délicieuse avec un goût de gibier très doux, le renne est populaire en Scandinavie auprès de nombreux chefs pour sa saveur distinctive et texture tendre. Il est riche en protéines, riche en minéraux et entièrement naturel.

Nos conseils culinaires nordiques:

Pavés avec légumes frais, sauce crémeuse à la moutarde

Tournedos aux lardons, gratin de pommes de terre et beurre à l'ail

Rosbif avec oignons verts, champignons et jus de gibier

Sauté au cognac avec purée de pommes de terre, cornichons et airelles

Tartare ou carpaccio avec sa garniture





SCANDEAT DELI

Deli Scandinave

Notre concept Deli Scandinave offre de nouvelles opportunités à nos partenaires locaux avec des boîtes recyclables et des produits créés pour la tendance croissante de la vente à emporter et livraison à domicile ainsi que des suggestions pour les restaurateurs, boulangeries, cafés, boutiques gourmandes et épiceries petites et grandes.







Appero Box avec saumon sauvage
fumé et crème de l'aneth



Sandwich avec gravlax original et
sauce aneth et mutard



Sandwich aux boulettes de viande
classiques et salade de betteraves



Sandwich avec salade de crevettes
et mayonnaise au raifort

A close-up photograph of a chef's hands. The chef is pouring a thick, yellow-orange sauce from a stainless steel pitcher into a white bowl. The bowl contains several dark, round meatballs, sliced cucumbers, and a pile of bright red pomegranate seeds. A spoon is held near the bowl, ready to serve. The background is blurred, showing a kitchen setting.

Plats Cuisinés

Nos produits traiteur pour plats à emporter sont livrés avec des emballages recyclables et des condiments scandinaves originaux. Les kits repas sont faciles à préparer pour nos partenaires professionnels et donnent au consommateur la possibilité de déguster des plats classiques scandinaves dans le confort de sa maison. Une solution idéale pour ceux qui manquent du temps pour cuisiner et parfaitement conforme à la tendance mondiale consistant à essayer des nouvelles expériences culinaires exotiques!

ORIGINAL TASTE EXPERIENCE BY SCANDEAT FOOD & BEVERAGE GROUP

Nordic

59°19'57.29"N 18°3'53.64"E

STOCKHOLM



Scandeat Lab



Scandeat Food & Beverage Group S.L.

48 Calle Hermosilla, 28001 Madrid, Spain

www.scandeat.com
info@scandeat.com