



LD distribution.



■ Catalogue Produits





UNE FAMILLE

une histoire



EDITO

LD Distribution

Est **le fournisseur** alimentaire de confiance !
Implantés à Montélimar depuis **2004**, nous livrons les restaurants, pizzerias, snacks, collectivités, hôtels et associations.

En tant qu'entreprise **familiale**, nous avons à cœur d'offrir un service de livraison de qualité 6/7j en **Drôme et Ardèche**, avec une attention particulière aux besoins de nos clients.

Spécialistes des produits pour la **pizza**, nous avons sélectionné avec soin des ingrédients pour des créations savoureuses.





Famille DOURNEL

Reprendre, transmettre, ou, comment développer une entreprise :

“C'est le beau défi que nous nous sommes lancé en famille, de parents en fils et gendre. Nous représentons aujourd'hui la jeune génération et nous sommes bien décidés à nous investir et à pérenniser l'entreprise à notre tour.”

NOS ENGAGEMENTS

Service de proximité

Taille humaine

Esprit familial

Expertise produits

Commerciaux formés

Nouveaux produits chaque année



POINTS FORTS

Equipe passionnée et engagée

Large gamme de produits

Entrepôt de 1200 m2

Livraison par nos propres camions-frigo

Produits régionaux et italiens



Marques Phares





Sommaire

Best-Sellers



p.1 La Pizza

- p.2 Crèmes & bases
- p.3 Farines
- p.5 Fromages italiens
- p.6 Fromages râpés
- p.7 Fromages locaux
- p.9 Charcuterie Rovagnati
- p.11 Charcuterie locale

p.13 Viandes

- p.14 Volailles locales

p.15 Frais & surgelé

- p.16-17 Produits snacking tapas

p.18 Epicerie & produits frais

- p.19 Conserves
- p.20 Fruits secs

p.21 Côté sucré

- p.21 En stock
- p.23 Surgelé sur commande

p.24 Emballages, consommables & accessoires

p.26 Condiments

p.27 Boissons

p.28 Produits d'entretien



Coup de



La Caillette



La Pizza



Chez LD Distribution, nous avons à cœur de sélectionner chaque produit avec minutie. Nous vous accompagnons au quotidien avec des produits de qualité, des références essentielles à votre cuisine et un approvisionnement fiable afin de répondre aux exigences de la restauration.

Spécialisés dans l'univers de la pizza, nous sommes le grossiste référent sur Montélimar pour les farines, garnitures et produits italiens.

Une bonne pizza commence par de bons ingrédients !

Retrouvez une large sélection de bases, crèmes, sauces tomates, fromages, charcuteries, légumes, huiles et condiments, soigneusement choisis pour vous, pour apporter une touche gourmande à vos créations.



Offrez à vos pizzas une saveur incomparable

Crèmes & bases



Gamme Demetra



Tomates entières pelées
San Marzano DOP

Martin



Louis



Gamme Mutti

Sauce tomate, pulpe fine, sauce aromatisée, tomates pelées, tomates concassées.





Renforcée

Farine de blé tendre de type «00» à teneur protéique moyenne, adaptée à toutes les pâtes directes au levage réalisé en journée.



Manitoba

Farine de blé tendre de type «00» à teneur protéique très élevée, adaptée à toutes les pâtes indirectes à levage longue durée à température contrôlée.



Napoletana

Farine de type «00» à haute teneur protéique, capable de préserver durablement la structure gluténique.



Rouge

A haute teneur protéique, adaptée aux pâtes directes, indirectes et maturées.



Bleue

A haute teneur protéique, adaptée aux pâtes directes, indirectes et maturées.



Levure de bière

À activité élevée, facile à utiliser et à conserver.



Naturkraft

Produit à base de levure mère sèche en poudre.



Lemady

Mélange à base de levain de blé déshydraté pour pâtes à pizza.



Semoule Rimacinata

Elle possède une grande extensibilité et un bon taux d'absorption.



Non solo grano

Mélange multicéréales spécial indiqué dans la production de pâtes à pizza classique.



Farine de soja

Mélange spécial adapté à la production de tous les types de pizzas. Recommandé pour les pâtes à levage longue durée.



Spolverina pour plan de travail

Pure extraction de blé dur qui est utilisable en tant que farine pour plan de travail.



Rustica

Farine de blé tendre de type « 1 » à haute teneur protéique, moulue en moulin à l'aide de meules en granit.



Scarmozza fumée

Fromage italien à pâte filée, texture ferme et goût doux.



Provolone

Fromage italien doux, légèrement piquant, pâte filée.



Taleggio

Fromage crémeux, pâte molle, goût fruité et légèrement salé.



Bufala

Mozzarella de lait de bufflonne, crémeuse et riche.



Fiordilatte

Mozzarella douce, texture lisse, goût frais et délicat.

Les Fromages Italiens

Fournisseurs : Ambrosi, Sorrentina, 993, Valcolatte, Soresina.



Parmigiano Reggiano

Fromage sec, granuleux, saveur intense et fruitée.



Gorgonzola

Fromage bleu crémeux, saveur douce.



Burrata



Bufala à la truffe



Ricotta



Stracciatella



Grana Padano
Bloc 1kg, pétales, poudre.

Les Fromages Râpés

Marques : Valmartin, Schoeps, Cantadora,
Maestrella Valcolatte



Mozzarella râpée



Emmental râpé



**Mix (emmental
+ mozzarella)**



Picodon

x16



Goudoulet

De vache ou de chèvre.



Les Fromages Locaux

Le bon goût de la Drôme & de l'Ardèche dans vos assiettes



Bûche du Mézenc



Saint-Felicien

x9



Fromage blanc

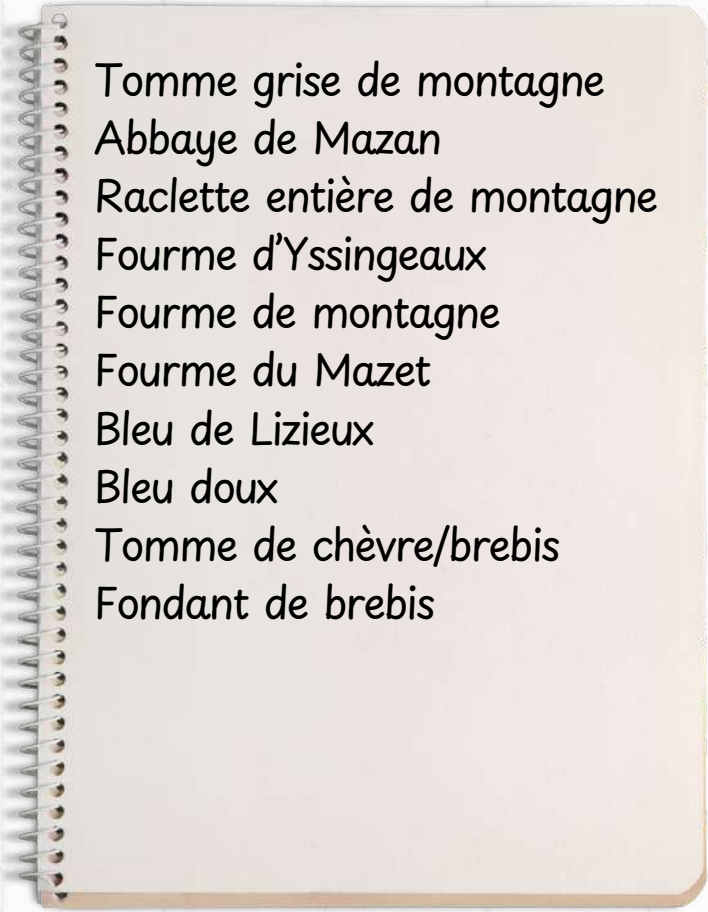
500g et 5kg



Saint-Marcellin

x10

Mais aussi..

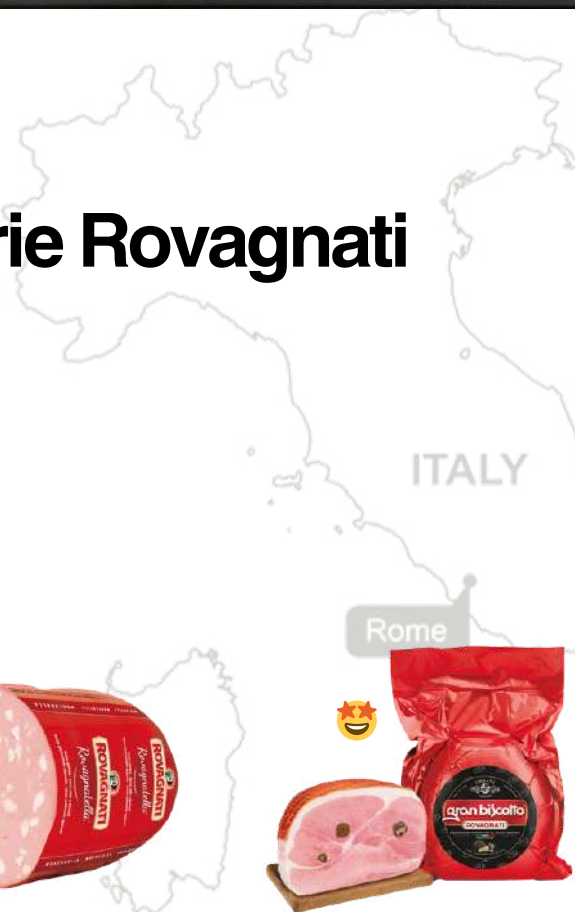


Tomme grise de montagne
Abbaye de Mazan
Raclette entière de montagne
Fourme d'Yssingeaux
Fourme de montagne
Fourme du Mazet
Bleu de Lizieux
Bleu doux
Tomme de chèvre/brebis
Fondant de brebis





La Charcuterie Rovagnati



Jambon cuit Gran Biscotto

Gran Biscotto Classique propose le must du jambon cuit, à déguster froid à peine tranché.



Mortadelle

La mortadelle historique de Rovagnati est proposée dans deux alternatives de goût : avec et sans pistache.



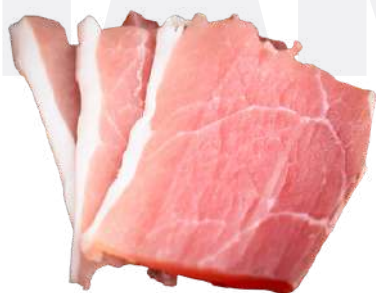
Gran Biscotto à la truffe

Un jambon cuit caractérisé par un équilibre parfait de saveurs délicates et intenses. Édition limitée.



Jambon cru Gran Milano

Affiné pendant 14 mois, Le Gran Milano est garanti sans nitrite. Il est doux et délicat, avec un profil aromatique unique.



Speck

Ferme à l'extérieur, mais tendre à l'intérieur, le Speck libère des saveurs salées, épicées et fumées grâce à un lent processus de fumage.



Coppa

Chaque tranche de Coppa Nostrana est imprégnée de saveurs riches et délicates qui rappellent le savoir-faire italien authentique.



Jambon de parme

Sec, délicat, goût sucré-salé, affiné plusieurs mois.



Bresaola Black Angus

Viande séchée et persillée de gras qui donne une saveur distincte et une qualité supérieure au produit.



Spianata

Préparé à partir de viandes de porc sélectionnées, le spianata est assaisonné avec des épices dont le piment qui lui donne sa touche épicée caractéristique.



Guanciale

Le Guanciale est un morceau de viande séchée comportant du gras de qualité supérieure.



Salsiccia piccante

Son goût est prononcé et pimenté.



Nduja

La Nduja peut être tartinée et son goût est extrêmement piquant. La viande de porc est séchée au soleil puis finement hachée.



Pancetta

Mélange entre le gras et le maigre, la pancetta possède un goût et une couleur unique.

La Charcuterie Locale



Pâté de campagne



Boudin noir



Merguez

Miam
😊



Caillette



Pâté croûte



Andouillettes



Rosette



Murson



Pancetta

Mais encore..

Coppa
Chorizo
Saucisse de couenne
aux herbes ou fumée
Saucisson sec
Jésus
Saucisse sèche
Jambon cuit et cru
Poitrine salée ou fumée
Chair à saucisse
Jambonneau
Jambonnette
Tête roulée
Pâté en bocal





Viandes

Origine locale, France & UE.



Porc

Côte, filet mignon, joue, pluma, carré, rôti, sauté, longe, travers, poitrine, gorge.



Boeuf

Faux filet, bavette Angus, entrecôte et filet Wagyu et simmental, picanha, aiguillette, rumsteck, hampe, macreuse, onglet, paleron, basse-côte, bourguignon, araignée.



Veau

Sauté, noix, carré, épaule, mignon, longe, poitrine, rôti, tête avec langue.



Poulet & Pintade

Filet, coquelet entier, cuisse, suprême, hauts, pilons.



Agneau

Carré, épaule, gigot, poitrine, sauté.



Canard

Magret, foie gras.

Volaille Locale

100% française



Poulet entier



Pilons



Cuisses



Filets



Brochettes



Hauts de cuisses



Farçis



Panés

Cordon bleu, escalope milanaise,
nuggets, jambon de poulet



Sauté

Surgelé

15



Pinsa ✨



Focaccia



**Ravioles St Jean
Label Rouge**



Légumes



**Cocktail de
fruits de mer**



**Poulet rôti
émincé**



**Beignets de
calamar**



**Saumon &
crevettes**



Lamelles de kebab



**Aromates
surgelés**



Foie gras



**Egréné de boeuf & steak
haché façon bouchère**

Snacking



Paninis



Pains à burger



Tapas



Potatoes



Röstis



Frites 6/6, 9/9



Oignon rings



Tenders



Chili cheese



Mozza sticks



Nuggets & mini
camemberts panés

Epicerie & Produits Frais

Nous avons aussi un grand stock de produits du quotidien.
D'autres sont également disponibles sur commande.



Beurre



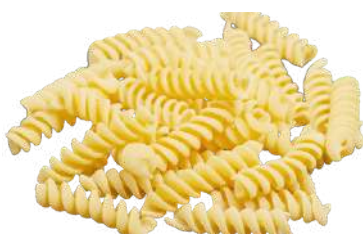
Oeufs



Crème



**Sucre
& levure**



**Pâtes, riz,
céréales,
polenta,
semoule,
lasagnes**



Tortilla



Yaourts
naturels & aromatisés

LE SAVEZ-VOUS ?

Le sucre peut être utilisé comme conservateur naturel. Il absorbe l'humidité et empêche la croissance des bactéries et moisissures, c'est d'ailleurs pourquoi on l'utilise dans les confitures et fruits confits.



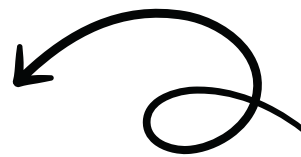
Lait

Bisque de
homardConserves
5/1, 4/4, 3/4
1/6, 1/2, 3/1

Thon



Cornichons

Olives
& capres

Retrouvez également une sélection
de fruits et légumes frais,
disponibles sur commande.





Graines

Cèpes & morilles
séchés

Fruits secs



Décortiquées,
hachées,
en poudre

Amandes, noix,
pistaches,
noisettes,
cacahuètes,
cajou

Coco râpée



Pignons de pin

Graines de
sésame

Côté Sucré

Préparations, cafés gourmands, spécialités locales et glaces.



Glaces de l'Ardèche

Glaces locales aux recettes variées.

Bacs & petits pots



Macarons Lenglet

Macarons élaborés à Montélimar : marron-rhum, clémentine corse, chartreuse, abricot, chocolat-pastis, foie gras. Autres goûts sur demande.



Pâte à tartiner
au praliné



Nougats



Panettones*

*Uniquement pour les fêtes de fin d'année et sur commande.



Crème de marron

Côté Sucré

En stock



**Confitures
d'Ardèche**

Lait concentré



Crêpes surgelées



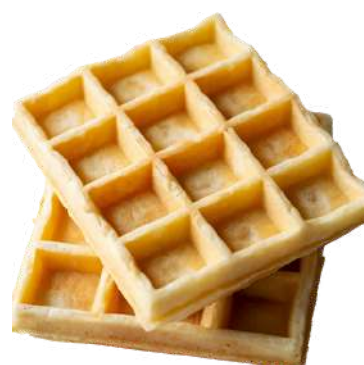
**Cigarettes
Comtoises**

Nappages

Caramel

Chocolat

Fruits rouges



**Gaufres
surgelées**

Speculoos



Miel



Fruits au sirop

Côté Sucré

Les individuels surgelés *sur commande*



**Tarte aux
pommes**



**Brioche
sucrée**



Eclair



Boudoirs



Brownie



Muffin



**Tartelettes
aux fruits**



**Tarte citron
meringuée**



Coulant chocolat

Emballages, consommables & accessoires



Godets alu

Gobelets kraft



**Film alimentaire
Papier cuisson
/aluminium**



Sacs sous vide

Pailles kraft

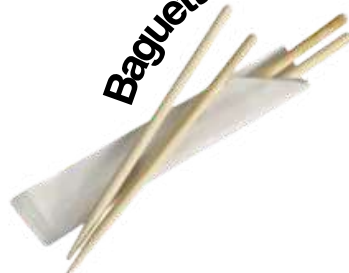


Poches patisseries

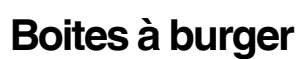


**Barquettes
plastique**

Baguettes



**Bobines
thermiques**



Sauces en seau



Dosettes



Bouteilles



Condiments



Sauces & huiles pimentées

Sriracha
Tabasco
Harissa
Pili pili



Chapelure



Sauces asiatiques

Soja sucrée/salée
Teriyaki
Nuoc man
Sweet chili
Wasabi
Yakitori



Lait de coco



Huiles

Bouteilles/bidons



Vinaigres (vin/riz)



Sauces classiques

Ketchup
Mayonnaise
Moutarde
Barbecue



Bases culinaires



Perles de balsamique



Herbes & épices

Boissons



Sirops



**Eau
pétillante**



Cacao



Soda

Canettes/bouteilles



**Limonades &
bières italiennes**

Orange sanguine
Citron
Grenade
Clémentine



Jus de fruits



Produits d'entretien



Lingettes



Sacs poubelle



**Produits pour
lave-vaisselle**



Gants



**Liquide
vaisselle**



**Décapant,
détartrant,
désinfectant**



**Bobines
essuie-mains**



**Eponges &
lavettes**



Contactez-nous

04.75.01.78.77

contact@ld-distribution26.fr

www.ld-distribution26.fr

Adresse :

26 Avenue Gaston Vernier
26200 MONTELMAR

