



LES BONS CHAMPIGNONS !

GAMME CHR
Les champignons pour les chefs

Un besoin spécifique
qui n'est pas dans notre liste ?
Nous pouvons produire des commandes sur mesure.
Contactez-nous !



Catégorie	Nom du produit	Description	Ingrédients	Poids	Conservation	Usages
Les Mélanges (surgelés)	Cocktail de Champignons	Cocktail de délicieux champignons	Bolets Jaunes, Namekos, Champignons de Paris, Pleurotes et Shiitakes	1 kg	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	Restauration commerciale
	Mélange Forestier	Délicieux mélange de champignons	Cèpes, Bolets, Girolles, Namekos, Pleurotes et Shiitakes	1 kg	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	Restauration commerciale
	Mélange Forestier qualité supérieure	Délicieux mélange de champignons	Cèpes, girolles, trompettes et bolets jaunes	1 kg	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	Restauration commerciale
Les Cèpes (surgelés)	Cèpes entiers	Jeunes cèpes ramassés, nettoyés et sélectionnés à la main un par un. Calibrés en 2-4 cm et 4-8 cm par tête.	Boletus group edulis	1 kg	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	Restauration commerciale
	Cèpes « Plancha »	Grosses lamelles de cèpes spéciaux à faire griller à la plancha ou sur grill	Boletus group edulis	500 gr	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	Traiteur
	Cèpes émincés	Cèpes émincés longitudinalement de façon à ce qu'il reste la silhouette du champignon.	Boletus group edulis	500 gr	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	Restauration commerciale
	Cèpes Morceaux	Cèpes coupés en cubes de 25 mm de côté environ. Répartis en plusieurs catégories	Boletus group edulis	1 kg	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> Restauration commerciale Traiteur

Vous souhaitez en savoir plus sur nos références en Gamme CHR ?

Contactez-nous :

HONZA - 42 rue Tourneloup - 71100 Mâcon - France


+ 33 6 12 57 16 77



- info@honza.fr - www.honza.fr

Un besoin spécifique
qui n'est pas dans notre liste ?
Nous pouvons produire des commandes sur mesure.
Contactez-nous !



Catégorie	Nom du produit	Description	Ingrédients	Poids	Conservation	Usages
 Champignons sauvages (surgelés)	Morilles entières	Morilles entières de taille moyenne de 2-6 cm	Morchella sp.	500 gr	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Restauration commerciale • Traiteur
	Morilles morceaux	???	Morchella sp.	500 gr	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Restauration commerciale • Traiteur
	Girolles entières	Girolles entières de 2-5 cm environ	Cantharellus Cibarius	1 kg	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Restauration commerciale • Traiteur
	Trompettes de la Mort entières	Trompettes entières triées et nettoyées à la main.	Cratherellus Cornucopioides	500 gr	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Restauration commerciale • Traiteur
Truffes (surgelées)	Truffes noires entières	Truffes entières de 20 à 60 gr triées et nettoyées à la main.	Tuber Melanosporum	250 gr	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Traiteur
	Truffes noires lamelles	Truffes noires en lamelles de 2 mm, provenant de truffes moyennes.	Tuber Melanosporum	250 gr	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Traiteur
	Truffes noires en morceaux	Morceaux de truffes noires de 15 à 60 gr, triés et nettoyés à la main.	Tuber Melanosporum	250 gr	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Traiteur
	Truffes noires brisures	Morceaux de truffes de moins de 15 gr triés et nettoyés à la main	Tuber Melanosporum	250 gr	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Traiteur

Vous souhaitez en savoir plus sur nos références en Gamme CHR ?

Contactez-nous :

HONZA - 42 rue Tourneloup - 71100 Mâcon - France

+ 33 6 12 57 16 77  - info@honza.fr - www.honza.fr

**Un besoin spécifique
qui n'est pas dans notre liste ?**
Nous pouvons produire des commandes sur mesure.
Contactez-nous !



Catégorie	Nom du produit	Description	Ingrédients	Poids	Conservation	Usages
Truffes (surgelées)	Truffes d'été entières	Truffes entières de 20 à 60 gr triées et nettoyées à la main	Tuber Aestivum	250 gr	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	• Traiteur
	Truffes d'été en lamelles	Lamelles de truffes d'été de 2 mm, provenant de truffes moyennes	Tuber Aestivum	250 gr	Produit surgelé. Maintenir à -18 °C	• Traiteur

**Vous souhaitez en savoir
plus sur nos références
en Gamme CHR ?**

Contactez-nous :

HONZA - 42 rue Tourneloup - 71100 Mâcon - France

+ 33 6 12 57 16 77  - info@honza.fr - www.honza.fr

Un besoin spécifique
qui n'est pas dans notre liste ?
Nous pouvons produire des commandes sur mesure.
Contactez-nous !



Catégorie	Nom du produit	Description	Ingrédients	Poids	Conservation	Usages
Mélanges de champignons (déshydratés)	Mélange forestier	Un mélange basique de délicieux champignons sauvages	Bolets Jaunes, Champignons Noirs, Pleurotes et Cèpes	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
	Mélange Bolets Cèpes	Un mélange haut de gamme de délicieux champignons sauvages	Bolets Jaunes et Cèpes	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
Cèpes (déshydratés)	Cèpes en lamelles	Lamelles de cèpes triées à la main	Boletus group edulis	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
	Cèpes en brisures	Petits morceaux de cèpes en brisures	Boletus group edulis	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
Champignons sauvages (déshydratés)	Morilles entières	Morilles entières calibrées en plusieurs tailles	Morchella sp.	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
	Trompettes de la Mort entières	Trompettes de la mort entières, triées à la main	Craterellus Cornucopioides	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
	Chanterelles Jaunes entières	Chanterelles jaunes entières, triées à la main	Cantharellus Lutescens	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter



Vous souhaitez en savoir plus sur nos références en Gamme CHR ?

Contactez-nous :

HONZA - 42 rue Tourneloup - 71100 Mâcon - France

+ 33 6 12 57 16 77  - info@honza.fr - www.honza.fr

Un besoin spécifique
qui n'est pas dans notre liste ?
Nous pouvons produire des commandes sur mesure.
Contactez-nous !



Catégorie	Nom du produit	Description	Ingrédients	Poids	Conservation	Prix
<p>Champignons sauvages (déshydratés)</p>	Girolles entières	Girolles entières et lamelles triées à la main	Cantharellus Cibarius	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
	Mousserons entiers	Mousserons entiers triés à la main	Marasmius Oreades	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
	Bolets Jaunes en morceaux	Morceaux de bolets triés à la main	Suillus Luteus	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
	Shiitakés laminés en lamelles	Lamelles de shiitakes triées à la main	Lentinula edodes	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
	Pleurotes en morceaux	Morceaux de pleurotes triés à la main	Pleurotus Ostreatus	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
	Champignons Noirs en morceaux	Morceaux de champignons noirs triés à la main	Auricularia auricula-judae	500 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
	Cèpes en poudre	Cèpes réduits en poudre	Boletus group edulis	250 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter
	Mélange de champignons en poudre	Mélange de champignons réduits en poudre	Bolets Jaunes, Pleurotes, Champignons Noirs et Shiitakes	250 gr	Produit déshydraté. Maintenir en lieu frais et sec.	Nous contacter

Vous souhaitez en savoir plus sur nos références en Gamme CHR ?

Contactez-nous :

HONZA - 42 rue Tourneloup - 71100 Mâcon - France

+ 33 6 12 57 16 77 - info@honza.fr - www.honza.fr

Un besoin spécifique
qui n'est pas dans notre liste ?
Nous pouvons produire des commandes sur mesure.
Contactez-nous !



Catégorie	Nom du produit	Description	Ingrédients	Poids	Conservation	Usages
 Conserve de truffe	Carpaccio de Truffes Noires	Lamelles de truffes moyennes aromatisées et conservées dans de l'huile d'olive. Prêts à utiliser	Tuber melanosporum, huile d'olive, arôme et sel	60 gr en poids net égoutté	Produit sec. Maintenir en lieu frais et sec.	• Traiteur
	Truffes noires en brisures	Morceaux de truffes noires de moins de 15 gr	Tuber Melanosporum, eau et sel	100 gr en poids net égoutté	Produit sec. Maintenir en lieu frais et sec.	• Traiteur
	Truffes d'été entières	Truffes d'été entières au naturel	Tuber Aestivum, eau et sel	60 gr en poids net égoutté	Produit sec. Maintenir en lieu frais et sec.	• Traiteur
	Carpaccio de Truffes d'été	Lamelles de truffes d'été de taille moyennes aromatisées et conservées à l'huile aromatisée. Prêts à utiliser	Tuber Aestivum, huile d'olive, arôme et sel	60 gr en poids net égoutté, ou 300 gr en poids net égoutté	Produit sec. Maintenir en lieu frais et sec.	• Traiteur
	Truffes d'été en brisures	Morceaux de truffes de moins de 15 gr	Tuber Aestivum, eau et sel	100 gr en poids net égoutté	Produit sec. Maintenir en lieu frais et sec.	• Traiteur

Vous souhaitez en savoir plus sur nos références en Gamme CHR ?

Contactez-nous :

HONZA - 42 rue Tourneloup - 71100 Mâcon - France

+ 33 6 12 57 16 77  - info@honza.fr - www.honza.fr

Un besoin spécifique
qui n'est pas dans notre liste ?
Nous pouvons produire des commandes sur mesure.
Contactez-nous !



Catégorie	Nom du produit	Description	Ingrédients	Poids	Conservation	Usages
Huile à la Truffe	Huile à la Truffe Noire	Huile d'olive aromatisée à la truffe noire	Huile d'olive, arôme de Truffe Noire	250 ou 500 ml	Produit sec. Maintenir en lieu frais et sec.	• Restauration italienne
	Huile à la Truffe Blanche	Huile d'olive aromatisée à la truffe blanche	Huile d'olive, arôme de Truffe Blanche du Piémont.	250 ou 500 ml	Produit sec. Maintenir en lieu frais et sec.	• Restauration italienne
Sauce	Sauce à la truffe TARTUFATA		Champignons de Paris, olives noirs, huile de tournesol, truffe d'été, arôme et sel.	180 gr	Produit sec. Maintenir en lieu frais et sec.	• Restauration italienne • Traiteur • Burger

Vous souhaitez en savoir plus sur nos références en Gamme CHR ?

Contactez-nous :

HONZA - 42 rue Tourneloup - 71100 Mâcon - France

+ 33 6 12 57 16 77  - info@honza.fr - www.honza.fr