

Les thématiques **DISGROUP**
SPÉCIAL PIZZA

Edition 2022




DISGROUP
« *Les Ingrédients du Succès* »

POUR LA
PRÉPARATION
DE VOS PÂTES
À PIZZA

- FARINES -



Réf. 2581

FARINE À PIZZA T00 VERDE

W : 190-220

Sac de 5 kg

Temps de levage : 2 à 5h



Réf. 2582

FARINE À PIZZA T00 AZZURRA

W : 270-290

Sac de 5 kg

Temps de levage : 6 à 10h



Réf. 2583

FARINE À PIZZA T00 BLU

W : 340-370

Sac de 5 kg

Temps de levage : 12 à 24h

TOUT SUR LA FARINE TYPE 00 :

La farine T00 est une farine blanche, raffinée et pauvre en sels minéraux. Il s'agit d'une dénomination italienne qui n'a pas d'équivalent dans la dénomination française. Très riche en gluten, elle est idéale pour obtenir une pâte à pizza souple et élastique, et donc facile à travailler.

Selon ce que l'on souhaite réaliser, on préférera utiliser une farine plutôt qu'une autre. Pour la fabrication d'une pizza, le critère principal est le temps de maturation désiré. En effet, une farine forte aura besoin de plus de temps de maturation. Plus la farine est riche en gluten, plus elle est dite « forte ». Cela signifie que le réseau de gluten conçu pendant la fabrication de la pâte sera plus susceptible de supporter une déformation.

On classe les farines par la valeur de leur force, entre 100 et approximativement 400 :

W 190-220 = bonne pour la fabrication

W 270-290 = adaptée aux maturations courtes

W 340-370 = adaptée aux maturations longues.

www.metiersdelapizza.com



Réf. 2541

FARINE À PIZZA ANTICA TRADIZIONE

Sac de 10 kg

Mélange de farine de blé tendre T00 et de semoule de blé dur, enrichi de farine de soja. Idéal pour les pains plats, les pizzas à la poêle et les pizzas romaines à longue levée.

Utilisation direct sans levage



Réf. 8257

FARINE DE FROMENT Type 55

LA HARPE

Sac de 1 kg x 10

- ASTUCES -



Réf. 6808

FÉCULE DE POMME DE TERRE

Sac de 5 kg

Pour une pâte plus moelleuse



Réf. 1046

SEMOULE DE BLÉ DUR FINE

Sac de 5 kg

Pour une pâte plus croquante



- LEVURE -



Levure sèche instantanée avec un haut pouvoir fermentatif.

Utilisation direct sans réhydratation.

Sans conservateur.

1 dose de levure sèche = 2,5 à 3 doses de levure fraîche comprimée.

Réf. 6467

LEVURE SÈCHE

Zeus

500 g x 20

- PÂTONS & FONDS DE PIZZA -



Réf. 300005

PLAQUE PIZZA

59 x 39 cm - 1250 g x 10



Pousse : 2h à 25°C

Cuisson : 10/15 mn à 200°C

Réf. 500040

PLAQUE PIZZA NON PIQUÉE PRÉ-POUSSÉE

57 x 37 cm - 1015 g x 5



Cuisson : 10/12 mn à 170/180°C



Réf. 490015

DISQUE PIZZA CRU

Ø 28 cm - 200 g x 80



Cuisson :

4,5 mn à 250°C en four ventilé ou convoyeur
3 mn en four à sole (350°C sole, 450°C voûte)

NOUVEAUTÉ

Réf. 600010

PÂTON À PIZZA

250 g x 58





LES IDÉES RECETTES DISGROUP

MINI CALZONE

Des petits chaussons savoureux, faciles à emporter,
à base d'ingrédients traditionnels !

RETROUVEZ LES PRODUITS

- ◆ Pâte à pizza p. 4
- ◆ Sauce tomate p. 7
- ◆ Dés de jambon p. 8
- ◆ Champignons émincés p. 14
- ◆ Emmental râpé p. 18
- ◆ Basilic p. 16

POUR LA
BASE
DE VOS PIZZAS



- BASES CRÈME -



Réf. 4529
CRÈME LÉGÈRE UHT
18% M.G.
1 L x 6



Réf. 2136
CRÈME CULINAIRE UHT
20% M.G.
1 L x 12



Réf. 5029
CRÈME FRAICHE ÉPAISSE
30% M.G. *Longue conservation*
TOUR DE MARZE
Pot de 650 g x 6
Crème extra crémeuse
Excellente tenue en cuisson



Réf. 5028
CRÈME FRAICHE ÉPAISSE
30% M.G. *Longue conservation*
Flor de Burgos
Seau de 5 kg

INCONTOURNABLE

*De bons ingrédients de base
pour de bonnes pizzas !*



- BASES TOMATE -

Chef Raymond



Réf. 5422

SAUCE PIZZA AROMATISÉE

Boite 5/1 x 3

Tomates cueillies et transformées en France

Chef Raymond



Réfs. 5421 - 5420

GARNITURE À PIZZA

Boites 5/1 x 3 - 4/4 x 12

Tomates cueillies et transformées en France



Chef Raymond



Réf. 2947

PULPE DE TOMATES AU JUS

Boite 5/1 x 3



Réfs. 104 - 2439

TOMATES ENTIÈRES PELÉES AU JUS

Boites 5/1 x 3 - 4/4 x 12

Tomates cueillies en France



Réf. 2571

TOMATES PELÉES CONCASSÉES

Boite 4/4 x 12

Tomates cueillies en France



Réfs. 109 - 108

GARNITURE PIZZA PRÊT'

Boites 5/1 x 6 - 4/4 x 12

Elaborées avec de la tomate de Provence



Réfs. 2386 - 2385

SAUCE AROMATISÉE

Napopizza

Boites 5/1 x 3 - 4/4 x 6

CONSEIL D'utilisation



Pour obtenir une bonne pizza traditionnelle et faire ressortir le goût de la tomate, utilisez une base rouge.

Pour de savoureuses pizza aux fromages ou au saumon, utilisez une base blanche !

POUR LA
GARNITURE
DE VOS PIZZAS

- LES VIANDES -

Chef Raymond



ORIGINE
UE

Réf. 4326

**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR
DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ
MISTRAL MICHE**

Poids variable 7,5 kg x 2
Transformé en France

Le Petit Benoit
by DISGROUP



ORIGINE
UE

Réf. 300062

DÉS DE JAMBON

5 x 5 x 5 mm
Colis de 2 kg



Les essentiels



ORIGINE
ESPAGNE

Réf. 5261

JAMBON SERRANO

33 tranches
500 g x 6



ORIGINE
ESPAGNE

Réf. 1493

**LAMELLES DE JAMBON
SERRANO**

500 g x 10



ORIGINE
UE

Réf. 2889



**PÉTALES DE JAMBON
CRU DE PAYS**

500 g x 16



ORIGINE
UE

Réf. 1349

POITRINE FUMÉE TRANCHÉE

500 g x 10

Chef Raymond



ORIGINE
UE

Réf. 2675

**LARDONS FUMÉS
SUPÉRIEURS ALLUMETTES**
1 kg x 8

Chef Raymond



ORIGINE
UE

Réf. 2676

**LARDONS FUMÉS
SUPÉRIEURS**
1 kg (2 x 500 g) x 8

Les essentiels



ORIGINE
UE

Réf. 2518

**LARDONS FUMÉS
QUALITÉ STANDARD**
1 kg x 7



Le P'tit Benoit
by DISGROUP



ORIGINE
UE

Réf. 300093

LARDONS FUMÉS CRUS
8 x 8 x 25 mm - 1 kg x 10
❄️

Le P'tit Benoit
by DISGROUP



ORIGINE
UE

Réf. 300059

CHORIZO PRÉCUIT TRANCHÉ
Ø 38 mm x 3 mm - 1 kg x 10
❄️

Le P'tit Benoit
by DISGROUP



ORIGINE
UE

Réf. 300063

MERQUEZ PRÉCUIE TRANCHÉE
Ø 19 mm x 1 cm - 1 kg x 10
❄️



ORIGINE
ESPAGNE

Réf. 9991

CUBES DE CHORIZO
10 x 10 mm - 500 g x 10



ORIGINE
ESPAGNE

Réf. 9992

PEPPERONI TRANCHÉ
400 g x 8



Réf. 670243

ÉGRENÉ DE BŒUF 15% M.G.
1 kg x 6
❄️

LE SAVIEZ
VOUS ?

La pizza 4 fromages et la pizza Reine sont les pizzas les plus appréciées en France en 2021. En matière d'ingrédients, la plupart des Français préfèrent garnir leur pizza avec de la viande, et plus particulièrement avec du jambon. Dans le top 10 révélé par le sondage, seules 3 pizzas sont végétariennes tandis que 4 d'entre elles sont traditionnellement garnies de jambon.

www.cuisine-et-des-tendances.com



- LES VIANDES -



ORIGINE
UE &
HORS UE

Réf. 670315

ÉMINCÉS D'AIGUILLETTES DE POULET CUIT RÔTI

Délices & Snack
5/7 mm - 1 kg x 5



ORIGINE
UE

Réf. 670190

ÉMINCÉS DE CUISSÉS DE POULET CUIT TEX MEX

Délices & Snack
1 kg x 5

❄️ Transformé en France



ORIGINE
UE

Réf. 670191

ÉMINCÉS DE CUISSÉS DE POULET CUIT KEBAB

Délices & Snack
1 kg x 5

❄️ Transformé en France



ORIGINE
UE &
HORS UE

Réf. 670306

ÉMINCÉS DE FILET DE POULET CUIT RÔTI

9,5 mm - 2,5 kg x 4



ORIGINE
PAYS-BAS

Réf. 670501

LAMELLES KEBAB MÉDITERRANÉENNES CUITES ET GRILLÉES

850 g x 12



ORIGINE
PAYS-BAS

Réf. 670515

LAMELLES KEBAB VOLAILLE RÔTIÉS

850 g x 12





LES IDÉES RECETTES DISGROUP
PIZZA MULTIVIANDES

Sur le principe d'une pizza "4 saisons", divisez votre pizza en 4 garnitures de viandes différentes !

RETROUVEZ LES PRODUITS

- ◆ Pâte à pizza p. 4
- ◆ Sauce tomate p. 7
- ◆ Mozzarella râpée p. 19
- ◆ Oignons rouges p. 19
- ◆ Origan p. 16
- ◆ Viandes :
- 1/4 Jambon p. 8
- 1/4 Bœuf p. 9
- 1/4 Pepperoni p. 9
- 1/4 Poulet p. 10



- PRODUITS DE LA MER -



ORIGINE
OCÉANS
ATLANTIQUE
INDIEN

Réfs. 6310 - 6292

THON MORCEAUX AU NATUREL
Poches 600 g x 6 - 1,8 kg x 4



ORIGINE
OCÉANS
ATLANTIQUE
INDIEN
PACIFIQUE

Réf. 1409

THON MORCEAUX AU NATUREL
Poche 1 kg x 16



ELABORÉ
EN
ESPAGNE

Réf. 100093

COCKTAIL DE FRUITS DE MER
Crevettes, Poulpes, Calmars et Moules
1 kg x 10
❄️



ORIGINE
INDE

Réf. 200055

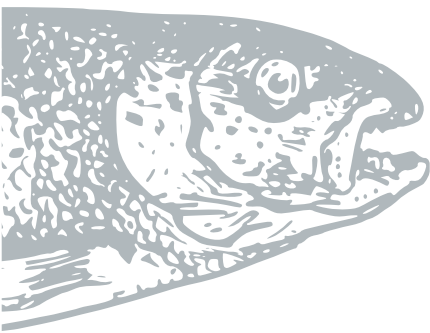
**CREVETTES DÉCORTIQUÉES
CUITES** *Solenocera Spp*
300/500 - 500 g x 20
❄️



ORIGINE
CHILI

Réf. 600008

**MOULES DÉCOQUILLÉES
CUITES** *Mytilus Chilensis*
300/500 - 1 kg x 10
❄️



ORIGINE
NORVÈGE

Réf. 670326

TRANCHES DE SAUMON FUMÉ

Salmo Salar

200 g x 10



ORIGINE
NORVÈGE

Réf. 670392

TRANCHETTES DE SAUMON FUMÉ

Salmo Salar

500 g x 10



ORIGINE
PÉROU

Réf. 5118

FILETS D'ANCHOIS À L'HUILE

Seau 800 g x 4

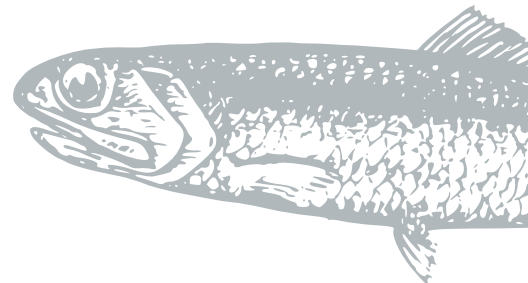


ORIGINE
PÉROU

Réf. 5085

FILETS D'ANCHOIS À L'HUILE

Boite 4/4 x 12



La pissaladière, est une spécialité salée niçoise dont l'origine serait génoise, et daterait du XVe siècle. Elle s'apparente à une pizza par la présence d'une pâte à pain et d'une garniture à partir des produits de la région. Ce grand classique tient son nom d'un de ses ingrédients phares, le «peis salat», signifiant «poisson salé». Il s'agit d'une pâte d'anchois et de sardines parfumée à la cannelle et au clou de girofle, pouvant macérer jusqu'à plusieurs mois. Aujourd'hui, le pissalat est remplacé par des anchois ou une crème d'anchois car il est très difficile de s'en procurer suite aux réglementations en matière de pêche pour préserver les milieux marins.

www.jours-de-marche.fr



- LES LÉGUMES -



ORIGINE
PAYS-BAS

Réfs. 4548 - 4547

**CHAMPIGNONS DE PARIS
PIEDS & MORCEAUX**
Boite 5/1 x 3 - 4/4 x 12



Réfs. 4545 - 4546

CHAMPIGNONS ÉMINCÉS
Boite 3/1 x 6 - 4/4 x 12

INCONTOURNABLE

*Le bon choix des champignons
pour une pizza Reine réussie !*



ORIGINE
PAYS-BAS

Réf. 602003

CHAMPIGNONS ÉMINCÉS
2,5 kg x 4
❄️



Réf. 644

POMMES DE TERRE LAMELLES
2,5 kg x 4



Réf. 300135

LAMELLES D'AVOCAT
1 kg x 10
❄️





Réf. 6325

**AUBERGINES GRILLÉES
À L'HUILE 67%**

750 g x 12



Réf. 5087



**AUBERGINES GRILLÉES
EN LAMELLES À L'HUILE**

1 kg x 4



Réf. 602031

**AUBERGINES LONGUES
GRILLÉES**

1 kg x 5



Réf. 6327

**POIVRONS ROUGES & JAUNES
GRILLÉS À L'HUILE 67%**

750 g x 12



Réf. 5092

**POIVRONS ROUGES & JAUNES
LANIÈRES À L'HUILE**

1 kg x 4



Réf. 602006

**POIVRONS ROUGES & VERTS
LANIÈRES**

2,5 kg x 4



Réf. 6324

**QUARTIERS D'ARTICHAUTS
À L'HUILE 65%**

750 g x 12



Réf. 5090



**QUARTIERS D'ARTICHAUTS
À L'HUILE**

1 kg x 4



Réf. 300095

**MÉLANGE 3 LÉGUMES
GRILLÉS AROMATISÉS**

(Aubergine, Poivron et Courgettes)

2,5 kg x 4



- LES CONDIMENTS -

Les essentiels



Réf. 7850

OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES
Calibre 34/39
Boite 5/1 x 3



Réfs. 6772 - 6771

HUILE D'OLIVE
1 litre x 15 - 5 litres x 4



Réfs. 367 - 370

HUILE PIMENTÉE
Dosettes 4 ml x 200 - Boite distributrice
Dosettes 4 ml x 1000



Réf. 7012

CÂPRES AU VINAIGRE
Capucine
Boite 4/4 x 6



Réfs. 300086/602002

OIGNONS ÉMINCÉS
2,5 kg x 4
❄️



Réf. 300151

OIGNONS ROUGES ÉMINCÉS
2,5 kg x 4
❄️



Réf. 3174

ORIGAN EXTRA
Espig
Sachet de 750 g



Réf. 602024

BASILIC
250 g x 8
❄️



Réf. 602052

CORIANDRE
250 g x 8
❄️



Réf. 602021

ÉCHALOTE ÉMINCÉES
400 g x 5
❄️



LES IDÉES RECETTES DISGROUP

PIZZA ALSACIENNE

La traditionnelle Flamenküche revisitée avec
une pizza gourmande et gratinée !

RETROUVEZ LES PRODUITS

- ◆ Pâte à pizza p. 4
- ◆ Base crème p. 6
- ◆ Pétales de jambon cru p. 8
- ◆ Emmental râpé p. 18
- ◆ Oignons rouges p. 16

Suggestion de supplément :

- ◆ Champignons émincés p. 14



- LES FROMAGES -

DISGROUP



Réf. 6579

EMMENTAL RAPÉ FRANÇAIS
1 kg x 10
Lait origine France



Réf. 298

EMMENTAL RAPÉ FRANÇAIS
Vert & Rouge
1 kg x 10

Les essentiels



Réf. 1344

EMMENTAL RAPÉ EXTRA FIN 45% M.G.
1 kg x 10



Réf. 1547

CHEDDAR ROUGE JEUNE RAPÉ
Ready For You
1 kg x 6

Les essentiels



Réf. 2853

MIX 50/50 MOZZARELLA 40% M.G. EMMENTAL 45% M.G.
1 kg x 10



Réf. 1545

MINI DÉS DE FETA GRECQUE
900 g x 4



Réf. 63

MOZZARELLA RAPÉE BRINS

Locatelli
2,5 kg x 5



Réf. 97

MOZZARELLA COSSETTES

Locatelli
2,5 kg x 5



Réf. 7544

MOZZARELLA RAPÉE GROS BRINS

CANTADORA
2,5 kg x 4



Réf. 7415

MOZZARELLA RAPÉE

Maestrella
2,5 kg x 4



Réf. 7414

MOZZARELLA COSSETTES

Maestrella
2,5 kg x 4



Réf. 7701

MOZZARELLA DI BUFALA

125 g x 8
Lait entier offrant un goût prononcé



Réf. 670001

TRANCHES DE MOZZARELLA IOF

Ø 7 cm - 13 g
800 g x 8



Réf. 5498

MOZZARELLA

1 kg x 5



La mozzarella fait partie incontestablement des ingrédients essentiels des véritables recettes de pizzas italiennes : Pizza Margherita (tomates pelées, huile d'olive, mozzarella di bufala, basilic frais), Pizza Regina (tomate, mozzarella, jambon, champignons), Pizza Napoletana (tomate, mozzarella, anchois, olives noires, origan, huile d'olive ... etc

www.gustoditalia.com



- LES FROMAGES -

INGONTOURNABLE

Le bleu, pour donner du goût à vos pizzas 4 fromages !



Réf. 670375

1/2 TRANCHES DE BLEU IQF

20 g
650 g x 8
❄️



Réf. 670357

CUBES DE BLEU IQF

1,4 x 1,4 cm - 800 g x 8

❄️



Réf. 3375



CUBES DE GORGONZOLA

500 g x 4



Réf. 7703



GORGONZOLA BLOC 1/8

1,5 kg x 4



Réf. 4510

DÉS DE ROQUEFORT

CROUZAT

500 g x 8



Réf. 4509



ROQUEFORT 1/2 PAIN

CROUZAT

1,35 kg x 4



Réf. 670368



BRISURES DE ROQUEFORT IQF

800 g x 8

❄️

Retrouvez nos
5 références de
FROMAGES DE CHÈVRE
page suivante :
GARNITURE
SPÉCIALE CHÈVRE/MIEL



Réf. 4518

**REBLOCHON DE SAVOIE
AU LAIT CRU
VAL D'ARLY**
470 g x 12



Réf. 670400

TRANCHES DE REBLOCHON IQF
1 kg x 8
❄️



Réf. 5687

**PETIT BRIE 60% M.G./ES
KER NOELLE**
1 kg x 4



Réf. 670364

TRANCHES DE CAMEMBERT IQF
15 g
650 g x 8
❄️



Réf. 670363

TRANCHES DE RACLETTE IQF
15 g - 650 g x 8
❄️

Réf. 5343

**TRANCHES DE RACLETTE
NATURE AFFINÉE 8 SEMAINES**
20 tranches - 400 g x 12

GARNITURE
SPÉCIALE
CHÈVRE / MIEL



Réf. 1927

CHÈVRE LONG
Mélusine
180 g x 6



Réf. 2094

BÛCHE DE CHÈVRE AFFINÉ SUR PAILLON
1 kg x 2



Réf. 673256

CUBES DE CHÈVRE IQF
1 x 1 cm - 1 g
1 kg x 3
❄️



Réf. 673255

TRANCHES DE CHÈVRE IQF
Ø 7 cm - 20 g
1 kg x 3
❄️



Réf. 673229

TRANCHES DE CHÈVRE IQF
Ø 4,2 cm - 7 g
1 kg x 3
❄️



Réfs. 1342 - 857

MIEL DE FLEURS
Squeez 500 g x 14 - Pot de 1 kg x 6



Réf. 6503

NOIX INVALIDE ARLEQUIN
5 kg x 2



LES IDÉES RECETTES DISGROUP

PIZZA TUTTI FRUTTI

Une délicieuse pizza estivale, haute en couleur,
et originale à servir en dessert !

RETROUVEZ LES PRODUITS

- ◆ Pâte à pizza p. 4
- ◆ Base crème (ou yaourt) p. 6
- ◆ Noix p. 22
- ◆ Miel p. 22
- ◆ Fruits (mûres, fraises, mangues, pêches, bananes, groseilles) et menthe

Réclamez tous les fruits nécessaires à la réalisation
de ce dessert à votre distributeur DISGROUP
ou retrouvez-les sur www.disgroup.fr !



EMBALLAGES
&
PRODUITS
DE SERVICE

- LES BOITES & SUPPORTS PIZZA -



Réf. 4223

TRÉPIED BLANC POUR BOITE PIZZA

Ø 45 mm x 38 mm
Paquets de 200 x 5

LE SAVIEZ VOUS ?

10 C'est le nombre de kilos de pizzas consommés en France, en une année par habitant, contre 5 kg seulement en Italie, 4 kg en Allemagne et 13 kg aux États-Unis.

10 C'est la part en pourcentage représentée par la vente de pizzas à emporter ou livrées : camions, distributeurs, livraison...

31 C'est la taille moyenne d'une pizza vendue dans le commerce en France (centimètre).

www.casa-pizza.com



Référence	Modèle	Dimension	Conditionnement
Réf. 4958	BOITE CARRÉE	26 x 26 x 4 cm	Paquet de 100
Réf. 4999	BOITE CARRÉE	29 x 29 x 4 cm	Paquet de 100
Réf. 6781	BOITE CARRÉE	31 x 31 x 4 cm	Paquet de 100
Réf. 6780	BOITE CARRÉE	40 x 40 x 4 cm	Paquet de 100
Réf. 449	BOITE CALZONE	17 x 27 x 7,2 cm	Paquet de 100

Réf. 4964

BOITE À PIZZA

33 x 33 x 4,2 cm
Paquet de 100



- LES PRODUITS DE SERVICE -

DISGROUP



Réf. 1520

FILM ÉTIRABLE GRAND MODÈLE

300 x 0,45 m
Colis de 6



Réf. 1519

FILM ÉTIRABLE PETIT MODÈLE

300 x 0,30 m
Colis de 6



DISGROUP



Réf. 1746

ALUMINIUM

200 x 0,326 m - Boîte distributrice
Colis de 4



Réf. 452

BOBINE THERMIQUE POUR TERMINAL CB

57 x 40 x 12 mm
Paquet de 50



LE
MATÉRIEL



DISGROUP



Réf. 4338

BAC À PÂTONS 15 L

Unité

Réf. 5819

COUVERCLE POUR BAC À PÂTONS

Unité

DISGROUP



Réf. 7420

COUPE PÂTE INOX SOUPLE

10 unités

DISGROUP



Réf. 1240

**BROSSE 1/2 TÊTE
EN SOIE ALIMENTAIRE**

10 unités



Réf. 514

BROSSE FOUR TAMPICO

45 cm
10 unités

DISGROUP



DISGROUP



DIRECT

BALANCE PÂTISSERIE

Plateau inox 22,5 x 18,5 cm
1g / 15kg
Unité

Balance compacte pour le pesage,
tarage et la totalisation

DIRECT

BALANCE PÂTISSERIE

Plateau inox 30 x 23 cm
1g / 30kg
Unité

Balance compacte pour le pesage,
tarage et la totalisation

DISGROUP



DISGROUP



Réf. 4704



BATTEUR MÉLANGEUR

Cuve inox 5 litres avec poignées
284 x 434 x 382 mm - 12 kg
Unité



Réf. 4705



BATTEUR MÉLANGEUR

Cuve inox 8 litres avec poignées
292 x 527 x 416 mm - 21 kg
Unité



Batteur pour mélanger, fouetter et pétrir

3 accessoires inox inclus (crochet, palette et fouet)

Capacité batteur 5 L : 0,75 kg de farine - 12 blancs d'œufs avec fouet

Capacité batteur 8 L : 2,5 kg de farine - 14 blancs d'œufs avec fouet

Variateur de vitesse électronique

Sécurité par dispositif de détection de cuve

USAGE
INTENSIF



- DISTRIBUTEURS DISGROUP -

SAS DISGROUP
SIÈGE SOCIAL & PLATEFORME
 Parc d'Activité de Plaisance
 35133 SAINT SAUVEUR DES LANDES
 Tél. 02 99 99 30 44

SAS DISGROUP
GESTION ADMINISTRATIVE
COMMERCIALE & FINANCIÈRE
 Zone Mini Parc
 6 RUE ROLAND GARROS
 38320 EYBENS
 Tél. 04 76 42 16 45

www.disgroup.fr



RETROUVEZ-NOUS SUR
Facebook
 _disgroupreseau



RETROUVEZ-NOUS SUR
Instagram
 @disgroupreseau

RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE CHAÎNE



RETROUVEZ-NOUS SUR
LinkedIn

RETROUVEZ-NOUS SUR
Pinterest

ALIMENTAIRE FB
 324 rue des Couteliers
 Z.A SUD
 05100 Briançon
 Tél. 04 92 20 21 54
 Fax 04 92 20 60 20

AMINE SAS
 402 B Route de Montjoly
 97354 Remire Montjoly
 Guyane
 Tél. 05 94 25 38 38

ANC SAS - ROQUET
 ZI de Carros
 1ère avenue - 6001M
 06510 LE BROCC
 Tél. 04 92 08 05 58

APPRO FOURNIL
 Z.A Blusnières Nord 2
 16 rue Pierre et Marie Curie
 BP12
 85190 Aizenay
 Tél. 02 51 98 80 04

AURIAC SAS
 ZI du Pic
 Impasse Mercure
 09100 Pamiers
 Tél. 05 34 01 09 60
 Fax 05 34 01 09 65

AUVERGNE BOULANGÈRE
ET PÂTISSIÈRE
 ZAC des Gravanches
 5 rue Jacqueline Auriol
 63100 Clermont-Ferrand
 Tél. 04 73 92 03 98
 Fax 04 73 91 88 06

AVIDOC
 ZAE via Europe
 8 rue de Copenhague
 34350 Vendres
 Tél. 04 67 31 45 31
 Fax 04 67 31 64 57

BACCHIETS
 26 Boulevard Fuon Santa
 06340 la Trinité
 Tél. 04 93 26 32 88
 Fax 04 93 89 83 19

BECUS STE
 Zone des radars
 5 rue J-Jacques Rousseau
 91350 Grigny
 Tél. 01 69 02 15 99
 Fax 01 69 06 67 32

BRIAL SARL
 ZA Cher du Cerisier
 23000 Saint Fiel
 Tél. 08 11 95 11 11
 Fax 08 11 95 11 19

SAS C.B.P.A.
 Parc d'Activité des
 Hunaudières
 474 boulevard des
 Hunaudières
 72230 Ruaudin
 Tél. 02 43 84 39 66
 Fax 02 43 84 02 68

CBS
 ZI La Barbière
 8 rue Paul Langevin
 47300 Villeneuve sur Lot
 Tél. 05 53 70 45 17
 Fax 05 53 70 50 97

COMPTOIR DE LA
BOULANGERIE BLANCOISE
 ZI Les Daubourgs
 36300 Le Blanc
 Tél. 02 54 37 11 16
 Fax 02 54 28 08 83

DBP VAL DE LOIRE
 Zone des Gaillietrous II
 2 rue Pierre et Marie Curie
 41260 La Chaussée Saint
 Victor
 Tél. 02 54 78 05 93
 Fax 02 54 78 21 52

ETS DESTREBECQ DULAC
VF DISGROUP
 21 rue Marie Fougeray
 50400 Granville
 Tél. 02 33 50 01 49

DI.CO.FIN SARL
 ZA de Caldaniccia
 20167 Mezzavia
 Tél. 04 95 20 12 92
 Fax 04 95 20 58 71

DISBEP SARL
 ZI les Tamarins
 6 rue Simone Morin
 97420 le Port
 île de la Réunion
 Tél. 02 62 42 78 90
 Fax 02 62 42 78 91

DISGROUP 49
 ZA des Peupleraias
 49400 Bagneux
 Tél. 02 41 67 45 53
 Fax 02 41 67 63 38

DISGROUP BRETAGNE NORD
 Zone de Runiou
 22970 Ploumagoar
 Tél. 0 800 00 48 01

DISGROUP CAEN LA MER
 901 boulevard Charles Cros
 14123 IFS
 Tél. 02 31 34 49 49

DISGROUP GRIGNY
 Zone des Radars
 5 rue J-Jacques Rousseau
 91350 Grigny
 Tél. 01 69 02 18 06
 Fax 01 69 43 65 82

DISTRIBUTION FRISSON
SARL
 19 rue de l'Orgeval
 77120 Coulommiers
 Tél. 01 64 04 67 92
 Fax 01 64 65 67 46

DUCREUX
 Site de Ste Consorce
 Parc d'activité du Clapeloup
 69280 Sainte-Consorce
 Tél. 04 78 44 24 46
 Fax 04 78 87 12 75

DUCREUX
 Site de Veurey-Voroize
 46 allée de la Vola
 38113 Veurey Veroize
 Tél. 04 78 44 21 92
 Fax 04 78 87 12 75

FORTEL SARL
 Rue des Gravières
 67170 Brumath
 Tél. 03 90 29 12 10
 Fax 03 90 29 12 11

FOURNI'LABO
 11 rue Crozat
 BP 712
 02314 Saint Quentin cedex
 Tél. 03 23 64 41 81
 Fax 03 23 64 41 91

FROMAGERIE MAURON SA
 Route de Velet
 70100 Gray-la-Ville
 Tél. 03 84 65 04 24
 Fax 03 84 65 53 37

GELVAR.COM
 300 avenue de Madrid
 83870 Signes
 Tél. 04 94 90 65 80
 Fax 04 94 26 67 57

GRIVEL SARL
 4 rue Camille Flammarion
 54300 Luneville
 Tél. 03 83 26 20 02
 Fax 03 83 26 98 08

GRUPE EMALO
 30 route de Toulouse
 65690 Barbazan Debat
 Tél. 05 62 33 97 05

HAVARD SAS
 Pôle d'Activité d'Ecouve
 ZI nord
 9 rue Georges Champetier
 61250 Damigny
 Tél. 02 33 290 320
 Fax 02 33 27 91 85

SAS HAVARD 28
 (ets secondaire)
 3 Avenue Gustave Eiffel
 28360 Gellainville
 Tél. 02 37 52 02 78
 Fax 02 37 52 57 91

DISGROUP RENNES
 Site de HODIS SAS
 ZA de l'Aumaillerie
 Le Bas Loisl
 35133 La Selle en Luitré
 Tél. 02 99 99 08 12

DISGROUP RENNES
 Site de RENOUE ETS
 52 boulevard de la Haie
 des Cognets
 35136 St Jacques de la Lande
 Tél. 02 99 31 26 32

HUETTE ETS
 ZA de Mane Lenn
 56950 Crach
 Tél. 02 97 24 03 57
 Fax 02 97 24 82 61

L.D.S
 ZAC de Brais
 20 route de Fondeline
 44600 Saint Nazaire
 Tél. 02 40 70 16 19
 Fax 02 40 00 84 02

L.D.S
 (Etablissement secondaire)
 1 rue du Tertre
 44470 Carquefou
 Tél. 02 40 22 21 23

LE FOURNIL TOURANGEAU
SARL
 2 rue des Trois Maries
 37230 Fondettes
 Tél. 02 47 49 66 00
 Fax 02 47 49 73 28

LEBOUCQ CLAUDE SA
 Zone des Radars
 5 rue J-Jacques Rousseau
 91350 Grigny
 Tél. 01 69 02 18 41
 Fax 01 69 43 57 11

LES MARAICHERS
D'OCCITANIE
 5 impasse Muratet
 31140 Aucamville
 Tél. 05 67 00 67 16

LOMBART LEFEBVRE
 3 rue des Docks
 58000 Nevers
 Tél. 03 86 57 27 61
 Fax 03 86 59 11 69

MAGDIS
 941 Route des Sapins
 76110 Breaute
 Tél. 02 32 84 60 00

MESMACQUE SAS
 ZI du Fondsquin
 Saint Martin au Laërt
 62500 Saint Omer
 Tél. 03 21 38 35 63
 Fax 03 21 98 33 61

MONEL & FILS SAS
 Zac des Fossés Neufs
 13 rue du parc des Vergers
 91250 Tigery
 Tél. 01 69 02 18 55

MONTEBELLO SAS
 137 rue des Artisans
 50110 Tourlaville
 Tél. 02 33 23 46 26

PATISAVEURS SARL
 7 avenue Blaise Pascal
 64140 Lons
 Tél. 05 59 62 92 92

RUILLIER SARL
 ZA Allée des Pères Blancs
 97123 Baillif - Guadeloupe
 Tél. 05 90 81 47 90
 Fax 05 90 81 61 80

SARDIN SARL
 379 Avenue de Navarre
 16000 Angoulême
 Tél. 05 45 67 98 44

SEMIDIS SAS
 Quartier les Grands Grès
 415 route des Vignères
 84300 Cavaillon
 Tél. 04 90 71 15 39
 Fax 04 90 71 52 81

SERDIS SAS
 Lot zico 3 rue Zico/Boucle
 Nord
 98890 PAITA
 Nouvelle Calédonie
 Tél. +687 27 09 94
 Contact Métropole :
 04 42 92 84 49

SERVAES PÈRES & FILS
 1 chemin de Saint Prix
 Rue des Briquetteries
 95270 Belloy en France
 Tél. 01 34 71 11 99
 Fax 01 34 71 80 50

SIPAC
 Vallée de la Tuauru
 PK 10 Côté Montagne
 MAHINA - TAHITI
 Polynésie Française
 Tel. +689 40 540 550
 Contact Métropole :
 04 42 92 84 49

SOCIÉTÉ NOUVELLE
B.O.F SARL
 Allée Alberto Santos-Dumont
 ZAC les Essilards II
 51100 Reims
 Avenue des Tirvert
 Marché de Gros
 10420 Troyes
 Tél. 03 26 47 69 75
 Fax 03 26 05 00 93

SODIGEL
 50 route de Ribercac
 24650 Chancelade
 Tél. 05 53 04 78 94

TRADE WINDS SUPPLIERS
 Quai des Tourelles
 Port de Fort de France
 97200 Fort de France
 île de la Martinique
 Tél. 05 96 70 20 54
 Fax 05 96 70 20 44

