



Catalogue général 2018

EICAFETERO



Granitas



Café  
Ginseng

Frappé'



# Présentation

---

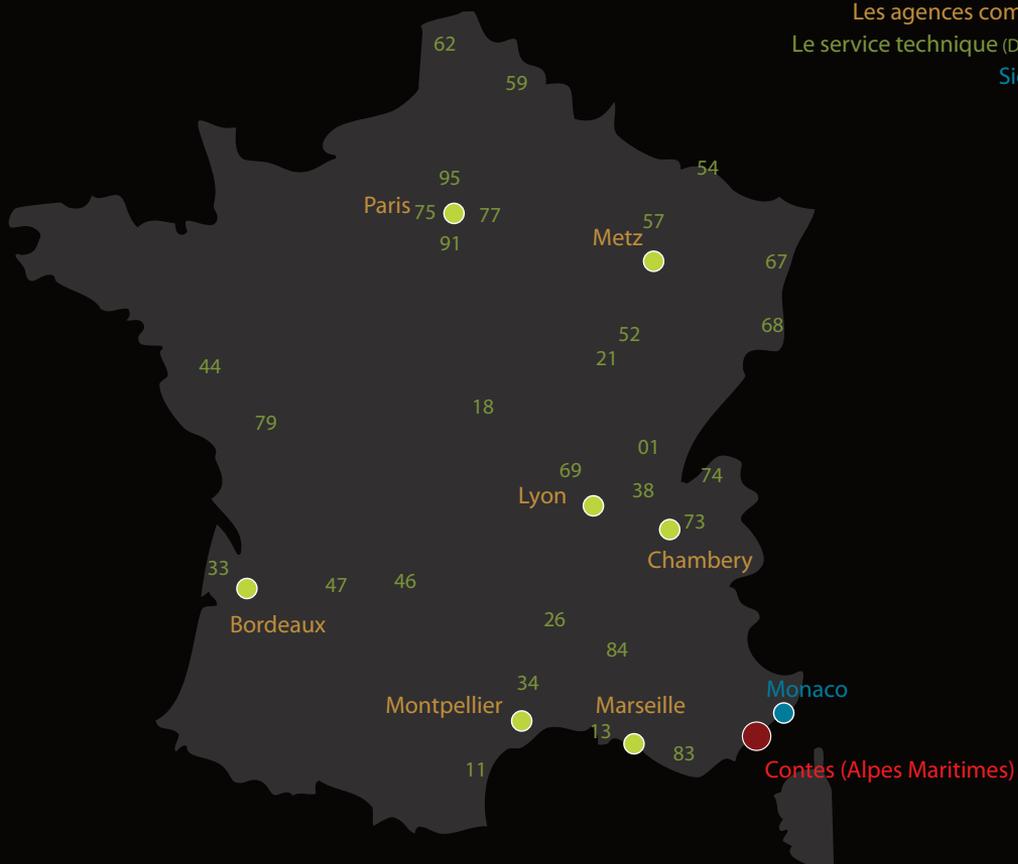
## Qui sommes-nous?

- **VARSO** crée des recettes et fait fabriquer ses préparations pour boissons chaudes et froides alliant qualité, innovation et gourmandise.
  - **Nos produits** sont associés à des concepts de ventes complets et un marketing pertinent permettant une implantation efficace et une notoriété de nos marques sur le point de vente, créant ainsi une vraie valeur ajoutée pour notre client.
  - **VARSO** distribue ses produits sur les marchés du C.H.R. et de la Cafèterie et dispose d'un réseau technique national ainsi que d'une logistique performante.
  - **Forte de son expertise** « produit et conseil » et en complément de son activité de distribution, Varso commercialise des concepts 'clés en main' en concession de marque sur le thème de la Cafèterie moderne, axés sur les boissons gourmandes et le snacking, s'adaptant et anticipant ainsi les nouveaux modes de consommation.
- 

## Situation géographique

• VARSO sarl | Siège social à Monaco | MONACO

- Dépôt Logistique ●
- Les agences commerciales ●
- Le service technique (Département) ●
- Siège Social ●





## Production et R&D

Les sites de production ont leur département interne de R&D et contrôle qualité.

Ces départements contrôlent et inspectent toutes les matières premières qui entrent dans la production de nos boissons.

- Aucun OGM n'est utilisées dans la composition de nos produits.
- Application de plan HACCP.
- Certification bio pour certains produits.
- Importante capacité de production capable de répondre à tous types de demande.

## Notre mission

La consommation « hors domicile » est en permanente progression et évolution dans toute l'Europe depuis 2012 (source Nielsen 2016) et cette tendance va continuer avec une estimation de 5% d'augmentation par an les dix prochaines années.

La mission de Varso est de devenir une référence sur le marché du C.H.R. en matière de boissons **gourmandes** et **concepts innovants**.

Durant ces dernières années, Varso s'est spécialisée sur ce marché en s'adaptant aux nouveaux modes de consommation et en proposant une offre originale et qualitative.

## Notre engagement

- Une qualité constante et une traçabilité de nos produits.
- Un savoir-faire et une expertise dans le domaine de la cafétéria et du C.H.R.
- Une logistique directe en A pour D.
- Un service de proximité avec une couverture nationale.
- Une flexibilité et une écoute des besoins du client.
- Une **recherche permanente en produits innovants** et en nouvelles solutions pour la restauration qui anticipe, génère et impulse la demande du client.

Notre gamme comprend un large choix de produits ainsi que les matériels, vaisselles et PLV associés.

## Offre de service

- Une formation des équipes commerciales pré et post vente.
- Des offres promotionnelles sur nos produits.
- Une dotation en vaisselle et PLV.
- Une maintenance préventive et curative de notre matériel intégrant un plan d'entretien complet.
- Un budget «trade marketing».
- La réalisation de concepts tels le «Art Café» et notre Chariot «Boissons Gourmandes»®.





I.Choconat

A close-up photograph of a wooden scoop filled with cocoa powder, surrounded by chocolate shavings and pieces of chocolate. The lighting is warm and focused on the cocoa powder, creating a rich, brown color palette. The wooden scoop is positioned diagonally, with its handle extending towards the top right. The cocoa powder is piled up in the scoop and spills out onto the surface below. In the foreground, there are several pieces of dark chocolate, some broken into shavings, and a small, rectangular piece of chocolate. The background is slightly blurred, showing more chocolate shavings and a wooden surface.

« Les personnes qui boivent  
régulièrement du chocolat  
se distinguent par leur bonne  
santé et leur résistance  
à toutes sortes de maladies  
mineures qui troublent  
la sérénité de la vie. »

Anthelme Brillat-Savarin

## Choconat, en deux mots

Choconat est le véritable chocolat chaud onctueux par excellence : il existe en divers parfums, permettant de proposer une carte gourmande et attractive.

Son goût et sa fragrance sont un délice pour tout amateur de chocolat, il nous régale de sa saveur douce et voluptueuse, un réel péché gourmand.

Notre chocolat Choconat se prépare aussi bien avec notre fontaine à chocolat à bras tournant, qu'à la buse vapeur de la machine à café.

« Le chocolat est un remède  
contre la mauvaise humeur et le stress. »

# Nos chocolats traditionnels



Authentique chocolat traditionnel  
code 1230

Fondue au chocolat



## Nos spécialités de chocolats



Chocolat extra noir  
code 1238



Chocolat blanc  
code 1231



Chocolat aux noisettes  
code 1234

# Chock'Tails

## Choco paradise noir

Sauce au caramel, spéculos,  
chocolat chaud traditionnel  
et chantilly

## Choco paradise blanc

Sauce au chocolat noir,  
spéculos, chocolat blanc  
et mousse de lait

## Choco Duo

Crème de chocolat  
blanc et chocolat  
chaud traditionnel

## Choco Cream

Chocolat chaud  
Traditionnel et  
crème de Noisette





Chocolat noix de coco  
code 1236



Chocolat orange cannelle  
code 1237



Chocolat caramel mou  
code 1235

# Nos chocolats parfumés



Chocolat banane  
code 1242



Chocolat menthe  
code 1244

Tentation

Envie

Volupté

Gourmandise

Passion



Désir

Émotion

# Notre matériel

## I. Fontaine à chocolat Choconat

La Chocolatière Choconat permet de préparer un excellent chocolat de qualité supérieure. Sa cuve transparente d'une contenance de 5 litres est dotée d'un mélangeur qui brasse le chocolat, ce qui maintient son onctuosité et sa consistance. Le thermostat réglable permet de réguler la température de chauffe.

Elégante et très simple d'utilisation et d'entretien, la chocolatière dynamise les ventes par son impact visuel qui crée une impulsion chez le consommateur.

### Caractéristiques techniques :

- Plaque chauffante en aluminium à double thermostat pour une répartition uniforme et une régulation de la température.
  - Cuve extractible facilitant son nettoyage.
    - Robinet extractible.
  - Thermostat de chauffe réglable.
  - Capacité de la cuve : 5 litres.
- Dimension : 26 cm de diamètre - 42 cm de hauteur.
  - Poids : 8,5 kilos.
  - Puissance : 750 W.
  - Voltage : 220V / 60 Hz.

### Offres de service :

- Achat, location ou mise à disposition de la machine.
- Dotation d'un pack PLV et vaisselle.

### Préparation du chocolat:

- Chocolat épais : 1 litre de lait pour 150 gr. de poudre de chocolat.
- Chocolat onctueux : 1 litre de lait pour 120 gr. de poudre de chocolat.



Cuillère doseur



Choconat Traditionnel  
Sachet de 1000 gr  
Carton de 10 sachets  
code 1230



Fontaine à chocolat Choconat  
code 9412



Bolero

## II. Chocolatière automatique « Bolero »

La chocolatière « Bolero » est une machine compacte qui prépare de délicieux chocolats nappés d'une onctueuse couche de crème grâce à son mixer spécifique.

La Bolero est équipée d'un bac produit et d'un tirage d'eau chaude directement relié sur réseau. Son fonctionnement est simple, rapide et efficace. C'est une machine fiable et robuste qui s'adresse aux sites à gros débit. Son entretien est réduit. La Bolero fonctionne en binôme avec notre gamme Xpress de préparations en poudre pour boissons chocolatées de qualité supérieure.

### Caractéristiques techniques :

- Nombre de bacs produits: 1 x 2,6 kg.
- Temps de préparation: env. 11 s. par tasse.
- Capacité horaire: env.240 tasses (30 litres).
- Alimentation électrique: 230V ~ 50 / 60 Hz: 2230W.
- Dimensions (lpxh) : 245 x 400 x 572 mm.
- Carrosserie : inox.



Bolero Turbo



### III. Chocolatière automatique « Bolero Turbo »

Pour de très grands débits.

Les séries Bolero Turbo & Turbo XL de Bravilor Bonamat sont idéales pour produire de grandes quantités de boissons chaudes très rapidement. Le débit exceptionnel de ces machines permet de produire des tasses en continu ou plusieurs pichets à la suite. Elles offrent l'avantage d'une double production simultanée.

Programmation aisée, rinçage, détartrage,...

Avec de nombreuses fonctionnalités et sécurités nouvelles la Bolero Turbo est simple d'utilisation et s'adapte à toutes les conditions de travail

#### Caractéristiques techniques :

- Chaudière de 8,5 litres.
- Nombre de bacs produits : 2 x 3,3 à 4 x 1,7 kg (chocolat).
- Temps de préparation : env. 45 s. / 1 x 2 litres.
- Capacité horaire : env. 320 tasses (40 litres).
- Alimentation électrique : 230V ~ 50 / 60 Hz : 3500W.
- Dimensions (l x p x h) : 325 x 482 x 812 mm
- Poids 30 kg.
- Carrosserie : inox.

## Gamme XPRESS

### CHOCO XPRESS

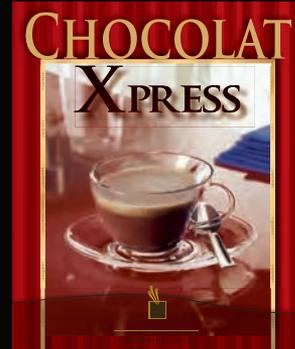
- Préparation pour boisson saveur chocolat en poudre lactée.
- Sachet de 1 kg - conditionnement en carton de 10 sachets.  
code 90791

### CHOCOLAT XPRESS

- Préparation pour boisson chocolatée en poudre lactée (32% de cacao et sucre).
- Sachet de 1 kg - conditionnement en carton de 10 sachets.  
code 90793

### Offres de service :

- Achat, location ou mise à disposition de la machine.
- Dotation d'un pack PLV et vaisselle.



Sachet Choco Xpress



# EL CAFETTERO



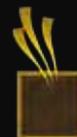
DOSETTES DE CAFÉ



« Par notre enthousiasme, notre travail et nos valeurs, notre objectif est de donner du plaisir au consommateur en lui proposant le meilleur du café. »

Notre principale valeur est la recherche de la perfection ; elle s'exprime par deux fondements : la recherche de l'excellence et le respect d'une éthique.

En tant que société innovante, nous souhaitons offrir les meilleurs produits aux meilleurs établissements car nous pensons que le facteur clef de réussite restera toujours **LA QUALITE** de notre offre. »



# Dosettes EL CAFETERO



## Nos origines et mode de fabrication

Nous avons choisi les meilleures qualités d'arabica et de robusta en allant directement les sélectionner dans les récoltes d'Amérique centrale et du Sud ainsi qu'en Asie.

Le café vert est torréfié dans le respect de la tradition artisanale à une température entre 190°C et 230°C et une durée de 15 à 20 minutes, selon les types de café.

Le café est torréfié en pure origine pour notre **Carte des Grands Crus** ou en mélange pour notre **Carte EL CAFETERO**.

Les deux critères fondamentaux pour un résultat optimal que sont la température et le temps de cuisson étant ainsi maîtrisés, le café est ensuite placé dans une trémie de refroidissement en permanente rotation sous un flux d'air froid constant ce qui préserve son arôme.

Le café est ensuite placé dans la chaîne de conditionnement pour être transformé en dosette. Il est d'abord moulu selon nos critères puis est transformé en dosette de 7 grammes (de type POD) dans notre chaîne de production travaillant sous atmosphère contrôlée. Il est ensuite conditionné dans une pochette en aluminium individuelle sous gaz neutre, permettant ainsi la préservation de toute sa fraîcheur et son arôme.

**Dans tout notre process de fabrication, l'objectif principal est le maintien et la constance de la qualité de nos produits.**





## Nos mélanges EL CAFETERO

### Espresso



L'italien par excellence, il est composé d'arabicas d'Amérique centrale et du sud ainsi que de robusta indien. Café corsé et aromatique, torréfié à l'ancienne, il exalte toute l'intensité du café avec une belle présence de crème. Pour les vrais amateurs de café 'Espresso'

### Créma



Mélange subtil d'arabica d'Amérique centrale et de Colombie avec du Robusta indien. Grâce à sa torréfaction plus poussée et son mélange cet espresso au goût corsé présente une belle mousse épaisse et onctueuse couleur noisette.

### Arabica



Ce pur arabica est un mélange de 3 origines du Brésil, Colombie et Saint Domingue. Café au plein arôme qui se caractérise par sa légèreté et une pointe acidulée, il constitue un véritable moment de plaisir pour les amateurs de café aromatique.

### Décaféiné



Notre mode de décaféinisation à la vapeur d'eau permet d'obtenir un résultat naturel et un déca à l'allure d'espresso que l'on peut apprécier à tout moment de la journée.



## Nos Crus



### India

**Arôme** : délicat et robuste à la fois.

**Corps** : moyen et dense.

**Goût** : son goût est lavé et non boisé d'une excellente qualité.



### Ethiopie

**Arôme** : unique et doux avec quelques notes miellés.

**Corps** : très fin et élégant.

**Goût** : se distingue par une note sucrée et aromatisée.



### Colombia

**Arôme** : intense, typiquement floreal et très agréable

**Corps** : fin et harmonieux.

**Goût** : plaisant dû à une faible acidité qui se marie parfaitement aux notes d'agrumes.



### Santos

**Arôme** : suave et légèrement torréfié.

**Corps** : moyen équilibré et fort.

**Goût** : moyennement acidulé, fin, légèrement aromatique avec une touche d'amande.

## Notre Matériel

Élégante et facile d'utilisation grâce à son levier de groupe horizontal, la gamme Sweet Coffee constitue la solution pratique pour le service café de bureau et la petite restauration.

Equipées d'un thermobloc et d'un système anti-calcaire, nos machines garantissent une qualité de café constante ainsi qu'une grande robustesse et fiabilité dans le temps.

### Art Café



#### Caractéristiques techniques :

- Alimentation électrique : 230 -240V ~ 50/60Hz
- Thermobloc
- Réservoir extractible de 1 L
- Bac de récupération d'une capacité de 13 dosettes
- Voyant de température
- Ejection automatique de la dosette
- Carrosserie en plastique ABS

### Sweet Coffee



#### Caractéristiques techniques :

- Largeur 255 mm
- Profondeur 303 mm
- Hauteur 307 mm
- Puissance 600 W
- Poids net 13 Kg
- Réservoir 3 L
- Homologation CE

### Maxi Sweet Coffee

#### Caractéristiques techniques :

- Largeur 520 mm
- Profondeur 303 mm
- Hauteur 307 mm
- Voltage 230 V - 50 Hz
- Puissance 1500 W
- Poids net 25 Kg
- Réservoir 6 L
- Homologation CE





Collection printemps - été

## III. Milk Shake



espressino  
freddo



les milk shakes



LA FRAÎCHEUR ET LA COULEUR  
DES FRUITS D'ÉTÉ



l'espressino freddo

DÉLICE AU CAFÉ AVEC CRÈME DE LAIT  
GLACÉ ET CHOCOLAT

#### ■ café gourmand glacé

L'espressino freddo est notre café gourmand glacé délicat et frais en bouche. C'est un véritable espresso agrémenté d'une onctueuse sauce au chocolat et d'une crème glacée fondante.

Faites-vous une pause espressino!



## notre matériel et PLV



### mode de préparation

Notre concept consiste à réaliser une variété de **milk shake authentiques de qualité en toute simplicité.**

Il suffit de préparer la base neutre universelle «fleur de lait» dans la machine à granité ( **1 kg de poudre «fleur de lait» + 4 litres de lait UHT** pour une cuve pleine, soit **40 verres de 20 cl** ), avec un temps de préparation de 1h environ.

Ensuite il suffit de verser la préparation dans un verre et de l'aromatiser au moment grâce à nos purées de fruits concentrées de haute qualité pour obtenir un **véritable milk-shake onctueux et savoureux en 20 secondes.**

Pour l'expressino freddo, le mode opératoire reste identique, il suffit d'enrober la tasse de sauce au chocolat avant d'y verser la préparation glacée, et de finir par un café chaud coulé sur le dessus pour obtenir **un savoureux et original café gourmand glacé** d'une fraîcheur intense et gourmande.

machine à granité 1 bac  
(195 x 515 x 685 mm - 350 w)  
code | 9135



1. chevalet expressino freddo  
et milk shake  
code | 9597

2. poster milk shake  
code | 9597

3. menu milk shake  
et expressino freddo  
code | 9597

### Les milk shakes

verser la base  
dans le verre



mettre le topping  
selon le choix



PRÊT EN 20 SECONDES



RENDEMENT:  
40 VERRES DE 20cl



verre tulipe  
code | 9173



sachet base cremoso  
fleur de lait 1 kg  
carton de 10 sachets  
code | 6045



**1-8.** pulpes de fruits  
concentrées  
1 Kg

**1.** fraise  
code | 7001

**2.** kiwi  
code | 7002

**3.** framboise  
code | 7003

**4.** fruit des bois  
code | 7004

**5.** banane  
code | 7005

**6.** café  
code | 7006

**7.** vanille  
code | 7007

**8.** chocolat  
code | 7008

Un excellent milk shake  
onctueux en 3 gestes simple  
et rapide sans contraintes ni pertes.

RENDEMENT :  
80 TASSES DE 10cl



**1.** topping au chocolat  
code | 7008

**2.** sachet base cremoso  
fleur de lait 1 kg  
carton de 10 sachets  
code | 6045

**3.** tasse en verre  
code | 9597

### espresso freddo

verser le Topping chocolat  
dans la tasse



ajouter la préparation  
Espresso



faire couler un café chaud



la crème de café



BOISSON FROIDE GOURMANDE  
ONCTUEUSE ET CRÉMEUSE  
AU BON GOÛT DE CAFÉ

COOL CREAM  
CremOso Café  
COFFEE



TOUTE LA FRAÎCHEUR D'UN ESPRESSO  
VERSION CRÈME GLACÉE

## le smoothie yog



DECouvrez tout le plaisir d'un  
SMOOTHIE YOG, ALLIANCE ONCTUEUSE  
ET GOURMANDE D'UN FRUIT  
ET D'UNE CREME DE YAOURT GLACÉ.



**CremOso** COOL CREAM  
COFFEE **Yaourt**



## le yaourt gourmand

DE TOUTES LES PASSIONS,  
LA SEULE VRAIMENT RESPECTABLE  
ME PARAÎT ÊTRE LA GOURMANDISE.





# Granitas Fruits

## IV. les granités



les granités  
et sorbets



LA PASSION DU FRUIT  
DANS UN SORBET.

LA GRANITA SE DÉGUSTE  
SIMPLEMENT AVEC UNE PAILLE  
À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE



# notre matériel et PLV

## mode de préparation

Le concept de la base granité neutre aromatisée d'un sirop master concentré de qualité est de servir **13 saveurs de granité grâce à une seule machine.**

La base granité neutre universelle se prépare dans le graniteur avec **1 kg de poudre à granité et 6,5 litres d'eau**, elle se prépare en 1 heure.

Après cela, il ne reste qu'à verser la préparation givrée dans un verre et l'aromatiser avec un sirop master de votre choix.

Le concept granité et fruits vous permet d'offrir à vos clients **un granité exquis et naturel** comme le jus d'un fruit pressé, rafraîchissant et désaltérant.



**1.** machine à granité 1 bac  
(195 x 515 x 685 mm - 350w)  
code | 9135

**2.** base neutre pour granité  
carton de 10 sachets 1 kg  
code | 7009

**3.** doseur master granité  
code | 9597

## LE GRANITÉ EXQUIS ET NATUREL COMME LE JUS D'UN FRUIT PRESSÉ



### parfums

cola	code   7010
orange	code   7011
menthe	code   7012
fraise	code   7014
citron	code   7015
pêche - abricot	code   7016

**1.** machine à granité 1 bac  
(195 x 515 x 685 mm - 350w)  
code | 9135

**2.** sachet granité fruits 600gr  
carton de 20

**3.** verres à granita  
code | 9597

**4.** menu granité  
code | 9597

**5.** affiche granita

## granités

verser la dose granité  
dans le verre



ajouter le concentré



mélanger



c'est prêt



RENDEMENT :  
200 VERRES DE 200 cl



**1-13.** masters concentrés  
pour granités

**1.** fraise  
750ml-1kg  
code | 2124

**2.** banane  
750ml-1kg  
code | 2125

**3.** fruits des bois  
750ml-1kg  
code | 2126

**4.** café  
750ml-1kg  
code | 2129

**5.** orange  
750ml-1kg  
code | 2130

**6.** cola  
750ml-1kg  
code | 2131



**7.** citron  
750ml-1kg  
code | 2132

**8.** menthe  
750ml-1kg  
code | 2133

**9.** griotte  
750ml-1kg  
code | 2135

**10.** kiwi  
750ml-1kg  
code | 2138

**11.** melon  
750ml-1kg  
code | 2136

**12.** pastèque  
750ml-1kg  
code | 2137

**13.** tropical  
750ml-1kg  
code | 2138

**V. les  
softs**



## les softs « fleur de lait »



- 1.** topping caramel  
bouteille 1,89 L  
carton de 2  
code | MN/01
- 2.** topping chocolat  
bouteille 1 kg  
carton de 6  
code | 7008
- 3.** crème de noisette  
bouteille 800 gr  
carton de 6  
code | 7019
- 4.** topping café  
bouteille 1 kg  
carton de 6  
code | 7006

- 5.** topping kiwi  
bouteille 1 kg  
carton de 6  
code | 7002
- 6.** topping fruits des bois  
bouteille 1 kg  
carton de 6  
code | 7004
- 7.** miel  
bouteille 1 kg  
carton de 2  
code | 7022

- 8.** chocolat noir croquant  
bouteille 800 gr  
carton de 6  
code | 7020
- 9.** spéculos concassés  
sachet 750 gr  
carton de 8  
code | 3125
- 10.** éclats de noisettes  
boîte 160 gr  
carton de 8  
code | 1296



## les softs yaourt



# notre matériel et PLV

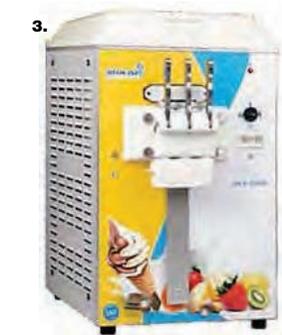


## mode de préparation

Notre sélection de machines à glace vous permet la création de véritables softs à l'italienne de qualité, à partir d'une base fleur de lait ou d'une base yaourt, permettant la réalisation de coupes de glaces originales et savoureuses grâce à notre gamme de toppings et de garnitures.

Les préparations pour softs « fleur de lait » se préparent avec 1 sachet d'ice soft « fleur de lait » et 5 litres d'eau. Celle des softs yaourt se prépare avec 1 sachet d'ice soft yaourt et 6 litres de lait.

Vous obtenez de cette manière une possibilité infinie



**1.** machine à glace 2 unités sur pieds  
(500 x 620 x 1510mm - 3,2kw)

code | MA/3,5

**2.** machine à glace 1 unité tabletop  
(420 x 570 x 740mm - 1,6kw)

code | EX/1

**3.** machine à glace 2 unités tabletop  
(500 x 620 x 870mm - 2,6kw)

code | EX/2

**4.** soft ice « fleur de lait »  
sachet de 1,6kg  
carton de 8

code | 7017

## nos spécialités

**a.** soft ice « fleur de lait » recouvert  
d'un chocolat chaud Choconat traditionnel



boîte chocolat 1kg  
carton de 6  
code | 1230

**b.** soft ice yaourt garni de fruits frais.  
Laissez place à votre imagination,  
**à vous de créer les plus belles coupes!**

**5.** soft ice yaourt  
sachet de 1,5kg  
carton de 10

code | 7018

**6.** coupe cremoso  
carton de 6

code | 9420



RENDEMENT :  
**SOFT « FLEUR DE LAIT »**  
95 COUPES DE 80 GR

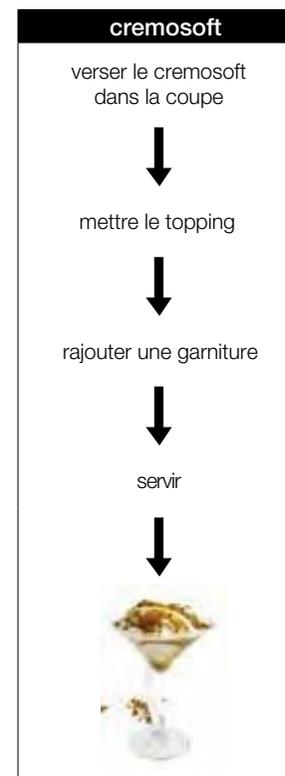
**SOFT YAOURT**  
130 COUPES DE 80 GR

DECOUVREZ NOTRE CONCEPT EXCLUSIF de crème glacée soft réalisée à partir de notre machine "Super Freeze", la solution parfaite pour les établissements à moyen débit, désireux de proposer des spécialités à base de glace soft en vente sur place ou à emporter.



Grâce à sa cuve breveté combinée à un système de contrôle et régulation de température innovant, la machine 'Super Freeze' GT1 est le seul appareil de comptoir de ce type à permettre la réalisation d'une véritable crème glacée de type Soft.

notre matériel  
et PLV 



## Caractéristiques Techniques

Système électronique de température  
Moteur rapide pour un mélange optimal  
Production aux normes CE et HACCP  
Réfrigérant : R 404  
Cuve transparente extractible de 6 Litres  
Spire de mélange brevetée  
Dimensions : 20x48x62 cm  
Poids : 28 kg  
Voltage : 230 V / 50 Hz

## Préparation

Mélanger un sachet de cremosoft avec un litre de lait et 1 litre d'eau tiède.  
Temps de préparation 1 heure env.



code 7024

code 7025



RENDEMENT  
1 sachet = 35 coupes de 15 cl

# VII. les concepts

## L'ART DE LA SÉDUCTION

**ARTCAFÉ**

MONACO

CRÉATEUR DE CONCEPTS  
INNOVANTS ET EXCLUSIFS  
AXÉS SUR LES NOUVELLES  
TENDANCES  
DE CONSOMMATION





**Varso sarl**

41, avenue Hector Otto  
Le Patio Palace  
98000 Monaco  
Principauté de Monaco

Tél.: (+377) 97 98 63 97  
Fax: (+377) 97 98 63 96  
contact@varso.mc  
[www.varso.mc](http://www.varso.mc)

