

LA QUALITÉ D'ABORD !

2025

CATALOGUE PRODUITS

Pour les artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs



LPF

VOTRE réussite NOUS tient à cœur !

Découvrez nos solutions aromatiques et fonctionnelles de qualité.

LA PASSION DU GOÛT AVANT TOUT

Élaborée autour de la naturalité et dans une quête permanente de respect du goût, la gamme LPF vous assure des solutions à haute valeur ajoutée et toutes en saveurs.

Séduisez les consommateurs attentifs à plus de qualité et de transparence.

La majorité de notre offre produits est sans allergènes¹.

Signée « Pur & Natur » notre gamme de produits sans allergènes et sans additifs² répond aux attentes des consommateurs les plus exigeants.

¹ sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011

² sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE) n°1169/2011 et n°1333/2008

DEPUIS PLUS DE 65 ANS, A VOS CÔTÉS !

L'entreprise Les Produits Français voit le jour en 1955 à Cambrai, puis rejoint en 2006 le groupe familial VAN HEES.

Référence sur son segment en termes de compétence et de qualité, la division LPF développe et commercialise des gammes de produits variées et de très haute qualité, précisément adaptées aux besoins et aux goûts des consommateurs français.

Notre réseau de vente couvre l'hexagone et nous permet d'être au quotidien, au plus près de nos clients.

Innovation, proximité, fiabilité, qualité, des atouts d'excellence et un engagement constant qui nous permettent d'être à vos côtés depuis plus de 65 ans !



Notre certification IFS témoigne de l'excellence de nos produits et de nos procédés de fabrication. Elle permet de garantir la maîtrise de la sécurité alimentaire de nos produits à nos clients.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous distribuons également des épices simples et des aromates de qualité premium. Pour plus d'informations, notre équipe commerciale est à votre disposition.



SOMMAIRE

SAUCISSES CRUES ET MERGUEZ	4
VIANDES HACHÉES ET FARCES	12
SAUMURES ET CHARCUTERIES CUITES	16
CHARCUTERIES SÈCHES.....	22

MARINADES ET SAUCES PRÊTES À L'EMPLOI	24
ENROBAGES POUR VIANDES PIÉCÉES ET HACHÉES	30
MÉLANGES AROMATIQUES.....	34
TRAITEUR	37
BIO.....	38



Saucisses CRUES et MERGUEZ

Une gamme de produits qui combine conservation et tenue en vitrine optimales. Des saucisses ou des crépinettes à la chair moelleuse, goûteuse et à l'aspect maigre.



CHAIRS

BASES FONCTIONNELLES

À ne pas utiliser avec un mixe complet.

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg	Applica- tion
Antioxydant				
761 022	OPTIMA® Hachécolor SC SA <i>Sa 1 kg</i>	Sans colorant. Complément d'ingrédients fonctionnels pour prolonger la conservation de chairs et de farces.	2 g	Toutes viandes
Conservateurs				
776 930	OPTIMA® Conservateur 16 SC SA <i>Sa 1 kg ; Se 5 kg</i>	Sans colorant. Mélange d'ingrédients fonctionnels pour la conservation de chairs.	8 g	Toutes viandes
763 041	OPTIMA® Conservateur 16 PR SA <i>Sa 1 kg</i>	Colorant d'origine naturelle, coloration soutenue. Mélange d'ingrédients fonctionnels pour la conservation et la coloration de chairs.	4 à 8 g	 > 50 %
 776 245	OPTIMA® Conservateur "Sel de Guérande IGP" SC SA <i>Sa 0,8 kg</i>	Au sel de Guérande. Sans colorant. Mélange d'ingrédients fonctionnels parfaits pour la conservation de chairs, de préparations de viandes hachées ou de burgers.	20 g	Toutes viandes

LES BONNES PRATIQUES

: Pour obtenir un aspect très
 : maigre et une bonne conservation,
 : travaillez les viandes **le plus froid**
 : possible et préférez de l'eau
 : glacée, préalablement **stockée**
 : en chambre froide.



: **Fabrication au hachoir :**
 : Réhydratez OPTIMA® Chair, puis hachez
 : les viandes et mélangez le tout.
 : **Fabrication au cutter :**
 : Cuttez les viandes en incorporant
 : l'eau, puis ajoutez OPTIMA® Chair.

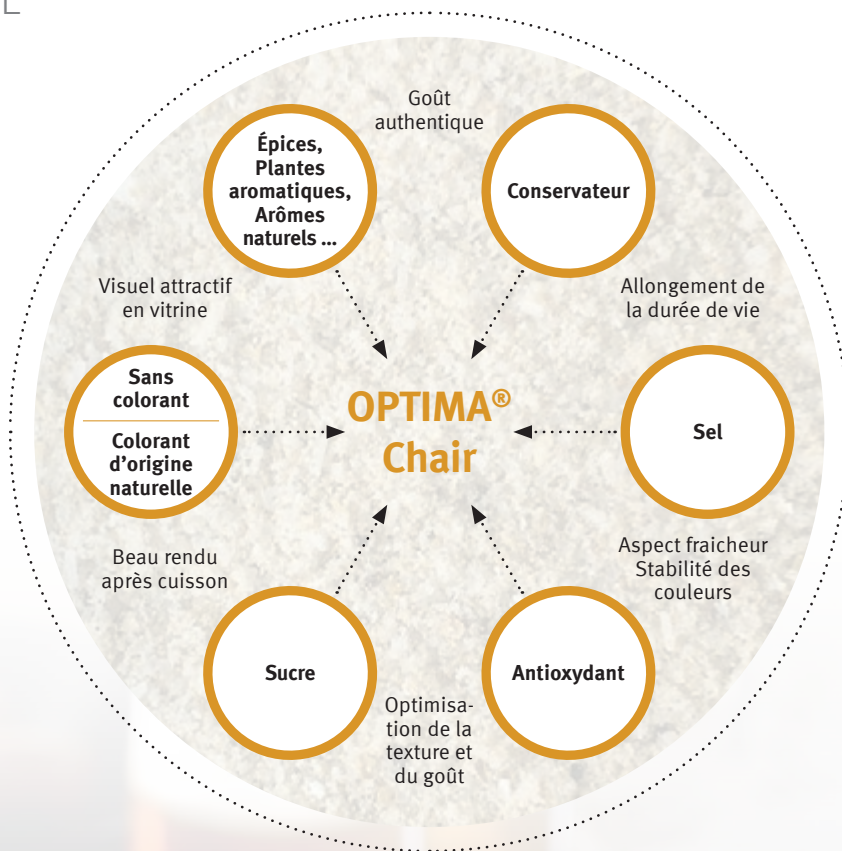
LES MÉLANGES OPTIMA[®] CHAIR

UNE HISTOIRE D'ÉQUILIBRE

**L'équilibre facile
à doser et une
régularité assurée**

pour des saucisses
de qualité

- + Des viandes utilisées à la fraîcheur irréprochable
- + Des conditions de travail et de conservation exemplaires



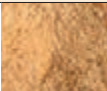
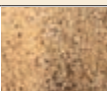
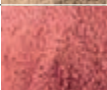
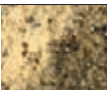
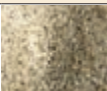
ASTUCE – PERSONNALISATION

Pour différencier votre offre, enrichissez les saucisses au fil des saisons avec des légumes, du fromage, ou encore parfumez-les avec de la bière, du vin.

**Saucisse à la bière ou au cidre brut
avec Chair 2000-18 Originelle SA.**

CHAIRS CLASSIQUES

Mélanges complets avec des profils aromatiques construits autour du poivre. Avec ou sans colorant.

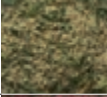
N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg	Applica-tion
Nature					
777 015	OPTIMA® Chair Nature SC SA <i>Sa 3 kg</i>		Sans colorant. Note légèrement poivrée. Avec du poivre blanc moulu et du poivre noir concassé.	30 g	Toutes viandes
777 019	OPTIMA® Chair Nature PR SA <i>Sa 3 kg</i>		Colorant d'origine naturelle. Note légèrement poivrée. Avec du poivre blanc moulu et du poivre noir concassé.	30 g	 > 50 %
Chair Complet					
777 054	VAN HEES® Chair Complet SC SA <i>Sa 20 kg</i>		Sans colorant. Avec épices et extraits d'épices.	30 g	Toutes viandes
777 047	VAN HEES® Chair Complet AC SA <i>Sa 20 kg</i>		Colorant d'origine naturelle. Avec épices et extraits d'épices.	32 g	 > 50 %
Authentique					
730 060	OPTIMA® Chair 2000-18 Originelle SC SA <i>Se : 5 kg, 10 kg, 20 kg ; Sa : 20 kg</i>		Sans colorant. Note élégante poivrée. Avec du poivre blanc moulu et du poivre noir concassé.	35 g	Toutes viandes
730 900	OPTIMA® Chair 2000-18 Originelle sans Carmin PJ SA <i>Se 5 kg ; Se 10 kg</i>		Colorant d'origine naturelle. Couleur légèrement rosée. Note élégante poivrée. Avec du poivre blanc moulu et du poivre noir concassé.	35 g	 > 50 %
730 110	OPTIMA® Chair 2000-18 Originelle PR SA <i>Se : 5 kg, 10 kg, 20 kg ; Sa : 20 kg</i>		Colorant d'origine naturelle. Couleur rosée. Note élégante poivrée. Avec du poivre blanc moulu et du poivre noir concassé.	35 g	 > 50 %
730 150	OPTIMA® Chair 2000-18 Rustique SC SA <i>Se 5 kg ; Se 10 kg ; Sa 20 kg</i>		Sans colorant. Note poivrée, relevée. Avec du poivre noir moulu et du poivre noir concassé.	35 g	Toutes viandes
776 920	OPTIMA® Chair 2000-18 Rustique PR SA <i>Se 5 kg ; Se 10 kg</i>		Colorant d'origine naturelle. Note poivrée, relevée. Avec du poivre noir moulu et du poivre noir concassé.	35 g	 > 50 %
Signature					
776 923	OPTIMA® Chair au "Sel de Guérande IGP" SA <i>Sa 1 kg</i>		Sans colorant. Au sel de Guérande et poivres. L'apport du sel de Guérande permet de saler la viande de manière plus délicate.	35 g	Toutes viandes
777 017	OPTIMA® Chair Idéale SC SN SA <i>Se 5 kg</i>		Sans colorant. Note fraîche et très aromatique. Avec du poivre noir et blanc moulus, de la muscade et de la coriandre.	40 g	Toutes viandes
777 016	OPTIMA® Chair Idéale PR SN SA <i>Se 10 kg</i>		Colorant d'origine naturelle. Note fraîche et très aromatique. Avec du poivre noir et blanc moulus, de la muscade et de la coriandre.	40 g	 > 50 %



SAUCISSES CRUES

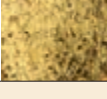
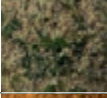
CHAIRS AUX HERBES

Mélanges complets riches en herbes aromatiques et aromates. Avec ou sans colorant.

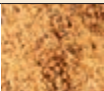
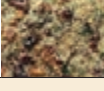
N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg	Applica-tion
776 939	OPTIMA® Chair aux "Herbes de Provence Label Rouge" <i>Sa 1 kg</i>		Colorant d'origine naturelle. Couleur rosée à cru. Mélange exclusif aux herbes de Provence Label Rouge. Agréable note cuisinée. Beaux marquants d'Herbes de Provence LR.	35 g	 > 50 %
776 921	OPTIMA® Chair aux Herbes SC SA <i>Se 5 kg</i>		Sans colorant. Mélange au goût d'herbes du jardin avec des marquants de persil, estragon et ciboulette.	40 g	Toutes viandes
776 922	OPTIMA® Chair aux Herbes PR SA <i>Se 5 kg ; Se 10 kg</i>		Colorant d'origine naturelle. Couleur rosée. Mélange au goût d'herbes du jardin avec des marquants de persil, estragon et ciboulette.	40 g	 > 50 %

CHAIRS SAVEURS

Mélanges complets et riches en épices, saveurs des plus classiques aux plus originales. Goût authentique, colorations naturelles, aromatisations variées, savourez la qualité !

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg	Applica-tion
Les Essentielles					
774 996	OPTIMA® Épice Chair Basque au "Piment d'Espelette AOP" SA <i>Sa 1 kg</i>		Saveur authentique basque au paprika et au piment d'Espelette (AOP) agréablement relevée par une note d'ail. Avec des marquants de poivrons verts et rouges.	60 g	 > 50 %
774 500	OPTIMA® Chair Chistora "Pimenton de la Vera AOP" SA <i>Sa 1 kg ; Se 5 kg</i>		Note subtile de fumée apportée par du Pimentón de la Vera AOP (paprika fumé au bois de chêne) et par la fraîcheur de l'ail. 	55 g	 > 50 %
776 205	OPTIMA® Chair Curry SA <i>Sa 1 kg</i>		Délicate aromatique indienne à base de curry et d'oignons. Marquants : poivrons rouges.	50 g	Toutes viandes
776 485	OPTIMA® Chair "Thym de Provence IGP" Citron SA <i>Sa 1 kg</i>		Saveur fraîche et estivale aux arômes puissants caractéristiques de la garrigue provençale. Marquants de thym de Provence IGP et d'écorces de citron.	30 g	Toutes viandes
Les Terroirs					
776 872	OPTIMA® Chair Saveur Ail des Ours SA <i>Sa 1 kg</i>		Une aromatique tendance Saveur Ail des ours. Avec des marquants de persil.	30 g	Toutes viandes
776 277	OPTIMA® Chair Campagnarde SA <i>Sa 1 kg</i>		Mélange classique aromatique à base d'ail, d'oignons et à la saveur fumée. Marquants : oignons, ail et persil.	40 g	Toutes viandes
777 116	OPTIMA® "Chorizo à griller" SA <i>Sa 1 kg</i>		Mélange d'épices savoureux et relevé à base de Pimentón de la Vera AOP (paprika fumé au bois de chêne) et d'ail. 	60 g	 > 50 %
776 256	OPTIMA® Chair Dijonnaise* <i>Sa 1 kg</i>		Mélange d'épices relevé à la moutarde. Marquants : moutarde, cerfeuil et oignons. * Allergène : moutarde.	60 g	Toutes viandes
773 901	OPTIMA® Complet Féria SA <i>Se 5 kg</i>		Mélange équilibré à base d'oignons grillés et de piments. Marquants : oignons, poivrons, thym.	50 g	Toutes viandes
775 977	OPTIMA® Chair Niçoise SA <i>Sa 1 kg</i>		Saveur aux légumes du soleil avec une note délicate de basilic. Marquants : légumes et persil.	50 g	 > 50 %

CHAIRS SAVEURS

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg	Applica-tion
Les Terroirs – suite					
777 179 Nouveau	OPTIMA® Chair Ail noir & Piment noir Isot SA <i>Sa 1 kg</i>		Aromatique gourmande et douce rappelant le vinaigre balsamique, le pruneau, les fruits secs et la réglisse. Marquants : Piment noir.	35 g	Toutes viandes
776 824	OPTIMA® Chair Saveur Pot au Feu SA <i>Sa 1 kg</i>		Un classique de la cuisine française réinterprété en version chair à saucisse. Marquants : oignons et carottes.	43 g	Toutes viandes
777 044	OPTIMA® Chair Saintongeaise SC SA SN <i>Se 5 kg</i>		Mélange aromatique goût échalote, muscade, poivre, et persil. Marquants : échalotes rissolées, persil.	40 g	Toutes viandes
777 045	OPTIMA® Chair Saintongeaise PR SA SN <i>Se 5 kg</i>		Colorant d'origine naturelle. Couleur rosée. Mélange aromatique goût échalote, muscade, poivre, et persil. Marquants : échalotes rissolées, persil.	40 g	 > 50 %
776 363	OPTIMA® Chair Vigneronne* <i>Sa 1 kg</i>		Note sauce au vin cuisinée avec des échalotes et de la tomate. * Allergène : sulfites.	45 g	Toutes viandes
775 198	VAN HEES® Complet Fraîche aux Cèpes SA <i>Sa 1 kg</i>		Saveur de cèpe aisément reconnaissable. Marquants : beaux morceaux de cèpes.	40 g	 > 50 %
Les Voyages					
777 117	OPTIMA® Chair Créole SA <i>Sa 1 kg</i>		Mélange audacieux saveur créole à base de curry, noix de coco, gingembre et paprika. Marquants : poivrons rouges.	45 g	Toutes viandes
776 702	OPTIMA® Chair Saveur Kebab SA <i>Sa 1 kg</i>		Délicieuse saveur de viande rôtie aux notes de cumin, curry et origan. Marquants : persil.	38 g	Toutes viandes
776 063	OPTIMA® Chair Kefta SA <i>Sa 1 kg</i>		Saveur orientale très parfumée. Marquants : carvi, herbes aromatiques et citron.	50 g	 > 50 %
776 204	OPTIMA® Chair Mexicaine au piment Jalapeno SA <i>Sa 1 kg</i>		Mélange épicé à base de piment mexicain Jalapeño frais et herbacé, cumin, poivrons rouges et verts, oignons. Marquants : poivrons rouges et verts. 	60 g	 > 50 %
776 255	OPTIMA® Chair Sicilienne SA <i>Sa 1 kg</i>		Goût tomates cuisinées avec des oignons et des herbes aromatiques.	40 g	Toutes viandes
Les Originales					
776 127	OPTIMA® Épice pour Saucisse Saveur Fromage SA <i>Sa 1 kg</i>		Saveur emmental avec une note de poivre.	36 g	Toutes viandes
776 661	OPTIMA® Chair Saveur Chèvre Miel SA <i>Sa 1 kg</i>		Composition originale sucrée salée à la saveur fromage de chèvre et saveur miel.	40 g	Toutes viandes



ASTUCE – VALORISATION

Utilisez nos **étiquettes** dans votre vitrine pour séduire le consommateur et favoriser l'acte d'achat.



CHAIRS PUR & NATUR

Produits sans allergènes ni additifs*, parfaits pour les consommateurs en quête de naturalité. Conditions de fabrication spécifiques requises.



N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg	Applica-tion
Chairs Classiques					
777 111	OPTIMA® Chair MB Pur & Natur <i>Sa 1 kg</i>		Note de muscade, marquants de poivre.	30 g	Toutes viandes
777 110	OPTIMA® Chair P Pur & Natur <i>Sa 10 kg</i>		Au poivre noir moulu et concassé.	32 g	Toutes viandes
Chairs aux herbes					
777 109	OPTIMA® Chair aux Herbes Pur & Natur <i>Sa 1 kg</i>		Mélange au goût d'herbes du jardin avec des marquants de persil, estragon et ciboulette.	40 g	Toutes viandes
Chairs Saveurs					
777 113	OPTIMA® Chair Basque au "Piment d'Espelette AOP" Pur & Natur <i>Sa 1 kg</i>		Mélange savamment équilibré de paprika, de piment fumé, de piment d'Espelette AOP. Avec de beaux marquants de poivrons rouges et verts.	45 g	Toutes viandes



* Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE) n°1169/2011 et n°1333/2008

ASTUCE – MERGUEZ

Pour encore plus de saveurs, utilisez du collier, de l'épaule, de la poitrine de Bœuf (70 %) avec de l'agneau (30 %).

MERGUEZ

Mélanges complets riches en épices. Assure la conservation, le goût, la texture et la couleur en une seule opération. Intensité aromatique croissante suivant le dosage.

MERGUEZ CLASSIQUE

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg
776 264	VAN HEES® Merguez 6264 Atlas SA Se 10 kg		Colorant d'origine naturelle. Profil aromatique : Cumin & Coriandre.	55 g

MERGUEZ AUTHENTIQUE

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg
770 100	OPTIMA® Merguez 3000 Méditerranéenne SA Se 5 kg ; Se 20 kg		Colorant d'origine naturelle. Profil aromatique : Coriandre, Ail, Cumin.	60 g

MERGUEZ SIGNATURE

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg
770 700	OPTIMA® Merguez Phocéenne Douce Se : 5 kg, 10 kg, 20 kg ; Sa : 20 kg		Colorant d'origine naturelle. Profil aromatique renforcé en coriandre, ail, cumin avec une pointe d'herbes aromatiques.	75 g
770 510	OPTIMA® Merguez Provençale Flamboyante Douce SA Se : 5 kg, 10 kg, 20 kg ; Sa : 20 kg		Colorant d'origine naturelle. Profil aromatique : Coriandre, Ail, Anis vert, Fenouil.	75 g
770 520	OPTIMA® Merguez Provençale Flamboyante Forte SA Se : 5 kg, 10 kg, 20 kg ; Sa : 20 kg		Colorant d'origine naturelle. Profil aromatique : Coriandre, Ail, Anis vert, Fenouil.	75 g

MERGUEZ PUR & NATUR

Produits sans allergènes ni additifs*, parfaits pour les consommateurs en quête de naturalité. Conditions de fabrication spécifiques requises.



N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg
Anis vert & Fenouil				
777 108	OPTIMA® Merguez Provençale Pur & Natur Sa 10 kg		Profil aromatique : Anis Vert & Fenouil.	70 g
Cumin & Coriandre				
777 098	OPTIMA® Merguez Phocéenne Pur & Natur Sa 1 kg		Profil aromatique : Cumin, Coriandre, Ail.	60 g

VIANDES **hachées et** FARCES

OPTIMA® Buffalo, OPTIMA® Buffalo Farces et OPTIMA® Farces à Légumes, des mélanges simples à mettre en œuvre. Ils offrent aux produits finis, saveur, tenue et texture moelleuse.



BUFFALO

BASES FONCTIONNELLES

Ne pas les utiliser avec un mixe complet.

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg	Applica-tion
Antioxydant				
761 022	OPTIMA® Hachécolor SC SA Sa 1 kg	Sans colorant. Complément d'ingrédients fonctionnels pour prolonger la conservation de chairs et de farces.	2 g	Toutes viandes
Conservateur sans nitrate de potassium				
776 245	OPTIMA® Conservateur "Sel de Guérande IGP" SC SA Sa 0,8 kg	Au sel de Guérande. Sans colorant. Mélange d'ingrédients fonctionnels parfaits pour la conservation de chairs, de préparations de viandes hachées ou de burgers.	20 g	Toutes viandes



LES MÉLANGES OPTIMA® BUFFALO

PLUS QU'UNE SIMPLE CHAIR

Travaillez la viande hachée autrement

**OPTIMA®
Buffalo/Farce**

Conservateur + Texturant + Liant

Produits finis



Mise en place à l'avance, Vitrine alléchante

+ Moelleux extra +

Tenue parfaite avant ou après cuisson

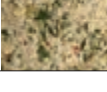
BUFFALO NEUTRES

Mélanges fonctionnels sans allergènes. Utilisez-les tels quels, ou aromatisez-les.

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg	Applica-tion
Farce Neutre sans sel				
776 253	OPTIMA® Buffalo de Base sans sel SA Sa 1 kg	Sans colorant. Pour la conservation et la liaison de préparations de viandes hachées. Pour aromatiser les préparations, utilisez-les en complément des marinades VANTASIA®, des Grillafines OPTIMA® et d'autres bases aromatiques.	40 g	Toutes viandes
Farce Neutre				
776 152	OPTIMA® Buffalo de Base SA Se 5 kg	Sans colorant. Pour la conservation et la liaison de préparations de viandes hachées. Pour aromatiser les préparations, utilisez-les en complément de bases aromatiques.	55 g	Toutes viandes

BUFFALO SAVEURS

Mélanges complets riches en épices pour valoriser la viande hachée. Goûts authentiques et aromatisations variées, des plus classiques aux plus exotiques.

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg	Suggestion*
776 659	OPTIMA® Buffalo Oriental SA <i>Sa 1 kg</i>		Goût paprika, oignon et cumin.	80 g	Agneau, Bœuf
776 685	OPTIMA® Buffalo Milanais SA <i>Sa 1 kg</i>		Goût fromage.	80 g	Veau
776 683	OPTIMA® Buffalo Echalote Tomate SA <i>Sa 1 kg</i>		Goût échalote grillée et tomate.	90 g	Bœuf
776 607	OPTIMA® Buffalo Basque SA <i>Sa 1 kg</i>		Saveur pimentée et tomate. Avec des marquants de poivrons verts et rouges.	80 g	Bœuf
776 684	OPTIMA® Buffalo Curry SA <i>Sa 1 kg</i>		Goût Curry, à la typicité ronde et fraîche et à l'aromatique fleurie élégante. À travailler selon vos préférences, en farce ou en produits de viandes hachées.	80 g	Agneau, Porc, Veau, Volaille
776 591	OPTIMA® Buffalo Oignon SA <i>Sa 1 kg</i>		Délicieuse saveur d'oignons avec une délicate note de muscade et de poivre blanc. Avec des marquants d'oignons.	80 g	Bœuf, Porc
776 585	OPTIMA® Buffalo Campagnard SA <i>Sa 1 kg</i>		Saveur oignons fumés et cuisinés. Avec des marquants d'oignons, de carottes et de persil.	80 g	Bœuf, Porc

BUFFALO FARCE

Mélanges complets pour farcir rôtis et volailles.

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg	Suggestion*
776 686	OPTIMA® Buffalo Farce aux Bolets SA <i>Sa 1 kg</i>		Goût de bolet et avec des marquants de bolets.	80 g	Porc, Veau, Volaille
776 657	OPTIMA® Buffalo Farce Saveur Girolle Châtaigne SA <i>Sa 1 kg</i>		Subtile saveur Girolle avec une note de Châtaigne.	80 g	Porc, Veau, Volaille
776 690	OPTIMA® Buffalo Farce Fine SA <i>Sa 1 kg</i>		Goût épices, cognac et jus de viande.	60 g	Porc, Veau, Volaille

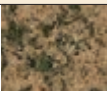
: KEFTAS À AROMATISER
 : SELON VOTRE INSPIRATION
 :
 : Buffalo de base sans sel SA
 : + Grillafine (p. 36) à l'intérieur
 : + Marinade (p. 25) à l'extérieur



* Les produits Buffalos Farce peuvent être travaillés avec toutes viandes. Nos suggestions sont à titre indicatif.
 SA : sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011
 Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE) n°1169/2011 et n°1333/2008

FARCES À LÉGUMES

Pour répondre à toutes les sensibilités et préférences du marché, nos mélanges complets OPTIMA® Farce se déclinent avec ou sans colorant ainsi qu'en formulation Pur & Natur.

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg	Applica-tion
Farces à Légumes – Classique					
776 496	VAN HEES® Farce à Légumes SA <i>Se 10 kg</i>		Equilibrée, goût ail, oignon et marquants de persil.	80 g	Toutes viandes
Farces à Légumes – Signature					
776 439	OPTIMA® Farce à Tomates et Légumes SC SA <i>Se 5 kg ; Se 20 kg</i>		Sans colorant. Goût échalote, ail et persil, avec des marquants d'herbes aromatiques.	80 g	Toutes viandes
776 494	OPTIMA® Farce à Tomates et Légumes PR SA <i>Se 5 kg ; Se 20 kg</i>		Colorant d'origine naturelle. Goût échalote, ail et persil, avec des marquants d'herbes aromatiques.	80 g	 > 50 %
Farces à Légumes Pur & Natur – Conditions de fabrication spécifiques requises					
777 112	OPTIMA® Farce à Tomates et Légumes <i>Se 1 kg</i>	 	Note d'oignons, d'échalotes et de persil avec des marquants.	80 g	Toutes viandes



... BROCHETTE KEFTA
... DE VEAU À LA SICILIENNE

... BROCHETTE KEFTA
... DE PORC À LA DIJONNAISE

... BROCHETTE KEFTA
... D'AGNEAU AUX HERBES DE
... PROVENCE LABEL ROUGE

Saumures ET Charcuteries

CUITES

Une large gamme de produits idéale pour : la fabrication de jambons cuits avec des taux d'injection variables et pour l'élaboration de charcuteries cuites artisanales, selon vos propres recettes, avec nos ingrédients fonctionnels ou avec nos mixes complets pour encore plus de simplicité.



SAUMURES

COMPLÉMENTS FONCTIONNELS

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
Arôme			
788 763	OPTIMA® Arôme Jambon S300 SA <i>Sa 0,5 kg</i>	Sans phosphates.	200 g à 400 g / 50 l en saumure 1 g à 2 g/kg en mûlée

SAUMURES

Mélanges fonctionnels et aromatiques de différentes qualités. Pour injection et trempage.

N° article	Libellé	Caractéristiques	Goût
Saumures Qualité „Supérieur“, un produit de qualité optimale			
739 400	OPTIMA® Saumure Supérieur Neutre SA – <i>Sa 20 kg</i>	Sans phosphates. Sans aromatisation. Idéale pour viandes saumurées type : jarret, palette, poitrine, échine de porc.	neutre
717 820	OPTIMA® Saumure Supérieur avec Aro. – Petits salés SA <i>Se 5 kg ; Sa 20 kg</i>	Sans phosphates. Avec aromatisation. Idéale pour viandes saumurées type : jarret, palette, poitrine, échine de porc.	bouquet garni
739 250	OPTIMA® Saumure Supérieur Butinière SA <i>Se 5 kg ; Sa 20 kg</i>	Sans phosphates.	miel
739 451	OPTIMA® Saumure Supérieur Campagnarde SA – <i>Sa 10 kg</i>	Sans phosphates.	jambon cuit
739 350	OPTIMA® Saumure Supérieur Jardinière* – <i>Se 5 kg</i>	Sans phosphates. * Allergène : gluten (dont orge et blé).	légumes
Saumures Qualité „Supérieur“ sans ajout de sel nitré			
776 562	SCHINKO® Jambon Cuit SUP SA <i>Sa 10 kg</i>	Sans phosphates. Ajouter en complément du sel ordinaire et le ferment.	neutre
700 820	PRIMAL® TCR-5 SA – <i>Sa 25 g</i>	Ferment. Dosage : 25 g pour 100 kg de viande.	’/.
Saumures Qualité „Choix Maison“, un produit avec un excellent rendement			
717 900	OPTIMA® Saumure Choix Maison Aro. Renforcée SA <i>Se 5 kg ; Sa 20 kg</i>	Dosage limité en phosphates.	bouquet garni
739 300	OPTIMA® Saumure Choix Maison Jardinière* <i>Se 10 kg</i>	Dosage limité en phosphates. * Allergène : gluten (dont orge et blé).	légumes
739 200	OPTIMA® Saumure Choix Maison Butinière SA <i>Se 10 kg ; Sa 20 kg</i>	Dosage limité en phosphates.	miel
Saumure Qualité „Choix“, une exclusivité LPF. Un produit qualitatif avec des pertes maîtrisées et limitées			
717 830	OPTIMA® Saumure Choix avec Aro. SA <i>Se 5 kg</i>	Avec phosphates.	bouquet garni

CHARCUTERIES CUITES

BASES FONCTIONNELLES

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
Epices			
761 157	OPTIMA® Épices Cinq Épices Sa 0,5 kg	 Pour l'aromatisation de pâtés et terrines. Goût muscade, cannelle, girofle, fenouil et piment du Mexique.	2 à 5 g
761 502	OPTIMA® Épices Andouillette Se 3 kg	 Ne pas ajouter de sel, ni de poivre, ni de rougisseur et de conservateur.	22,5 g
761 103	OPTIMA® Épices Rillettes Sa 1 kg	 Mélange de sel et d'épices pour la préparation des rillettes.	20 g
761 505	OPTIMA® Épices Tripes SA Sa 1 kg	Herbes aromatiques, muscade et poivre. Ne pas ajouter de sel, ni de poivre.	25 g
765 010	OPTIMA® Épices Boudin Noir* Sa 1 kg	A saupoudrer au cours du malaxage. Ajouter en complément par kg de mûlée : 18 g de sel. * Allergène : lactose.	5 à 10 g
765 040	OPTIMA® Épices Boudin Noir Créole* Sa 1 kg	À saupoudrer au cours du malaxage. Ajouter en complément par kg de mûlée : 18 g de sel et 1 à 2 g de piment de Cayenne pour plus de piquant. * Allergène : lactose.	40 g
Liants			
761 063	OPTIMA® Liant Universel* Sa 1 kg ; Se 5 kg	Mélange d'ingrédients fonctionnels pour la stabilité et la liaison des produits type pâtés, saucissons cuits et pâtes fines de catégories non supérieures. * Allergène: lait.	10 g
761 025	OPTIMA® Lianfort* Se 5 kg	Mélange d'ingrédients fonctionnels renforcé pour une stabilité et une liaison optimisées des produits type pâtés, saucissons cuits et pâtes fines de catégories non supérieures. * Allergène: lait.	10 à 20 g
775 925	VANTASIA® Liant Traiteur* Sa 1 kg	Mélange d'ingrédients fonctionnels pour la stabilité et la liaison des produits à base de poisson. Rillettes de poisson : 35g/kg ; Terrines de poissons : 80g/kg ; Terrines de poissons et légumes : 100g/kg. * Allergène: lait, gluten (dont blé), œuf.	suivant applications
Stabilisant Émulsion			
780 083	OPTIMA® Melax SA Sa 1 kg	Stabilisants pour la fabrication d'émulsions à base de viande de catégorie non supérieure (pâtés – saucissons cuits – pâtes fines).	2 à 5 g
Colorants			
761 114	OPTIMA® Rougisseur 60 PR SA Sa 1 kg	Mélange avec colorant d'origine naturelle.	4 à 5 g

SA : sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011

Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE) n°1169/2011 et n°1333/2008

FINITIONS

Pour remplissage et décors. Nos gelées apportent brillance, goût et assurent la conservation des produits nappés, tels que les pâtés, terrines, mousses, galantines, poissons, jambons, viandes cuites entières ou coupées. Elles colorent, aromatisent et permettent une tenue parfaite des aspics (œufs, jambons, crustacés...).

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
Gelées			
763 990	OPTIMA® Gelée Cristal SA <i>Se 5 kg</i>	Couleur : transparente et brillante. Goût neutre. Gélatine d'origine porcine.	100 g
711 600	OPTIMA® Gelée Claire SA <i>Se 5 kg</i>	Couleur : transparente et brillante. Goût neutre. Gélatine d'origine porcine.	80 g à 100 g
711 640	OPTIMA® Gelée Ambrée SA <i>Se 5 kg</i>	Couleur : ambre. Goût neutre. Gélatine d'origine porcine.	80 g à 100 g
Gelées aromatisées			
711 670	OPTIMA® Gelée Ambrée aromatisée* <i>Se 5 kg</i>	Couleur : ambre. Goût bouillon de légumes. Gélatine d'origine porcine. * Allergène : céleri.	80 g à 100 g
795 200	OPTIMA® Frangel Prestige SA <i>Se 5 kg</i>	Couleur : ambre foncé. Goût aromates et bouquet garni, note de girofle. Gélatine d'origine porcine.	80 g à 100 g
Gelées prise rapide			
776 361	OPTIMA® Gelée Claire à prise rapide SA <i>Se 2 kg</i>	Couleur : transparente et brillante. Goût neutre. Gélatine d'origine porcine. Brillance et conservation optimale garanties. Prise rapide, pour enrobage, glaçage et nappage.	50 g
711 580	OPTIMA® Gelée d'Enrobage* <i>Sa 1 kg</i>	Couleur : ambre clair. Goût légumes. Gélatine d'origine bovine. Prise rapide. Pour jutage, glaçage, enrobage et trempage. * Allergènes : céleri, sulfites.	suivant applications

BONNE PRATIQUE – GELÉE

Pour une conservation optimale des produits enrobés, évitez toutes manipulations à main nue.

MÉLANGES SEMI-COMPLETS – PÂTÉS ET TERRINES

Mélanges semi-complets en qualité «Classiques» ou «Tradition».

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
Pâtés Classiques			
761 091	OPTIMA® Pâté de Campagne 22 SC SA <i>Sa 1 kg</i>	Sans colorant. Note de poivre, thym et origan. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 7 g de sel fin ou de sel nitré et 10 g d'OPTIMA® Liant Universel.	15 g
761 093	OPTIMA® Pâté de Campagne 22 PR SA <i>Sa 1 kg</i>	Avec colorant. Note de poivre, thym et origan. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 7 g de sel fin ou de sel nitré et 10 g d'OPTIMA® Liant Universel.	15 g
761 085	OPTIMA® Pâté de Foie 14 PR SA <i>Sa 1 kg</i>	Avec colorant. Note de poivre, muscade et bouquet garni. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 7 g de sel fin ou de sel nitré et 10 g d'OPTIMA® Liant Universel.	15 g
730 080	OPTIMA® Galantine et Pâté Croûte SA <i>Sa 1 kg</i>	Sans colorant. Note de poivre, cannelle, muscade et jus de veau. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 15 g de sel nitré et 10 g d'OPTIMA® Liant Universel.	20 g
776 717	OPTIMA® Pâté aux Cèpes SA <i>Sa 1 kg</i>	Sans colorant. Mélange complet pour la fabrication de pâtés aux cèpes, saveur cèpes. Ajouter en complément par kg de mûlée : 13,8 g de sel fin ou de sel nitré.	43 g
Pâtés et Terrines Tradition			
776 529	OPTIMA® Pâté de Campagne Tradition SA <i>Sa 1 kg</i>	Note d'ail, oignon et coriandre. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 13 g de sel fin ou de sel nitré.	45 g
776 530	OPTIMA® Pâté de Foie Tradition SA <i>Sa 1 kg</i>	Note de poivre, échalote, genièvre et muscade. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 13 g de sel fin ou de sel nitré.	45 g
761 504	OPTIMA® Pâté Breton Tradition SA <i>Sa 1 kg</i>	Note de poivre, muscade et bouquet garni. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 8 g de sel fin ou de sel nitré. Mélange pour la fabrication de pâtés bretons/terrines bretonnes respectant le Cahier des Charges IGP.	35 g
776 296	OPTIMA® Pâté Basque Tradition SA <i>Sa 1 kg</i>	Mélange équilibré de piments. Avec des marquants de poivrons et de poivre. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 13 g de sel fin ou de sel nitré.	60 g
761 260	OPTIMA® Canard et Gibier Tradition SA <i>Sa 1 kg</i>	Note d'oignon, poivre, coriandre et bouquet garni. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 13 g de sel fin ou de sel nitré.	45 g
761 261	OPTIMA® Terrine de Lapin Tradition SA <i>Sa 1 kg</i>	Note d'échalote, poivre, muscade et genièvre. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 13 g de sel fin ou de sel nitré.	45 g

SA : sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011



ASTUCE – VALORISATION & PERSONNALISATION

Grâce aux **Mélanges Aromatiques Kit Saveurs** (p. 35), donnez du caractère à vos fabrications de charcuterie, enrichissez l'appellation de vos recettes et variez votre offre au fil des saisons.

MÉLANGES COMPLETS – PRODUITS EMBOSSÉS

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
Pâtes Fines & Boudins			
761 503	OPTIMA® Boudin Blanc à Chaud SA <i>Sa 1 kg</i>	Prêt à l'emploi. Ajoutez en complément OPTIMA® Liant Universel.	25 g
762 005	OPTIMA® Boudin Blanc à Froid* <i>Sa 1 kg</i>	Mélange complet d'ingrédients fonctionnels et aromatiques. * Allergènes : lactose, œufs.	65 g
772 429	OPTIMA® Complet 30PJ Strasbourg/Francfort* <i>Sa 1 kg</i>	Colorant d'origine naturelle. Goût poivre et coriandre. Ajoutez en complément par kg de mēlée : 17 g de sel nitré. * Allergènes : lactose, gluten (dont blé).	35 g
761 766	OPTIMA® Saucisson D.P.V Cheval/Cervelas SA <i>Sa 1 kg</i>	Colorant d'origine naturelle. Goût poivre coriandre et muscade. Ajoutez en complément par kg de mēlée : 10 g de sel nitré et 10 g d'OPTIMA® Liant Universel.	15 g
Saucissons cuits à l'ail			
761 122	OPTIMA® Saucisson cuit 32 PR SA <i>Sa 1 kg</i>	Coloration d'origine naturelle. Goût poivre. Ajoutez en complément par kg de mēlée : 10 g de sel nitré et 10 g d'OPTIMA® Liant Universel.	25 g
761 130	OPTIMA® Saucisson Cuit 48 PR* <i>Sa 1 kg</i>	Coloration d'origine naturelle. Goût ail et poivre. Ajoutez en complément par kg de mēlée : 10 g de sel nitré. * Allergène : lait.	35 g
Saucissons et Saucisses à cuire			
777 077	OPTIMA® Saucisson à Cuire Fumé – Morteau SA <i>Sa 1 kg</i>	Sans colorant. Goût poivre. Ajoutez en complément par kg de mēlée : 13 g de sel nitré. Mélange utilisable pour la fabrication de saucisses de Morteau respectant le Cahier des Charges IGP.	15 g
777 076	OPTIMA® Saucisse à cuire à la Franc-comtoise SA <i>Sa 1 kg</i>	Colorant d'origine naturelle. Goût poivre, cumin, muscade et arôme fumé. Ajoutez en complément par kg de mēlée : 13 g de sel nitré.	20 g



Charcuteries SÈCHES

Mélanges d'ingrédients pour la conservation, l'aromatisation et la coloration de produits secs. Une simplicité de réalisation et pas de contraintes matérielles pour des produits de types saucisses sèches ou chorizo. Un suivi constant et régulier de la température et de l'hygrométrie permet d'obtenir des produits « fait-maison », à forte valeur ajoutée.



CHARCUTERIES SÈCHES

BASES FONCTIONNELLES

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
Ferment			
761 553	OPTIMA® Roi Des Ferments SC* <i>Se 5 kg</i>	Sans colorant. Ferments sur support sucre pour toutes préparations étuvées, fumées ou soumises à la maturation.	10 g
Liant Sec			
761 163	OPTIMA® Liant Sec* <i>Se 5 kg</i>	Sans colorant. Mélange sans sel, sans épice et avec phosphates pour la fabrication des saucisses sèches et saucissons secs. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 25 g à 30 g de sel fin.	20 g
Rougisser-Conservateur			
761 111	OPTIMA® Rougisser Sec <i>Sa 1 kg</i>	Sans colorant. Avec nitrate de potassium.	4 g

PRÉPARATIONS

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
Saucissons Secs sans sel – Note de Poivre, Ail, Coriandre, Muscade et Aromates			
762 004	OPTIMA® Saucisson Sec 42 SC A/ARO* <i>Sa 1 kg ; Se 10 kg</i>	Sans colorant. Avec nitrate de potassium. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 27 g à 30 g de sel fin.	30 g
Saucissons Secs – Note de poivre et coriandre			
761 135	OPTIMA® Saucisson Sec 40 SC S/ARO* <i>Sa 1 kg ; Se 10 kg</i>	Sans colorant. Fermentation rapide. Avec nitrate de potassium.	50 g
761 136	OPTIMA® Saucisson Sec 40 PR S/ARO* <i>Sa 1 kg ; Se 10 kg</i>	Colorant d'origine naturelle. Fermentation rapide. Avec nitrate de potassium.	50 g
Saucissons Secs – Note de Poivre, Ail, Coriandre, Muscade et Aromates			
762 010	OPTIMA® Saucisson Sec 41 SC A/ARO* <i>Sa 1 kg ; Se 10 kg</i>	Sans colorant. Avec nitrate de potassium.	55 g
762 012	OPTIMA® Saucisson Sec 41 PR A/ARO* <i>Sa 1 kg</i>	Colorant d'origine naturelle. Avec nitrate de potassium.	55 g
Saucissons Secs Spécialités et Chorizos			
717 650	OPTIMA® Saucisson Sec Bœuf ou Gibier* <i>Sa 1 kg</i>	Sans colorant. Goût ail, muscade et cumin. Avec nitrate de potassium. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 26 g de sel fin.	35 g
717 670	OPTIMA® Saucisson Sec Mediterraneo** <i>Sa 1 kg</i>	Sans colorant. Goût salaison aux épices méditerranéennes. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 10 g de sel nitré.	38 g
773 254	OPTIMA® Complet Chorizo Plus* <i>Sa 1 kg</i>	Colorant d'origine naturelle. Pour chorizos „collier“ et pour chorizos longs. Goût typique de piment doux fumé. Avec nitrate de potassium.	70 g à 80 g
710 570	OPTIMA® Épices Chorizo Extra* <i>Sa 1 kg</i>	Colorant d'origine naturelle. Goût piment. Avec nitrate de potassium. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 40 g d'eau.	60 g
Jambon Sec, Coppa et Pancetta			
761 118	OPTIMA® Sel de Frottage SA <i>Sa 5 kg</i>	Mélange complet pour la salaison, la conservation et la maturation des jambons secs et de montagne. Frottage manuel ou mécanique.	60 g à 90 g
772 813	OPTIMA® Mélange Coppa/Pancetta* <i>Sa 1 kg</i>	Sans colorant. À rajouter au sel de frottage.	8 g à 10 g

Marinades ET Sauces

PRÊTES À l'emploi

Des produits plébiscités aux atouts d'excellence, tels la variété des couleurs, la brillance, la présence de marquants, leur haut pouvoir nappant et la tenue du goût à la cuisson.



MARINADES

MARINADES BASE HUILE

Des plus classiques aux plus tendance, un large éventail d'aromatisations avec plus de 40 recettes. Formulation épurée, sans glutamate, sans conservateurs et sans codes E déclarables*.

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg						
Les Essentielles										
247 317	VANTASIA® Marinade Ail et Fines Herbes <i>Se 3 kg</i>		Goût frais d'ail et de fines herbes. Marquants d'herbes et de poivrons rouges.	80 à 100 g	x	x	x	x	x	x
241 410	VANTASIA® Marinade Far West <i>Se 3 kg</i>		Goût paprika, oignon et origan. Marquants d'herbes aromatiques.	80 à 100 g		x	x	x		x
247 318	VANTASIA® Marinade Provençale <i>Se 3 kg</i>		Goût Herbes de Provence, fenouil. Marquants d'herbes de Provence.	80 à 100 g	x	x	x	x	x	x
247 248	VANTASIA® Marinade Thym Citron <i>Se 3 kg</i>		Saveur classique estivale. Marquants de thym et d'écorces de citron.	80 à 120 g	x		x	x	x	x

LES MARINADES ET SAUCES VANTASIA®

AU SERVICE DE LA CRÉATIVITÉ TOUTE L'ANNÉE

MATIÈRES PREMIÈRES



Viande



Volaille



Légumes



Fromage blanc



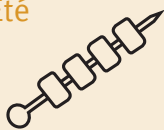
Poisson



Crustacés

SAISONS

Été



Brochettes

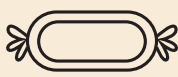


Pièces



Sauces froides

Hiver



Papillotes



Petits Mijotés



Pièces farcies

Toute l'année



Émincés/
Morceaux



Viande
hachée



Mini-
Broches

MODES DE CUISSON



Griller



Sauter/Fricasser



Rôtir

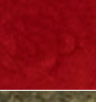
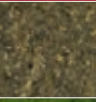
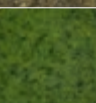
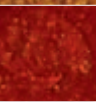


Basse-Température

* suivant le règlement (UE) n°1333/2008

Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE) n°1169/2011 et n°1333/2008

MARINADES

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg						
Les Classiques										
246 874	VANTASIA® Marinade Echalote <i>Se 3 kg</i>		 Saveur d'échalotes cuisinées. Marquants : échalotes, poivrons rouges.	100 g	x	x	x	x	x	x
247 260	VANTASIA® Marinade Délice d'Oignon <i>Se 3 kg</i>		 Saveur d'oignons cuisinés. Marquants : herbes aromatiques.	100 g	x	x	x	x	x	x
247 249	VANTASIA® Marinade Maître d'hôtel* <i>Se 3 kg</i>		 Marinade crémeuse à la saveur beurrée. Marquants de persil et de ciboulette. * Allergènes : lait.	80 à 100 g	x	x	x		x	x
248 472	VANTASIA® Marinade Poivre <i>Se 3 kg</i>		 Au poivre noir. Marquants : poivre noir, poivre vert, baies roses concassées.	80 à 100 g	x	x	x	x	x	x
247 442	VANTASIA® Marinade Trois Poivres <i>Se 3 kg</i>		 Mélange classique de poivres. Marquants : poivre vert, baies roses concassées.	100 g		x	x	x	x	x
Les Terroirs										
	240 801 VANTASIA® Marinade Chistora au "Pimentón de la Vera AOP" <i>Se 3 kg</i>		 Relevée et agréablement fumée grâce au Pimentón de la Vera AOP (paprika fumé au bois de chêne). 	80 à 100 g		x	x	x	x	x
	246 340 VANTASIA® Marinade aux "Herbes de Provence Label Rouge", <i>Se 3 kg</i>		 Mélange exclusif aux Herbes de Provence Label Rouge. Aspect naturel et couleur neutre. Avec de beaux marquants.	100 g	x	x	x	x	x	x
	246 247 VANTASIA® Marinade à l'Ail des Ours <i>Se 3 kg</i>		 Note prononcée d'Ail des Ours. Visuel frais et attractif. Marquants : herbes aromatiques dont ail des ours.	100 g	x	x	x	x	x	x
	245 612 VANTASIA® Marinade Campagnarde <i>Se 3 kg</i>		 Goût de légumes cuisinés avec une légère note fumée. Marquants : poivrons rouges, carottes, cébettes, poivre.	100 g	x	x	x	x	x	x
	246 223 VANTASIA® Marinade Moutarde* <i>Se 3 kg</i>		 Relève à la perfection toutes les grillades. Marquants : graines de moutarde. * Allergène : moutarde.	100 g		x	x	x	x	x
	206 182 VANTASIA® Marinade Oignon Saveur Bacon <i>Se 3 kg</i>		 Saveur tendance au goût de lard fumé.	80 à 120 g			x	x	x	x
	246 438 VANTASIA® Marinade Basque au "Piment d'Espelette AOP", <i>Se 3 kg</i>		 Au piment d'Espelette avec des poivrons rouges et verts, ail, oignons, note cuisinée. Marquants : tomates, poivrons rouges et verts.	100 g	x	x	x	x	x	x
	249 954 VANTASIA® Marinade Midi Soleil <i>Se 3 kg</i>		 Mélange de paprika, poivre noir, coriandre concassée. Marquants : poivre, coriandre, poivrons rouges.	100 g		x		x	x	x
	247 311 VANTASIA® Marinade Piperade <i>Se 3 kg</i>		 Goût poivrons, tomates, oignons. Note cuisinée. Riche en marquants : poivrons verts et rouges, tomates, ail, oignons.	80 à 100 g	x		x	x	x	x
	240 308 VANTASIA® Marinade Girolles* <i>Se 3 kg</i>		 Avec des girolles, agrémentée de marquants de ciboulette et d'estragon grossièrement hachés. Texture onctueuse. * Allergènes : lait.	80 à 120 g			x	x	x	x
	247 451 VANTASIA® Marinade Morilles <i>Se 3 kg</i>		 Avec des morilles, agrémentée de beaux marquants de champignons. Idéale pour les plats festifs.	100 g			x	x	x	x
	245 862 VANTASIA® Marinade Saveur Truffe <i>Se 3 kg</i>		 Délicieuse Saveur Truffe. Texture onctueuse. Idéale pour les plats festifs.	100 g			x	x	x	x

SA : sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011

Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE) n°1169/2011 et n°1333/2008

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg						
Les Voyages lointains										
246 437	VANTASIA® Marinade Ail noir Piment noir Isot <i>Se 3 kg</i>		A l'ail noir, sublimée et relevée par le piment noir Isot aux notes de chocolat et de fruits séchés. Marquants : piment noir Isot.	100 g		x	x	x	x	x
242 501	VANTASIA® Marinade BBQ Ribs <i>Se 3 kg</i>		Note fumée, légèrement sucrée et agréablement relevée.	100 g				x	x	x
246 265	VANTASIA® Marinade Créole* <i>Se 3 kg</i>		Mélange riche en épices telles la coriandre ou le curry, adouci par une note de noix de coco. * Allergènes : gluten (dont blé), soja et lait.	80 à 120 g			x	x	x	x
246 423	VANTASIA® Marinade Fajita-Chili <i>Se 3 kg</i>		Aromatique haute en saveurs : oignons, piment, fumée, poivrons rouges et verts. Marquants : poivrons rouges et verts, oignons.	100 g		x	x	x	x	x
 246 440	VANTASIA® Marinade Mexicaine au piment Jalapeno, <i>Se 3 kg</i>		Avec du piment mexicain Jalapeño frais et herbacé, cumin, poivrons rouges et verts. Marquants : poivrons rouges et verts, oignons. 	100 g	x	x	x	x	x	x
246 517	VANTASIA® Marinade Curry Jaune/India Delhi <i>Se 3 kg</i>		Nouvelle Recette – Goût plus intense. Profil : curcuma, coriandre, gingembre. Marquants : poivrons rouges.	100 g	x		x	x	x	x
242 032	VANTASIA® Marinade Curry Rouge/Tandoori Rouge, <i>Se 3 kg</i>		Goût typique. Aux piment, coriandre, gingembre, cumin. 	80 à 120 g			x	x	x	x
246 516 Nouveau	VANTASIA® Marinade Curry Vert/Siam Curry <i>Se 3 kg</i>		Aromatique douce et équilibrée : piment vert, coco et citronnelle. Marquants : citron, persil, coco.	100 g	x		x	x	x	x
248 979	VANTASIA® Marinade Indienne <i>Se 3 kg</i>		Saveur curry avec des marquants de thym et d'oignons.	100 g	x		x	x	x	x
246 400	VANTASIA® Marinade au Poivre sauvage Andaliman, <i>Se 3 kg</i>		Composition fraîche et relevée avec du poivre Andaliman aux notes caractéristique agrumes. Marquants : poivre.	100 g			x	x	x	x
240 313	VANTASIA® Marinade Thai <i>Se 3 kg</i>		Profil : oignons, coriandre, poivrons rouges. Marquants : poivrons rouges, persil. 	100 g		x	x	x	x	x
246 263	VANTASIA® Marinade Tigre Qui Pleure* <i>Se 3 kg</i>		Profil : sauce soja, gingembre, coriandre fraîche, piment. Marquants : piments, herbes. * Allergènes : gluten (dont blé), soja et moutarde. 	100 g		x	x	x	x	x
247 334	VANTASIA® Marinade Satay* <i>Se 3 kg</i>		Profil : sauce soja, curry, ail, oignon grillé. * Allergènes : gluten (dont blé) et soja. Selon disponibilité.	80 à 100 g	x		x	x	x	x
247 626	VANTASIA® Marinade Saveurs d'Orient <i>Se 3 kg</i>		Goût de poivre, coriandre, cumin et citron. Marquants : poivre.	100 g	x	x		x		x

MARINADES

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg						
Les Voyages en Méditerranée										
755 099	VANTASIA® Marinade Andalouse <i>Se 3 kg</i>		Goût poivre avec des marquants de coriandre et de poivre.	80 à 100 g	x	x	x	x	x	x
247 274	VANTASIA® Marinade Gyros <i>Se 3 kg</i>		Mélange équilibré de carvi et de basilic. Marquants : oignons grillés, thym.	80 à 100 g	x		x	x		x
240 212	VANTASIA® Marinade Olive Basilic <i>Se 3 kg</i>		Les saveurs méditerranéennes de l'olive et du basilic sont associées à une note équilibrée d'ail.	100 g			x	x	x	x
241 360	VANTASIA® Marinade Pesto Rosso* <i>Se 3 kg</i>		Profil pesto rouge. Marquants : tomates, basilic. * Allergène : lait.	100 g	x	x	x	x	x	x
241 382	VANTASIA® Marinade Sicilienne* <i>Se 3 kg</i>		Saveur de tomates cuisinées. Marquants : oignons, herbes aromatiques. * Allergène : lait.	100 à 150 g	x	x	x	x	x	x
Les Originales										
247 472	VANTASIA® Marinade Abricot Romarin <i>Se 3 kg</i>		Au goût et avec des marquants d'abricots caramélisés et de romarin.	100 g			x	x	x	x
245 892	VANTASIA® Marinade Agrumes <i>Se 3 kg</i>		Saveur d'agrumes avec une note de mangue. Idéale pour la volaille et le poisson.	100 g			x	x	x	x
204 687	VANTASIA® Marinade Citron-Miel <i>Se 3 kg</i>		Saveur de miel et de citron, avec des marquants de citron et persil.	100 g			x	x	x	x
247 465	VANTASIA® Marinade Orange-Gingembre SA <i>Se 3 kg</i>		Gingembre, saveur Orange. Marquants de poivrons. Légèrement sucrée.	80 à 120 g			x	x		x
241 878	VANTASIA® Marinade Saveur Pain d'épices-Miel-Figues, <i>Se 3 kg</i>		Saveur Pain d'épices et Miel, avec des marquants de figues. Agréable note salée-sucrée.	100 g	x			x		x

BASES FONCTIONNELLES

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
776 350	VANTASIA® Liant Sauce Marinade SA <i>Sa 0,5 kg</i>	Liant pour sauce marinade. À utiliser avec nos mélanges aromatiques p. 34, pour une fabrication personnalisée.	10 g
775 884	ZARTIN® N°10* <i>Sa 1 kg</i>	Sans colorant. Marinade fonctionnelle en poudre pour améliorer la conservation, la tenue, la couleur, la jutosité et la tendreté des préparations. Pour les viandes émincées ou piécées. *Allergène : lait.	10 g

SA : sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011

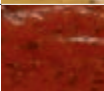
Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE) n°1169/2011 et n°1333/2008

SAUCE MARINADE

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg
208 329	VANTASIA® Sauce Marinade Ribs SA Se 3 kg		Goût typique fumé, légèrement sucré et agréablement relevé. Pour une saveur optimisée et une cuisson irrésistible, marinez la viande puis précuisez-la sous-vide.	75 à 100 g

SAUCES CULINAIRES – PRÊTES À CUISINER

Les sauces culinaires sont des émulsions savamment dosées idéales en poêlées. Faciles à mettre en œuvre, elles permettent une cuisine d'assemblage très créative. Décoratives et colorées, elles animent la vitrine. Rapides à cuisiner, elles séduisent les consommateurs.

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg
247 005	VANTASIA® Sauce culinaire Dijonnaise* Se 3 kg		Idéale en poêlée. Saveur moutarde. Marquants : Graines de moutarde, d'oignons et de poivrons rouges. * Allergènes : lait, moutarde, soja.	120 à 150 g
247 124	VANTASIA® Sauce culinaire Napolitaine* Se 3 kg		Base culinaire. Goût authentique et généreux de tomates mûries au soleil et cuisinées traditionnellement. Avec des marquants d'herbes de Provence. *Allergène : céleri.	150 à 200 g

ASTUCE – CRÉATION DE VALEUR AJOUTÉE

Utilisez les marinades et sauces culinaires pour assaisonner vos fabrications. Découvrez les **Petits Mijotés, un concept innovant de plats en sauce prêts-à-cuire.**



Enrobages pour VIANDES PIÉCÉES **et** HACHÉES

Une gamme qui ajoute goûts, couleurs et croustillant aux produits finis. Découvrez les différentes qualités d'enrobages pour valoriser au mieux votre offre.



ENROBAGES

LES ENROBAGES VANTASIA®

COULEURS, GOÛTS ET TEXTURES



**Dynamisez
facilement
votre vitrine !**

LA GAMME

Granulométries	fine 	moyenne 	supérieure 
Saveurs	Nature 3 références	Aromatisée 12 références	
Couleurs			
Bases fonctionnelles	Panier Quick NP 50 Préparation liquide prête à l'emploi	Battermix Préparation poudre disponible en qualité Pur & Natur	

**Facilitez
l'adhésion de
l'enrobage**

BASES FONCTIONNELLES

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
101 849	VANTASIA® Panier Quick NP 50 SA Fl 1 l	Préparation liquide prête à l'emploi. Facilite l'adhésion de la panure, tout en améliorant le moelleux de la viande et le croustillant de la panure. Sans glutamate.	50 g par kg de viande
761 546	VANTASIA® Battermix* Sa 1 kg	Préparation poudre. Facilite l'adhésion de l'enrobage ou de la panade sur la viande, le poisson ou les légumes. * Allergènes : lait, gluten (dont blé).	50 g dans 200 g d'eau froide
242 037	VANTASIA® Battermix Sa 1 kg 	Préparation poudre. Facilite l'adhésion de l'enrobage ou de la panade sur la viande, le poisson ou les légumes.	65 g dans 200 g d'eau froide

SA : sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011

Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE) n°1169/2011 et n°1333/2008

PANADES AROMATISÉES

Base blé.

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Granu- lométrie	Dosage g/kg
208 523	VANTASIA® Panade Quick Milano* <i>Sa 1 kg</i>		Goût parmesan et d'herbes (basilic, romarin, thym). Avec des marquants d'herbes aromatiques. * Allergènes : gluten (dont blé), lait.		À con- venance

CHAPELURES AROMATISÉES

Base blé.

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Granu- lométrie	Dosage g/kg
240 099	VANTASIA® Chapelure Quick Hawaï* <i>Sa 1 kg</i>		Goût de légumes du jardin. Avec des marquants de poivrons rouges et verts, d'oignons et de carottes. * Allergène : gluten (dont blé).		À con- venance
775 793	VANTASIA® Chapelure Orientale* <i>Sa 1 kg</i>		Goût menthe, cumin. * Allergène : gluten (dont blé).		À con- venance
207 535	VANTASIA® Chapelure Quick Rubis* <i>Sa 1 kg</i>		Goût paprika. * Allergène : gluten (dont blé).		À con- venance
761 333	VANTASIA® Chapelure Verte aux Herbes* <i>Sa 1 kg</i>		Goût herbes de Provence. Avec des marquants d'herbes aromatiques. * Allergène : gluten (dont blé).		À con- venance



ASTUCE – ENROBAGE RÉUSSI

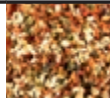
Utilisez **VANTASIA® Panier Quick NP 50 SA** pour faciliter l'adhésion de votre enrobage, avoir une bonne tenue en vitrine et un croquant après cuisson.

CROUSTI'S

Les enrobages Crousti's sont à base de riz, pois et maïs, ils apportent un délicieux croquant aux produits enrobés.

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Granu- lométrie	Dosage g/kg
Crousti' natures					
242 028	VANTASIA® Crousti' Cornflake Pur & Natur Sa 1 kg			À base de maïs soufflé. Goût nature légèrement relevé. Sans gluten.	 À con- venance
776 275	VANTASIA® Crousti' Nature Pur & Natur Sa 1 kg			Goût nature. Sans gluten.	 À con- venance
777 178 Nouveau	VANTASIA® Crousti' Céréales et Graines* Sa 1 kg			Avec des graines de lin, graines de quinoa rouge et flocons d'avoine. Goût légèrement torréfié après cuisson. * Allergène : gluten (dont avoine).	 À con- venance
Crousti' aromatisés – sans gluten					
776 745	VANTASIA® Crousti' Echalote Pur & Natur Sa 1 kg			Délicate note d'échalotes et d'oignons grillés, conférant une saveur légèrement sucrée. Avec des marquants d'échalotes.	 À con- venance
776 280	VANTASIA® Crousti' Italia/ Milanais Pur & Natur Sa 1 kg			Goût tomate, oignon et ail. Avec des marquants de poivrons et d'herbes aromatiques.	 À con- venance
776 355	VANTASIA® Crousti' Oriental Pur & Natur Sa 1 kg			Goût coriandre, cumin, poivre.	 À con- venance
776 276	VANTASIA® Crousti' Paprika Pur & Natur Sa 1 kg			Goût piment doux, oignon et poivre. Avec marquants de poivrons rouges et verts et de poivre.	 À con- venance
777 064	VANTASIA® Crousti' Rôtisserie Pur & Natur Sa 1 kg			Saveurs de volaille rôtie aux Herbes de Provence. Avec des marquants d'Herbes de Provence et de Thym.	 À con- venance
776 356	VANTASIA® Crousti' Tex Mex Pur & Natur Sa 1 kg			Goût piment, paprika, oignons grillés.	 À con- venance
777 063	VANTASIA® Crousti' Trattoria Pur & Natur Sa 1 kg			Goût de tomates cuisinées et d'origan. Visuel coloré avec des marquants de poivrons verts, tomates, oignons et herbes aromatiques (basilic, origan).	 À con- venance

DÉCOR

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg
754 460	VANTASIA® Décor Méridional Pur & Natur Sa 1 kg		 Mélange de légumes (poivrons, oignons, tomates, carottes). Peut être utilisé également dans les préparations à base de viande, saucisses, pâtes ...	À con- venance
729 229	VANTASIA® Prestige Décor* Sa 1 kg		Goût paprika, graines de moutarde, oignons, cumin, cardamome et aromates. * Allergène : moutarde.	À con- venance

Mélanges AROMATIQUES

Pour relever le quotidien. Mélanges d'épices et d'aromates qui permettent de valoriser la qualité gustative et le visuel de vos préparations.





KIT SAVEURS

Mélanges tendance d'épices et d'aromates, sans sel ajouté, offrant une grande polyvalence.



N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg
776 808	VANTASIA® Kit Saveurs "Piment d'Espelette AOP" <i>Sa 1 kg</i>		Équilibre subtil entre saveurs fruitées et cuisinées, arômes piquants et chauds qui ne brûlent pas. Apporte de la finesse et du caractère.	À convenance
776 968	VANTASIA® Kit Saveurs Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff, <i>Sa 1 kg</i>		Aromatique revisitant le classique bouquet garni autour de l'Oignon de Roscoff. Avec des beaux marquants d'Oignons de Roscoff, de carottes, de persil et de poireaux. Apporte une note cuisinée aux préparations.	À convenance
776 820	VANTASIA® Kit Saveurs Cèpes <i>Sa 1 kg</i>		Notes prononcées de cèpes et de sous-bois. Riche en beaux marquants de cèpes et de persil.	À convenance
776 831	VANTASIA® Kit Saveurs Créole <i>Sa 1 kg</i>		Notes audacieuses d'épices, de noix de coco, de banane. Mélange agrémenté de beaux marquants de paprika.	À convenance
776 814	VANTASIA® Kit Saveurs Chorizo <i>Sa 1 kg</i>		Mélange harmonieux aux saveurs corsées et fumées. Apporte une touche piquante et estivale.	À convenance
776 955	VANTASIA® Kit Saveurs Bouquet aromatique au "Thym de Provence IGP", <i>Sa 1 kg</i>		Saveur fraîche et estivale aux arômes puissants caractéristiques de la garrigue provençale. Marquants de thym de Provence IGP vert clair.	À convenance

LES MÉLANGES AROMATIQUES VANTASIA® KIT SAVEURS

VOTRE SIGNATURE CULINAIRE

**MÉLANGES D'ÉPICES ET
D'AROMATES SANS SEL AJOUTÉ**

**Laissez cours
à la créativité
en toute liberté !**

Utilisation simple pour
vos fabrications



Polyvalence



Dosage
à convenance

Recettes attractives pour
vos vitrine



Appellation
enrichie



De saison

Recettes plébiscitées
par vos clients



Goût
authentique et varié



Répondant au
besoin de naturalité

ÉPICES POUR GRILL ET RÔTISSEURIE

Mélanges aromatiques complets pour valoriser le goût et la coloration des viandes rôties (poulet, autres viandes blanches et rouges).

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg
775 945	OPTIMA® Épices du Rôtisseur SA <i>Sa 1 kg ; Se 5 kg</i>		Spécial volaille. Goût piment doux, curry, ail et herbes de Provence.	À convenance
774 723	OPTIMA® Épice Colorado* <i>Se 5 kg</i>		Goût piment doux, paprika, oignons, persil et graines de moutarde. * Allergène : moutarde.	À convenance
775 894	OPTIMA® Grilladine Mexico* <i>Se 5 kg</i>		Colorant d'origine naturelle. Goût de piment doux, poivrons et tomates. * Allergène : gluten (dont blé).	À convenance

GRILLAFINES

Mélanges complets d'épices et d'aromates à utiliser principalement en saupoudrage.

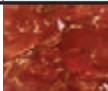
N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg						
Les Terroirs										
762 758	OPTIMA® Grillafine Dijonnaise* <i>Sa 1 kg</i>		Sans colorant. Goût moutarde, poivre et oignons. Marquants : herbes aromatiques. * Allergène : moutarde.	Suivant utilisation			X	X	X	X
760 012	OPTIMA® Grillafine Paysanne <i>Sa 1 kg</i>		Sans colorant. Goût oignons fumés.	Suivant utilisation	X	X		X		X
763 087	OPTIMA® Grillafine Provençale* <i>Sa 0,5 kg</i>		Sans colorant. Goût herbes de Provence et aromates. * Allergène : moutarde.	Suivant utilisation	X	X	X	X		X
Les Voyages										
731 520	OPTIMA® Grillafine Mexicaine <i>Sa 1 kg</i>		Sans colorant. Goût piment doux, poivrons et tomates.	Suivant utilisation		X	X	X	X	X
761 311	OPTIMA® Grillafine Rumba <i>Sa 1 kg</i>		Sans colorant. Goût piment doux, poivre et cardamome.	Suivant utilisation	X			X		X
761 355	OPTIMA® Grillafine Texane* <i>Sa 1 kg</i>		Sans colorant. Goût tex-mex à la tomate et au piment. * Allergène : moutarde.	Suivant utilisation	X	X	X	X		X
761 309	OPTIMA® Grillafine Indienne <i>Sa 1 kg</i>		Sans colorant. Goût curry.	Suivant utilisation	X		X	X		X
761 316	OPTIMA® Grillafine Java <i>Sa 0,5 kg</i>		Sans colorant. Goût : herbes aromatiques, piment doux, muscade. Marquants : herbes aromatiques.	Suivant utilisation	X		X	X		
761 358	OPTIMA® Grillafine Sicilienne* <i>Sa 1 kg</i>		Sans colorant. Goût herbes aromatiques.	Suivant utilisation	X		X	X		X
761 314	OPTIMA® Grillafine Mazurka <i>Sa 0,5 kg</i>		Sans colorant. Goût ail et persil.	Suivant utilisation	X		X	X		X

GAMME TRAITEUR

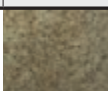
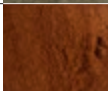
FONDS ET BASES DE SAUCES

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
761 011	VANTASIA® Court bouillon de légumes* – Sa 1 kg	Préparation aromatique à base de légumes et d'aromates pour la cuisson des viandes et poissons. * Allergènes : lait, céleri.	40 g
775 937	VANTASIA® Fond blanc de volaille – Se 1,2 kg 	Goût viande de volaille mijotée avec un mirepoix et des épices.	40 g à 50 g
775 938	VANTASIA® Fond Brun Lié Se 1,2 kg 	Goût bœuf rôti, légèrement caramélisé, cuisiné avec une garniture aromatique.	40 g à 50 g
775 954	VANTASIA® Fumet de Poisson* Se 1,2 kg	Goût bouillon de poissons blancs aux légumes et aux aromates. * Allergène : poisson.	20 g
775 939	VANTASIA® Jus de Veau Lié Se 1,2 kg 	Goût veau légèrement braisé, cuisiné avec un bouquet garni, du vin et de la tomate. En mouillement : 30 g, en base pour sauce : 50 g.	30 g à 50 g
761 320	VANTASIA® Sauce Lasagne* Se 1,2 kg	Préparation aromatique pour sauce lasagne à base de tomates et d'herbes aromatiques. * Allergène : lait.	250 g
208 109	VANTASIA® Béchamel* Sa 1 kg	Mélange complet pour la préparation d'une sauce béchamel à froid. * Allergène : Lait.	200 g à 300 g

SAUCES À NAPPER

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg
248 756	VANTASIA® Sauce Boulette Stroganoff SA Se 5 kg		Goût poivrons, oignons et champignons. Sauce nappante pour accompagner des boulettes de viandes hachées.	700 à 850 g
248 325	VANTASIA® Sauce Langue Piquante* Se 5 kg		Sauce nappante pour accompagner des langues, des côtes de porc des viandes piécées précuites. * Allergène : moutarde.	750 à 850 g

ÉPICES TRAITEUR

N° article	Libellé	Couleur	Caractéristiques	Dosage g/kg
761 141	OPTIMA® Épices Taboulé* Sa 200 g x 5		Mélange complet d'ingrédients fonctionnels pour la fabrication du taboulé. Goût poivre, légumes et citron. * Allergène : lait.	200 g/kg de semoule
761 186	OPTIMA® Épices Couscous Sa 0,5 kg 		Goût ras-el-hanout et piment.	5 g/l de bouillon
761 007	OPTIMA® Épices Paella Sa 1 kg 		Mélange d'épices et d'aromates assurant l'aromatisation et la coloration de la paëlla. Goût ail, piment et curry. Ajoutez eau et jus de citron.	12 g à 15 g/kg sur riz cuit ; 36 g à 40 g/kg sur riz cru

SA : sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011

Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE) n°1169/2011 et n°1333/2008

GAMME BIO

Mélanges d'ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiée ECOCERT.



CHAIRS & MERGUEZ

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
776 903	VAN HEES® Mélange SF Bio SA <i>Sa 1 kg</i>	Goût poivre et ail avec une touche de muscade. Ajouter en complément par kg de mûlée : 11 g à 13 g de sel.	10 g
776 942	VAN HEES® Complet SF Bio SA <i>Sa 2,2 kg</i>	Goût poivre et ail avec une touche de muscade.	22 g
761 494	VAN HEES® Merguez Provençale Bio SA <i>Sa 1 kg</i>	Goût cumin, fenouil. Couleur rouge-orangé. Piment – piquant moyen. 	55 g

CHARCUTERIES CUITES

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
773 832	VAN HEES® Boudin Blanc Bio* <i>Sa 1 kg</i>	Ajoutez en complément par kg de mûlée : 8 g à 10 g de sel. * Allergènes : gluten (dont blé), œuf.	35 g
700 116	VAN HEES® Mélange Mousse de Foie Bio* <i>Sa 1 kg</i>	Ajoutez en complément du sel nitré ou du sel ordinaire. Mélange pour la fabrication de mousses de foie ou de pâtes biologiques. * Allergènes : gluten (dont blé), œuf.	27 g
248 317	VAN HEES® Mélange Pâté Campagnard Bio* <i>Sa 1 kg</i>	Ajoutez en complément par kg de mûlée : 15 g à 17 g de sel. * Allergène : gluten (dont blé).	23 g
241 272	VAN HEES® Mélange Saucisse de Viande Bio* <i>Sa 1 kg</i>	Pour la fabrication de saucisses de viande, saucissons cuits, cervelas, knacks. Sans sel. Ajoutez en complément par kg de mûlée : 15 g à 17 g de sel. * Allergène : lait.	25 g

SAUMURES

N° article	Libellé	Caractéristiques	Dosage g/kg
775 949	SCHINKO® Mélange Saumure Bio SA <i>Se 5 kg</i>	Pour la fabrication de jambons cuits et de produits de salaisons biologiques tels que noix de jambon, kassler, palettes, etc. Ajoutez en complément du sel nitré ou du sel ordinaire.	80 g
721 700	Sel nitré spécial SA <i>Sa 25 kg</i>	Sel fin séché nitré sodique spécial pour le salage de charcuteries et salaisons provenant de la transformation de produits issus de l'agriculture biologique.	Suivant applications



Téléchargez notre certification ECOCERT



Nos repères :

Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE) n°1169/2011 et n°1333/2008

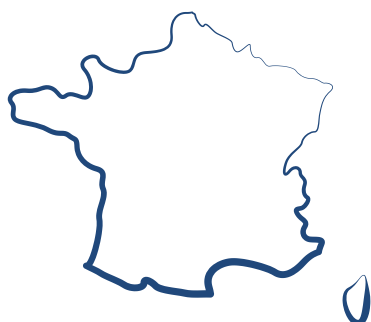
SA : sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011

SN : sans nitrates

🌶️ : légèrement épicé. 🌶️🌶️ : moyennement épicé. 🌶️🌶️🌶️ : épicé.



- ✓ Des produits d'excellence
- ✓ Un service de proximité à l'écoute des clients
- ✓ Un réseau national de distribution



LPF est la division de **VAN HEES** dédiée à l'Artisanat.



Impression : Janvier 2025

