

SAVEURS CUISINÉES

Préparation Culinaire instantanée

Aides culinaires

Jus, fonds, bouillons, fumets, sauces
et assaisonnements



Fabriquées et conditionnées en France

Préparations déshydratées

Les bases déshydratées de la gamme Saveurs cuisinées agrémenteront vos préparations culinaires : **vos viandes, poissons et crustacés, légumes et vos plats préparés**. Cette gamme est utilisée par **les cuisiniers des collectivités ou les restaurateurs**.

Véritable **aide culinaire**, la gamme Saveurs cuisinées est riche de 58 produits différents. La gamme se décline en 4 familles :

 **Les assaisonnements** apportent de la typicité à vos préparations de légumes, pâtes, riz ou peuvent être utilisés pour des applications viandes. S'utilisent en **saupoudrage**.

Les sauces agrémentent et donnent une touche finale à vos plats.

 **Les jus, fonds et bouillons** confèrent du caractère et la complexité à vos préparations.

 **Les fumets de poissons et crustacés** donnent du caractère et des notes aromatiques à vos recettes à base de poissons.

 **Les jus, fonds, bouillons, fumets et sauces pauvre en sel** apportent des saveurs authentique à vos plats en tenant compte de votre besoin de réduction de sel dans certaines préparations.

Faciles à utiliser



Incorporer l'aide culinaire dans l'eau.



Porter à ébullition quelques minutes



Servir *

**mode d'emploi pour les préparations de base*

**Qualités organoleptiques
et notes aromatiques cuisinées**



Économique et productivité garantie



Sécurité bactériologique



ASSAISONNEMENTS

LÉGUMES

001801302	ASSAISONNEMENT SAVEUR TOMATE ET BASILIC	1 KG
001801502	ASSAISONNEMENT SAVEUR OIGNON ET FINES HERBES	1 KG
001801202	ASSAISONNEMENT SAVEUR LARD ET OIGNON	1 KG
001801402	ASSAISONNEMENT SAVEUR AIL ET PERSIL	1 KG
001801602	ASSAISONNEMENT CREME ET FINES HERBES	1 KG

VIANDES, LÉGUMES, ...

001719306	ASSAISONNEMENT PROVENÇAL	700 G
001540511	ASSAISONNEMENT TEX MEX	700 G
001521809	ASSAISONNEMENT BARBECUE GRILLE	700 G
001C30107	ASSAISONNEMENT POULET GRILL	700 G





Jus, fonds, bouillons



BASE POUR JUS

			Rendement
001550306	PRÉPARATION DE BASE POUR JUS DE PORC RÔTI	800 G	13 à 40 L
001546806	PRÉPARATION DE BASE POUR JUS DE POULET RÔTI	800 G	13 à 26,5 L
001550606	PRÉPARATION DE BASE POUR JUS DE BOEUF RÔTI	800 G	13 à 26,5 L
001570103	PRÉPARATION DE BASE POUR JUS DE VEAU	800 G	13 à 26,5 L
001550506	PRÉPARATION DE BASE POUR JUS DE CANARD RÔTI	800 G	13 à 26,5 L
001570403	PRÉPARATION DE BASE POUR JUS D'AGNEAU	800 G	13 à 26,5 L

BASE POUR FONDS

001550009	PRÉPARATION DE BASE POUR FOND DE VEAU	800 G	13 à 26,5 L
001569903	PRÉPARATION DE BASE POUR FOND BRUN LIÉ 1/2 GLACE	800 G	13 à 26,5 L
001570203	PRÉPARATION DE BASE POUR FOND BLANC DE VOLAILLE	800 G	20 à 40 L
001549808	PRÉPARATION DE BASE POUR FOND DE VOLAILLE	800 G	11 à 16 L
001549705	PRÉPARATION DE BASE POUR FOND BRUN CLAIR	800 G	13 à 40 L

BASE POUR BOUILLONS

001549311	PRÉPARATION DE BASE POUR BOUILLON DE LÉGUMES	700 G	35 L
001549408	PRÉPARATION DE BASE POUR BOUILLON DE BOEUF	700 G	35 L
001549604	PRÉPARATION DE BASE POUR BOUILLON DE POT AU FEU	700 G	35 L
001571101	PRÉPARATION DE BASE POUR BOUILLON DE VOLAILLE	700 G	35 L



Pauvre en sel



Jus, fonds, bouillons



BASE POUR JUS

			Rendement
001552306	PRÉPARATION DE BASE JUS DE VOLAILLE	700 G	11,5 à 23 L
001548907	PRÉPARATION DE BASE POUR JUS D'AGNEAU	700 G	11,5 à 35 L
001549205	PRÉPARATION DE BASE JUS DE PORC RÔTI	700 G	11,5 à 35 L
001782404	PRÉPARATION DE BASE JUS DE VEAU LIÉ	700 G	11,5 à 23 L
001546304	PRÉPARATION DE BASE JUS DE POULET RÔTI	700 G	11,5 à 23 L
001549103	PRÉPARATION DE BASE JUS DE CANARD RÔTI	700 G	11,5 à 23 L
001524405	PRÉPARATION DE BASE JUS VEAU LIÉ	700 G	14 L
001549005	PRÉPARATION DE BASE JUS DE BOEUF RÔTI	700 G	11,5 à 23 L

BASE POUR FONDS

001551908	PRÉPARATION DE BASE POUR FOND VOLAILLE	700 G	11,5 à 23 L
001552206	PRÉPARATION DE BASE POUR FOND DE VEAU	700 G	11,5 à 23 L
001782504	PRÉPARATION DE BASE FOND BRUN LIÉ 1/2 GLACE	700 G	11,5 à 35 L

BASE POUR BOUILLONS

001548706	PRÉPARATION DE BASE POUR BOUILLON DE BOEUF	700 G	35 L
001548693	PRÉPARATION DE BASE BOUILLON POT AU FEU	700 G	35 L
001782304	PRÉPARATION DE BASE BOUILLON DE VOLAILLE	700 G	35 L
001550897	PRÉPARATION DE BASE BOUILLON DE LÉGUMES	700 G	35 L





Sauces

			Rendement
001551505	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE MARCHAND DE VIN	1 KG	5,5 L
001547408	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE HOLLANDAISE	1 KG	6 à 7,5 L
001553805	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE CHASSEUR	1 KG	6 L
001546607	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE BEURRE BLANC	1 KG	6 à 7,5 L
001510708	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE BÉARNAISE	1 KG	6 L
001548307	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE AUX POIVRES	1 KG	6,5 L
001546506	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE ARMORICAINE	1 KG	6 à 7,5 L
001511909	PRÉPARATION BASE POUR SAUCE TOMATE PROVENÇALE	1 KG	8 L
001513917	ROUX BLANC GRANULÉ INSTANTANÉ	1 KG	10 à 20 L



Pauvre en sel

001548105	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE ARMORICAINE	1 KG	6 à 7,5 L
001524105	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE TOMATE	1 KG	7,5 L
001547106	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE HOLLANDAISE	1 KG	6 à 7,5 L
001551805	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE CRUSTACES	1 KG	12,5 L
001547904	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE CHAMPIGNON	1 KG	6 L
001548404	PRÉPARATION DE BASE POUR SAUCE AUX POIVRES	1 KG	6,5 L
001524010	LACTAMEL FRIDOUCE	1 KG	4 à 5,5 L



Fumets de poisson et crustacés

			Rendement
001570002	PRÉPARATION DE BASE POUR FUMET DE POISSON	800 G	32 à 53 L
001570303	PRÉPARATION DE BASE POUR FUMET CRUSTACÉS	800 G	13 à 26,5 L



Pauvre en sel

			Rendement
001782604	PRÉPARATION DE BASE POUR FUMET DE POISSON	700 G	32 à 53 L
001571401	PRÉPARATION DE BASE POUR FUMET DE CRUSTACÉS	700 G	13 à 26,5 L



