

CONCEPTION & FABRICATION

INGRÉDIENTS CHARCUTERIE

cuite, crue, sèche, saumure, décors et gelées

 **FRANCE CULINAIRE**
DÉVELOPPEMENT®

RUE DU GRIPAIL ZA - 35590 SAINT-GILLES

TÉL : 02 99 96 80 09

Charcuterie crue

SAUCISSES

RÉF.	
C197	SAUCISSE ANTILLAISE
C237	SAUCISSE BARBECUE
C198	SAUCISSE BASQUE
C199	SAUCISSE BRÉSILIENNE
C200	SAUCISSE FINES HERBES
C201	SAUCISSE FINES HERBES SANS SEL
C204	SAUCISSE SAVEUR OIGNON BACON
C207	SAUCISSE TEX MEX
C179	PRÉSTIGIEUSE ROSE
C178	PRÉSTIGIEUSE RF
C208	SAUCISSETTE A ROTIR
C220	SAVOUREUSE ROSE



C217	SAVOUREUSE
C217	SOCHAIR COMPLET
C221	SAVOUREUSE SANS COLORANT

BOUDINS

RÉF.	
8057	COMPLET BOUDIN BLANC
C082	BOUDIN BLANC
C083	MELANGE POUR BOUDIN NOIR
7002	ASSAISONNEMENT BOUDIN ANTILLAIS



MERGUEZ

RÉF.	
7589	COMPLET MERGUEZ "DELICIOUS"
C151	MERGUEZ ORIENTALE
C153	MERGUEZ SANS COLORANT SANS CONSERVATEUR
C146	MERGUEZ F
7516	MERGUEZ ROUGE
C154	MERGUEZ SANS COLORANT
7872	COMPLET CHAIR A SAUCISSE FRAICHE



Charcuterie cuite

PÂTES FINES

RÉF.	
7487	ASSAISONNEMENT CERVELAS COMPLET
7564	COMPLET CERVELAS CUIT DE CHEVAL
8054	MIX POUR CERVELAS
7732	MÉLANGE POUR SAUCISSE TYPE KNACK
W061	LIANT PÂTE FINE



PÂTÉS

RÉF.	
C255	PÂTÉ DE CAMPAGNE COUPE ROSE
C228	TERRINE A L'ÉCHALOTE
C229	TERRINE CAMPAGNARDE
C230	TERRINE PÉRIGOURDINE



MOUSSES

RÉF.	
7583	PRÉP. MOUSSE CANARD RENFORCÉE
W065	GEL MOUSSE NS
W04X	MIX MOUSSE DE FOIE SP 4
W051	ACIMIX MOUSSE DE FOIE DS 6
W054	MIX MOUSSE DE FOIE SP5
W065	GEL MOUSSE NS

SAUCISSONS CUITS

RÉF.	
C209	SAUCISSON À L'AIL
7605	PRÉP. POUR SAUCISSES CUITES

C212	SAUCISSON SEC SPÉCIAL SECHOIR
W048	MIX SAUCISSON CUIT AIL

Charcuterie sèche

SAUCISSONS

RÉF.	
W05N	MIX SAUCISSON SEC COMPLET GL
W05X	MIX SAUCISSON SEC 20
C212	SAUCISSON SEC SPÉCIAL SECHOIR



Saumure

JAMBONS

RÉF.

W04V	ACIMIX STANDARD
8124	MIX SAUMURE CHOIX 20%
W055	ACIMIX JAMBON SUP 8%
C106	FAMEGOUT JAMBON



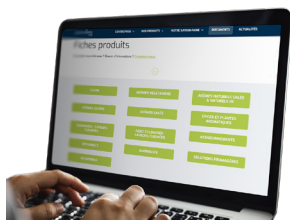
Décors et Gelées

EMUGRAS

RÉF.

Glaçage opaque avec gras

W059	ACIMIX EMUGRAS
W05C	ACIMIX EMUGRAS JAUNE SP
W05A	EMUGRAS J 10 SJ



Pour des gelées de glaçage, de remplissage ou de réglage, retrouvez la fiche produit de la gamme **GELAROME®** sur notre site internet rubrique documents.




FRANCE CULINAIRE
DÉVELOPPEMENT®

RUE DU GRIPAIL ZA - 35590 SAINT-GILLES
TÉL : 02 99 96 80 09