



VDK

spécialiste du goût
depuis 1972

CATALOGUE DES ASSAISONNEMENTS 2020



LA VENTE PAR CORRESPONDANCE DEPUIS 1998

C'est depuis notre siège social, situé en Haute-Garonne, qu'est gérée toute la logistique en terme de gestion de stock, prise de commande, préparation de commande, expédition et suivi, relation clients. Dès réception de votre commande par téléphone ou internet... Votre colis est préparé de suite, nous pouvons y ajouter posters et présents, n'hésitez pas à nous les réclamer ! À 15h30, les Colis quittent notre entrepôt pour être acheminés par notre transporteur.

GAGNEZ DU TEMPS, PASSEZ VOTRE COMMANDE PAR TÉLÉPHONE !

À votre écoute du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00, Marie-Noëlle enregistre votre commande, vous indique la date de livraison, vous guide dans le choix de votre mode de paiement, vous renseigne. Durant les heures de fermeture, une messagerie enregistre vos commandes.

 **N°Azur 0 810 37 42 37**



SURFEZ TRANQUILLEMENT ET COMMANDEZ EN LIGNE 7 JOURS SUR 7, 24H SUR 24

Retrouvez tous nos produits sur notre site internet. Vous pouvez commander en ligne, nous contacter par mail... Des fiches techniques et des recettes sont également à votre disposition.

www.epices-vdk.com



 **N°Azur 0 810 37 42 37**
PRIX D'UN APPEL LOCAL

VOTRE LIVRAISON EST GRATUITE EN 24H. SATISFAIT OU REMBOURSÉ.

LA SEULE CHOSE QUI NOUS IMPORTE : VOTRE SATISFACTION !

Si malgré tout le soin que nous apportons à la sélection des épices et ingrédients qui composent nos assaisonnements, votre achat ne vous donne pas entière satisfaction, nous vous rembourserons sans condition. C'est pour cette raison que nous ne distribuons pas d'échantillons. Les produits figurant sur ce catalogue ont été testés et conviennent parfaitement pour l'utilisation indiquée sur le catalogue et sur l'étiquette.



TOUTE COMMANDE PASSÉE AVANT 15H00 SERA LIVRÉE CHEZ VOUS LE LENDEMAIN AVANT 13H00.

N'hésitez pas à contacter notre service commercial pour lui indiquer toute information et modification nécessaire concernant votre adresse de livraison. Le délai de livraison est de 24 heures pour toute commande passée avant 15h00. Les commandes passées après 15h00 sont traitées le lendemain matin. Le règlement de vos achats se fait soit par carte bancaire auprès de notre service commercial, soit par chèque lors de la livraison (pas d'espèces au livreur). Il est possible que votre commande comporte plusieurs colis, mais un seul est en contre-remboursement et la livraison peut parfois être effectuée en plusieurs fois. Ne bloquez pas une journée pour réceptionner votre livraison : en cas d'absence, le livreur laissera un avis de passage sur le lieu de livraison et sans nouvelle de votre part, se représentera dans les deux jours suivants. Horaires de livraison : de 8h00 à 13h00 du lundi au vendredi et de 8h00 à 12h00 le samedi. Pour les livraisons le samedi, un montant de 6,00 euros par commande sera facturé. Vous avez la possibilité de joindre notre service client pour connaître la position de votre colis.

* Livraison gratuite du lundi au vendredi, pour les livraisons le samedi, un montant de 6,00 € par commande sera facturé. Valable en France métropolitaine, pour toute autre destination, merci de nous contacter.

IMPORTANT : Lors de la livraison, nous vous remercions de bien vouloir vérifier l'état de vos colis et le cas échéant de noter vos réserves d'une manière précise et complète sur le bordereau de livraison.

En cas d'incident de paiement ou de retards répétés, vous recevrez une relance qui vous sera facturée 7,00 euros. De plus, vous ne pourrez plus bénéficier temporairement de nos conditions de paiement, ni recevoir nos catalogues. Nous pouvons être amenés à limiter l'encours par client. Avant de signer le bordereau de livraison : vérifier le nombre de colis. Déballez les produits en présence du livreur ou signez et indiquez sur le bordereau «sous réserve de déballage». Si l'emballage vous semble abîmé : indiquez sur le bordereau «emballage en mauvais état». Si le produit est cassé : refusez le colis qui le contient et mentionnez la raison du refus. Le livreur est parti et vous constatez que votre produit est en mauvais état : signalez-le nous immédiatement et nous vous donnerons la procédure à suivre. En cas de détérioration du colis, seules les réclamations signalées au livreur et inscrites sur la feuille de tournée seront prises en compte. En cas de forte fluctuation du cours des différentes épices, composants ou adjuvants entrant dans la composition de nos produits, VDK se réserve le droit de modifier à la hausse ou à la baisse les prix indiqués, ainsi qu'en cas d'erreurs d'impression éventuelles.

Nous déclinons toutes responsabilités en cas d'usage d'un de nos produits non conforme à l'utilisation que nous avons indiqué. Si malgré tout le soin que nous apportons à la sélection de nos produits proposés dans ce catalogue, votre achat ne vous donnait pas entière satisfaction, vous avez 15 jours pour nous le faire savoir, cet article vous sera remboursé sans aucune demande de justification, c'est la garantie d'un achat tranquille. À savoir aussi : VDK ne fait pas de démarchage à domicile. Nos articles sont conformes à la description du catalogue, malgré toutes nos précautions, des erreurs ont pu s'y glisser. En aucun cas nous ne pourrions être engagés de ce fait. Au-delà d'un délai de 4 mois révolu, il ne sera plus tenu compte d'aucune réclamation concernant tous produits, paiements ou livraisons. Malgré toute l'attention portée à l'élaboration de ce catalogue, des erreurs typographiques peuvent s'y glisser. Merci de votre indulgence. L'évolution parfois rapide du marché des matières premières, transports ne peut être rendue dans ce catalogue. Aussi n'hésitez pas à nous téléphoner pour obtenir les prix actual. Bien qu'il ne s'agisse en aucune façon de documents (textes ou photos) contractuels et que les indications le soit toujours en fonction du stock disponible, dans votre intérêt VDK fait les plus grands efforts afin que les descriptifs, photos et prix des produits figurant dans ce catalogue soient parfaitement conformes à ce que la clientèle pourra trouver chez VDK. Compte tenu du très grand nombre de références proposées à la vente et malgré les soins particuliers pris par l'ensemble des collaborateurs VDK, il est possible qu'une erreur ait pu être commise. VDK dégage à cet égard toute responsabilité et engage la clientèle à vérifier l'exactitude des informations fournies préalablement à tout achat. Les prix contenus dans ce catalogue entrent en vigueur dès sa parution. Les tarifs ne sont pas contractuels, en raison des fluctuations des cours des matières premières et des services, nous pouvons être amenés à modifier certains prix car nous assurons une qualité constante sur nos produits.

VANDEKERCKHOVE SARL est la raison sociale et l'enseigne commerciale de notre établissement. Le numéro de RC est le suivant RCS TOULOUSE B472502053.

VENEZ VOIR TOUS NOS ARTICLES À RUNGIS !





Notre magasin sur le Marché International de Rungis est ouvert tous les matins, du lundi au vendredi de 4h00 à 10h00. Vous emporterez de suite vos articles, Yoann est à votre disposition pour répondre à vos demandes. Vous aurez l'occasion de goûter certains de nos produits en démonstration, vous pourrez visionner sur écran LCD les différents modes de préparation des produits VDK. Vous retrouverez également toute notre documentation, catalogues, dépliants et fiches-recette en libre-service.



**PRÉSENTS SUR
LE M.I.N DE RUNGIS
DEPUIS 1977**



NOUVELLE GAMME 2020

Les Fajitas

Un assaisonnement complet semi-liquide, utilisable en toute saison,
pour les émincés de bœuf, de volaille et de porc.
Cuisson à la poêle ou en sauteuse.



NOUVELLE GAMME 2020

FAJITA POIVRONS

De couleur rouge et riche en marquants de poivron, relevé juste ce qu'il faut.
DOSAGE : 80 à 100 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle ou en sauteuse.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg

17.75 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.25 €
PRIX/3 : 16.90 €



FAJITA OIGNONS

De couleur rouge et riche en marquants d'oignon, relevé juste ce qu'il faut.
DOSAGE : 80 à 100 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle ou en sauteuse.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg

17.60 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.10 €
PRIX/3 : 16.80 €



► N°Azur 0 810 37 42 37

PRIX D'UN APPEL LOCAL

NOUVELLE GAMME 2020

Les Tajines

Une invitation au voyage pour ces nouveaux assaisonnements complets semi-liquides utilisables en toute saison. Délicieux et faciles à préparer pour toute une gamme d'émincés mijotés d'agneau, de bœuf ou de volaille.

Cuisson : mijotage à la poêle ou en sauteuse.



NOUVELLE GAMME 2020

TAJINE ABRICOTS

21.35 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.75 €

PRIX/3 : 20.35 €

De couleur orangée, les parfums et les épices du Moyen Orient et du Maghreb (carvi, cumin, fenouil, curcuma) avec des morceaux d'abricots secs et le croquant du tignolet (souchet).

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

CUISSON : mijotage à la poêle ou en sauteuse.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



NOUVELLE GAMME 2020

TAJINE FIGUES

20.95 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.35 €
PRIX/3 : 19.95 €

De couleur orangé, les parfums et les épices du Moyen Orient et du Maghreb (carvi, cumin, fenouil, curcuma) avec des morceaux de figues séchées et le croquant du tigernut (souchet)

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.
CUISSON : mijotage à la poêle ou en sauteuse.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



NOUVELLE GAMME 2020

TAJINE MENTHE

21.55 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.95 €

PRIX/3 : 20.55 €

De couleur orangée, les parfums et les épices du Moyen Orient et du Maghreb (carvi, curcuma, fenouil, cumin, cannelle) avec des marquants de menthe et le croquant du tigernut (souchet).

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

CUISSON : mijotage à la poêle ou en sauteuse.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



 N°Azur 0 810 37 42 37

PRIX D'UN APPEL LOCAL

NOUVELLE GAMME HALAL 2020

Marinades Halal



BOUQUET DE GARRIGUE HALAL



18.10 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.55 €
PRIX/3 : 17.25 €

GOÛT : Thym, romarin et oignons
DOSAGE : 60 grammes par kilo de m \acute{e} lée.
CONDITIONNEMENT En seau de 4.5 kg.

TEX MEX HALAL



22.20 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.55 €
PRIX/3 : 21.15 €

GOÛT : Piment et épices
DOSAGE : 60 grammes par kilo de m \acute{e} lée.
CONDITIONNEMENT En seau de 4.5 kg.

MASSALA HALAL



22.00 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.40 €
PRIX/3 : 21.00 €

GOÛT : Coriandre et graines de moutarde
DOSAGE : 80 grammes par kilo de m \acute{e} lée.
CONDITIONNEMENT En seau de 4.5 kg.

TOSCANE HALAL



20.35 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.80 €
PRIX/3 : 19.40 €

GOÛT : Paprika, Curry, oignon et aromates
DOSAGE : 70 grammes par kilo de m \acute{e} lée.
CONDITIONNEMENT En seau de 4.5 kg.

PÉLOPONNESE HALAL



23.00 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 22.30 €
PRIX/3 : 21.90 €

GOÛT : Gyros, aromates, oignon et ail
DOSAGE : 60 grammes par kilo de m \acute{e} lée.
CONDITIONNEMENT En seau de 4.5 kg.

NOUVELLE GAMME HALAL 2020

Merguez



18.25 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.75 €
PRIX/3 : 17.40 €

Méditerranéenne Halal

Assaisonnement en poudre, complet avec sel.
Idéal pour la fabrication de merguez bien
assaisonnées, de couleur rouge orangé.
DOSAGE 65 grammes par kilo de mêlée.
CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.



Saucisse Halal

Assaisonnement complet avec sel
sous forme de poudre très fine.
Idéal pour les saucisses de veau et volaille.
DOSAGE 30 grammes par kilo de mêlée.
CONDITIONNEMENT En seau de 4 Kg.

18.40 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.90 €
PRIX/3 : 17.55 €



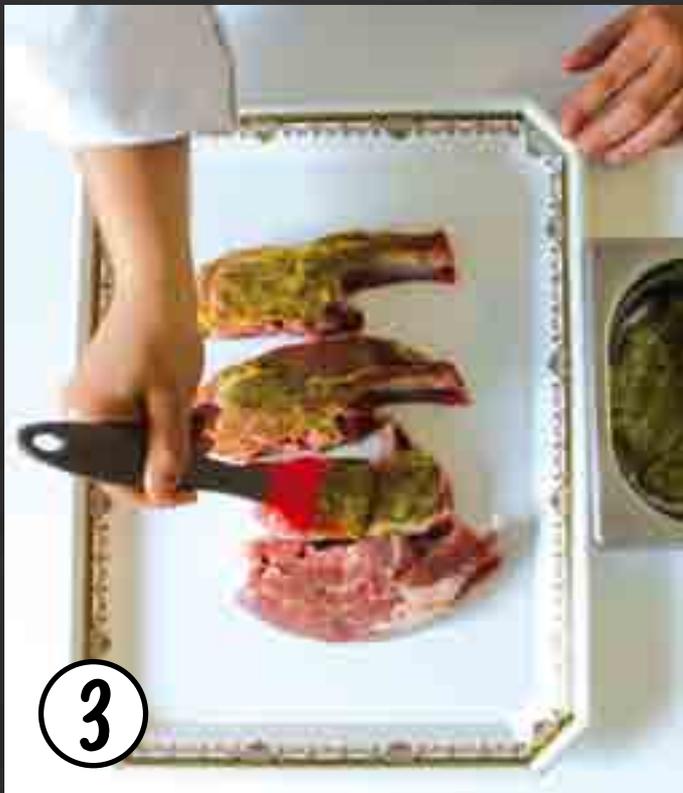
TROIS ÉTAPES SUFFISENT :



Découper la viande



Doser la marinade



Application de la marinade au pinceau



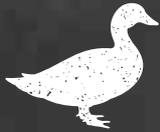
C'est prêt !

LES MARINADES, C'EST FACILE ET RAPIDE !

VIANDE



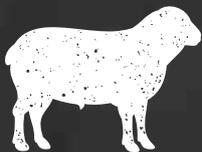
VOLAILLES



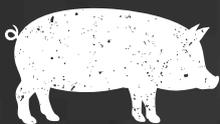
CANARD



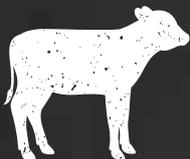
LAPIN



AGNEAU



PORC



VEAU



BOEUF

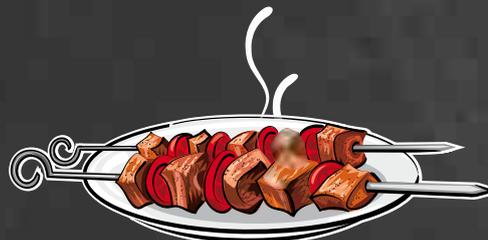
PRÉSENTATION



EN DÉS



EN ÉMINCÉS



EN BROCHETTE



MORCEAUX COUPÉS



MORCEAUX ENTIERS

CUISSON



À LA POÊLE



AU GRILL



EN SAUTEUSE



AU FOUR



AU BARBECUE

TOP 10 DES VENTES DE MARINADES

1



MASSALA

2



CURRY IMPERIAL

3



TEX MEX

4



MIEL CITRON

5



BOUQUET DE GARRIGUE

6



TOSCANE

7



BELLÉCHALOTTE

8



OIGNONS FIGUES

9



TROIS POIVRES

10



PLEIN SOLEIL

CLASSIQUES

BOUQUET DE GARRIGUE
 BELLÉCHALOTTE
 MAÎTRE D'HOTEL
 OLIVE CITRON
 MARINADE MORILLE
 HERBES FINES
 MARINADE GOÛT CRÈME GIROLLES
 MARINADE POINTE TRUFFE D'ÉTÉ
 TROIS POIVRES
 MIEL CITRON
 DIJONNAISE

SAVEURS DU SUD

BOUQUET DE GARRIGUE
 TOSCANE
 PELOPONNESE
 OIGNON FIGUE
 CALABRAISE
 PLEIN SOLEIL
 SEVILLANE
 EUZKADIENNE
 THYM CITRON
 OLIVE CITRON
 OLIVE ITALIENNE
 AIL CITRON
 BIGARADE
 FARIGOULETTE

SAVEURS D'AILLEURS

MASSALA
 CURRY IMPERIAL
 TANDOORI
 KELIBIA
 FAR WEST
 COLOMBO
 KEBAB
 PASTRAMI
 MEXICAINE
 TEX MEX
 COCO CURRY

Marinade Goût Crème Girolles

Une marinade riche en crème avec de beaux
marquants de champignons. Idéal pour
vos émincés de viandes blanches et de volailles
DOSAGE : 70 à 100 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle ou en sauteuse.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



21.10 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.45 €
PRIX/3 : 20.10 €



NOUVELLE MARINADE 2020

Curry Coco

Marinade jaune ocre couvrante. Un curry traditionnel, adouci par une note de lait de coco, qui mettra en valeur vos viandes blanches, porc et volailles.
DOSAGE 60 grammes par kilo de viande.
CUISSON à la poêle, au grill, au barbecue.
CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg.



19.60 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.00 €
PRIX/3 : 18.65 €



Ail et Citron

Marinade de couleur jaune et vert avec des marquants d'ail, à la saveur d'ail associée à une note acidulée de citron. Pour toutes les viandes blanches et volailles.

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle ou en sauteuse.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



17.40 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 16.80 €
PRIX/3 : 16.55 €



BELLÉCHALOTTE



Marinade idéale pour les viandes rouges avec son goût d'échalotes rôties.

Sa couleur orangée avec des marquants de lamelles d'échalotes mettra en valeur toutes vos préparations de boeuf.

DOSAGE : 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle quelques mn à feu vif.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg



20.60 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.00 €
PRIX/3 : 19.65 €



BIGARADE

Marinade à l'orange épicée et fruitée
rehaussée d'échalotes rôties.
Idéale pour le canard, les viandes blanches.
DOSAGE : 80 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle quelques minutes à feu vif.
CONDITIONNEMENT : en seau de 5 kg



17.95 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.45 €
PRIX/3 : 17.10 €





16.10 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 15.60 €
PRIX/3 : 15.30 €



BOUQUET DE GARRIGUE



Marinade au goût et à la couleur verte profonde de thym et romarin qui rappelle l'arrière-pays provençal. Idéale pour le porc, le boeuf, l'agneau, le veau.
DOSAGE : de 60 à 80 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle, au grill, au barbecue ou au four
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg



CALABRAISE

Cette marinade est un concentré de soleil, les épices et les herbes qui la composent rehausseront toutes vos préparations. La note dominante est une pointe d'herbes fines. idéale pour les viandes blanches.
DOSAGE : 60 à 100 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle ou au grill.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg

18.20 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.65 €
PRIX/3 : 17.35 €



CITRON CHILI



Marinade alliant l'acidité et le fruité du citron avec une pointe de piquant. Sa couleur éclatante et ses parfums valoriseront vos préparations. Idéale pour les viandes blanches.

DOSAGE : 60 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle, au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg

20.40 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.80 €

PRIX/3 : 19.45 €



COLOMBO



Inspiré du mélange d'épices servant à cuisiner le colombo antillais. Cette marinade est une invitation au voyage dans les îles. Idéale pour les viandes blanches.

DOSAGE : 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle, à feu doux pendant 45 mn.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg



16.95 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 16.45 €

PRIX/3 : 16.10 €



Le curry présenté sous forme de marinade est très simple d'utilisation, elle offre une bonne tenue des viandes en vitrine et sa couleur jaune éclatante ouvre l'appétit de tous les amateurs de cuisine exotique. Idéale pour les viandes blanches.
 DOSAGE : 60 grammes par kilo de viande.
 CUISSON : à la poêle, au grill ou au barbecue.
 CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.



CURRY IMPÉRIAL



23.75 €
 PRIX/HT/KG

 PRIX/2 : 23.05 €
 PRIX/3 : 22.60 €

DIJONNAISE



Marinade de couleur jaune composée de moutarde et de moutarde à l'ancienne, d'épices et d'aromates. Idéal pour le lapin, porc, veau, boeuf, volailles et canard. Pour les brochettes ou les morceaux à cuire en cocotte.
DOSAGE : 70 à 80 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle quelques minutes à feu vif.
CONDITIONNEMENT : en seau de 5 kg.



19.25 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.70 €
PRIX/3 : 18.35 €



 N°Azur 0 810 37 42 37

PRIX D'UN APPEL LOCAL



EUZKADIENNE

Marinade de couleur rouge avec des notes aromatiques chaudes basées sur la tomate, le poivron, l'huile d'olive et plantes aromatiques. Elle donne une touche basque à toutes vos préparations.

Idéale pour toutes les viandes rouges ou blanches.

DOSAGE : 60 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle, au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.



18.95 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.40 €
PRIX/3 : 18.05 €

FARIGOULETTE

Marinade de couleur jaune avec des marquants verts, une pointe d'estragon, une note aromatique de citron à laquelle se marie le curcuma en font une marinade idéale pour les volailles et les viandes blanches.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : 20 à 30 mn en sauteuse ou au four.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.



27.50 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 26.70 €

PRIX/3 : 26.20 €

FAR WEST

17.85 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.30 €

PRIX/3 : 17.00 €

Goût : tomate, épice, piment et sirop de caramel
CONSEIL DE CUISSON POUR VOS CLIENTS : pour obtenir un rendu croustillant, les braises ne doivent pas être trop vives sinon le sirop de caramel brûle.
DOSAGE : 80 grammes par kilo de viande.
CUISSON : au grill, au barbecue ou au four.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.



N°Azur 0 810 37 42 37

PRIX D'UN APPEL LOCAL

HERBES FINES



18.95 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.40 €
PRIX/3 : 18.05 €

Marinade aux herbes fines du jardin avec un léger gout de beurre.
De couleur jaune vert elle enrobe parfaitement les viandes blanches
mais aussi les poissons. Son parfum délicat d'aneth enchantera
vos papilles. Idéal pour les brochettes de poulet, de dinde.
Les filets de volailles en émincés, le tendron de veau à griller etc.
DOSAGE 80 à 100 grammes par kilo de mēlée.
CONDITIONNEMENT En seau de 4.5 kg.



KEBAB



Inspirée du célèbre Kebab Turc, cette marinade riche en parfums embellira vos brochettes d'agneau ou vos émincés de volaille.

DOSAGE : 70 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle, grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.



25.00 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 24.25 €

PRIX/3 : 23.80 €



1

Découpe de la viande



2

Dosage
de la marinade



3

Application de
la marinade au pinceau



4

C'est prêt !

KÉLIBIA



Marinade de couleur rouge profond.
Assemblage parfait de la tomate, du poivron,
des plantes aromatiques et de la note de cumin.
Idéale pour le mouton, le boeuf, le veau, la volaille.
DOSAGE : 80 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle, au grill, four ou barbecue.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.

23.45 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 22.80 €
PRIX/3 : 22.35 €



1

Découpe de la viande



2

Montage
des brochettes



3

Application de
la marinade au pinceau

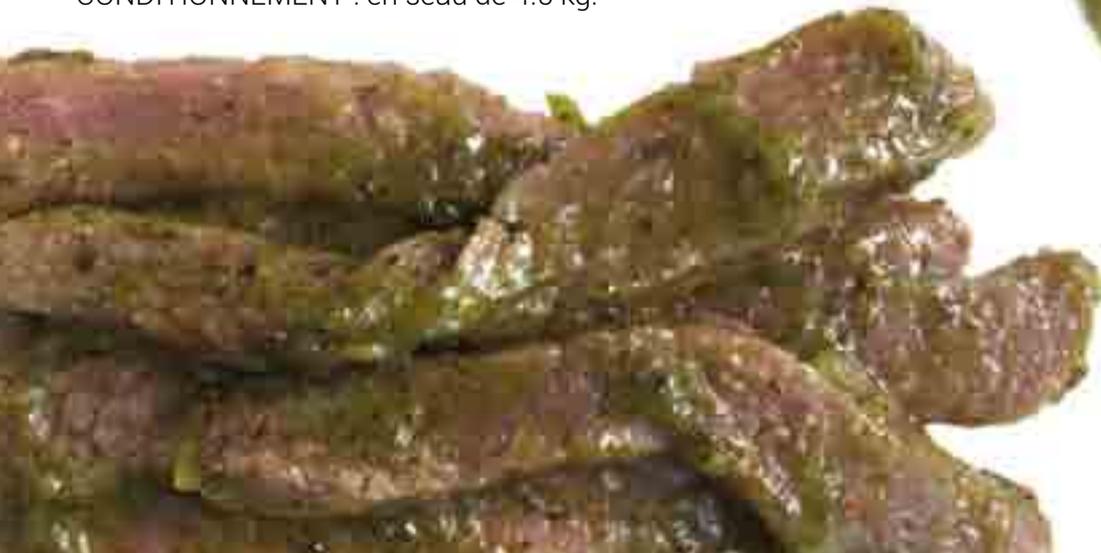


4

C'est prêt !

MAÎTRE D'HÔTEL

Marinade aux saveurs de beurre et de fines herbes.
Son goût fin et ses marquants d'herbes et d'épices
mettent en valeur vos pièces de bœuf et d'agneau.
DOSAGE : 100 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle, au grill, four ou barbecue.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.



21.40 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.75 €
PRIX/3 : 20.35 €



MASSALA

Riche en épices et en goût : poivre, cumin, coriandre, poivron, tomate, oignon, ail.
Épaisse et couvrante, elle se marie avec toutes les viandes.

DOSAGE : 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON : 10 mn à la poêle ou 20 mn au four.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.

21.00 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.35 €

PRIX/3 : 20.00 €



**POUR 4 SEAUX DE MASSALA ACHETÉS,
LE 5ÈME EST GRATUIT ! SOIT 20% DE REMISE**



MARINADE MORILLES



Les amateurs de morilles apprécieront cette marinade riche en goûts, de couleur brune avec des marquants de champignons, elle enchantera les papilles des clients les plus exigeants. Elle met en valeur toutes les viandes blanches.

DOSAGE : 80 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle ou en sauteuse.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg

29.95 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 29.10 €

PRIX/3 : 28.55 €



1

Découpe de la viande



2

Dosage de la marinade



3

Mélange avec
la marinade



4

C'est prêt !



MEXICAINE

Cette marinade de couleur rouge, onctueuse se marie agréablement avec les viandes rouges ou blanches comme la volaille, le porc.
DOSAGE : 80 à 100 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.



32.45 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 31.55 €
PRIX/3 : 30.95 €

N°Azur 0 810 37 42 37
PRIX D'UN APPEL LOCAL



MIEL CITRON



Le fruité du citron, allié à la douceur du miel enchanteront les amateurs de marinades sucrées salées. De couleur jaune ocre avec des marquants de zeste de citron, elle donne une couleur chatoyante à toutes les viandes blanches. Idéale pour toutes les viandes rouges ou blanches.

DOSAGE : 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON : au grill, à la poêle à feu vif puis doux.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg

19.25 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.70 €
PRIX/3 : 18.35 €

MIEL ABRICOT

De couleur orangée avec les dés d'abricot, un agréable parfum de miel rehaussé d'une pointe de gingembre et de coriandre, cette marinade apportera satisfaction aux amateurs de sucré-salé.
DOSAGE : 80 à 100 grammes/kilo de viande.
CUISSON : Plancha, poêle, four, sauteuse.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.



21.20 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.60 €
PRIX/3 : 20.20 €

OIGNONS FIGUES

Marinade de couleur orangée avec des marquants de figue qui, alliés à l'oignon grillé, séduira les amateurs de sucré-salé. Cette marinade s'accorde avec la volaille : le canard, les cailles, la pintade, le poulet.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle, quelques minutes à feu vif.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



20.45 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.90 €

PRIX/3 : 19.50 €



OLIVE CITRON



Nouvelle formule pour plus de goût, une note dominante d'huile d'olive agrémentée d'une pointe de citron et d'herbes aromatiques. C'est une marinade au goût du sud. Idéale pour toutes les viandes blanches en pièces ou en émincés.
DOSAGE : 60 à 80 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



22.75 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 22.10 €
PRIX/3 : 21.65 €



1

Découpe de la viande



2

Dosage de la marinade



3

Mélange avec
la marinade



4

C'est prêt !

OLIVE ITALIENNE



Une marinade aux parfums d'Italie : olives noires, huile d'olive et basilic. Une saveur qui raviera les amateurs de cuisine méditerranéenne.

DOSAGE : 60 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : au grill, à la poêle ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



22.50 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.80 €

PRIX/3 : 21.40 €



1

Découpe de la viande



2

Dosage de la marinade



3

Application de la
marinade au pinceau



4

C'est prêt !

PASTRAMI



La célèbre préparation New Yorkaise Pastrami nous a inspiré cette marinade de couleur rouge avec des marquants. Idéale pour vos préparations de boeuf. Vous retrouverez dans notre marinade, le goût des épices et aromates et la note fumée du véritable pastrami de New York.
DOSAGE : 70 à 80 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle quelques minutes à feu vif.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg

21.55 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.90 €
PRIX/3 : 20.50 €



PÉLOPONNESE

Marinade au goût typique de Gyros grec, la saveur est donnée par le mélange d'ail, d'oignon et de poivron ainsi que par les plantes aromatiques. Pour vos préparations de viande d'agneau mais aussi de veau ou de cuisse de dinde. Idéale pour les viandes blanches.
DOSAGE : 60 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle, au grill ou au barbecue.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



20.90 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.25 €
PRIX/3 : 19.90 €





Marinade à base d'oignons confits auxquels s'ajoute un mélange subtil d'épices et de plantes aromatiques. De couleur orangée avec une légère note sucrée, elle peut s'associer avec toutes les viandes.
DOSAGE : 60 à 80 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle, quelques minutes à feu vif.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg

17.05 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 16.55 €
PRIX/3 : 16.25 €

PLEIN SOLEIL



MARINADE POINTE DE TRUFFES D'ÉTÉ

Marinade idéale pour le veau, la volaille et le porc.
Une pointe de dés de truffe accompagnée d'un assemblage subtil d'épices (poivre, coriandre, carvi, panais) et d'une touche de crème.

DOSAGE : 80 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle quelques mn à feu vif.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg



22.15 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.50 €
PRIX/3 : 21.10 €



1

Découpe de la viande



2

Dosage de la marinade



3

Application de
la marinade au pinceau



4

C'est prêt !

POIVRE CITRON

Marinade chaleureuse de couleur jaune
à la saveur acidulée réhaussée de poivre.
Idéale pour toutes vos préparations de volailles.
DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle, au grill, au barbecue ou au four.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



21.15 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.50 €
PRIX/3 : 20.10 €

PRIMAVERA



Tomates séchées et herbes aromatiques forment un heureux mariage de saveurs dans cette marinade. Elle donne une saveur sicilienne à vos préparations. Idéale pour toutes les viandes rouges ou blanches.
DOSAGE : 90 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle quelques minutes à feu vif.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg

18.80 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.25 €
PRIX/3 : 17.90 €



SÉVILLANE



Marinade de couleur rouge avec une note de poivron
agrémentée d'un mélange d'épices savamment dosées.
DOSAGE : 80 à 100 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle quelques minutes à feu vif.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg

21.50 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.85 €
PRIX/3 : 20.50 €



TANDOORI



La marinade Tandoori s'inspire directement de la recette du mélange d'épice indien du même nom, sa couleur rouge brun illuminera vos vitrines. Cette marinade possède un goût riche et subtil qui révélera vos viandes à la cuisson. Elle est peu piquante et très aromatique.

Elle se marie avec toutes les viandes bœuf, volaille, agneau.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : 10 mn à la poêle ou 20 mn au four.

CONDITIONNEMENT : en seau de 5 Kg



19.90 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.30 €

PRIX/3 : 18.95 €



TEX MEX



Marinade au goût de piment très piquant, conseillée aux amateurs de viandes relevées.

Sa couleur rouge, brillante met en valeur les pièces de bœuf, les travers de porc.

DOSAGE : 60 grammes par kilo de viande.

CUISSON : au grill, au four, au barbecue.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



**POUR 4 SEAUX DE TEX MEX ACHETÉS,
LE 5ÈME EST GRATUIT ! SOIT 20% DE REMISE**

22.15 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.50 €
PRIX/3 : 21.10 €



1

Découpe de la viande



2

Dosage de la marinade



3

Mélange avec
la marinade



4

C'est prêt !



THYM CITRON



18.10 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.55 €
PRIX/3 : 17.20 €

Dans l'air du temps, avec des marquants de thym et de zeste de citron, cette marinade convient à toutes les viandes blanches.
DOSAGE : 70 à 80 grammes par kilo de viande.
CUISSON : à la poêle quelques minutes à feu vif.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.



TOSCANE



Marinade de couleur ocre, riche en goût avec des notes de paprika, poivron, curry, oignon et herbes aromatiques. Elle s'accorde avec toutes les viandes rouges ou blanches.
DOSAGE : 70 à 80 grammes par kilo de viande.
CUISSON : au grill, à la poêle à feu vif puis doux.
CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 kg.

19.80 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.25 €
PRIX/3 : 18.85 €



**POUR 4 SEAUX DE TOSCANE ACHETÉS,
LE 5ÈME EST GRATUIT ! SOIT 20% DE REMISE**



1

Découpe de la viande



2

Dosage de la marinade



3

Mélange avec
la marinade



4

C'est prêt !

TROIS POIVRES



Marinade de couleur miel avec des marquants de poivre rose, vert et noir. Elle donne un goût subtil aux pièces de viande de bœuf, veau, de porc et se marie très bien avec le canard.

Idéale pour toutes les viandes rouges ou blanches.

DOSAGE : 80 à 100 gr. par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle ou au grill.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg

20.10 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.55 €

PRIX/3 : 19.15 €



TWEEDY



Marinade rouge orangé translucide, un savant mélange de marquants de poivron rouge et d'épices relevé par un dosage subtil d'ail. Idéale pour les viandes rouges, l'agneau, les volailles.

DOSAGE : 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle quelques minutes à feu vif.

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg



24.05 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 23.35 €

PRIX/3 : 22.90 €





LES FARCES PRÊTES À CUIRE

La Tendance Gagnante !



LES GAULETTES DE VIANDE PRÊTES À CUIRE

Valoriser toutes vos viandes, c'est jouer gagnant ! Les gaulettes vous permettront de répondre aux attentes des clients qui sont à la recherche de nouvelles saveurs et de mets toujours plus faciles et rapides à préparer. Pour vendre les viandes qui ne seraient pas vendues en l'état : hors saison, fausses coupes, défraîchies après une journée de vitrine. La mise en œuvre est très simple et rapide, 4 étapes suffisent : sélectionner les viandes en fonction de la recette choisie, hacher, assaisonner, façonner, c'est prêt !



GRAND-MÈRE

Assaisonnement complet semi liquide.
Goût : Oignon. Farce à base de 60% bœuf et 40% porc ou 100% bœuf

DOSAGE : 100g/kg de méelee

CONDITIONNEMENT : seau de 5 Kg.



BOEUF

VEAU

PORC

20.30 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.70 €
PRIX/3 : 19.35 €



N°Azur 0 810 37 42 37
PRIX D'UN APPEL LOCAL

MILANAISE

Préparation en poudre pour l'assaisonnement de farces destinées à la préparation des milanaises de veau, de porc ou des cordons bleus.

Note aromatique de fromage et d'herbes fines.

DOSAGE : 50 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle, 15 minutes à feu moyen, retourner à mi-cuisson.

CONDITIONNEMENT : en seau de 2.5 Kg.



28.00 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 27.20 €

PRIX/3 : 26.70 €



LE CARRÉ SAVOYARD

Assaisonnement en poudre pour la préparation de farces prêtes à cuire. La note aromatique de fond de veau renforce le goût de rôti et les épices mettent en valeur les viandes et les rendent moelleuses...

DOSAGE : 65 grammes par kilo de viande.

CUISSON : 20 mn au four traditionnel, th. 5 (200°C).

CONDITIONNEMENT : en seau de 3 Kg.

21.00 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.40 €

PRIX/3 : 20.00 €



Mélangez la farce de viande avec l'assaisonnement Carré Savoyard



Formez des boules



Mettez en forme avec un moule presseur rond ou carré



Superposez dans l'ordre : lard en croix, toastinette, farce de viande, toastinette, farce de viande



Serrez le tout à l'aide du lard fumé et retournez



Vous obtenez un superbe Carré Savoyard prêt à la vente !

PAVÉ SAINT ANTOINE

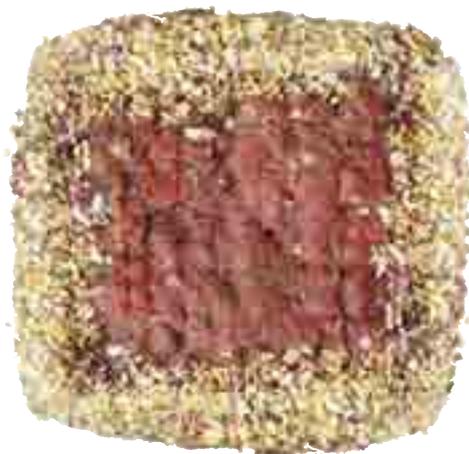
Préparation semi-pâteuse de couleur rouge brunâtre pour la préparation de farces destinées aux pavés de viande hachée. La note aromatique d'oignons rôtis et d'échalotes est renforcée par le décor Saint Antoine.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle, 15 minutes à feu moyen, retourner à mi-cuisson.

CONDITIONNEMENT : PAVÉ ST ANTOINE en seau de 5 Kg.

CONDITIONNEMENT : DÉCOR ST ANTOINE en seau de 2.5 Kg.



PAVÉ SAINT ANTOINE



13.80 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 13.40 €
PRIX/3 : 13.15 €

DÉCOR SAINT ANTOINE



38.30 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 37.20 €
PRIX/3 : 36.45 €



Hachez la viande choisie.
Ajoutez l'assaisonnement liquide



Mélangez la farce de viande
avec l'assaisonnement



Mettez en forme avec un moule presseur
rond ou carré



Faites rouler cette galette dans
un enrobage Décor Saint Antoine

GALETTE MEXICAINE

Assaisonnement pâteux pour la préparation de farces de viande. Riche en goût et en parfums, notes de poivre et de paprika. De couleur rouge brunâtre, cet assaisonnement se mélange facilement aux chairs.

DOSAGE : 65 grammes par kilo de viande.

CUISSON : 20 mn au four traditionnel, th. 5 (200°C).

CONDITIONNEMENT : en seau de 4.5 Kg.



GALETTE MEXICAINE



21.65 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.00 €
PRIX/3 : 20.60 €

ARLEQUIN SANS SEL



59.55 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 57.80 €
PRIX/3 : 56.70 €



1

Hachez la viande à la plaque de 3mm et mélangez-la avec l'Assaisonnement.



2

Formez des boules du poids que vous aurez déterminé pour la vente.



3

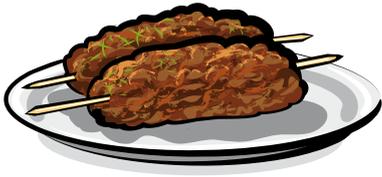
Mettez en forme avec un moule presseur rond.



4

Faites rouler cette galette dans un enrobage Arlequin sans sel





KEFTA ET KEFTA MENTHE

Le kefta est un assaisonnement liquide, simple et rapide à utiliser, destiné à valoriser la viande hachée pour faire des boulettes, des brochettes ou des galettes de viande. Il n'est pas piquant mais très parfumé et il donnera un côté oriental très demandé à vos plats.

DOSAGE : 120 grammes par kilo de viande.
INGRÉDIENTS : 10 kilos de viande : 65% de chutes de boeuf hachées et 35% de poitrine d'agneau désossées et 1.2 kg d'assaisonnement KEFTA.
CONDITIONNEMENT : En seau de 5 Kg.



KEFTA

18.60 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.05 €
PRIX/3 : 17.70 €



KEFTA MENTHE

19.25 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.70 €
PRIX/3 : 18.30 €

PRÉPARATION KEFTA



1

Découper et Hacher 10 kilos de viande : 65% de chutes de boeuf et 35% de poitrine d'agneau désossées.



2

Mélanger l'assaisonnement avec les viandes hachées. Laisser reposer au frais.



3

Mettre en forme de boulette, steak, brochettes...

FARCE À TOMATE

Composition complète contenant l'assaisonnement et les amidons nécessaires pour conserver les tomates juteuses.

La note aromatique est provençale avec l'ail et le thym.

CUISSON Au four préchauffé (thermostat 6) pendant 35 minutes.

DOSAGE 40 grammes par kilo de viande.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 Kg.



12.35 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 12.00 €
PRIX/3 : 11.75 €

JARDINIÈRE

Mélange de légumes déshydratés sans sel avec des marquants d'oignons et de poivron. Pour incorporer dans vos mêlées préalablement assaisonnées avec nos préparations : Saucisse Nature ou Saucisse Rosée, Saucisse Nature au sel de Guérande ou Saucisse Rosée au sel de Guérande.

UTILISATION farce pour légume (tomate, pomme de terre, poivron, courgette).

Pour la fabrication des paupiettes.

DOSAGE selon goût

CONDITIONNEMENT seau de 1.5 Kg.



43.65 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 42.40 €
PRIX/3 : 41.55 €

FARCE FINE

Assaisonnement complet contenant sel et liant.

De couleur rosée, le goût prédominant étant une pointe de cannelle et un poivre au pouvoir aromatique surprenant. Idéal pour les farces destinées aux volailles.

DOSAGE 35 grammes par kilo de méele.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 Kg.



22.00 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.35 €
PRIX/3 : 20.95 €





AQUITAIN

Assaisonnement pâteux à la note aromatique de poivre et champignons de type cèpes. Idéale pour la transformation des viandes qui ne se sont pas vendues en l'état et pour assaisonner des farces destinées aux légumes, paupiettes ou tranchées puis panées avec une chapelure ou pour enduire des rôtis.

DOSAGE 70 grammes par kilo de viande

CONDITIONNEMENT En seau de 5 Kg.



15.00 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 14.60 €

PRIX/3 : 14.30 €



ANDALOUSE

Assaisonnement liquide de couleur jaune vert. Il permet d'obtenir des farces de viande dont les notes aromatiques de paprika, persil et ail raviront vos clients. Il enrobe également les rôtis de viande blanche.

DOSAGE 100 grammes par kilo de viande

CUISSON Au four

CONDITIONNEMENT En seau de 4.5 Kg



22.00 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.35 €

PRIX/3 : 20.95 €

SAUCISSE DE NOËL

Assaisonnement complet destiné à aromatiser la chair à saucisse. Ses saveurs de champignons sylvestres rehaussées d'un savant mélange d'échalotes, d'aromates, et d'épices égayeront les papilles de vos clients. Choix des boyaux : avec des boyaux de mouton 22/24 ou 24/26, vous obtiendrez de délicieuses saucisses à poêler, avec des boyaux de porc 32/34 ou 34/36, de savoureuses saucisses à rôtir au four, en cocotte ou en sauteuse.

DOSAGE 50 grammes par kilo de mêlée.
CONDITIONNEMENT En seau de 3 Kg.

25.45 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 24.75 €

PRIX/3 : 24.25 €



PRÉSENTÉE
EN
CRÉPINETTE

SAUCISSE AU PIMENT D'ESPELETTE

Assaisonnement complet avec une discrète pointe de piment d'Espelette, particulièrement aromatique, qui donne à ces saucisses gourmandes un accent du Sud-ouest ! Une recette typée qui satisfera le plus grand nombre. Idéale pour obtenir des saucisses au goût relevé.

DOSAGE 30 grammes par kilo de viande.

CUISSON au four.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 Kg.

16.45 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 16.00 €

PRIX/3 : 15.70 €



SAUCISSE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

Assaisonnement complet avec sel, et avec des marquants de légumes d'été : poivron, tomate, courgette, carotte, oignon et une note aromatique discrète de romarin qui se développe en seconde partie de dégustation. Les saucisses obtenues avec ce mélange de légumes auront une couleur appétissante crues pour la vente mais aussi une fois cuites chez vos clients. Cet assaisonnement se marie aussi avec des saucisses de volailles ou de veau.

DOSAGE 68 grammes par kilo de mée.
CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.

26.50 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 25.75 €

PRIX/3 : 25.25 €



PRÉSENTÉE
EN GRÉPINETTE
POUR
L'AUTOMNE

SAUCISSE À L'ÉCHALOTE

Assaisonnement complet pour la fabrication de saucisse et de crépinette. Mêlée : 20% maigre de bœuf, 25% poitrine de porc, 50% épaule de porc, 5% eau.

DOSAGE 40g /kg de mēlée

CONDITIONNEMENT seau de 3 Kg.

Cette préparation peut se présenter comme dans la région bordelaise sous forme de crépinette mais aussi en été sous forme de saucisse à griller embossée sous boyaux 22/24 ou bien 24/26. Pendant la saison automnale et hivernale, embossé sous boyau 32/34 vous obtenez une agréable saucisse à rotir.

20.35 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.75 €

PRIX/3 : 19.35 €

PRÉSENTÉE
EN CRÉPINETTE
POUR
L'AUTOMNE

PROVENÇALE AVEC SEL OU SANS SEL



PROVENÇALE
AVEC SEL

25.30 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 24.60 €
PRIX/3 : 24.10 €



PROVENÇALE
SANS SEL

32.30 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 31.35 €
PRIX/3 : 30.75 €

Cet assaisonnement complet existe également en version sans sel. Note aromatique de poivron rehaussée de thym. Ce mélange permet la réalisation de chair provençale que vous pourrez embosser dans tous types de boyaux. L'assaisonnement sans sel nécessite un assaisonnement préalable de type saucisse rosée.

DOSAGE

35 grammes par Kg de mêlée.

20 grammes par Kg de mêlée pour la version sans sel.

CONDITIONNEMENT

PROVENÇALE AVEC SEL en seau de 2 Kg.

PROVENÇALE SANS SEL en seau de 1.5 Kg.

FINES HERBES AVEC SEL OU SANS SEL



FINES HERBES
AVEC SEL

23.85 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 23.15 €
PRIX/3 : 22.70 €



FINES HERBES
SANS SEL

30.10 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 29.25 €
PRIX/3 : 28.70 €

Cet assaisonnement complet existe également en version sans sel. Ce mélange d'épices et d'herbes fines soigneusement sélectionnées développent un goût agréable et frais de persil et de ciboulette. Idéal pour les saucisses type Toulouse, chipolatas ou paysannes aux herbes. L'assaisonnement sans sel nécessite un assaisonnement préalable de type saucisse rosée.

DOSAGE

35 grammes par Kg de mêlée.

20 grammes par Kg de mêlée pour la version sans sel.

CONDITIONNEMENT

FINES HERBES AVEC SEL en seau de 3 Kg.

FINES HERBES SANS SEL en seau de 2.5 Kg.

PRÉSENTÉE
EN GRÉPINETTE
POUR
L'AUTOMNE







SAUCISSE NATURE OU ROSÉE

Assaisonnement complet avec sel sous forme de poudre très fine. Idéal pour les saucisses, chipos, paupiettes ou autres préparations à base de chair de porc et de veau. La note aromatique apporte à votre chair un bon goût de noisette. Cet assaisonnement de base laisse la place à différentes variantes de goûts puisque vous pourrez avec la chair, ajouter notre préparation fines herbes ou provençale. La version Saucisse rosée contient du carmin de cochenille qui assure une coloration et une tenue irréprochables : Finies les paupiettes ou chipos qui grisonnent, vous pourrez les préparer à l'avance !

DOSAGE 30 grammes par kilo de mûlée.
CONDITIONNEMENT En seau de 4 Kg.

**POUR 4 SEAUX DE SAUCISSE ROSÉE ACHETÉS,
LE 5ÈME EST GRATUIT ! SOIT 20% DE REMISE**



10.35 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 10.05 €
PRIX/3 : 09.85 €



17.90 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.35 €
PRIX/3 : 17.05 €

SAUCISSE NATURE OU ROSÉE AU SEL DE GUÉRANDE

Assaisonnement en poudre, destiné à aromatiser la chair à saucisse. L'apport du sel de Guérande permet d'avoir un salage des viandes moins agressif au palais. Idéal pour les saucisses, chipos, paupiettes ou autres préparations à base de chair de porc et de veau. L'assaisonnement en poudre Saucisse rosée au sel de Guérande contient du carmin de cochenille qui assure une coloration et une tenue irréprochables à vos préparations.

DOSAGE 30 grammes par kilo de mûlée.
CONDITIONNEMENT En seau de 5 Kg.



13.05 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 12.65 €
PRIX/3 : 12.45 €



17.10 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 16.60 €
PRIX/3 : 16.30 €

CHORIZO À CUIRE

Assaisonnement complet. Délicieusement parfumé, le chorizo est une savoureuse saucisse originaire d'Espagne, il est également populaire dans toute l'Amérique Latine. Il est excellent grillé à la poêle, au barbecue ou au four. 30% maigre de bœuf, 30% poitrine de porc, 30% épaule de porc

DOSAGE 70g/kg de mée

CONDITIONNEMENT seau de 3 Kg.

14.50 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 14.10 €
PRIX/3 : 13.80 €





MERGUEZ SOLEIL

Assaisonnement complet avec sel, en poudre de couleur orange roux. Ses parfums riches et fruités de piment et de réglisse en font la «Rolls» des assaisonnements pour la merguez. Idéale pour : la fabrication de merguez haut de gamme. Le goût et les parfums sont subtils et nullement agressifs, les piquants sont doux.

DOSAGE 65 grammes par kilo de mēlée.

CONDITIONNEMENT En seau de 4 kg.



17.95 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.45 €

PRIX/3 : 17.10 €

MERGUEZ

Assaisonnement en poudre, complet avec sel. Le carmin et le paprika rouge permettent d'obtenir des merguez d'un rouge soutenu. La note aromatique de paprika procure un piquant chaud sans être agressif au palais. Idéale pour la fabrication de merguez bien assaisonnées, de couleur rouge orangé.

DOSAGE 65 grammes par kilo de mēlée.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.



15.95 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 15.50 €

PRIX/3 : 15.20 €

BOYAUX DE MOUTON SUR TUBE



2 masses en sel humide, 180 m. Grandes longueurs, utilisation facile et rapide
Dessalage : 20/30 minutes en eau tiède. Embossage et qualité garantis.



CALIBRE 24/26

82.75 €
PRIX/HT/KG

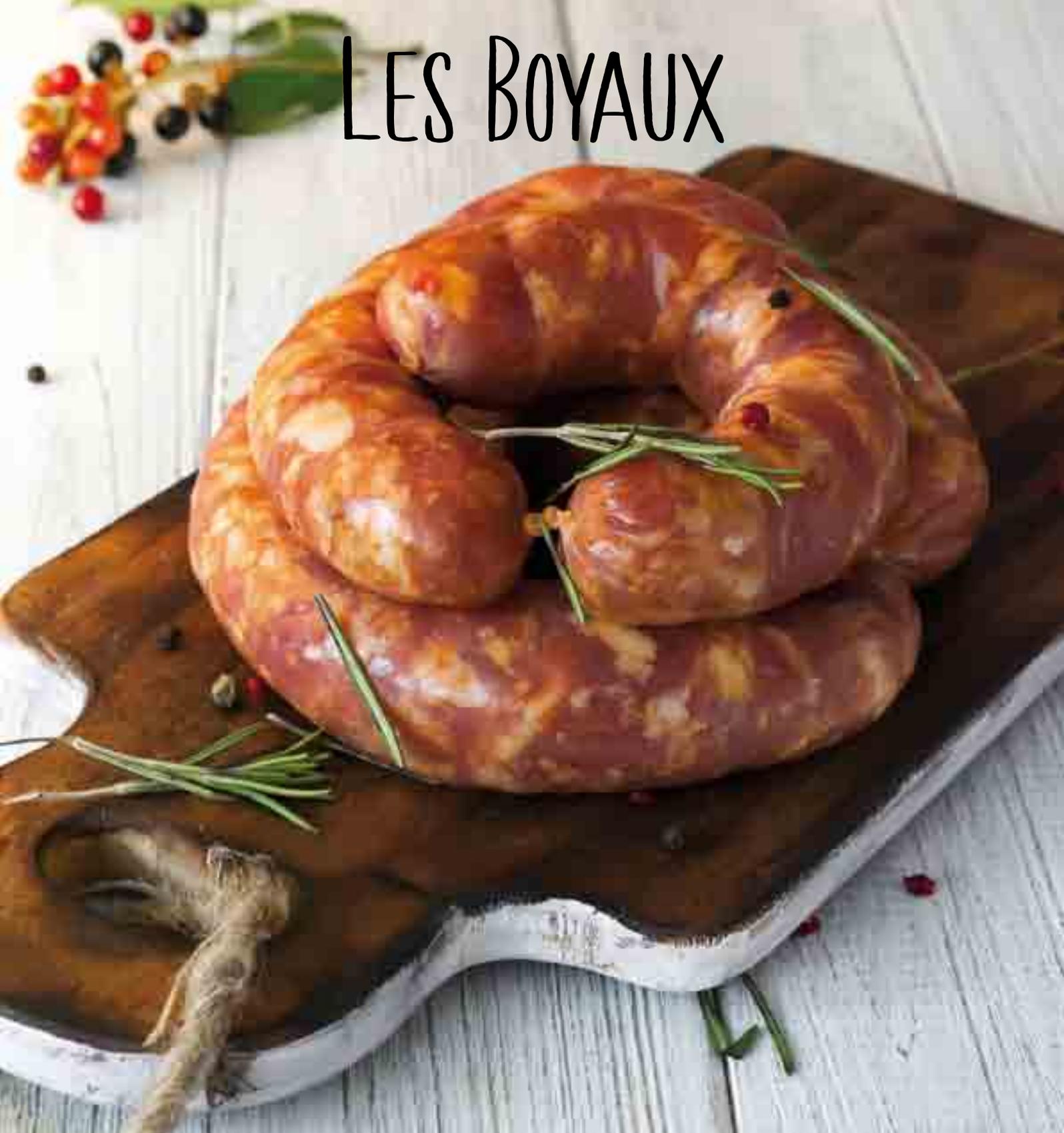
PRIX/2 : 80.35 €
PRIX/3 : 78.80 €

CALIBRE 22/24

63.40 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 61.55 €
PRIX/3 : 60.40 €

LES BOYAUX



DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX/HT	PRIX/2	PRIX/3
MOUTON 22/24 AB	2 masses de 91 mètres	Turquie ou Mongolie	49.70 €	48.25 €	47.35 €
MOUTON 24/26 AB	2 masses de 91 mètres	Turquie ou Mongolie	77.80 €	75.55 €	74.10 €
MOUTON TUBES 22/24 AB	2 masses de 91 mètres	Turquie ou Mongolie	63.40 €	61.55 €	60.40 €
MOUTON TUBES 24/26 AB	2 masses de 91 mètres	Turquie ou Mongolie	82.75 €	80.35 €	78.80 €
PORC 32/34 1A	1 masse de 90 mètres	Origine Chine	24.75 €	24.00 €	23.55 €
PORC 34/36 1A	1 masse de 90 mètres	Origine Chine	25.55 €	24.80 €	24.30 €

Les tarifs des boyaux sont susceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.

NOUVEAUTÉS RÔTISSOIRE 2020

Piri piri

Assaisonnement en poudre de couleur orangé, Gout d'oignon grillé et de tomate, piquant juste ce qu'il faut. Idéal pour mettre en valeur : les pilons et ailerons de poulet mais aussi le travers et les jarrets de porc.

DOSAGE : En saupoudrage selon goût, environ 35 à 50 grammes par kilo de viande.

CUISSON : en rôtissoire.

CONDITIONNEMENT : en seau de 3 Kg



17.25 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 16.75 €
PRIX/3 : 16.40 €

NOUVEAUTÉS RÔTISSOIRE 2020

Churrasco



Assaisonnement semi-liquide de couleur rouge. Goût d'oignon rôti, de tomate cuisée avec une pointe de piquant. Idéal pour les volailles, les poulets en crapaudine mais aussi la découpe : filet, aileron, pilon.
DOSAGE : 70 à 90 grs par kilo de viande.
CUISSON : en rôtissoire.
CONDITIONNEMENT : en seau de 3 Kg



19.10 €
PRIX/HT/KG

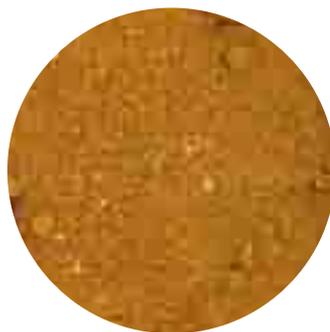
PRIX/2 : 18.60 €
PRIX/3 : 18.20 €

MÉLANGE DU RÔTISSEUR

Un assemblage d'épices savamment dosé (curcuma, carvi, fenugrec, fenouil...) et d'une jolie couleur cuivrée orangée avec des graines de sésame. Ce nouveau mélange apportera une note d'exotisme à vos volailles, jarrets, travers et rôtis de porc cuits en rôtissoire. Lors de la cuisson, un parfum alléchant se diffusera dans votre point de vente ouvrant l'appétit de vos clients !

DOSAGE 40g /kg de viande

CONDITIONNEMENT seau de 3 Kg.



22.70 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 22.05 €

PRIX/3 : 21.65 €



TCHOUPI'S

Chapelure aromatisée avec une note aromatique sucrée-salée qui plaît aux enfants et aux plus grands !
Idéal pour les ailerons de poulet.

DOSAGE de 30 à 50 grammes par kilo de viande.

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

DOSAGE de 20 à 30 grammes par kilo de viande.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.



26.30 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 25.55 €

PRIX/3 : 25.05 €

ÉPICE VOLAILLE GRILL

Assaisonnement en poudre, avec une note aromatique de badiane, paprika, anis et autres épices très finement broyées et mélangées au sel L'Épice Volaille Grill apporte une couleur dorée aux volailles en rôtissoire, riche aussi en parfums lors de la cuisson. Idéal pour des poulets, lapins, pintades, travers de porc cuits en rôtissoire ou au four.

DOSAGE Une cuillère à soupe suffit pour un poulet.

CONDITIONNEMENT En seau de 5 kg.



12.25 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 11.90 €

PRIX/3 : 11.65€

**POUR 4 SEAUX D'ÉPICE VOLAILLE GRILL ACHETÉS,
LE 5ÈME EST GRATUIT ! SOIT 20% DE REMISE**



TRAVERS DE PORC

Mélange d'épices très fin : ail, oignon, piment doux, fenugrec, curcuma et muscade. Idéal pour les travers de porc dits «Coustellous». Idéal pour les travers et autres pièces de porc destinées à la rôtissoire, au grill ou au barbecue.

DOSAGE de 20 à 30 grammes par kilo de viande.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.



10.25 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 09.95 €

PRIX/3 : 09.75 €

ARLEQUIN

AVEC STOP-JUS OU SANS SEL

Enrobage goût poivron vert et rouge avec une pointe de ciboulette et poivre vert. L' Arlequin avec stop-jus contient un sel frotté dans la graisse d'une épice telle que la muscade. Ce sel encapsulé se libère à la cuisson lorsque la chaleur fait fondre le gras.

CUISSON Au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT Arlequin avec stop-jus en seau de 2 Kg et Arlequin sans sel en seau de 1.5 Kg



59.55 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 57.80 €
PRIX/3 : 56.70 €

ARLEQUIN SANS SEL

31.50 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 30.60 €
PRIX/3 : 30.00 €

ARLEQUIN AVEC STOP-JUS

CATALAN AVEC STOP-JUS

Enrobage complet avec sel. Mélange d'épices aux couleurs ocre et vert avec du romarin, du persil, du laurier et de l'ail. Idéal en saupoudrage sur les viandes de mouton et les brochettes.

CUISSON Au grill ou au barbecue

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.



30.65 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 29.75 €
PRIX/3 : 29.20 €

RUSTIC

Mélange d'épices servant d'enrobage. Sous son aspect rude, le Rustic donne une note délicatement poivrée grâce au mariage du sésame doré et de la moutarde. Idéal en saupoudrage sur les pièces de boeuf et les viandes rouges.

CUISSON au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT En seau de 1.5 kg.



36.70 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 35.65 €
PRIX/3 : 34.95 €

GRILLADOS

Mélange d'épices très riche et polyvalent contenant du romarin, piment doux, sarriette, curcuma, ail et oignon. C'est le nec plus ultra des épices pour grillades.

Idéal en saupoudrage sur toutes les pièces de viande, les brochettes au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 kg.



15.05 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 14.60 €
PRIX/3 : 14.30 €

AURORE

Enrobage complet avec sel, de couleur orangé grâce à la présence de paprika. C'est un savant mélange d'épices et d'aromates tels que : muscade, fenouil, romarin, cumin. Idéal en saupoudrage sur les grillades et les brochettes.

CUISSON au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 kg.



21.30 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.70 €
PRIX/3 : 20.30 €



SAUCE LANGUE PIQUANTE

Sauce prête à l'emploi de couleur rouge orangé avec des marquants de cornichons coupés. Cette sauce est complète, elle peut être consommée froide ou réchauffée. Après la cuisson de vos langues de boeuf, veau ou agneau, découpez-les en tranches et présentez dans un plat creux. il vous suffit de les immerger avec la sauce langue piquante.

CONDITIONNEMENT En bidon de 5 litres.

08.70 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 08.30 €
PRIX/3 : 08.15 €



SAUCE AUX MORILLES

Poudre soluble permettant de réaliser rapidement une sauce de couleur brune avec de véritables morceaux de morilles. Cette sauce accompagnera à merveille toutes les volailles, rôtis & gibiers. Délicieuse en incorporation dans le boudin blanc.

PRÉPARATION Pour parfaire cette sauce, vous avez la possibilité de rajouter de la crème fraîche en fin de cuisson.

DOSAGE 140 grammes pour 1 litre d'eau.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 Kg.

78.75 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 76.45 €
PRIX/3 : 74.00 €



SAUCE MADÈRE

Cette sauce en pâte est un concentré obtenu par une réduction du vin. Elle se délaie instantanément dans l'eau. La note aromatique du Madère est particulièrement fruitée.

PRÉPARATION Délayer la pâte dans une casserole d'eau froide, à l'aide d'une cuillère puis porter quelques minutes à ébullition, c'est prêt !

DOSAGE 140 grammes pour 1 litre d'eau.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 Kg.



24.95 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 24.20 €
PRIX/3 : 23.75 €

SAUCES MOUTARDE



07.00 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 06.80 €
PRIX/3 : 06.65 €

SAUCE MOUTARDE



09.05 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 08.80 €
PRIX/3 : 08.60 €

SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

Sauce émulsionnée à base de moutarde, de consistance onctueuse avec des graines de moutarde. Elle s'utilise pour les palettes à la diable, les lapins farcis, les côtes de porc, les rognons. Équilibre parfait du goût relevé sans être trop piquant. La tenue lors de la cuisson est irréprochable, elle enrobe parfaitement les viandes et donne du croustillant.

CONDITIONNEMENT En seau de 3.5 Kg.

HARISSA

**DISPONIBLE UNIQUEMENT
AU MAGASIN VDK DE RUNGIS**



09.80 €
PRIX/HT/UNITÉ

POT DE 1 KG.

FOND DE VEAU

Poudre déshydratée de couleur brune permettant de réaliser rapidement un fond de veau. Idéal pour la cuisson de viandes blanches et le déglacage. Le fond de veau VDK est également une excellente base pour la réalisation de toutes vos sauces.

DOSAGE 50 grammes pour 1 litre d'eau froide.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 Kg.



29.75 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 28.90 €
PRIX/3 : 28.35 €

JUS DE VEAU LIÉ

Poudre déshydratée de couleur beige permettant de réaliser rapidement un jus de veau. Idéal pour la cuisson et le déglacage. Le jus de veau VDK est également une excellente base pour la réalisation de toutes vos sauces.

DOSAGE 65 grammes pour 1 litre d'eau.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 Kg.



20.25 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.65 €
PRIX/3 : 19.30 €

AIL FRAIS EN PULPE



03.90 €
PRIX/HT/UNITÉ

POT DE 1 KG.



POIVRE BLANC MOULU

Sac de 1 Kg.
Prix/ht/Unité

17.35 €



POIVRE GRIS MOULU

Sac de 1 Kg.
Prix/ht/Unité

16.05 €



POIVRE GRIS CONCASSÉ

Sac de 1 Kg.
Prix/ht/Unité

13.10 €



POIVRE NOIR ENTIER

Sac de 1 Kg.
Prix/ht/Unité

11.10 €



PERSIL DÉSHYDRATÉ

Sac de 1 Kg.
Prix/ht/Unité

11.90 €



HERBES DE PROVENCE

Sac de 1 Kg.
Prix/ht/Unité

06.75 €



ÉCHALOTE SEMOULE

Sac de 1 Kg.
Prix/ht/Unité

12.25 €



AIL SEMOULE

Sac de 1 Kg.
Prix/ht/Unité

11.15 €



OIGNONS LANIÈRES

Prix/ht/Unité
Sac de 1 Kg.

08.80 €



OIGNONS RÔTIS

Seau de 1.5 Kg.
Prix/ht/Unité

15.60 €



PÂTÉ DE TÊTE

Assaisonnement sans sel. Les épices sont soigneusement sélectionnées et finement broyées. Note aromatique très subtile de muscade.

DOSAGE 5 grammes par kilo de préparation.

Le pâté de tête, nommé également fromage de tête, est constitué essentiellement par les différentes parties comestibles de la tête de porc (sauf la cervelle) qui sont salées, cuites et moulées.

CONDITIONNEMENT En seau de 1 kg.



30.60 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 29.70 €
PRIX/3 : 29.10 €

PÂTÉ DE FOIE

Assaisonnement sans sel avec liant (et colorant). Notes aromatiques dominantes de poivre et de laurier. La qualité de cet assaisonnement réside dans le broyage très fin des épices qui permet une diffusion parfaite du goût.

DOSAGE 30 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

CONSEIL VDK Le pâté de foie est une des fabrications de base de la charcuterie, qui permet d'écouler les surplus de gras.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 kg.



20.05 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.45 €
PRIX/3 : 19.10 €

RILLETTES

Assaisonnement avec sel sous forme de poudre de couleur brun clair, il contient des épices finement tamisées. Les notes aromatiques dominantes sont la muscade et le cumin.

DOSAGE 25 grammes par kilo de mêlée.

CONSEIL VDK avant de mettre en terrines, fouetter vivement afin d'obtenir une rillettes bien lisse

CONDITIONNEMENT En seau de 4 kg.



15.00 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 14.55 €
PRIX/3 : 14.30 €

TERRINE DE GIBIERS

Assaisonnement sans sel, avec liant sous forme de poudre d'épices finement de couleur rosée. Les notes aromatiques de poivre et de noix de muscade renforcent le goût des viandes.

DOSAGE 30 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

CONSEIL VDK Pour parfaire vos fabrications, nous vous proposons une gamme d'alcools qui personnaliseront vos terrines.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 kg.



21.30 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.70 €
PRIX/3 : 20.30 €

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Assaisonnement sans sel, avec liant. Poudre d'épices très finement broyées pour une excellente répartition du goût. Les notes aromatiques de poivre fin et de noix de muscade viennent évoquer le goût boisé de la noisette.

DOSAGE : 30 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

CUISSON au four après l'avoir recouvert d'une crépine.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 kg.



19.40 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.85 €
PRIX/3 : 18.45 €

PÂTÉ BRETON

Assaisonnement sans sel en poudre, avec liant. Les épices sont finement broyées et tamisées pour obtenir un goût parfait et bien réparti. Notes aromatiques des différents poivres et du macis de la muscade.

DOSAGE : 25 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

CONSEIL VDK Pour personnaliser votre pâté breton, il est conseillé d'ajouter 2 à 3 % de calvados à votre mêlée. Cuisson au four après l'avoir recouvert d'une crépine.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.



21.45 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.85 €
PRIX/3 : 20.45 €

PÂTÉ DE LAPIN

Assaisonnement sans sel, avec liant. Cette poudre très fine de couleur rosée est constituée d'épices fines telles que poivre, muscade et girofle.

DOSAGE : 30 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

Il est bon d'additionner à votre mêlée un alcool VDK de votre choix tel que le porto, à raison de 2% ou le vin qui a servi à mariner vos viandes à raison de 6 à 8%.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.



21.10 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 20.50 €
PRIX/3 : 20.10 €

PÂTÉ DE CANARD

Assaisonnement en poudre sans sel, avec liant. Les notes aromatiques de poivre et d'échalote rehaussent le goût des viandes de canard.

DOSAGE : 30 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité. Il est souhaitable de

mariner vos viandes de canard coupées en dès, dans un mélange composé d'épices et d'un vin de votre choix.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.



20.45 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.85 €
PRIX/3 : 19.50 €



BOUDIN NOIR

Assaisonnement en poudre complet avec sel.
Cette poudre très fine est obtenue après broyage et tamisage des épices pour assurer une dispersion du goût optimum.

DOSAGE

25 grammes par kilo de mûlée

CONSEIL VDK

Vous pouvez personnaliser votre boudin noir en y ajoutant des marrons, des pommes ou des oignons.

CONDITIONNEMENT en seau de 3 Kg.



11.80 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 11.45 €
PRIX/3 : 11.25 €

BOUDIN BLANC

Assaisonnement complet avec sel, de couleur blanche.
Le poivre est trié et très finement broyé pour ne pas faire de marquants gris dans le boudin blanc. Les notes aromatiques sont celles d'un poivre blanc léger et de la noisette.

DOSAGE 30 grammes par kilo de mûlée.

CONSEIL VDK

Vous pouvez personnaliser votre boudin blanc en y ajoutant des champignons, châtaignes, amandes, truffes, ...

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.



14.50 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 14.10 €
PRIX/3 : 13.80 €

PRÉPARATION PANADE

Amidon en poudre de couleur blanche permettant de retenir le lait et les gras pour la fabrication du boudin blanc.

AVANTAGE PRODUIT

Cet amidon est précuit pour permettre d'obtenir une bonne texture sans cuisson excessive qui fait bien souvent fondre les gras.

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.



18.70 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.20 €
PRIX/3 : 17.80 €

COUSCOUS

Mélange en poudre, de couleur brun roux, à base d'épices finement broyées afin qu'elles développent parfaitement leurs saveurs dans le bouillon. Note aromatique de cumin et de piments doux. Cet assaisonnement donnera une belle couleur dorée à votre bouillon et surtout un goût très typique.

DOSAGE : Dans le bouillon qui servira à cuire les légumes, ajouter 25 grs d'assaisonnement par litre d'eau.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.

24.00 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 23.30 €
PRIX/3 : 22.85 €

CHAPELURE JAUNE OU ROUGE

Chapelures de qualité à utiliser pour la panure des viandes. Ces chapelures embelliront toutes vos préparations de farces à poêler, cordons bleus, milanaïses,...

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.



05.40 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 05.20 €
PRIX/3 : 05.10 €

PAELLA

NOUVELLE RECETTE 2020 : SANS TARTRAZINE

Assaisonnement complet avec sel. Cette poudre très fine de couleur ocre rouge est la base pour aromatiser et donner une belle couleur au riz. Cet assaisonnement donnera une belle couleur safran à votre riz et le goût de la véritable paella.

DOSAGE : dans le bouillon qui servira à cuire le riz, ajouter 20 à 30 grammes (selon goût) d'assaisonnement par litre d'eau.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.

28.70 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 27.90 €
PRIX/3 : 27.35 €

SAUCISSON À L'AIL

Assaisonnement sans sel, avec liant. Le mélange est de couleur rose très fin et les notes aromatiques de poivre et de noix de muscade viennent agréablement renforcer l'ail.

DOSAGE 20 grammes par kilo de mée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

UTILISATION Pour réaliser le véritable Paris-ail, ajoutez de l'ail en pulpe VDK selon le goût désiré.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.



22.30 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.65 €

PRIX/3 : 21.25 €

CHORIZO

Assaisonnement complet avec sel contenant épices et liant. Idéal pour vos chorizos secs. Le paprika donne une belle couleur orangée, typique du véritable chorizo doux.

DOSAGE 60 grammes par kilo de mée.

UTILISATION Le chorizo est une préparation crue à base de porc et de bœuf en boyaux.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg



18.85 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.30 €

PRIX/3 : 17.95 €

SAUCISSON SEC

Assaisonnement complet avec sel, le mélange obtenu est de couleur rosée et le goût prédominant est celui de la noisette poivrée. Cet assaisonnement vous permet de réaliser des saucissons ou des saucisses sèches.

DOSAGE 40 grammes par kilo de mée.

UTILISATION Pétrir et mettre sous boyaux en prenant soin d'introduire le moins d'air possible. Les tailles et calibres pour les saucisses et saucissons vont du 20/22 au boyau de bœuf.

CONDITIONNEMENT En seau de 4 kg.



10.10 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 09.80 €

PRIX/3 : 09.65 €

GELÉE A.M.

Cristaux de gélatine aromatisés aux épices et au Madère.
La gelée obtenue est de couleur caramel, ne se craquelle pas et donne une consistance exceptionnelle et d'excellente qualité ainsi qu'une belle transparence. Elle retient l'eau contenue naturellement dans la viande. Pour parfaire vos terrines et pâtés. Idéal également pour les aspics et les oeufs en gelée.

DOSAGE 50 gr. par litre d'eau pour avoir une consistance souple et solide. Vous chaufferez à 80° sans porter à ébullition.

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

15.10 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 14.65 €
PRIX/3 : 14.35 €

GELÉE CLAIRE

Cristaux de gélatine aromatisés aux épices. Mêmes caractéristiques techniques que la gelée A.M. mais sans la coloration du Madère. Cette gelée est parfaitement translucide. Idéal pour ceux qui préfèrent une gelée parfaitement transparente pour les terrines de poisson, les aspics et oeufs en gelée.

DOSAGE 50 gr. par litre d'eau que l'on porte à 80° quelques minutes.

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

13.15 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 12.75 €
PRIX/3 : 12.50 €

GELÉE VIT'PRISE

Pour les glaçages à chaud. Cristaux de gélatine dopés pour une prise rapide, la note aromatique de poivre doux est particulièrement agréable.

DOSAGE 60 gr. par litre d'eau que l'on porte à ébullition forte 100°.

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

14.65 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 14.20 €
PRIX/3 : 13.95 €

GÉLATINE

Gélatine forte fabriquée à partir de couennes de porc, d'un goût agréable. Vous l'utiliserez pour tenir le boeuf cuit, les rôtis, les jambons, ...

DOSAGE 80 gr. par litre d'eau (pour les bouillons).

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

15.95 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 15.50 €
PRIX/3 : 15.20 €

LIANT SUPÉRIEUR

Agent liant en poudre, qui permet d'obtenir une liaison parfaite entre les viandes, il empêche la fonte des gras et retient l'eau contenue naturellement dans la viande.

UTILISATION Le liant supérieur est idéal pour la fabrication des pâtés, améliore leur tenue et facilite ainsi la coupe, il donne plus de moelleux à vos fabrications.

CONDITIONNEMENT En seau de 1.5 kg.

13.95 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 13.55 €
PRIX/3 : 13.30 €

AROMATISSIMA

Une préparation à base de mélange d'épices, sous forme de poudre brun clair, permettant d'apporter un renfort de goût à vos fabrications de farces, saucisses et saumures.

DOSAGE 5 grammes par kilo de mée pour les fabrications crues.
10 grammes par litre d'eau pour les sauces
(sauce blanche, ficelle Picarde, bouchées à la reine...)

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg

21.60 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.00 €
PRIX/3 : 20.60 €

ANTIOXYDANT

Poudre de couleur blanche soluble dans l'eau permettant une conservation considérablement allongée, sans changer le goût de vos produits.

UTILISATION Additionnez 10 grammes d'antioxydant par litre d'eau froide avec 15 grammes de sel. Immergez ensuite vos boudins blancs, saucisses de Francfort, Starsbourg, vos andouillettes,...

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.

13.15 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 12.75 €
PRIX/3 : 12.50 €

SAUMURE DE TREMPAGE

Poudre soluble sans sel et sans nitrate permettant la réalisation rapide d'une saumure, les épices et arômes qui la composent vous permettront d'obtenir du demi-sel au visuel parfait aussi bien cru que cuit.

UTILISATION Mélangez 400 grammes de cette préparation avec 1.5 kg de sel nitré pour 10 litres d'eau.

CONDITIONNEMENT En seau de 3.5 kg.

10.80 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 10.45 €
PRIX/3 : 10.25 €

ALCOOLS MODIFIÉS

Fabriqués à base d'alcools ou de vins dénaturés par simple adjonction de sel et de poivre pour les destiner à la cuisine ou la fabrication alimentaire. **UTILISATION** pour les fabrications de charcuteries ou comme additif des méléés et pâtés. On ajoute généralement 2 à 3 % du poids en alcool de son choix. Les pâtés s'accomodent bien de vin doux type Madère mais le Calvados fait aussi merveille dans un pâté de campagne.

CONDITIONNEMENT En bidon de 2 litres.



ARMAGNAC

10.85 €

PRIX/HT/LITRE



CALVADOS

8.35 €

PRIX/HT/LITRE



COGNAC

16.50 €

PRIX/HT/LITRE



MADÈRE

8.70 €

PRIX/HT/LITRE



PASTIS

5.00 €

PRIX/HT/LITRE



PORTO BLANC

8.10 €

PRIX/HT/LITRE



PORTO ROUGE

8.05 €

PRIX/HT/LITRE



VIN BLANC DPCE

2.55 €

PRIX/HT/LITRE



VIN ROUGE DPCE

2.60 €

PRIX/HT/LITRE

SEL NITRITÉ

Mélange pour la préparation des salaisons, produits de charcuterie et conserves de viande.

COMPOSITION Mélange spécial de sel ordinaire et de 0.6% de nitrite de sodium (e250) pour denrées alimentaires, antiagglomérant (e535).

CONDITIONNEMENT En sac de 10 Kg.

02.20 €
PRIX/HT/KG





VDK

spécialiste du goût
depuis 1972

VANDEKERCKHOVE SARL
SIEGE SOCIAL : ZI DE LA POMME
RUE LOUIS GAY LUSSAC - 31250 REVEL
MAGASIN : 5, RUE DE L'AUBRAC
94585 RUNGIS CEDEX
SECTEUR DES PRODUITS CARNÉS

 **N°Azur 0 810 37 42 37**