



VDK

spécialiste du goût
depuis 1972

CATALOGUE DES ASSAISONNEMENTS 2024

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 14H00 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 14h00. Les commandes passées après 14h00 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 : vérifiez 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. A 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.

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 présentoirs, n'hésitez pas à nous les réclamer ! À 14h30, 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

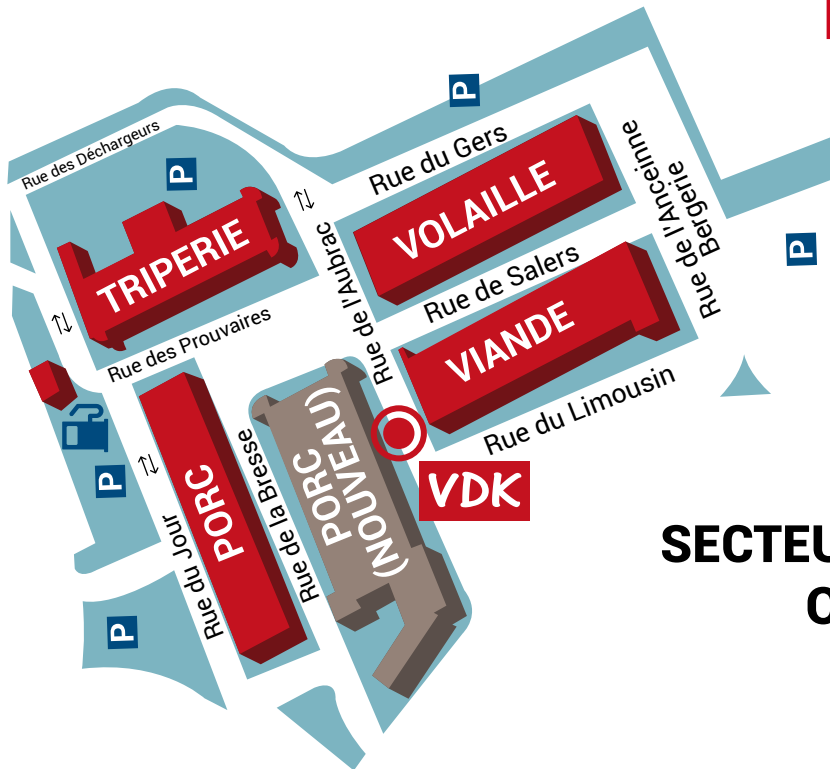
Retrouvez tous nos produits sur notre site internet. Vous pouvez commander en ligne, nous contacter par mail... Des fiches techniques et des recettes sont également à votre disposition.

www.epices-vdk.com



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

VENEZ VOIR TOUS NOS ARTICLES AU M.I.N. DE RUNGIS !



**5, rue de l'Aubrac
Bâtiment V1M**

SECTEUR DES PRODUITS CARNÉS

**Ouvert du lundi au vendredi,
de 4h00 à 10h00.**





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, Pierre-Yves et Thierry sont 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



LES MARINADES EN BOUTEILLES

3 NOUVELLES SAVEURS

NOUVELLE SAVEUR

NOUVELLE SAVEUR

NOUVELLE SAVEUR



VENDU PAR CARTON DE 18 UNITÉS (4.140 KG) - PANACHAGE POSSIBLE

CARTON PRÉSENTOIR DE 18 BOUTEILLES : PARFAIT POUR LA VENTE SUR VOTRE COMPTOIR



PRIX UNITAIRE H.T. BOUTEILLE 230 GRS	PRIX HT/KG	PRIX DU CARTON DE 18 BOUTEILLES
5.90 €	25.65 €	106.20 €

**VENDU PAR CARTON
DE 18 UNITÉS (SOIT 4.140 KG)
PANACHAGE POSSIBLE**

**DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.
CUISSON : Au grill, à la poêle ou au barbecue.
CONDITIONNEMENT : Carton de 18 Bouteilles de 230 grs.**

OPTION BOUTEILLES PERSONNALISÉES Pour la vente sur votre comptoir

Vous nous fournissez votre logo,
une photo, un dessin, votre nom...
Celui-ci est appliqué sur les étiquettes,
après votre validation le tout est imprimé
(Délai de livraison : 8 jours)



DEPUIS  2003
BOUCHERIE
— DE PARIS —





POIVRE CRÈME

GOÛT : Poivre vert, oignon, ail, crème

IDÉAL POUR : Toutes les viandes rouges ou blanches.



CRÈME GIROLLE

GOÛT : Champignons des bois, ciboulette

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.



ÉCHALOTE

GOÛT : Échalote, poivre paprika

IDÉAL POUR : Le boeuf



MAÎTRE D'HÔTEL

GOÛT : Saveurs de beurre et de fines herbes.

IDÉAL POUR : Le boeuf et l'agneau.



CURRY INDIEN

GOÛT : Curry.

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.



TEX MEX

GOÛT : Piment très piquant.

IDÉAL POUR : Le bœuf et le porc.



THAÏ CITRONNELLE

GOÛT : Coriandre, poivre, paprika et citronnelle.

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.



THYM CITRON

GOÛT : Marquants de thym et zeste de citron.

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.



NOUVELLE SAVEUR 2024



POIVRE CRÈME

GOÛT : Poivre vert, oignon, ail et crème

IDÉAL POUR : Toutes les viandes rouges ou blanches.

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Carton de 18 bouteilles de 230 grammes



NOUVELLE SAVEUR 2024



ÉCHALOTE

GOÛT : Échalote, poivre et paprika

IDÉAL POUR : Le boeuf

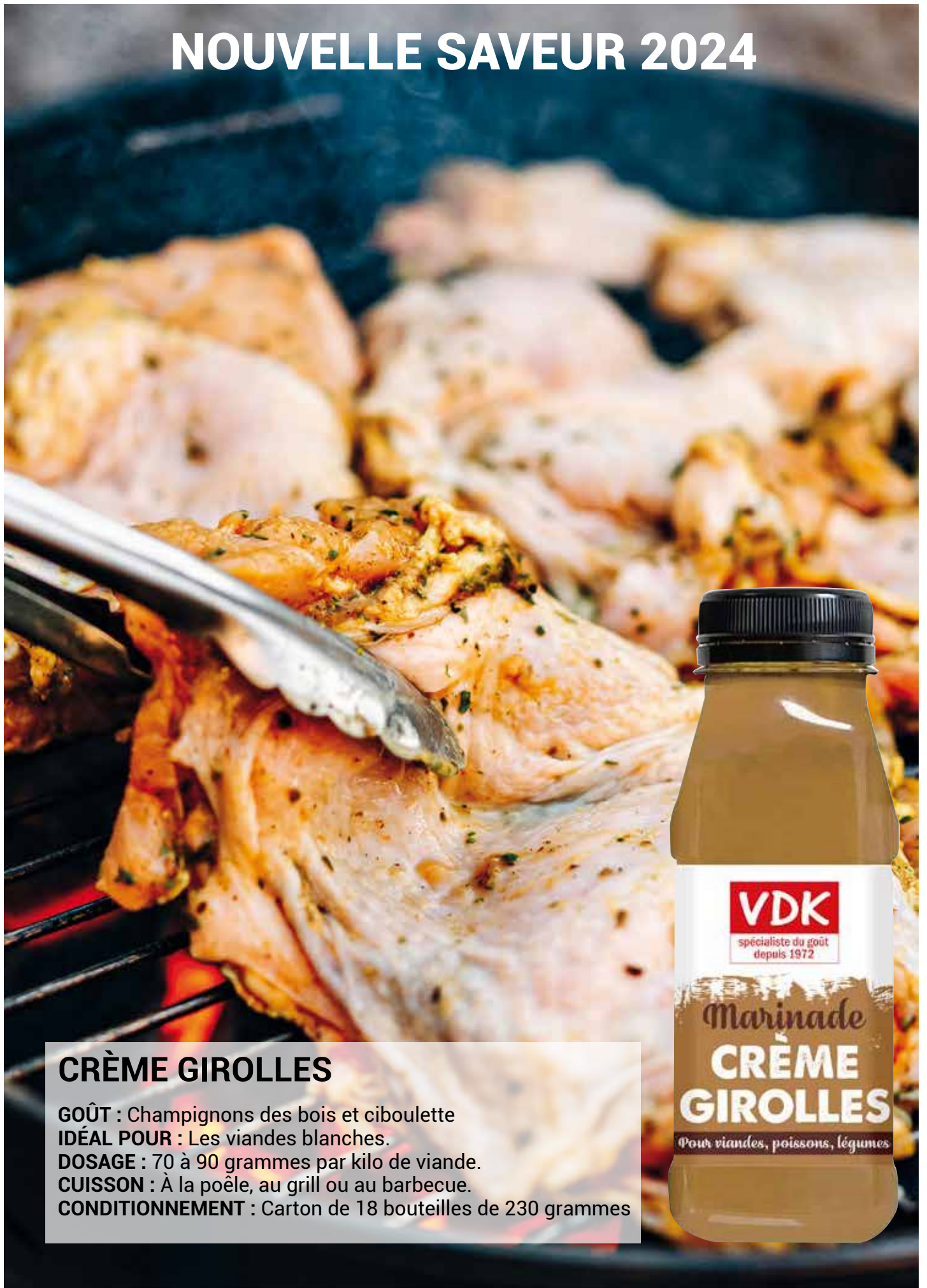
DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Carton de 18 bouteilles de 230 grammes



NOUVELLE SAVEUR 2024



CRÈME GIROLLES

GOÛT : Champignons des bois et ciboulette

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Carton de 18 bouteilles de 230 grammes



NOUVEAUTÉ 2024

LES MARINADES EN DOYPACKS

3 SAVEURS



PRIX UNITAIRE H.T. DOYPACK 250 GRS	PRIX HT/KG	PRIX DU CARTON DE 10 DOYPACKS
5.90 €	23.60 €	59.00 €

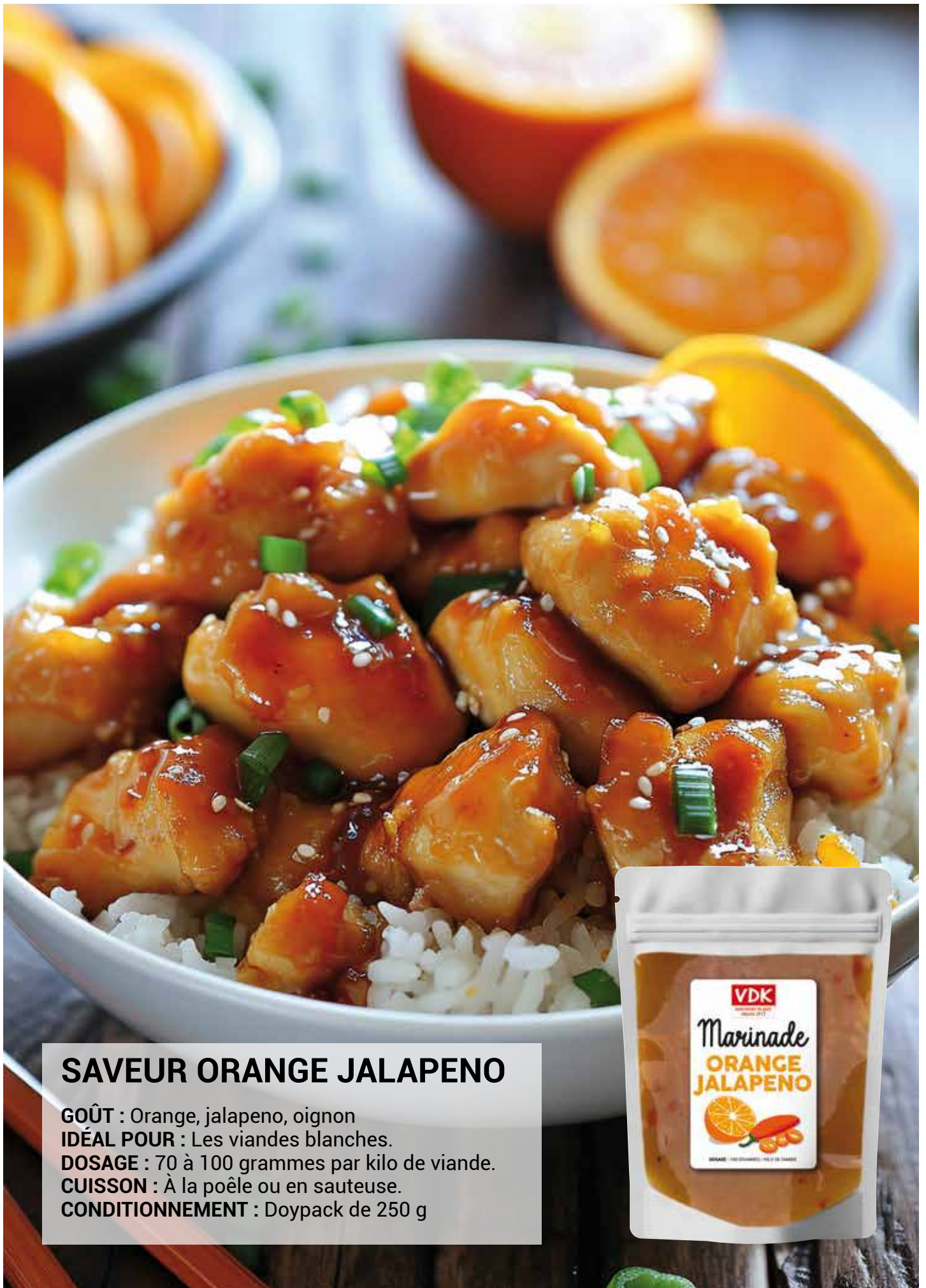
VENDU PAR CARTON
DE 10 UNITÉS (2.5 KG)
PANACHAGE POSSIBLE

OPTION DOYPACKS PERSONNALISÉS Pour la vente sur votre comptoir

Vous nous fournissez votre logo,
une photo, un dessin, votre nom...
Celui-ci est appliqué sur les étiquettes,
après votre validation le tout est imprimé
(Délai de livraison : 8 jours)

DEPUIS 2003
BOUCHERIE
— DE PARIS —





SAVEUR ORANGE JALAPENO

GOÛT : Orange, jalapeno, oignon

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.

DOSAGE : 70 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle ou en sauteuse.

CONDITIONNEMENT : Doypack de 250 g



SAVEUR PAPRIKA CHORIZO

GOÛT : Paprika, piment fort, ail, léger goût fumé

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.

DOSAGE : 70 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle ou en sauteuse.

CONDITIONNEMENT : Doypack de 250 g





SAVEUR MOJITO

GOÛT : Menthe, persil, poivre, citron

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.

DOSAGE : 70 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle ou en sauteuse.

CONDITIONNEMENT : Doypack de 250 g



NOUVEAUTÉ 2024

LES MARINADES-SAUCES

2 SAVEURS

Les marinades sauces sont parfaites pour la préparation de plats d'automne, d'hiver et de printemps... en attendant le soleil.
La cuisson se fait uniquement à la poêle, à la sauteuse ou en cocotte.
Très goûteuses et enrobant bien la viande, elles donnent un aspect appétissant à vos préparations. Elles peuvent être utilisées sur toutes les viandes : en émincés, sur les rôtis ou pour l'élaboration de plats cuisinés.
La préparation sert de base pour la sauce après la cuisson avec l'ajout de crème fraîche.



POIVRE CRÈME

IDÉALE POUR : le bœuf, le veau, le canard, la volaille et le porc.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de mēlée.

CONDITIONNEMENT : En seau de 5 kg.

IDÉE RECETTE : SAUTÉ DE VEAU POIVRE CRÈME

Couper en cubes de 2 cm la viande de veau. Bien mélanger de manière homogène avec la quantité nécessaire de Marinade-Sauce Poivre Crème. Cuire à feu moyen en sauteuse. Déglacer avec de la crème ou de l'eau en fin de cuisson pour obtenir une sauce onctueuse.



13.80 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 13.40 €

PRIX/3 : 13.10 €

PENDJAB

Inspiré du tandoori du Penjab, à la fois parfumé et doux (gingembre, coriandre et pointe de citron).

IDÉALE POUR : le veau, l'agneau, la volaille et le porc.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT : En seau de 5 kg.

IDÉE RECETTE : MINI RÔTI DE PORC PENDJAB

Tailler des petits rôtis de porc de 300/400 grammes dans le filet ou l'échine. Mettre en barquette cuisson (vous pouvez ajouter quelques légumes de saison coupés en petit dés), couvrir de marinade sauce. Cuisson à cœur à 180°



15.60 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 15.15 €

PRIX/3 : 14.85 €



NOUVEAUTÉ 2024

MARINADE AL PASTOR

GOÛT : Paprika, poivron et herbes fines.

IDÉAL POUR : Le boeuf.

DOSAGE : 60 à 100 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg.

26.00 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 25.25 €

PRIX/3 : 24.70 €



MARINADE BELLÉCHALOTTE

GOÛT : Échalotes rôties

IDÉAL POUR : Le boeuf.

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

25.20 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 24.40 €

PRIX/3 : 23.90 €





MARINADE BIGARADE

GOÛT : Orange épicée et fruitée, échalotes rôties

IDÉAL POUR : Le canard, les viandes blanches.

DOSAGE : 60 à 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle quelques minutes à feu vif.

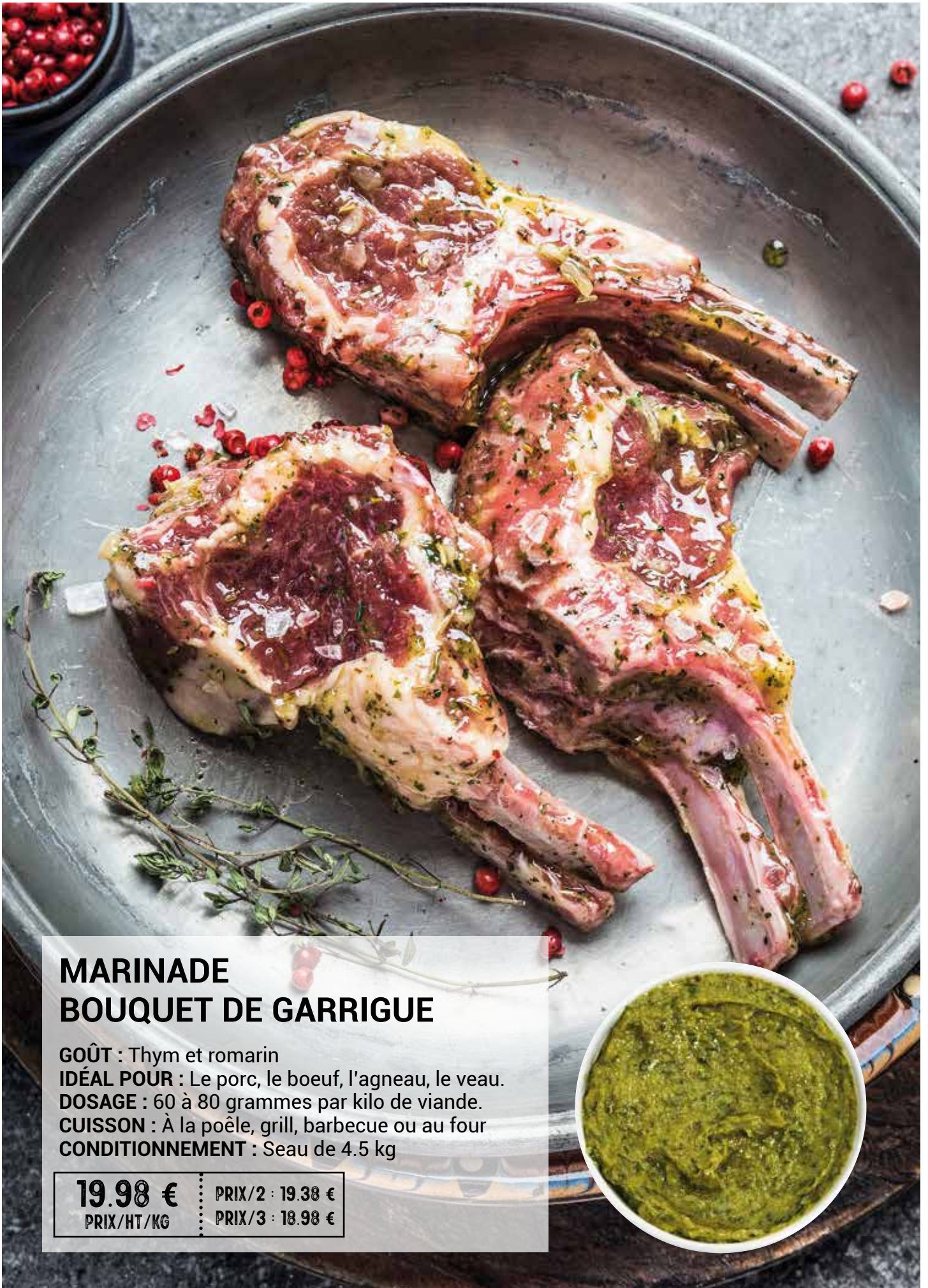
CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

26.80 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 25.95 €

PRIX/3 : 25.45 €



MARINADE BOUQUET DE GARRIGUE

GOÛT : Thym et romarin

IDÉAL POUR : Le porc, le boeuf, l'agneau, le veau.

DOSAGE : 60 à 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle, grill, barbecue ou au four

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

19.98 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 19.38 €

PRIX/3 : 18.98 €

MARINADE BRASILIA

GOÛT : Noix de coco, gingembre, poivre

IDÉAL POUR : Les viandes blanches

DOSAGE : 80 à 100 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

22.86 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 22.18 €

PRIX/3 : 21.72 €



MARINADE CALABRAISE

GOÛT : épices et herbes fines

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle ou au grill

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

22.80 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 22.12 €

PRIX/3 : 21.66 €



MARINADE CITRON CHILI

GOÛT : Fruité du citron avec une pointe de piquant.

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.

DOSAGE : 60 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

27.55 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 26.70 €

PRIX/3 : 26.15 €



MARINADE COLOMBO

GOÛT : Colombo Antillais

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.

DOSAGE : 70 grammes par kilo de viande.

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

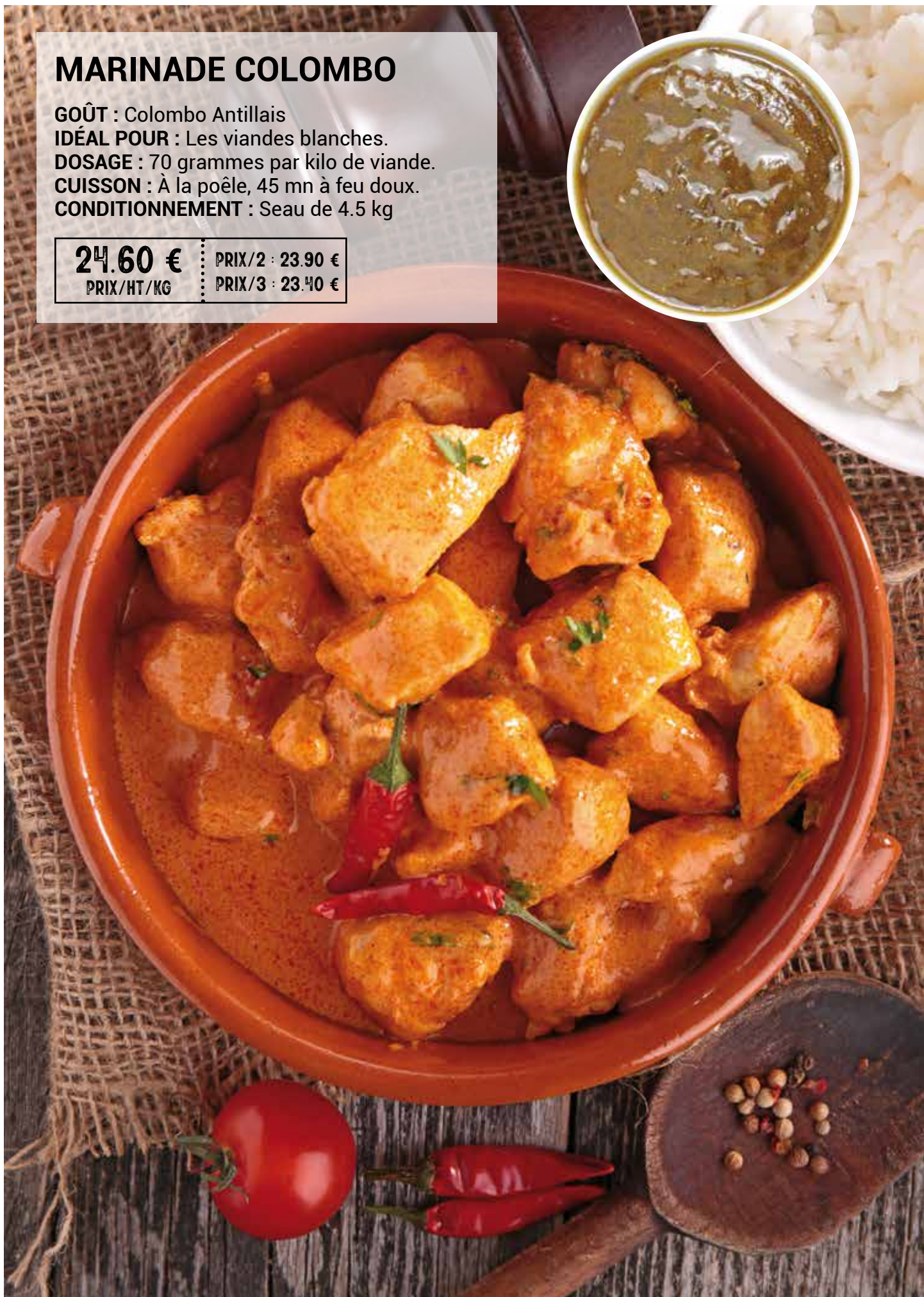
CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

24.60 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 23.90 €

PRIX/3 : 23.40 €



MARINADE CURRY COCO

GOÛT : Curry et lait de coco

IDÉAL POUR : Les viandes blanches

DOSAGE : 40 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle, au grill, au barbecue.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

22.51 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.84 €

PRIX/3 : 21.39 €



MARINADE CURRY IMPÉRIAL

GOÛT : Curry

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

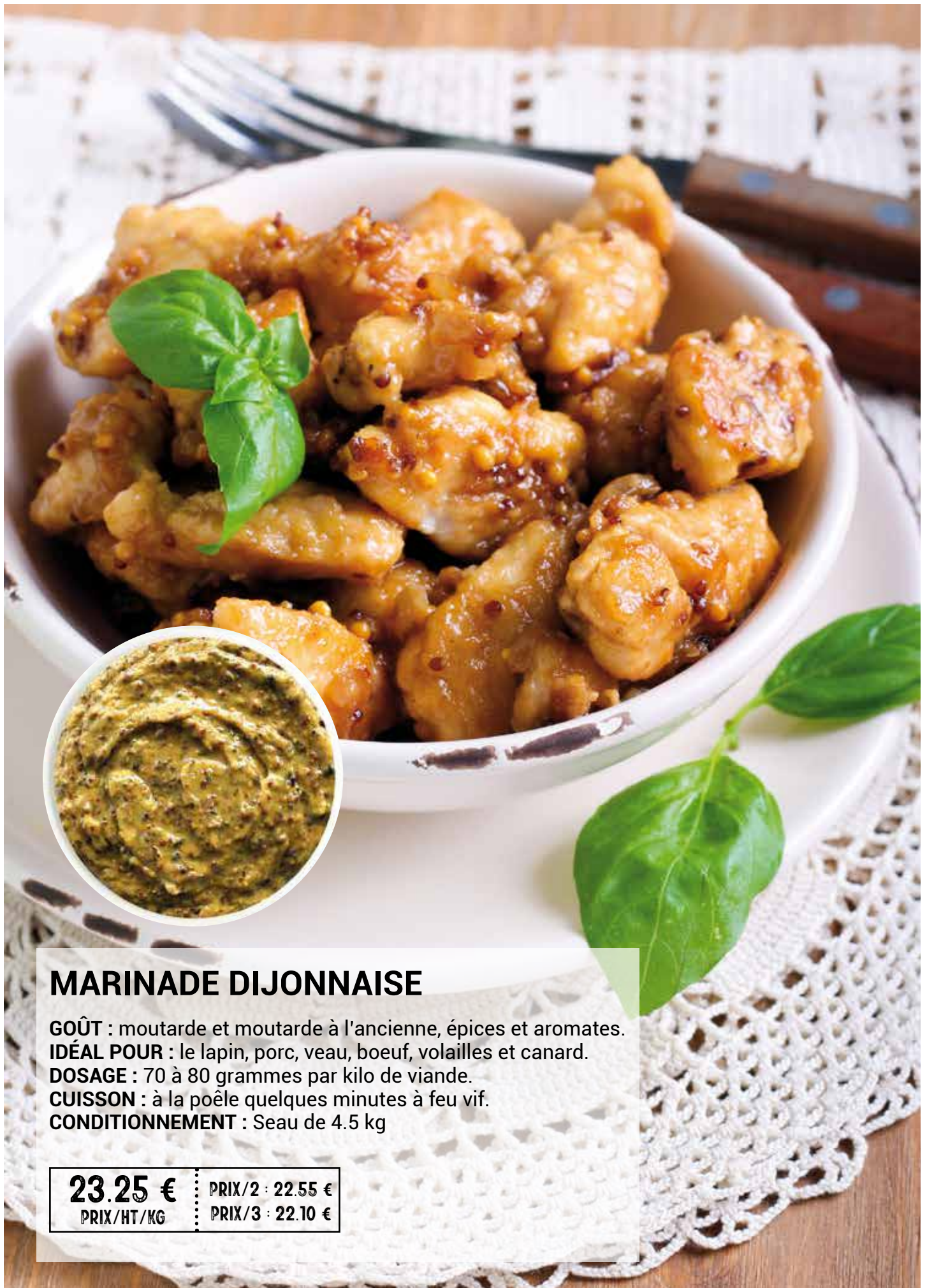
23.70 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 23.00 €

PRIX/3 : 22.50 €





MARINADE DIJONNAISE

GOÛT : moutarde et moutarde à l'ancienne, épices et aromates.

IDÉAL POUR : le lapin, porc, veau, boeuf, volailles et canard.

DOSAGE : 70 à 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle quelques minutes à feu vif.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

23.25 €

PRIX/HT/KG

••• PRIX/2 : 22.55 €

••• PRIX/3 : 22.10 €



MARINADE FARIGOULETTE

GOÛT : Pointe d'estragon, citron et curcuma.

IDÉAL POUR : les volailles et les viandes blanches.

DOSAGE : 80 à 100 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

38.93 €

PRIX/HT/KG

..... PRIX/2 : 37.80 €

..... PRIX/3 : 37.00 €

MARINADE FAR WEST

GOÛT : Tomate, épice et sirop de caramel.

IDÉAL POUR : Les volailles et les viandes blanches.

DOSAGE : 150 grammes par kilo de viande.

CUISSON : Au grill, au barbecue ou au four.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

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.

24.35 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 23.60 €

PRIX/3 : 23.10 €



MARINADE KEBAB

GOÛT : Inspirée du célèbre Kebab Turc.
IDÉAL POUR : L' agneau et les volailles.
DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de mée.
CUISSON : à la poêle, grill ou au barbecue.
CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

29.95 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 29.05 €
PRIX/3 : 28.45 €



MARINADE MAÎTRE D'HÔTEL

GOÛT : Saveurs de beurre et de fines herbes.

IDÉAL POUR : Les pièces de bœuf et d'agneau.

DOSAGE : 60 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle, au grill, au four ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

28.85 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 28.00 €

PRIX/3 : 27.45 €





MARINADE GOÛT GIROLLES

GOÛT : Champignons des bois.

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.

DOSAGE : 70 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle ou en sauteuse.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg.

23.33 €

PRIX/HT/KG

••• PRIX/2 : 22.63 €

••• PRIX/3 : 22.17 €

MARINADE MORILLES

GOÛT : Champignons

IDÉAL POUR : toutes les viandes blanches.

DOSAGE : 80 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle ou en sauteuse.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

39.95 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 38.75 €

PRIX/3 : 37.95 €





MARINADE MASSALA

GOÛT : Poivre, cumin, coriandre, poivron, tomate, oignon, ail.

IDÉAL POUR : Toutes les viandes.

DOSAGE : 80 à 100 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

25.80 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 25.05 €

PRIX/3 : 24.50 €

PRIX/5 : 20.64 €

**20% DE REMISE
POUR L'ACHAT DE
5 SEAUX DE
MASSALA**



MARINADE MEXICAINE

GOÛT : Piment, oignon et herbes.

IDÉAL POUR : Viandes rouges ou blanches.

DOSAGE : 60 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle, au grill, au barbecue.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

29.05 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 28.15 €

PRIX/3 : 27.60 €

MARINADE MIEL ABRICOT

GOÛT : Abricot, miel, pointe de gingembre et de coriandre.

IDÉAL POUR : Les viandes blanches.

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la plancha, à la poêle, au four ou en sauteuse.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

26.98 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 26.17 €

PRIX/3 : 25.65 €



MARINADE MIEL CITRON

GOÛT : Citron et miel, pointe de gingembre et de coriandre.

IDÉAL POUR : Les viandes rouges ou blanches.

DOSAGE : 80 grammes par kilo de viande.

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

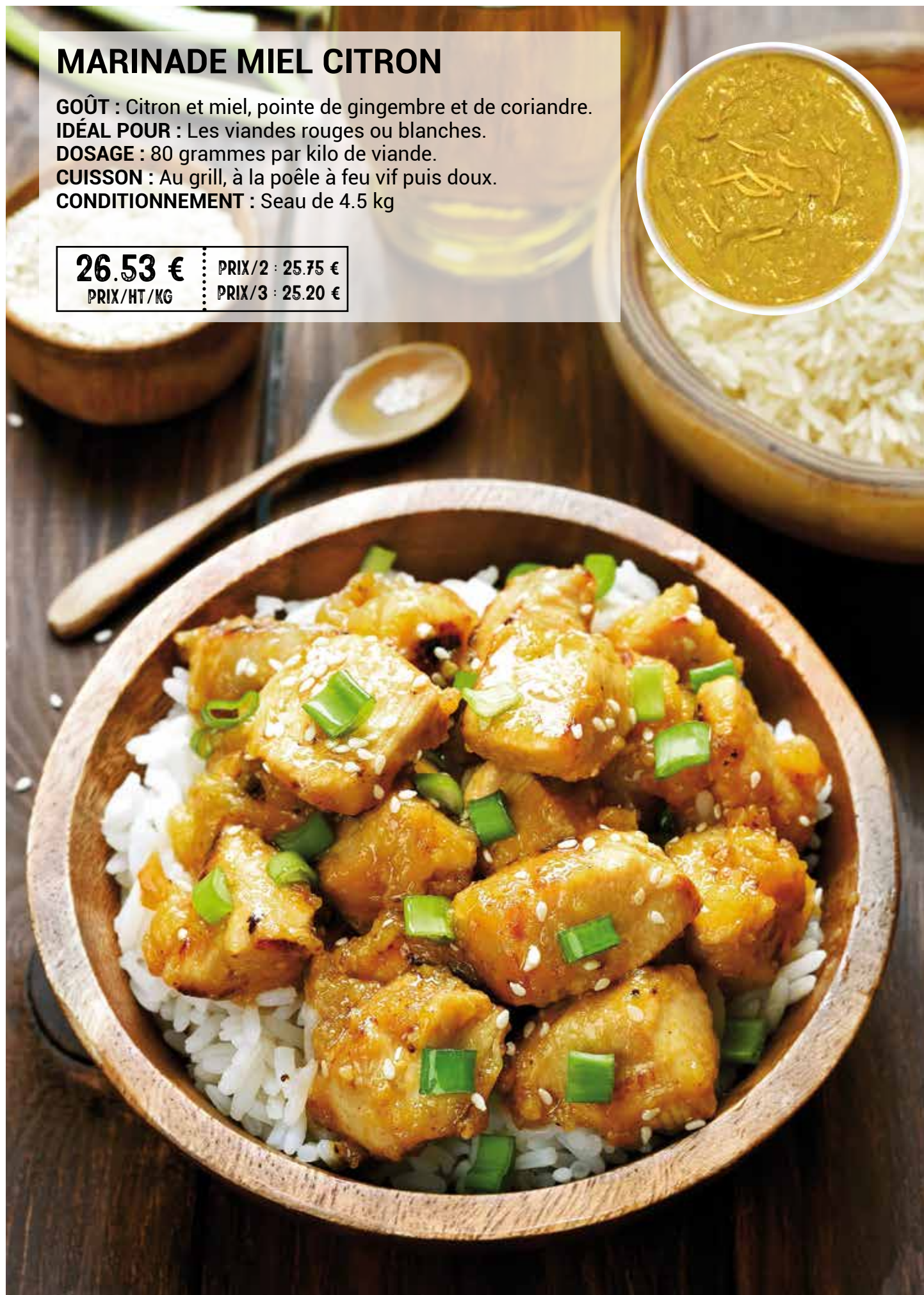
CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

26.53 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 25.75 €

PRIX/3 : 25.20 €





MARINADE OIGNONS FIGUES

GOÛT : Saveur sucrée salée avec des marquants de figue.

IDÉAL POUR : La volaille.

DOSAGE : 100 à 120 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg.

25.73 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 24.96 €

PRIX/3 : 24.44 €

MARINADE PASTRAMI

GOÛT : Épices et aromates, note fumée du pastrami

IDÉAL POUR : Les préparations de boeuf.

DOSAGE : 70 à 80 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

32.87 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 31.88 €

PRIX/3 : 31.22 €



MARINADE PÉLOPONNESE

GOÛT : Gyros grec, ail, oignon, poivron, aromates.

IDÉAL POUR : L'agneau, le veau, la volaille.

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

25.80 €

PRIX/HT/KG

••• PRIX/2 : 25.05 €

••• PRIX/3 : 24.55 €



MARINADE PLEIN SOLEIL

GOÛT : Oignons confits, épices, plantes aromatiques.

IDÉAL POUR : Toutes les viandes.

DOSAGE : 60 à 100 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

27.40 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 26.55 €

PRIX/3 : 26.05 €



MARINADE POIVRE CITRON

GOÛT : Saveur acidulée réhaussée de poivre.

IDÉAL POUR : La volaille.

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle, au grill, au barbecue ou au four.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg.

26.20 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 25.45 €

PRIX/3 : 24.90 €



MARINADE PRIMAVERA

GOÛT : Tomates séchées et herbes aromatiques.

IDÉAL POUR : Les viandes rouges ou blanches.

DOSAGE : 90 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle quelques minutes à feu vif.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

23.35 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 22.65 €

PRIX/3 : 22.20 €





MARINADE SÉVILLANE

GOÛT : Poivron, paprika et poivre.

IDÉAL POUR : Les viandes rouges ou blanches.

DOSAGE : 60 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle quelques minutes à feu vif.

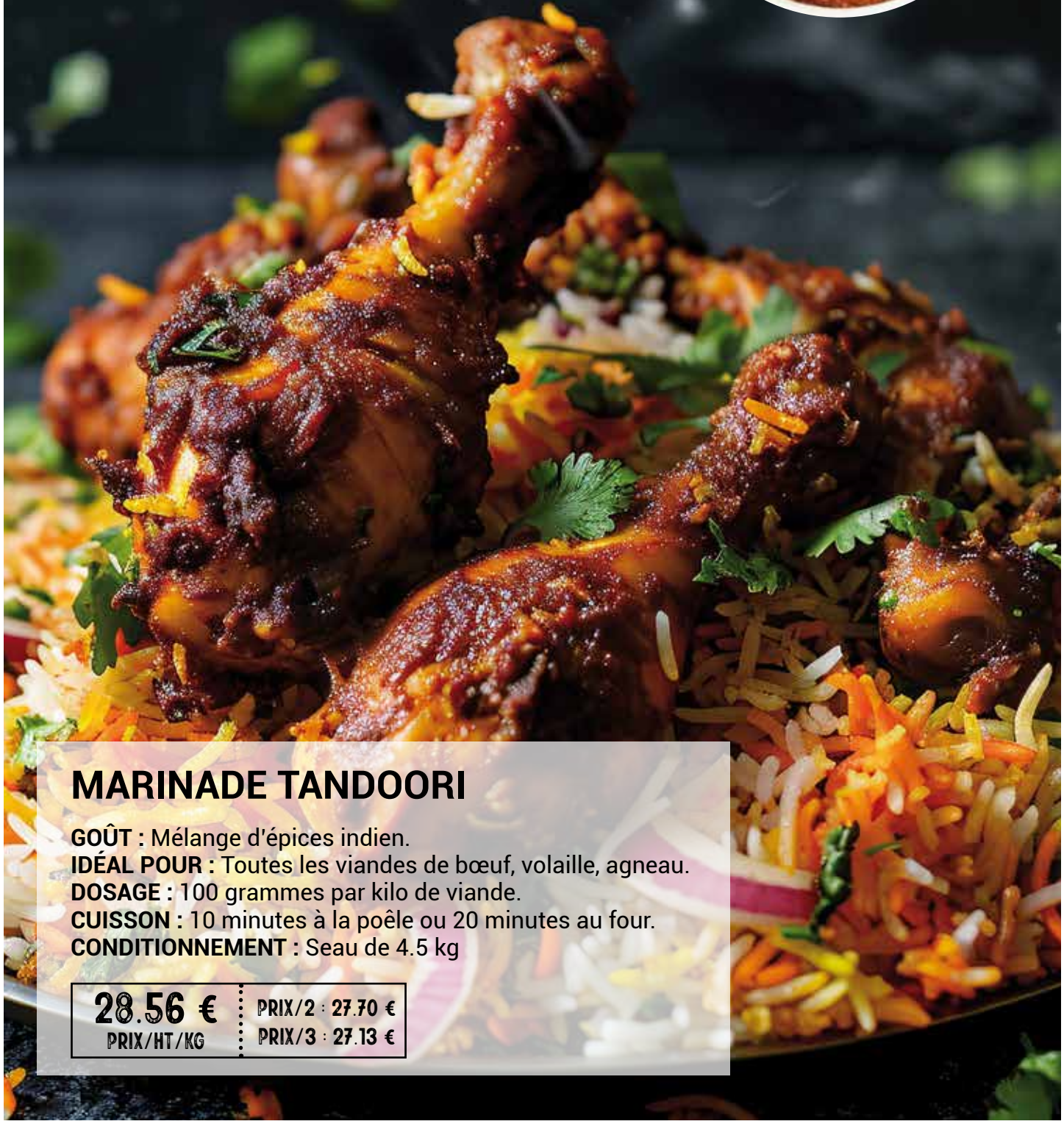
CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

30.60 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 29.70 €

PRIX/3 : 29.10 €



MARINADE TANDOORI

GOÛT : Mélange d'épices indien.

IDÉAL POUR : Toutes les viandes de bœuf, volaille, agneau.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

28.56 €

PRIX/HT/KG

..... PRIX/2 : 27.70 €

..... PRIX/3 : 27.13 €

MARINADE TEX MEX

GOÛT : Piment très piquant

IDÉAL POUR : Les pièces de boeuf, les travers de porc.

DOSAGE : 70 à 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON : Au grill, au barbecue ou au four

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 k

26.95 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 26.15 €

PRIX/3 : 25.60 €

PRIX/5 : 21.55 €

20% DE REMISE
POUR L'ACHAT DE
5 SEAUX DE
TEX MEX



MARINADE THYM CITRON

GOÛT : Marquants de thym et zeste de citron

IDÉAL POUR : Toutes les viandes blanches.

DOSAGE : 70 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON : à la poêle quelques minutes à feu vif.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

23.77 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 23.06 €

PRIX/3 : 22.58 €





MARINADE TOSCANE

GOÛT : Paprika, poivron, curry, oignon et herbes fines.

IDÉAL POUR : Viandes rouges ou blanches.

DOSAGE : 70 à 90 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg.

24.45 €
PRIX/HT/KG

• PRIX/2 : 23.72 €

• PRIX/3 : 23.23 €

• PRIX/5 : 19.56 €

20% DE REMISE
POUR L'ACHAT DE
5 SEAUX DE
TOSCANE

MARINADE TROIS POIVRES

GOÛT : Poivre rose, vert et noir.

IDÉAL POUR : Toutes les viandes rouges ou blanches.

DOSAGE : 60 à 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON : À la poêle ou au grill.

CONDITIONNEMENT : Seau de 4.5 kg

28.60 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 27.75 €

PRIX/3 : 27.15 €





ASSAISONNEMENT FARCE KEFTA ET KEFTA MENTHE

Le kefta est un mélange liquide complet, 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 : 100 grammes par kilo de viande.

INGRÉDIENTS : 10 kilos de viande : 65% de chutes de boeuf hachées, 35% de poitrine d'agneau désossées et 1.2 kg de mélange KEFTA

CONDITIONNEMENT : En seau de 4.5 Kg.

KEFTA

30.15 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 29.30 €

PRIX/3 : 28.65 €

KEFTA MENTHE

30.45 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 29.55 €

PRIX/3 : 28.90 €



FARCE FINE

Mélange complet contenant sel et liant. De couleur rosée, le goût prédominant est une pointe de cannelle et un poivre au pouvoir aromatique surprenant. Idéal pour les farces destinées aux volailles.

DOSAGE : 35 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT : En seau de 2.5 Kg.

29.80 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 28.90 €

PRIX/3 : 28.30 €



FARCE À TOMATE

Composition complète contenant l'assaisonnement pour élaborer une délicieuse farce. La note aromatique est provençale avec l'ail et le thym.

CUISSON : au four préchauffé (thermostat 6) pendant 35 minutes.

DOSAGE : 80 grammes par kilo de viande.

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 Kg.

15.21 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 14.75 €

PRIX/3 : 14.45 €

NOUVEAUTÉ 2024

LES DOYPACKS ASSAISONNEMENT FARCES

6 SAVEURS





SAVEUR 3 ALGUES : NORI, LAITUE DE MER & WAKAMÉ

Deux utilisations pour un produit : Assaisonnement complet semi-liquide de couleur ambrée avec des marquants d'algues et d'oignons. Cet assaisonnement prêt à l'emploi est idéal pour vos préparations de saucisses à griller, de crêpinette ou de farce à poêler.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de méele.

CONDITIONNEMENT : Carton de 10 doypacks de 300 grammes soit 3 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T. DOYPACK 300 GRS	PRIX HT / KG	PRIX DU CARTON DE 10 DOYPACK
5.90 €	19.70 €	59.00 €







SAVEUR CURRY

Deux utilisations pour un produit : Assaisonnement complet semi-liquide de couleur jaune avec des marquants d'oignons et de curcuma. Cet assaisonnement prêt à l'emploi est idéal pour vos préparations de saucisses à griller, de crêpinette ou de farce à poêler.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de mée.

CONDITIONNEMENT : Carton de 10 doypacks de 300 grammes soit 3 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T. DOYPACK 300 GRS	PRIX HT/ KG	PRIX DU CARTON DE 10 DOYPACK
5.90 €	19.70 €	59.00 €



SAVEUR MOJITO

Deux utilisations pour un produit : Assaisonnement complet semi-liquide de couleur verte avec des marquants de menthe, citron et persil. Cet assaisonnement prêt à l'emploi est idéal pour vos préparations de saucisses à griller, de crépinette ou de farce à poêler.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de mée.

CONDITIONNEMENT : Carton de 10 doypacks de 300 grammes soit 3 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T. DOYPACK 300 GRS	PRIX HT/ KG	PRIX DU CARTON DE 10 DOYPACK
5.90 €	19.70 €	59.00 €



SAVEUR MOUTARDE

Deux utilisations pour un produit : Assaisonnement complet semi-liquide de couleur jaune avec des marquants de graines de moutarde, d'oignons et de poivre. Cet assaisonnement prêt à l'emploi est idéal pour vos préparations de saucisses à griller, de crêpinette ou de farce à poêler.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT : Carton de 10 doypacks de 300 grammes soit 3 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T. DOYPACK 300 GRS	PRIX HT / KG	PRIX DU CARTON DE 10 DOYPACK
5.90 €	19.70 €	59.00 €



SAVEUR CHAMPIGNONS

Deux utilisations pour un produit : Assaisonnement complet semi-liquide de couleur brune avec des marquants de champignons. Cet assaisonnement prêt à l'emploi est idéal pour vos préparations de saucisses à griller, de crépinette ou de farce à poêler.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de mée.

CONDITIONNEMENT : Carton de 10 doypacks de 300 grammes soit 3 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T. DOYPACK 300 GRS	PRIX HT/ KG	PRIX DU CARTON DE 10 DOYPACK
7.20 €	24.00 €	72.00 €



SAVEUR PIMENT DE LA VERA

Deux utilisations pour un produit : Assaisonnement complet semi-liquide de couleur orangée avec des marquants de piment de la Vera, d'ail et d'oignons. Cet assaisonnement prêt à l'emploi est idéal pour vos préparations de saucisses à griller, de crépinette ou de farce à poêler.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de méele.

CONDITIONNEMENT : Carton de 10 doypacks de 300 grammes soit 3 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T. DOYPACK 300 GRS	PRIX HT / KG	PRIX DU CARTON DE 10 DOYPACK
5.90 €	19.70 €	59.00 €

FARCE THYM CITRON

Deux utilisations pour un produit : Assaisonnement complet semi-liquide jaune vert prêt à l'emploi pour vos préparations de saucisses à griller, de crépinette ou de farce à poêler. Le goût thym citron est idéal pour les saucisses de veau ou de volaille.
DOSAGE : 75 à 90 grammes par kilo de mêlée.
CONDITIONNEMENT : En seau de 4.5 Kg.

18.40 €	PRIX/2 : 17.85 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 17.45 €



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

18.45 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.90 €

PRIX/3 : 17.55 €

DÉCOR SAINT ANTOINE

47.20 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 45.75 €

PRIX/3 : 44.85 €



GALETTE MEXICAINE

Mélange complet liquide pour la préparation de farces de viande. Riche en goût et en parfums, notes de poivre et de paprika. De couleur rouge brunâtre, cette préparation se mélange facilement aux chairs.

DOSAGE : 100 grammes par kilo de viande.

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

CONDITIONNEMENT :

GALETTE MEXICAINE en seau de 4.5 Kg.

ARLEQUIN SANS SEL en seau de 1.5 Kg.



GALETTE MEXICAINE

32.65 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 31.65 €

PRIX/3 : 31.05 €

ARLEQUIN SANS SEL

73.50 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 71.30 €

PRIX/3 : 69.80 €



MILANAISE

Préparation en poudre complète 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.

33.45 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 32.45 €

PRIX/3 : 31.75 €



CARRÉ SAVOYARD

Mélange complet 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 minutes au four th. 5 (200°C).

CONDITIONNEMENT : en seau de 3 Kg.

26.55 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 25.75 €

PRIX/3 : 25.25 €





AQUITAIN

Mélange 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 : 100 grammes par kilo de viande

CONDITIONNEMENT : En seau de 5 Kg.

18.65 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.10 €

PRIX/3 : 17.70 €

SAUCISSE NATURE OU ROSÉE

Mélange 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 mêlée.

CONDITIONNEMENT : En seau de 4 Kg.

SAUCISSE NATURE

12.70 €	PRIX/2 : 12.32 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 12.10 €

SAUCISSE ROSÉE

22.25 €	PRIX/2 : 21.60 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 21.15 €
	PRIX/5 : 17.80 €

**20% DE REMISE
POUR L'ACHAT DE
5 SEAUX DE
SAUCISSE ROSÉE**



SAUCISSE NATURE OU ROSÉE AU SEL DE GUÉRANDE

Mélange 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 mêlée.

CONDITIONNEMENT : En seau de 5 Kg.

SAUCISSE NATURE AU SEL DE GUÉRANDE

19.00 €	PRIX/2 : 18.45 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 18.05 €

SAUCISSE ROSÉE AU SEL DE GUÉRANDE

24.35 €	PRIX/2 : 23.60 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 23.15 €

PROVENÇALE AVEC SEL OU SANS SEL

Cet mélange 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 Kilo de mêlée, 20 grammes par Kilo de mêlée pour la version sans sel.

PROVENÇALE AVEC SEL
en seau de 2 Kg.

PROVENÇALE SANS SEL
en seau de 1.5 Kg.

33.65 €	••• PRIX/2 : 32.60 €
PRIX/HT/KG	••• PRIX/3 : 31.95 €

39.80 €	••• PRIX/2 : 38.60 €
PRIX/HT/KG	••• PRIX/3 : 37.80 €



FINES HERBES AVEC SEL OU SANS SEL

Cet mélange 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 Kilo de mêlée, 20 grammes par Kilo de mêlée pour la version sans sel.

FINES HERBES AVEC SEL
en seau de 3 Kg.

FINES HERBES SANS SEL
en seau de 2.5 Kg.

26.21 €	••• PRIX/2 : 25.42 €
PRIX/HT/KG	••• PRIX/3 : 24.90 €

33.68 €	••• PRIX/2 : 32.67 €
PRIX/HT/KG	••• PRIX/3 : 32.00 €

SAUCISSE AU PIMENT D'ESPELETTE 3%

Mélange complet avec une discrète pointe de piment d'Espelette, qui donne à ces saucisses gourmandes un accent du Sud-ouest ! Une recette typée qui satisfera le plus grand nombre.

DOSAGE : 30 grammes par kilo de viande.

CUISSON : Au four.

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 Kg.

24.85 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 24.10 €

PRIX/3 : 23.60 €



SAUCISSE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

Mélange 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 mêlée.

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 kg.

30.80 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 29.90 €

PRIX/3 : 29.25 €

SAUCISSE DE NOËL

Mélange 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.

31.40 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 30.45 €

PRIX/3 : 29.81 €

SAUCISSE À L'ÉCHALOTE

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

DOSAGE : 40 grammes par kilo de mêlée. **CONDITIONNEMENT** : En seau de 3 Kg.

36.25 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 35.15 €

PRIX/3 : 34.45 €

SAUCISSE AIL DES OURS 15%

Préparation complète en poudre avec marquants. L'ail des ours appelé aussi ail sauvage, agrémente agréablement notre nouvelle recette. Il est dans l'air du temps, mais c'est une plante aromatique très ancienne. Il est utilisé depuis les temps anciens en Europe et en Asie.
DOSAGE : 35 grammes par kilo de mêlée. **CONDITIONNEMENT** : En seau de 3 Kg.

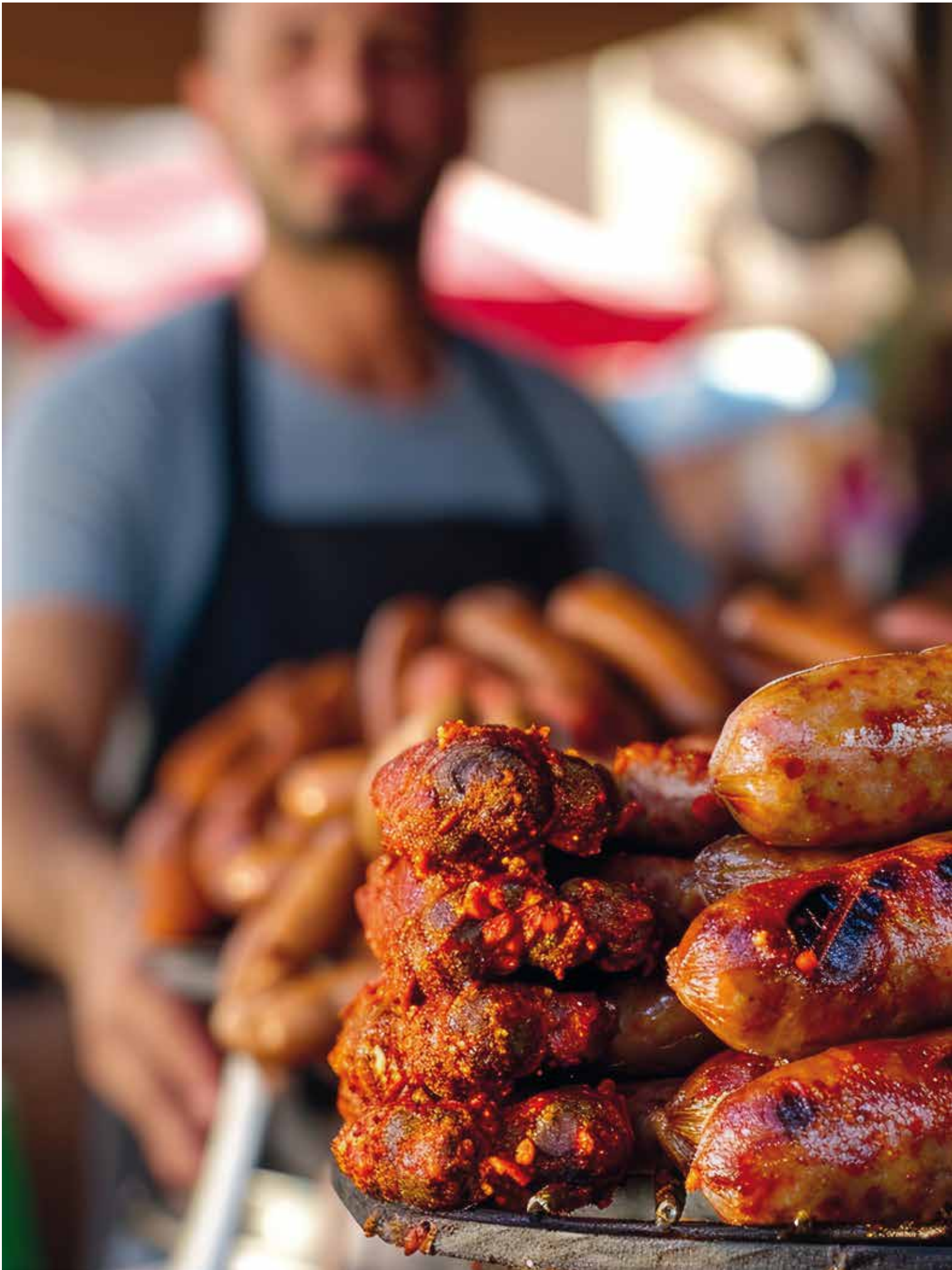
31.65 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 30.70 €

PRIX/3 : 30.05 €





NOUVEAUTÉ 2024

MERGUEZ ORIENTALE

Assaisonnement en poudre, complet avec sel, idéal pour la fabrication d'une véritable merguez orientale. Notes aromatiques : Paprika, anis.

DOSAGE : 35 grammes par kilo de mée.

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 kg.

10.90 €
PRIX/HT/KG



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 : pour la fabrication de merguez bien assaisonnées, de couleur rouge orangé.

DOSAGE : 65 grammes par kilo de méele.

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 kg.

19.35 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.75 €

PRIX/3 : 18.35 €

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 méele. **CONDITIONNEMENT** : En seau de 3.5 kg.

22.45 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 21.80 €

PRIX/3 : 21.35 €

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 : 70 grammes par kilo de méele

CONDITIONNEMENT : seau de 3 Kg.

21.71 €	PRIX/2 : 21.05 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 20.62 €



LES BOYAUX

MOUTON 22/24 AB - 2 masses de 91 mètres
Origine : Turquie ou Mongolie

24.00 €
PRIX HT/MASSE

MOUTON 24/26 AB - 2 masses de 91 mètres
Origine : Turquie ou Mongolie

28.00 €
PRIX HT/MASSE

PORC 32/34 1A - 1 masse de 90 mètres
Origine : Chine

22.00 €
PRIX HT/MASSE

PORC 34/36 1A - 1 masse de 90 mètres
Origine : Chine

24.00 €
PRIX HT/MASSE



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

NOUVEAUTÉ 2024

LES BOÎTES ASSAISONNEMENT PÂTÉS

6 SAVEURS



VENDU PAR CARTON DE 12 UNITÉS - PANACHAGE POSSIBLE

PÂTÉ SAVEUR BASQUE

Assaisonnement en poudre complet avec colorant pour la fabrication de pâté saveur basque.

DOSAGE : 50 grammes par kilo de mée.

CONDITIONNEMENT : Carton de 12 boîtes de 250 grammes soit 3 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T.
BOÎTE 250 GRS
12.30 €



PÂTÉ SAVEUR CHAMPIGNONS

Assaisonnement en poudre complet avec colorant pour la fabrication de pâté saveur champignons.

DOSAGE : 50 grammes par kilo de mée.

CONDITIONNEMENT : Carton de 12 boîtes de 250 grammes soit 3 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T.
BOÎTE 250 GRS
12.30 €



PÂTÉ SAVEUR CINQ BAIES

Assaisonnement en poudre complet avec colorant pour la fabrication de pâté saveur cinq baies.

DOSAGE : 50 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT : Carton de 12 boîtes de 250 grammes soit 3 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T.
BOÎTE 250 GRS
12.30 €



PÂTÉ SAVEUR MORILLES

Assaisonnement en poudre complet avec colorant pour la fabrication de pâté saveur morilles

DOSAGE : 50 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT : Carton de 12 boîtes de 300 grammes soit 3.6 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T.
BOÎTE 300 GRS
18.00 €



PÂTÉ SAVEUR MOUTARDE

Assaisonnement en poudre complet avec colorant pour la fabrication de pâté saveur moutarde.

DOSAGE : 50 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT : Carton de 12 boîtes de 300 grammes soit 3.6 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T.
BOÎTE 300 GRS
12.30 €



PÂTÉ SAVEUR POIVRE VERT

Assaisonnement en poudre complet avec colorant pour la fabrication de pâté saveur poivre vert.

DOSAGE : 50 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT : Carton de 12 boîtes de 300 grammes soit 3.6 Kg.

PRIX UNITAIRE H.T.
BOÎTE 300 GRS
12.30 €



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 crêpine.

CONDITIONNEMENT : En seau de 2.5 kg.

24.35 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 23.60 €

PRIX/3 : 23.10 €

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 crêpine.

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 kg.

26.95 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 26.15 €

PRIX/3 : 25.60 €

Recettes disponibles pour tout achat d'assaisonnements pour pâtés et terrines

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 mée + 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.

25.65 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 24.90 €
PRIX/3 : 24.35 €

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 mée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

Il est bon d'ajouter à votre mée 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.

26.50 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 25.70 €
PRIX/3 : 25.20 €

Recettes disponibles pour tout achat d'assaisonnements pour pâtés et terrines

PÂTÉ DE TÊTE

Assaisonnement sans sel. Les épices soigneusement sélectionnées sont 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.

38.35 €	PRIX/2 : 37.20 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 36.45 €

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.

26.70 €	PRIX/2 : 25.90 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 25.35 €

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.

25.15 €	PRIX/2 : 24.40 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 23.90 €

Recettes disponibles pour tout achat d'assaisonnements pour pâtés et terrines



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 rilette bien lisse

CONDITIONNEMENT : En seau de 4 kg.

18.90 €

PRIX/HT/KG

••• PRIX/2 : 18.30 €

••• PRIX/3 : 17.95 €

Recettes disponibles pour tout achat d'assaisonnements pour pâtés et terrines

PIRI PIRI

Mélange en poudre de couleur orangé. Goût 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

CUISSON : En rôtissoire.

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 Kg

23.70 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 22.98 €

PRIX/3 : 22.51 €

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 : 20 à 30 grammes par kilo de viande.

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 kg.

12.65 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 12.25 €

PRIX/3 : 12.00 €

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 : 40 grammes par kilo de viande

CONDITIONNEMENT : seau de 3 Kg.

29.80 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 28.90 €

PRIX/3 : 28.30 €

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 : En saupoudrage selon goût.

CONDITIONNEMENT : En seau de 2 kg.

38.75 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 37.60 €

PRIX/3 : 36.80 €

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.

15.10 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 14.65 €

PRIX/3 : 14.35 €

PRIX/5 : 12.10 €

**20% DE REMISE
POUR L'ACHAT DE
5 SEAUX D'ÉPICE
VOLAILLE GRILL**



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.

ARLEQUIN SANS SEL
en seau de 1.5 Kg

73.50 €	PRIX/2 : 71.30 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 69.80 €

ARLEQUIN AVEC STOP-JUS
en seau de 2 Kg

36.55 €	PRIX/2 : 35.45 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 34.75 €

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.

18.45 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.90 €

PRIX/3 : 17.55 €

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.

39.50 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 38.30 €

PRIX/3 : 37.50 €

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.

45.25 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 43.90 €

PRIX/3 : 42.95 €

CHORIZO

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

DOSAGE : 60 grammes par kilo de mêlée.

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

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 kg

23.25 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 22.55 €

PRIX/3 : 22.05 €



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 m \acute{e} lée + 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.

27.50 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 26.70 €

PRIX/3 : 26.15 €

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 m \acute{e} lée.

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.

12.45 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 12.10 €

PRIX/3 : 11.85 €

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. Ce mélange 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 grammes d'assaisonnement par litre d'eau.

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 kg.

29.55 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 28.65 €

PRIX/3 : 28.06 €

PAELLA - RECETTE SANS TARTRAZINE

Mélange complet avec sel. Cette poudre très fine de couleur ocre rouge est la base pour aromatiser et donner une belle couleur au riz. Ce mélange 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) de mélange par litre d'eau.

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 kg.

32.67 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 31.70 €

PRIX/3 : 31.05 €



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.

18.80 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 18.20 €

PRIX/3 : 17.85 €

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 mée.

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

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 kg.

17.90 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.40 €

PRIX/3 : 17.00 €

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 mée

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

CONDITIONNEMENT : en seau de 3 Kg.

14.50 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 14.05 €

PRIX/3 : 13.75 €

SAUCE AUX CÈPES

Poudre soluble permettant de réaliser rapidement une sauce de couleur brune avec de véritables morceaux de cèpes. Cette sauce accompagnera à merveille toutes les volailles, rôtis & gibiers.

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.

45.60 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 44.25 €

PRIX/3 : 43.30 €



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.

14.40 €	PRIX/2 : 13.95 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 13.65 €

SAUCE MOUTARDE

Sauce émulsionnée à base de moutarde, de consistance onctueuse 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.

08.60 €	PRIX/2 : 08.35 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 08.15 €



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.

35.82 €	PRIX/2 : 34.75 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 34.03 €



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.

24.68 €	PRIX/2 : 23.94 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 23.44 €



NOUVEAUTÉS 2024

AIDES CULINAIRES

SAUCE BÉCHAMEL

Poudre déshydratée de couleur blanche.

Simple et rapide d'utilisation.

IDÉAL POUR : les vols au vent, les bouchées à la reine, les coquilles Saint Jacques, les lasagnes, les crêpes salées, etc.

DOSAGE : 180 à 200 grammes pour 1 litre d'eau froide.

CONDITIONNEMENT : En seau de 2 Kg.



23.40 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 22.70 €

PRIX/3 : 22.25 €

ROUX CLAIR

Granulés déshydratés de couleur blanc crème, rapide et simple d'utilisation qui va lier vos sauces, jus et bouillons pour la réalisation de veloutés, sauce au vin blanc, sauce armoricaine, blanquette, sauce pour les poissons, sauces pour viandes blanches et volailles, etc.

DOSAGE : 70 à 100 grammes pour 1 litre d'eau, de bouillon ou de lait selon la liaison souhaitée.

CONDITIONNEMENT : En seau de 2.5 Kg.



13.90 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 13.50 €

PRIX/3 : 13.20 €

ROUX BRUN

Granulés déshydratés de couleur brune, rapide et simple d'utilisation qui va lier vos sauces, jus et bouillons pour la réalisation de veloutés, sauces pour viandes rouges, bourguignon, etc.

DOSAGE : 70 à 100 grammes pour 1 litre d'eau, de bouillon ou de lait selon la liaison souhaitée.

CONDITIONNEMENT : En seau de 2.5 Kg.



14.30 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 13.90 €

PRIX/3 : 13.60 €





POIVRE GRIS MOULU
Prix/ht/Sac de 1 Kg.

15.50 €



POIVRE GRIS CONCASSÉ
Prix/ht/Sac de 1 Kg.

17.41 €



POIVRE NOIR ENTIER
Prix/ht/Sac de 1 Kg.

15.00 €



PERSIL DÉSHYDRATÉ
Prix/ht/Sac de 1 Kg.

20.97 €



OIGNONS RÔTIS
Prix/ht/Seau de 1.5 Kg.

20.51 €

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 mûlées et pâtes. On ajoute généralement 2 à 3 % du poids en alcool de son choix. Les pâtes s'accomodent bien de vin doux type Madère mais le Calvados fait aussi merveille dans un pête de campagne. **CONDITIONNEMENT** : En bidon de 2 litres.



ARMAGNAC
13.70 €

PRIX/HT/LITRE



CALVADOS
9.35 €

PRIX/HT/LITRE



COGNAC
20.45 €

PRIX/HT/LITRE



MADÈRE
9.97 €

PRIX/HT/LITRE



PORTO ROUGE
8.80 €

PRIX/HT/LITRE



PORTO BLANC
9.30 €

PRIX/HT/LITRE

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, milanaises.

CONDITIONNEMENT : En seau de 3 kg.

CHAPELURE JAUNE

06.30 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 06.10 €

PRIX/3 : 06.00 €

CHAPELURE ROUGE

06.90 €

PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 06.70 €

PRIX/3 : 06.55 €



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 grammes par litre d'eau (pour les bouillons).

CONDITIONNEMENT : En seau de 2 kg.

23.55 €	PRIX/2 : 22.80 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 22.35 €

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 grammes par litre d'eau que l'on porte à ébullition forte 100°.

CONDITIONNEMENT : En seau de 2 kg.

25.60 €	PRIX/2 : 24.85 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 24.35 €

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 grammes par litre d'eau que l'on porte à 80° quelques minutes.

CONDITIONNEMENT : En seau de 2 kg.

19.30 €	PRIX/2 : 18.75 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 18.35 €

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. La gelée A.M. est idéale pour parfaire vos terrines et pâtés, pour les aspics et les oeufs en gelée.

DOSAGE : 50 grammes 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.

19.85 €	PRIX/2 : 19.25 €
PRIX/HT/KG	PRIX/3 : 18.86 €

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.

1.80 €
PRIX/HT/KG



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.

17.50 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 17.00 €

PRIX/3 : 16.65 €

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.

16.20 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 15.70 €

PRIX/3 : 15.40 €

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.


13.55 €
PRIX/HT/KG

PRIX/2 : 13.15 €

PRIX/3 : 12.85 €



VANDEKERCKHOVE SARL
SIÈGE SOCIAL : ZI DE LA POMME, RUE LOUIS GAY LUSSAC - 31250 REVEL
MAGASIN AU M.I.N. DE RUNGIS, SECTEUR DES PRODUITS CARNÉS :
5, RUE DE L'AUBRAC, BÂTIMENT V1M - 94150 RUNGIS

 N°Azur 0 810 37 42 37