



Arômes et Colorants

Arômes



Aromatisation roi frenchie

Réf : 600173201

Ce mix fait partie de la tendance Double Jeu. Un mix 100 % ingrédients français, aux notes provençales twistées par un souffle de lavande. Idéal en application comme assaisonnement pour viande blanche, cake salé provençal ou aromatisation pour fr (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **thym, lavandin**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Echalote, thym de Provence, lavandin**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme 4 épices (naturel)

Réf : ZRD245C309

Permet de renforcer la note 4 épices (poivre, girofle, muscade, gingembre)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**



Arôme abricot (naturel)

Réf : 60502229

Arôme naturel liquide spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme absinthe (naturel)

Réf : 605022191

Cet arôme naturel d'absinthe combine des notes herbacées fraîches avec des nuances subtiles d'anis et de réglisse. Applications possibles : crème brûlée, crème dessert, sauce, sirop,...

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme agneau

Réf : 605022199

Cet arôme d'agneau est parfait pour parfumer des préparations salées. Idéal pour rehausser les saveurs d'un ragoût, curry d'agneau, potage ou d'une marinade, tourte, sauce ou crème.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme agneau

Réf : 605022206

Forme / granulométrie : **Poudre**

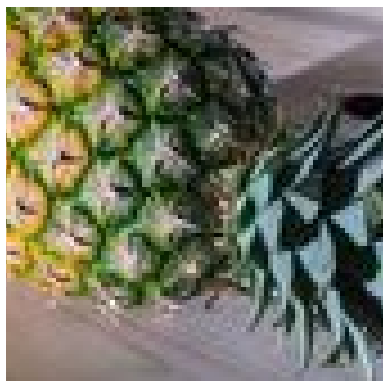


Arôme amande douce

Réf : 60502243

Arôme en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme ananas

Réf : 60220607

Arôme en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme ananas (naturel)

Réf : 91F8040

Cet arôme naturel amène les saveurs caractéristiques de l'ananas mûr. Idéal pour typer un sirop, une ganache pour macarons, un tiramisu revisité, les sauces sucrées et/ou salées, un fromage de chèvre?

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme ananas (naturel)

Réf : 600255223

Arôme naturel liquide spécialement élaboré pour apporter une note très fruitée d'ananas à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme asperge

Réf : 60403173

Cet arôme apporte une note typique de l'asperge verte, idéal pour aromatiser les veloutés, sauces, purées, risottos et autres préparations.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme bacon (naturel)

Réf : 60730708

Cet arôme sans allergène au bon goût fumé du bacon est tout à fait adapté aux biscuits apéritifs et snacking. Il peut également être incorporé dans des tartes salées, des pains, des brioches, ou pour renforcer le goût de lardons dans des plats cuisin (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme bacon (naturel)

Réf : 605022114

Un arôme fumé et salé qui apportera une note gourmande et caractéristique à diverses préparations salées telles que soupes, purées, oeufs brouillés, omelettes et bien d'autres.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme baie rose (naturel)

Réf : 91F7018

Caractérisé par les notes poivrées et fleuries typiques de la baie rose, cet arôme naturel est idéal pour relever crèmes fouettées et fromages, ainsi que les sauces, produits de la mer et charcuterie.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme banane (naturel)

Réf : 91F8042

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme barbe à papa

Réf : ZRD91F8027

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme basilic 'holy basil' (natural)

Réf : 605022205

Départ par 100 kg - 87.82 €/kg Vrac - Départ par 500 kg - 87.05 €/kg Vrac - Départ par 1000 kg - 86.39 €/kg Vrac - Sac 5 kg + 0,61 - Sac 1 kg + 1,26

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme basilic (naturel)

Réf : 60201908

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme beurre (naturel)

Réf : 67800401

Cet arôme permet de relever les notes gourmandes et cuisinées de diverses préparations : généreux avec une légère note grasse, il est idéal pour rehausser les préparations boulangères.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme beurre (naturel)

Réf : 60502274

Cet arôme beurre ajoutera une note fromagère intense, naturelle et irrésistible à une grande variété de préparations alimentaires. Les plus ? C'est un arôme concentré compatible vegan et Halal. Applications : biscuits salés, cakes salés, sauces, pr (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme bière ambrée (naturel)

Réf : 605022283

Déclaration : arôme naturel Liquide hydrosoluble Compatible vegan Notes : caramel et malt grillé Applications : -Sauces -Glaces -Produits de boulangerie -Plats cuisinés -Marinades -Boissons

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme bière blanche (naturel)

Réf : 605022284

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme biscuit (naturel)

Réf : ZRD053U2406

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme biscuit speculoos (naturel)

Réf : ZRD053U2404

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme boeuf grillé (naturel)

Réf : 6011024187

Un arôme boeuf grillé à la saveur puissante, naturelle et gourmande qui apportera ses notes viandées, grillées, fumées et cuisinées à une multitude de préparations alimentaires.

Applications : produits carnés, poêlées de légumes, purées, sauces, fon (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme bouillon légumes (naturel)

Réf : 60133709

Un arôme naturel qui amène le goût caractéristique d'un bouillon de légumes mijoté avec des plantes aromatiques et condiments (ail, oignon).

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme boeuf bouilli

Réf : ZRD214U23012

Un arôme b?uf bouilli à la saveur puissante et gourmande qui apportera ses notes viandées, grasses, de légumes et de bouquet garni à une multitude de préparations alimentaires. Le plus ? Cet arôme est compatible vegan, halal et kasher ! Application (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme boeuf bouilli (naturel)

Réf : 605022278

Un arôme bœuf bouilli à la saveur puissante, naturelle et gourmande qui apportera ses notes viandées, grasses, de légumes et de bouquet garni à une multitude de préparations alimentaires. Applications : produits carnés, poêlées de légumes, purées, s (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme boeuf grillé

Réf : ZRD214U23021

Un arôme boeuf grillé à la saveur puissante et gourmande qui apportera ses notes viandées, grillées, fumées et cuisinées à une multitude de préparations alimentaires. Le plus ? Cet arôme est compatible vegan, halal et kasher ! Applications : produit (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme boeuf rôti

Réf : 600294703

Un arôme bœuf rôti à la saveur puissante et gourmande qui apportera des notes viandées, rôties, cuisinées, caramélisées et souffrées à diverses préparations alimentaires. Le plus ? Cet arôme est compatible vegan, halal et kasher ! Applications : pro (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme boeuf rôti (naturel)

Réf : 6000249050

Un arôme bœuf rôti à la saveur puissante, naturelle et gourmande qui apportera des notes viandées, rôties, cuisinées, caramélisées et souffrées à diverses préparations alimentaires. Applications : produits carnés, poêlées de légumes, purées, sauces, (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme boeuf saignant

Réf : ZRD214U23031

Un arôme bœuf saignant à la saveur puissante et gourmande qui apportera ses notes viandées, saignantes, cuisinées et grasses à une multitude de préparations alimentaires. Le plus ? Cet arôme est compatible vegan, halal et kasher ! Applications : pr (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme boeuf saignant (naturel)

Réf : 605022313

Un arôme bœuf saignant à la saveur puissante, naturelle et gourmande qui apportera ses notes viandées, saignantes, cuisinées et grasses à une multitude de préparations alimentaires. Applications : produits carnés, poêlées de légumes, purées, sauces, (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme cacahuète sans allergène

Réf : 605022119

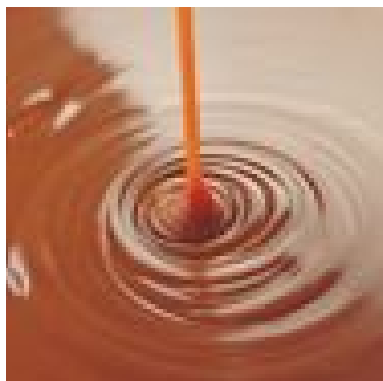
Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme calisson (naturel)

Réf : 605022308

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



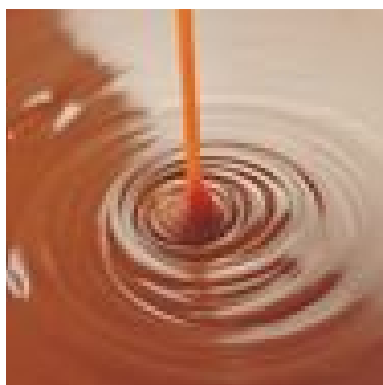
Arôme caramel (naturel)

Réf : 608301601

Très gourmand avec ses notes beurrées et vanillées qui rappellent le caramel mou, cet arôme naturel trouvera sa place dans les produits laitiers, les gâteaux et chocolats, ainsi que les produits céréaliers.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme caramel beurre salé (naturel)

Réf : 60133707

Un arôme très gourmand apportant la note caractéristique du caramel au beurre salé à tous types de desserts et de sucreries. Il peut également amener une note très surprenante à vos fromages !

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme caramel beurre salé (naturel)

Réf : 600255222

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme carotte (naturel)

Réf : 91F7023

Cet arôme apportera la note d'une carotte crue tout juste râpée, aux carrot cakes, mayonnaises, sauces chaudes et froides ainsi qu'aux plats cuisinés.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme cèpe

Réf : 60502213

Cet arôme à la note fraîche de cèpe avec un petit côté terreux sera idéal pour amener de la gourmandise à vos préparations.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme cèpe (naturel)

Réf : 60127302

Cet arôme à la note fraîche de cèpe avec un petit côté terreux sera idéal pour amener de la gourmandise à vos préparations.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme champignon

Réf : 60155880

Cet arôme apporte un goût légèrement cuisiné et exhaustif de champignon de Paris.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme champignon cuisiné (naturel)

Réf : 60218502

Un arôme naturel et sans allergène à l'esprit gourmand : notes de champignons cuisinés avec de l'ail et différentes herbes aromatiques. Il trouvera toute sa place dans les plats cuisinés, les farces, les mélanges de céréales ou les tartes salées.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme champignon forestier (naturel)

Réf : 60718303

Arôme naturel de bolet s'intégrant parfaitement dans de nombreuses recettes de sauces, veloutés ou poêlées.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme champignon note truffe (naturel)

Réf : 91F8667

Un arôme naturel truffe noire, idéal pour aromatiser de nombreuses préparations.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme champignon note truffe noire tn10

Réf : 604031135

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme cheddar

Réf : 605022197

Cet arôme cheddar ajoutera une note fromagère intense et irrésistible à une grande variété de préparations alimentaires. Les plus ? C'est un arôme concentré compatible vegan et Halal.

Applications : biscuits salés, cakes salés, sauces, produits de (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme cheddar (naturel)

Réf : 605022194

Forme / granulométrie : **Poudre**

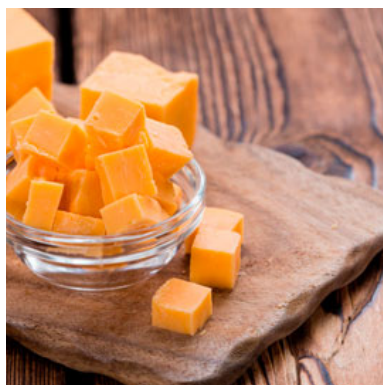


Arôme cheddar (naturel)

Réf : ZRD279U23011

Cet arôme cheddar ajoutera une note fromagère intense, naturelle et irrésistible à une grande variété de préparations alimentaires. Les plus ? C'est un arôme concentré compatible vegan et Halal. Applications : biscuits salés, cakes salés, sauces, p (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme cheddar affiné (naturel)

Réf : 600285908

Cet arôme naturel amène les saveurs d'un bon cheddar affiné, caractérisé par une pointe de noix et de noisette. Il apporte une signature aromatique typique et qualitative à vos feuilletés apéritifs, gratins, fromages aromatisés, sauces, nuggets de po (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme cheddar jeune (naturel)

Réf : 602004342

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme chèvre (naturel)

Réf : 605022158

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme chèvre sans allergène (naturel)

Réf : 600386106

Cet arôme naturel et sans allergènes apporte une note de fromage de chèvre affiné aux préparations. Il sera idéal pour renforcer une note de chèvre dans les fromages et pour parfumer tartes et cakes salés, sauces froides et chaudes ou encore biscuits (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme chewing gum

Réf : 605022375

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme chicken white meat (naturel)

Réf : 605022311

Un arôme white chicken meat à la saveur puissante, naturelle et gourmande qui apportera ses notes viandées, souffrées, cuisinées et grasses à une multitude de préparations alimentaires.

Applications : produits carnés, poêlées de légumes, purées, sauc (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme choco coco (naturel)

Réf : ZRD053U2407

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme chocolat

Réf : 60421001

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme chocolat blanc (naturel)

Réf : 91F7013

Un arôme naturel aux notes rondes et vanillées. A utiliser pour un mariage sucré-salé sur du canard, dans des desserts ou des biscuits.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme chocolat noir (naturel)

Réf : 608301602

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



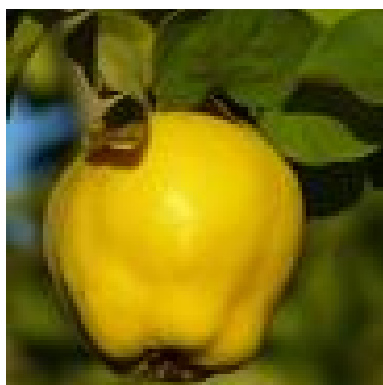
Arôme citron basilic (naturel)

Réf : 605022132

Cet arôme naturel de citron et de basilic apportera ses notes fraîches et acidulés à tous types de recettes telles que les légumes, soupes froides, omelettes, poissons ou volailles. Il réhaussera également très bien les tartes salées, les pâtes mais (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme coing (naturel)

Réf : 600241901

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme cookie (naturel)

Réf : ZRD053U2407

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme coquelicot

Réf : 605022307

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme coriandre sur sel (naturel)

Réf : 60718811

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme cream cheese (naturel)

Réf : 607102303

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme crème fraîche (naturel)

Réf : 60131215

Arôme naturel gourmand apportant les authentiques saveurs laitières de la crème fraîche. Idéal pour sauces, veloutés, gratins, produits boulangers, béchamels...

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme croûte de munster (naturel)

Réf : 605022216

Forme / granulométrie : **Poudre**





Arôme curry

Réf : 605022234

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme échalote (naturel)

Réf : 60309401

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme estragon sur sel (naturel)

Réf : 60201807

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme fenouil (naturel)

Réf : 60718815

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme feuille de tomate

Réf : 605022136

Apportez une touche de fraîcheur à tous types de plats avec cet arôme de tomates aux notes fraîches, caractéristique de la feuille de tomate. Idéal dans une variété de recettes : soupes, sauces, pâtes, pizza,...

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fleur d'oranger (naturel)

Réf : 605022195

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



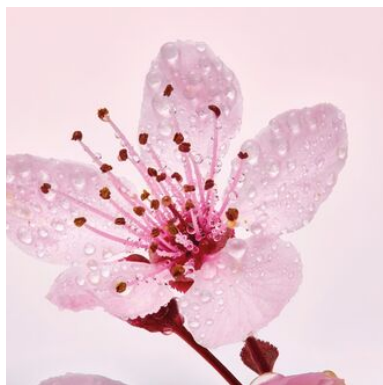
Arôme fleur de bière (naturel)

Réf : 60303901

Arôme naturel atypique apportant le goût de l'alcool "fleur de bière" sans notes alcoolisées. Idéal pour le frottage de fromages comme le munster frais, l'aromatization de sauces et plats traiteur.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme fleur de cerisier - sakura (naturel)

Réf : 605022265

Déclaration : arôme naturel Liquide hydrosoluble Compatible vegan Note : florale Applications : -Desserts et boissons lactés (panna cotta, crème brûlée, glaces, ?) -Confiseries -Plats cuisinés asiatiques -Sauces

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fraise (naturel)

Réf : 6011024154

Amenant le goût régressif des célèbres bonbons à la fraise, cet arôme sans allergène allie des notes lactées et fruitées. Il trouvera toute sa place dans un yaourt à boire ou un dessert lacté.

Caractéristiques : **Sans sel**

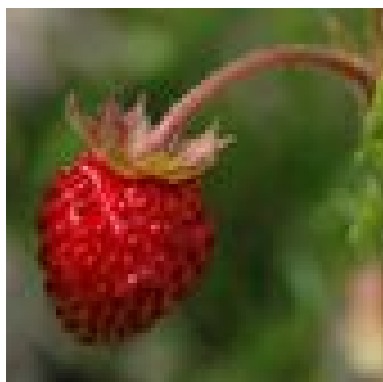
Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fraise (naturel)

Réf : 605022252

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fraise des bois (naturel)

Réf : 91F7994

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme framboise (naturel)

Réf : 605022262

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fromage à pâte molle (naturel)

Réf : ZRD353U23012

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme fromage bleu (naturel)

Réf : 60302512

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme fromage type 'camembert' (naturel)

Réf : ZRD052G17011

Un arôme sans allergènes, évoquant le goût crémeux et lacté d'un camembert frais. Idéal pour renforcer une note fromagère dans les tartes salées, sauces ou plats cuisinés.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fromage type 'emmental' (naturel)

Réf : 6011024110

Un arôme naturel qui apporte une note typique de fromage fruité, idéal dans les sauces au fromage, les plats cuisinés ou les quiches.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fromage type bleu (naturel)

Réf : 60137101

Arôme naturel apportant le goût spécifique d'un fromage bleu type bleu de bresse à pâte fleurie à la saveur relativement douce. Peut convenir à de nombreuses préparations culinaires telles que sauces, gratins, pains, dips et snacking, farces de vian (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme fromage type bleu (naturel)

Réf : 91F7020

Naturel et sans allergène, cet arôme apporte la note typique et crémeuse d'un fromage type bleu, ainsi qu'une bonne longueur en bouche. Il trouvera sa place dans les fromages, sauces, mélanges de céréales ou encore les feuilletés apéritifs.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fromage type italien

Réf : 605022299

Cet arôme de fromage type italien ajoutera une note fromagère intense et irrésistible à une grande variété de préparations alimentaires. Les plus ? C'est un arôme concentré compatible vegan et Halal. Applications : biscuits salés, cakes salés, sauc (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fromage type italien (naturel)

Réf : 60302520

Cet arôme de fromage type italien ajoutera une note fromagère intense, naturelle et irrésistible à une grande variété de préparations alimentaires. Les plus ? C'est un arôme concentré compatible vegan et Halal. Applications : biscuits salés, cakes (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**





Arôme fromage type italien veg (naturel)

Réf : 605022218

Forme / granulométrie : **Poudre**



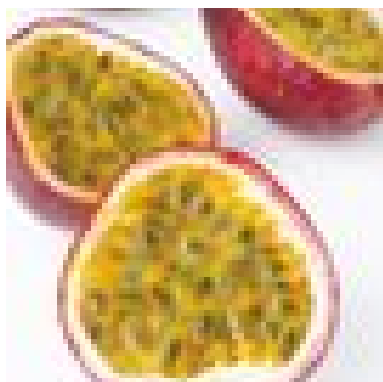
Arôme fromage type raclette (naturel)

Réf : 607348805

Les notes franches du fromage à raclette fondu avec sa croûte grillée apportées par cet arôme sans allergène relèveront idéalement les fromages, tartes salées et soufflés, mais également les sauces et les gratins.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fruit de la passion (naturel)

Réf : 605022176

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fruit du dragon (naturel)

Réf : 605022202

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fumé 'regular'

Réf : 6011024204

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fumé (naturel)

Réf : 601280002

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fumé barbecue (naturel)

Réf : 60502275

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fumé boisé

Réf : 60145602

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fumé braisé

Réf : 605022238

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fumé braisé (naturel)

Réf : 60302524

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fumé cendré (naturel)

Réf : 605022253

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fumé cuisiné (naturel)

Réf : 605022250

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fumé doux (naturel)

Réf : 600227104

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fumé épicé (doux)

Réf : ZRD029U24011

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme fumé épicé (doux) (naturel)

Réf : 600087502

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme fumé gourmand

Réf : 605022193

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme fumé gourmand (naturel)

Réf : 600039605

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme fumé intense

Réf : 605022236

Cet arôme fumé possède des notes aromatiques se rapprochant du SF001 et SF002 et permet donc de remplacer les « Smoke Flavours » (SF) --> adapté à la nouvelle réglementation.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme fumé snap

Réf : 605022335

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme fumé sur sel (naturel)

Réf : 605022269

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme gingembre (naturel)

Réf : 60736804

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme ginger ale (naturel)

Réf : ZRD315G1601

Cet arôme est typique de certaines boissons apéritives ou sodas anglo saxons, avec des notes fraîches d'agrumes et la saveur légèrement épicée du gingembre.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme girofle sur sel (naturel)

Réf : 91F949

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme gianduja

Réf : 605022317

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**





Arôme gochujang (naturel)

Réf : 605022319

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme goût hvp (naturel)

Réf : ZRD261G1702

Apporte le goût typique de d'hydrolysate de protéine végétale, idéal pour exhauster bouillons, soupes et sauces.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme grillé + e330 (naturel)

Réf : 60728002

Cet arôme naturel de viande rôtie donne une note de fond "viande", idéal pour donner un goût de viande rôtie ou grillée à tous types de préparations alimentaires.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme herbes de provence (naturel)

Réf : 60213205

Arôme naturel évoquant un mélange d'herbes aromatiques provençales telles que thym, marjolaine, origan, romarin.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme hibiscus (naturel)

Réf : 605022151

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme jambon beurre (naturel)

Réf : 600163601

Symbole éternel des brasseries françaises, le fameux « jambon beurre » est étroitement lié à une imagerie qui fleure bon un printemps à Paris. Pour chips, sauces, croques-monsieurs, charcuterie pâtissière, plats cuisinés.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme ketchup (naturel)

Réf : 60024160

Apporte la note typique du ketchup. Idéal dans les produits snacking, les sauces ou les plats cuisinés.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme kiwi

Réf : 6011024155

Avec sa note verte, cet arôme est légèrement acidulé et très frais. Surprenant dans des mélanges de céréales pour amener une note de fruit originale. Il est aussi particulièrement adapté pour rehausser la saveur d'un mélange de fruits, un coulis ains (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme langoustine (naturel)

Réf : 60403601

Cet arôme naturel de langoustine rehausse la saveur de nombreuses préparations à base de produits de la mer et de sauces.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme légumes (naturel)

Réf : 60403126

Cet arôme naturel de légumes (carotte, oignon, poireau, tomate) est idéal pour intensifier la note "légumes" dans les potages, sauces, poêlées, purées et plats cuisinés à base de légumes ou de viandes.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme litchi framboise

Réf : 91F7017

Cet arôme est caractérisé par l'équilibre entre les notes florales du litchi et les notes fruitées de la framboise. Il trouvera sa place dans les laits aromatisés et crèmes glacées, les gâteaux, les chocolats ou encore les ganaches pour macarons.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme lychee

Réf : 91F7213

Cet arôme très concentré et très puissant apportera la note florale et fruitée caractéristique du lychee aux produits laitiers, gâteaux et chocolats.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme lychee (naturel)

Réf : ZRD158G1701

Cet arôme concentré apportera la note florale et fruitée caractéristique du lychee aux produits laitiers, gâteaux et chocolats. Un arôme naturel et sans allergène.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme lychee (naturel)

Réf : 91F8026

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme mangue

Réf : 6042182202

Un arôme sans allergène dans lequel on retrouve la saveur typique de la mangue. Son côté fruité fera merveille dans des plats sucrés salés à base de viande et apportera une touche d'originalité aux mélanges de céréales. A incorporer également dans du (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme mangue (naturel)

Réf : 607800402

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme marron chaud (naturel)

Réf : 600136901

Cette création fait partie de la tendance "Feel Good Food". Réconfortantes comme un souvenir d'enfance, les notes chaleureuses du marron chaud apportent leur signature caractéristique à de nombreuses créations culinaires sucrées ou salées.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme melon

Réf : 605022264

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme miel (naturel)

Réf : 91F7027

Cet arôme naturel et sans sucre apporte toutes les notes d'un miel floral à des préparations aussi bien sucrées que salées. Il est idéal pour aromatiser produits laitiers et fromages, gâteaux, chocolats, plats préparés, et sauces froides et chaudes.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme mirabelle

Réf : ZRD122G17067

Un arôme sans allergène doté de la note parfumée typique des fruits jaunes. Etonnant dans un fromage, il peut également être incorporé dans tous types de desserts.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme mojito + e330 (naturel)

Réf : 605022131

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme morille note fraîche (naturel)

Réf : 60502241

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme moutarde à l'ancienne (naturel)

Réf : 60725704

Cet arôme naturel évoque les saveurs d'une authentique moutarde à l'ancienne, avec son visuel de graines brunes entières.

Liste des marquants : **Graine de moutarde**

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme mozza-tomate-origan (naturel)

Réf : 600091301

Cet arôme agréablement équilibré entre la rondeur de la tomate et de l'origan et la fraîcheur de la mozzarella apportera des notes typiquement « pizza » aux chips, sauces, fromages, croûtons et assaisonnements.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme mûre (naturel)

Réf : 605022361

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme muscade sur sel (naturel)

Réf : 60107602

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme myrtille (naturel)

Réf : 607640201

Tout le bouquet aromatique de la myrtille explose dans cet arôme. Idéal dans des applications aussi bien sucrées que salées : yaourts, thés, biscuits, muffins, confiseries, chocolats, mais également bières aromatisées, fromages aromatisés, jus pour m (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme myrtille (naturel)

Réf : 605022219

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'abricot

Réf : ZRD305U24011

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'ail

Réf : 60014302

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'ail

Réf : 60305119

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'ail (sur sel)

Réf : 60201802

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel d'ail (sur sel)

Réf : 60036701

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel d'ail bio

Réf : 60207807

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel d'ail des ours

Réf : 605022174

Notre arôme naturel d'ail des ours (biocompatible) restitue parfaitement la saveur subtile et légèrement aillée de cette plante sauvage. Il ajoute une touche d'originalité qui complètera à merveille les sauces, bouillons, vinaigrettes, soupes et bien (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'algues

Réf : 605022154

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'amande amère

Réf : 60502234

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'aneth

Réf : ZRD200U18011

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'estragon

Réf : 6078147501=174U2103

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'estragon

Réf : 60502216

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'oignon

Réf : 91F8041

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'oignon bio

Réf : ZRD150U2001

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel d'orange

Réf : ZRD293U2001

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel d'orange (zeste)

Réf : 605022107

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'orange sanguine

Réf : 60502218

Arôme naturel liquide spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel d'origan bio

Réf : ZRD273U1901

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de badiane

Réf : ZRD254G1701

Arôme naturel liquide biocompatible, spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de basilic

Réf : 60305121

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de basilic

Réf : 605022152

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de basilic bio

Réf : ZRD309G1801

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de bergamote

Réf : 60502222

Agrume à la fragrance unique et raffinée, la bergamote est idéale pour parfumer délicatement les desserts, glaces, confitures, biscuits, yaourts ou encore les produits céréaliers. Parfait avec les viandes telles que le canard, le poulet et le porc, (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Préparation aromatisante Support : huile de tournesol Additif : antioxydant E392**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de bergamote

Réf : ZRD319U19081

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de bergamote bio

Réf : ZRD231U2101

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de boeuf

Réf : ZRD216U23022

Un arôme naturel de bœuf à la saveur puissante et gourmande qui apportera ses notes viandées, rôties et cuisinées à une multitude de préparations alimentaires. Applications : produits carnés, poêlées de légumes, purées, sauces, fonds, bouillons, pro (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de café

Réf : ZRD145U2102

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de café

Réf : 605022212

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de canard

Réf : 600124301

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de cannelle

Réf : ZRD268U19011

Arôme naturel liquide biocompatible, spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de cannelle

Réf : 91F8037

Arôme naturel liquide biocompatible, spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de cardamome

Réf : 60502255

Arôme naturel liquide biocompatible, spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de cardamome (sur sel)

Réf : 60718810

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de carvi (sur sel)

Réf : 60718813

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de cassis

Réf : 60502260

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de céleri

Réf : ZRD229U21041

Arôme naturel biocompatible en poudre, spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Forme / granulométrie : **Poudre**





Arôme naturel de céleri (sur sel)

Réf : 60201806

Arôme naturel sur support sel apportant les notes typiques du céleri rave, rehaussant les préparations type poêlées, purées, salades, vinaigrettes, gratins, sauces, et différentes préparations à base de viandes.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de cerise griotte

Réf : 600256502

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de champignon

Réf : 600260101

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de champignon

Réf : ZRD259U1902

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de chanvre

Réf : 605022155

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de citron

Réf : 60502214

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de citron

Réf : 600352201

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de citron

Réf : 60502270

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de citron bio

Réf : 600256501

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de citron vert

Réf : 60113812

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note de citron vert caractéristique à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de citron vert

Réf : 60502248

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de citronnelle

Réf : 60502242

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de citronnelle

Réf : ZRD174U2102

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de combava

Réf : 605022124

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de concombre

Réf : ZRD337U2001

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de coriandre feuille

Réf : 60502245

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de coriandre graine

Réf : 605022167

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de cranberry

Réf : 60110241180

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de crevette

Réf : 600297701

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de crevette

Réf : ZRD096U2102

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**





Arôme naturel de curcuma

Réf : 600031804

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de fève tonka

Réf : 600361001

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de figue

Réf : 60502211

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de fleur de sureau + e330

Réf : 605022156

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de foin

Réf : ZRD179U2101

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de fraise

Réf : 60502256

Arôme naturel de fraise, biocompatible.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de framboise

Réf : 607800801

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de fromage

Réf : 605022171

Cet arôme naturel de fromage ajoutera une note fromagère intense, naturelle et irrésistible à une grande variété de préparations alimentaires. Applications : sauces, vinaigrettes, feuilletés, biscuits apéritifs, croûtons, produits de charcuterie, pr (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de fromage bleu

Réf : 60502265

Arôme naturel de fromage bleu.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de fromage de chèvre

Réf : 60502281

Cet arôme naturel de fromage de chèvre ajoutera une note fromagère intense, naturelle et irrésistible à une grande variété de préparations alimentaires. Applications : sauces, vinaigrettes, feuilletés, biscuits apéritifs, croûtons, produits de charc (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de fruit de la passion

Réf : 600407201

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de géranium

Réf : 60502238

Cet arôme naturel de géranium apportera ses notes florales pour une touche originale aux préparations sucrées telles que des yaourts, glaces, sirops, boissons chaudes, brioches, crèmes brûlées et bien plus encore.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de gingembre

Réf : 60502210

Arôme naturel liquide spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires. Biocompatible.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de gingembre

Réf : ZRD174U2101

Arôme naturel liquide biocompatible, spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de girofle

Réf : 91F8038

Arôme naturel liquide biocompatible, spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de jasmin

Réf : 605022143

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de laurier

Réf : 600057202

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de laurier bio

Réf : ZRD311G1702

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de lavande

Réf : 60502263

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de lavande

Réf : ZRD190U2001

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de limette

Réf : 60502267

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de mandarine

Réf : 60502223

Principaux ingrédients : **Préparation aromatique** Support : **Huile de tournesol**

Antioxydant : **E392**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de mandarine

Réf : ZRD329U2001

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de menthe

Réf : 603046040

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de menthe poivrée

Réf : 60502217

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de mirabelle

Réf : 60113810

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de moutarde

Réf : 60502266

Arôme naturel biocompatible en poudre, spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de muscade (sur sel)

Réf : 600262302

Arôme naturel biocompatible en poudre, spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de myrtille

Réf : ZRD259U2102

Une création aromatique liquide naturelle et biocompatible au goût savoureux de myrtille, parfait- pour apporter une touche unique aux sauces viandées, desserts, fromages, yaourts, bonbons ou boissons.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de noix de coco

Réf : ZRD256U2101

Arôme naturel de noix de coco.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de pamplemousse

Réf : ZRD324U19051

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de pamplemousse

Réf : ZRD174U2104

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**





Arôme naturel de persil

Réf : 91F8029

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de persil (sur sel)

Réf : 600059607

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de piment

Réf : 608301605

Arôme naturel spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de piment

Réf : 91F8171

Arôme naturel de piment aux notes très pimentées. Intensité : 3/3

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de piment bio

Réf : ZRD309G1802

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de pin

Réf : 605022233

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de pistache

Réf : 6011024213

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de poisson

Réf : 60137905

Arôme 100 % naturel réalisé à base de poisson. Idéal pour renforcer une note "poisson" dans des terrines, plats cuisinés et charcuteries de poisson.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de poivre

Réf : 91F803

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de poivre

Réf : 91F8036

Arôme naturel liquide biocompatible, spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de poivre (sur sel)

Réf : 60201805

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de poivre bio

Réf : 600002101

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de poulet

Réf : 600124302

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de poulet

Réf : ZRD283U23011

Un arôme naturel de poulet à la saveur puissante et gourmande qui apportera ses notes viandées, rôties et cuisinées à une multitude de préparations alimentaires. Applications : produits carnés, poêlées de légumes, purées, sauces, fonds, bouillons, p (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de rhum

Réf : 605022123

Cet arôme naturel de rhum blanc apportera saveur et parfum à une multitude de préparations sucrées (gâteaux secs, cakes, flan, tartes aux fruits, babas au rhum, compote ou encore confitures) mais aussi salées (volailles, poissons ou fruits de mer). (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de romarin

Réf : 60502207

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de romarin

Réf : 60172810

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de rose

Réf : 60502259

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de rose

Réf : ZRD134U19011

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de sapin bio

Réf : 60163301

Cette composition fait partie de la tendance "Into the Roots" : une création aromatique 100% bio dans laquelle on retrouve les notes résineuses et fraîches caractéristiques du sapin. Idéal en aromatisation de desserts : glaces, crèmes brûlées, bonbon (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de saumon

Réf : ZRD135G17011

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de thé (vert)

Réf : 605022112

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de thé matcha

Réf : 605022322

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de thym

Réf : ZRD91F8003

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de tomate

Réf : 600097901

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de vanille

Réf : ZRD347G1702

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme naturel de vanille bourbon

Réf : ZRD102U2101

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme naturel de vanille bourbon

Réf : 605022203

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme noisette grillée (naturel)

Réf : ZRD046U2403

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme noix (naturel)

Réf : 600230901

Arôme naturel reprenant la note caractéristique des cerneaux de noix sans forte astringence. Idéal pour pâtisseries, pains, fromages, saucissons, saucisses, farces et autres plats cuisinés.

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme noix (naturel)

Réf : 605022331

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme noix de coco (naturel)

Réf : 607103605

Un arôme naturel qui évoque avec gourmandise la noix de coco râpée et les rochers coco. Il est particulièrement adapté aux gâteaux et chocolats, mais également aux produits laitiers et aux sauces asiatiques.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme noix de coco (naturel)

Réf : 607348804

Un arôme liposoluble caractérisé par une agréable note de lait de coco. Idéal dans les mélanges de céréales, les sauces de type asiatique, les plats préparés, les gâteaux ou les gaufres. Arôme naturel et sans allergène.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme noix de coco (naturel)

Réf : 91F8025

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme noix sans allergène (naturel)

Réf : 600098201

Un arôme liquide et naturel dont le gros point fort est d'être élaboré sans allergènes. Il apportera le goût typique de la noix aux fromages, tartes salées, charcuteries ou desserts.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme note 'whisky' (naturel)

Réf : 605022224

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme nougat

Réf : 605022332

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme oignon blanc (naturel)

Réf : 60400100

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme oignon rissolé (naturel)

Réf : ZRD150U2404

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme oignon rissolé (naturel)

Réf : 603114061

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme olive

Réf : 60158601

Cet arôme s'intègre à de nombreuses préparations telles que tapenade, vinaigrettes, sauces et toutes recettes nécessitant une note naturelle d'olive.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme olive (naturel)

Réf : 607497021

Un arôme sur support huile d'olive, idéal pour rehausser cette note dans une large palette de préparations.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme olive verte

Réf : 60502231

Cet arôme d'olive verte s'intègre à de nombreuses préparations telles que tapenade, vinaigrettes, huiles, sauces et toutes recettes nécessitant une note naturelle d'olive.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme origan (naturel)

Réf : 60122401

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme pandan

Réf : 605022172

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme pêche de vigne

Réf : 605022211

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme persil (naturel)

Réf : 603106010

Arôme naturel liquide spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme pickles (naturel)

Réf : 6076410301

Un arôme sans allergène avec la note vinaigrée typique des pickles. Idéal dans une sauce à dipper, dans du beurre pour un sandwich à l'esprit revisité ou dans une crème fouettée pour des bouchées traiteurs originales.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme piment chipotle (naturel)

Réf : ZRD334U2201

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme pistache (naturel)

Réf : 60502264

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme pistache grillée (naturel)

Réf : 91F7014

Un arôme naturel et sans allergène qui évoque le goût torréfié de la pistache grillée consommée à l'apéritif. Idéal pour aromatiser des crèmes dessert, une crème fouettée sucrée ou salée, des produits laitiers ou encore un glaçage pour pâtisserie.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme poire (naturel)

Réf : 60167703

Idéal pour parfumer produits laitiers, gâteaux et chocolats, cet arôme naturel apporte les notes typiques et fruitées d'une poire fraîchement cueillie.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme poire (naturel)

Réf : 91F8024

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme poisson blanc vegan (naturel)

Réf : ZRD331U2303

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme poivre sichuan (naturel)

Réf : 605022125

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme pomme d'amour

Réf : 600241902

Un arôme élaboré sans allergènes, idéal pour apporter une note de pomme caramélisée très gourmande, faisant penser à une confiserie. Cet arôme trouvera toute sa place dans des crèmes desserts, des guimauves, et plus généralement tous types de dessert (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme pomme gala

Réf : 607348803

Liste des marquants : /

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme pomme verte (naturel)

Réf : ZRD255G1701

Cet arôme naturel sans allergène rappelle le goût acidulé et fruité de la pomme verte. A intégrer dans un mélange de céréales pour apporter de la fraîcheur, ainsi que dans des biscuits ou des desserts lactés.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme porc (naturel)

Réf : 605214411

Cet arôme naturel est caractérisé par la note typique du porc rôti apporte une certaine longueur en bouche.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme poulet bouilli (naturel)

Réf : ZRD205G15042

Un arôme poulet bouilli à la saveur puissante, naturelle et gourmande qui apportera ses notes viandées, grasses, de légumes et de bouquet garni à une multitude de préparations alimentaires. Applications : produits carnés, poêlées de légumes, purées, (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme poulet bouilli + e621

Réf : ZRD214U23041

Un arôme poulet bouilli à la saveur puissante et gourmande qui apportera ses notes viandées, grasses, de légumes et de bouquet garni à une multitude de préparations alimentaires. Le plus ? Cet arôme est compatible vegan, halal et kasher ! Applicati (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme poulet grillé (naturel)

Réf : 605022312

Un arôme poulet grillé à la saveur puissante, naturelle et gourmande qui apportera ses notes viandées, grillées, fumées et cuisinées à une multitude de préparations alimentaires.

Applications : produits carnés, poêlées de légumes, purées, sauces, fo (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme poulet rôti

Réf : 600294706

Un arôme poulet rôti à la saveur puissante et gourmande qui apportera des notes viandées, rôties, cuisinées, caramélisées et souffrées évoquant le charme du rôti du dimanche ! Le plus ? Il est compatible vegan, halal et kasher. Applications : produit (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme poulet rôti (naturel)

Réf : 60302527

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme poulet rôti (naturel)

Réf : ZRD323G15018

Un arôme poulet rôti à la saveur puissante, naturelle et gourmande qui apportera des notes viandées, rôties, cuisinées, caramélisées et souffrées évoquant le charme du rôti du dimanche ! Applications : produits carnés, poêlées de légumes, purées, sau (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme praline

Réf : 605022177

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme prosciutto (naturel)

Réf : 605022170

Cet arôme prosciutto naturel permet de remplacer le goût "salaison" apporté par les nitrates dans la charcuterie. Une solution innovante pour accompagner l'évolution des procédés et des standards de la charcuterie et ainsi respecter la réglementation (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme pumpkin spices (naturel)

Réf : 605022200

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme raifort (naturel)

Réf : 60705807

Typiquement alsacien, cet arôme naturel légèrement piquant reprend le goût particulier du raifort et vous apportera sa fraîcheur épicée.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme réglisse (naturel)

Réf : 605300901

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme remplaçant de cacao (naturel)

Réf : ZRD140U2502

Une alternative innovante au cacao traditionnel, à la saveur riche et authentique, qui permet une réduction de 50 % de cacao afin de répondre à l'augmentation du cours du cacao tout en conservant un maximum de gourmandise !

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme rhubarbe (naturel)

Réf : 605022253

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme rhubarbe gourmande

Réf : 600108617

Idéal pour parfumer les desserts lactés, compotes, biscuits ou fromages, cet arôme apporte les notes rondes et gourmandes de la rhubarbe sans son acidité.

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme rose (naturel)

Réf : 60502212

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme safran e100

Réf : TO3110394V

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme saint jacques

Réf : 605022186

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme salaison (naturel)

Réf : ZRD345U2301

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme sauce soja (naturel)

Réf : 600263201

Apporte un goût de sauce soja liquide non sucrée. Idéal pour ajouter une touche asiatique à une large gamme de préparations.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme saumon (naturel)

Réf : 600296501

Un arôme naturel avec la note ronde du saumon. Il trouvera toute sa place dans les tartinables, tartes salées, plats cuisinés ou dans du beurre pour des toasts festifs.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme saveur coppa

Réf : 605022173

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme saveur fromage du jura (naturel)

Réf : 605022184

Cet arôme fromage du Jura ajoutera une note fromagère intense, naturelle et irrésistible à une grande variété de préparations alimentaires. Les plus ? C'est un arôme concentré compatible vegan et Halal. Applications : biscuits salés, cakes salés, s (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme sésame sans allergène (naturel)

Réf : 605022231

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme sirop d'érable

Réf : 91F7015

Cet arôme naturel est caractérisé par la note typique et très gourmande du sirop d'érable. Ne contenant pas de sucre, il se prête aussi bien aux préparations sucrées que salées : pains, sauces salées festives, brioches, crêpes, mousse et confiserie.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme thaï (naturel)

Réf : 607103604

Naturel et sans allergène, cet arôme présente un agréable équilibre entre les notes de gingembre et de noix de coco, la fraîcheur de la citronnelle, la cacahuète grillée et la coriandre pour un goût cuisiné. Parfait pour aromatiser une sauce thaï, un (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme thon vegan (natural)

Réf : ZRD331U23011

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme thym sur sel (naturel)

Réf : 60133003

Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note aromatique de qualité à de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme tiramisu

Réf : 604031013

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme tiramisu (naturel)

Réf : ZRD061U2401

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme tomate note fraîche (naturel)

Réf : 605022130

Cet arôme naturel de tomate est l'allié idéal pour renforcer les notes tomatées de tous types de recettes, tout en y apportant une touche de fraîcheur.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme tomato sundried (naturel)

Réf : 605022149

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme truffe blanche

Réf : 60502209

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme truffe tn15 (naturel)

Réf : 604031136

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme ubé (naturel)+ colorants

Réf : 605022323

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme vanille (naturel)

Réf : 600371601

Cet arôme naturel apporte des notes légèrement boisées de gousses de vanille. A la fois doux, franc et peu sucré, il convient pour des applications aussi bien salées que sucrées, comme les produits ultra frais, la panification, les confiseries, sau (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme vanille note bourbon

Réf : 60502240

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme végétal goût viande rôtie (naturel)

Réf : 607800403

Sans aucun composé animal, cet arôme 100% végétal convient aux recettes végétaliennes. Ses notes rôties et cuisinées apporteront de la rondeur et de la typicité à une large palette de préparations.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme vegitaste umami (naturel)

Réf : 604031133

Arôme 100 % naturel. Renforce la saveur de toutes les préparations alimentaires : charcuteries, sauce, plats cuisinés, pains, fromages, soupes et bouillons, snacks, etc.. Permet d'afficher une liste sans exhausteur de goût.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

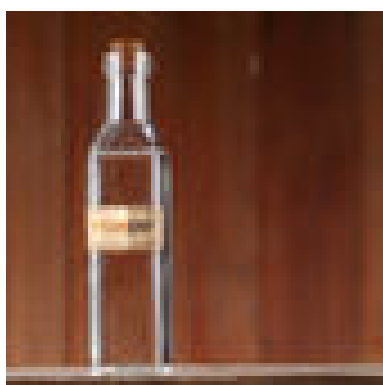
Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme verveine (naturel)

Réf : 60502239

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme vinaigre (naturel)

Réf : 601102485

Cet arôme sans allergène apporte l'acidité typique du vinaigre. Il trouvera sa place dans des fromages, des sauces ou des biscuits apéritifs. Il pourra également rappeler des notes citronnées dans des recettes à base de produits de la mer.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme vinaigre balsamique (naturel)

Réf : 601102484

Idéal pour souligner les notes de préparations, sauces et assaisonnements à base de vinaigre balsamique.

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme violette (naturel)

Réf : 605022241

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Arôme volaille

Réf : 91F6155

Apporte une note typique de volaille grasse épuisée.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme volaille rôtie

Réf : 91F6146

Cet arôme volaille rôtie donne les notes d'une volaille cuisinée, avec une légère note sucrée type canard laqué.

Forme / granulométrie : **Poudre**



Arôme yuzu (naturel)

Réf : 60502224

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Concentré de boeuf ue déshydraté

Réf : 604031151

Viande origine UE / 94 % issu de matière noble de bœuf et 6 % sel Ce concentré de bœuf à l'aromatique intense sera parfait pour relever les notes viandées de vos préparations : sauces chaudes ou froides, plats cuisinés, burgers, etc? Basé sur le séc (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Boeuf**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Concentré de bouillon de volaille

Réf : PF01697C

Volaille origine France / 100 % bouillon de volaille Avec une note grillée gourmande, cet ingrédient renforcera naturellement les notes de volaille dans de nombreuses recettes : sauces chaudes ou froides, plats cuisinés, burgers, etc? Basé sur le sé (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Eau et os de poulet**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Extrait de boeuf poudre colin 91f6694

Réf : 604031143

Viande origine Bresil / 100 % issu de matière noble de bœuf. Grâce à un taux de créatinine élevé, cet extrait à la note aromatique très intense sera utilisé dans vos bouillons et en renforcement d'une note aromatique. Relève naturellement les not (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Viande de boeuf**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Gouda cheese flavour

Réf : ZRD179U2201

Forme / granulométrie : **Poudre**



Remplaceur smoke flavour hydrosoluble

Réf : 605022338

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Remplaceur smoke flavour liposoluble

Réf : 605022336

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Remplaceur smoke flavour poudre

Réf : 605022334

Forme / granulométrie : **Poudre**



Remplaceur smoke flavour/sel

Réf : 605022339

Forme / granulométrie : **Poudre**



Sirop de sucre fumé snap

Réf : 605022337

Forme / granulométrie : **Poudre**

Colorants



Annato, rocou, norbixin hydro liquide

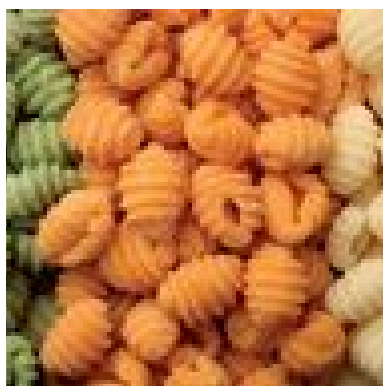
Réf : EN0023B

Colorant rocou, pour utilisation facile et universelle.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Colorant : E160b(ii), eau**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Beta-carotene 1% e160a(i)

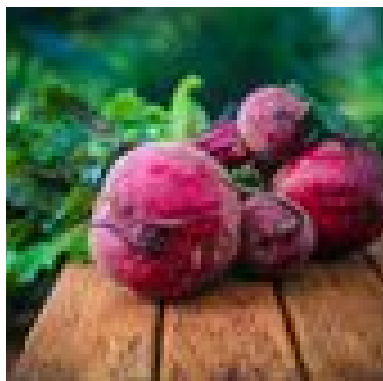
Réf : PC915211C

Utilisation facile.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Béta-carotène E160a(i)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



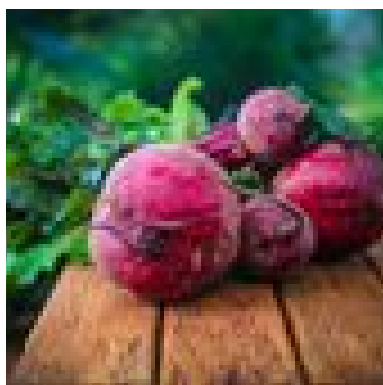
Betterave rouge jus poudre

Réf : 60209202

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Jus concentré de betterave rouge déshydraté sur support**
DECLARATION LEGALE si utilisation en tant que colorant : **Colorant : rouge de betterave ou E162.**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Betterave rouge poudre dor 03

Réf : 0030102

Cette poudre de betterave à la teinte homogénéisée apporte une belle couleur rouge rosé régulière calibrée ainsi que son léger goût caractéristique aux différentes préparations.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Betterave**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Carbon black powder

Réf : PC91503C

Charbon noir végétal avec un haut pouvoir colorant.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Colorant : E153.**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Carmin liquide

Réf : PC0550B

Carmin liquide, utilisation facile.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Eau, colorant : E120**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Chlorophylle cu hydro poudre

Réf : PP00456C

Vert hydrosoluble, utilisation facile.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Colorant : E141ii, dextrose**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Colorant caramel e150c

Réf : 60213206

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Colorant curcuma

Réf : PC91922C

Utilisation facile et universelle.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Colorant, propylène glycol, émulsifiant**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Colorant rouge orange knack 62 v2

Réf : PC00717C

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **CARMIN E120, ROCOU E160b**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



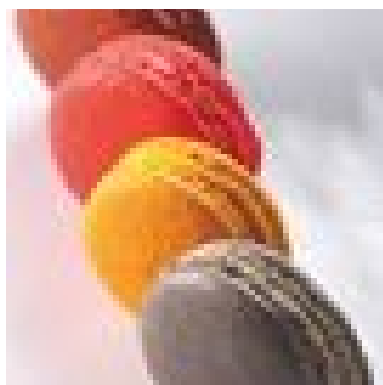
Curcuma / malto

Réf : 60151801

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Colorant : E100 (matodextrine)**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Extrait de malt à teneur réduite en gluten

Réf : 60145601

L'alternative au caramel.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Poudre**



Oléo paprika 80 000

Réf : PF9081B

Paprika oleosoluble, haute concentration.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Colorant : extrait de paprika**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Paprika emulsion

Réf : 60403147

Utilisation facile, plus rouge qu'un paprika standard, nettoyage facile.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Colorant, sirop de sorbitol**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Paprika hydrosoluble

Réf : PF00419C

Paprika hydrosoluble, haute concentration.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Colorant : extrait de paprika**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**



Sucre caramélisé

Réf : PC00763C

Sucre caramélisé.

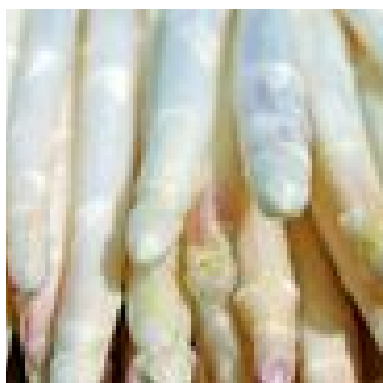
Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Sirop de sucre caramélisé**

Forme / granulométrie : **Liquide liposoluble**

Ingrédients Végétaux

Légumes, légumineuses



Asperge blanche poudre

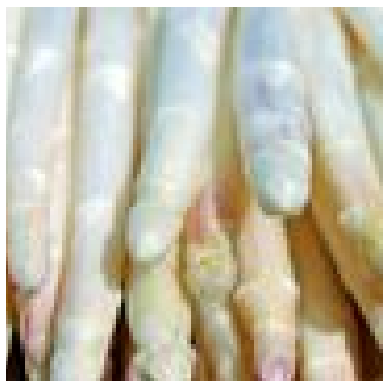
Réf : 0020101

Cet ingrédient permet de rehausser les saveurs de l'asperge blanche dans des veloutés, risottos et autres préparations.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Asperge**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Asperge blanche poudre bio

Réf : 0020103

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Asperge blanche**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Asperge verte rondelle lyo

Réf : 0025001

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Asperge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Aubergine 10x10x10 mp

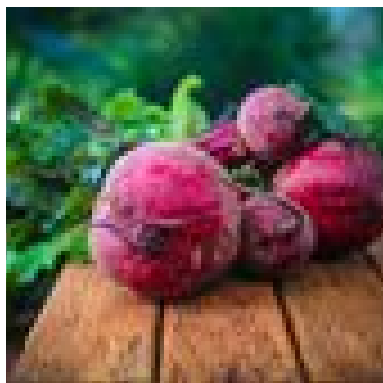
Réf : 0011303

Ces cubes d'aubergine conviennent particulièrement pour l'élaboration de poêlées et autres préparations avec de véritables morceaux de légumes.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Aubergine**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**

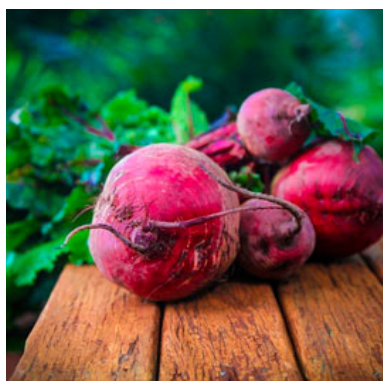


Betterave rouge 10x10x2

Réf : 0033902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**

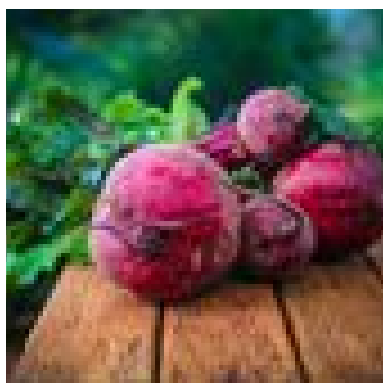


Betterave rouge 2-4

Réf : 0038402

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



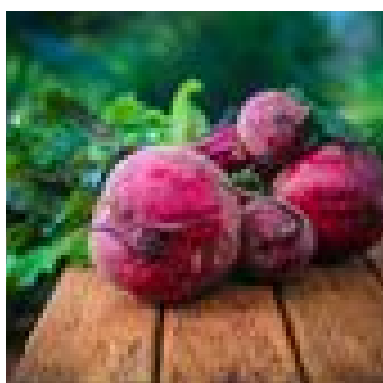
Betterave rouge poudre bio chine

Réf : 0030105A

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Betterave**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Betterave rouge poudre bio eu

Réf : 0030105

Origines : Allemagne, Hongrie, Pologne.

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Betterave**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Betterave rouge poudre mp

Réf : 0030101

La poudre de betterave apporte une belle couleur rouge rosé et son léger goût caractéristique aux différentes préparations.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Betterave**

Forme / granulométrie : **Granulé**



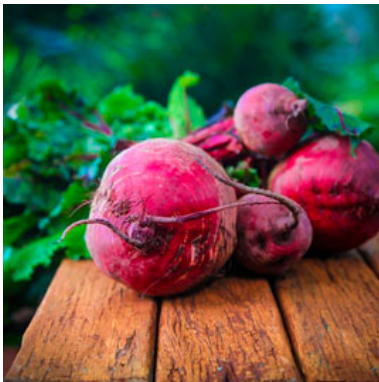
Betterave rouge poudre mp ss e551

Réf : 0030201

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **betterave rouge**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Betterave rouge poudre std

Réf : 0030192

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Brocoli fleurette

Réf : 0072402

Particulièrement appréciée pour son aspect proche du brocoli frais, cette granulométrie convient particulièrement aux préparations dans lesquelles les légumes doivent être visuellement identifiables.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Brocoli**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Brocoli poudre

Réf : 0072102

Pour colorer vos préparations et leur donner la saveur caractéristique du brocoli.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Brocoli**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Butternut poudre europe

Réf : 0250103

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **butternut (Cucurbita moschata)**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Carotte 0,5-2

Réf : 0046402

Cette granulométrie intermédiaire permet un très large usage du produit, avec un visuel frais et appétissant.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte 03-08

Réf : 0046002

Cette granulométrie appréciée pour son impact visuel et sa fraîcheur s'intègre de manière homogène à de nombreuses préparations, permet un très large usage du produit.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte 1-3 mm bio chine

Réf : 0047403

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte 10x10x10

Réf : 0041382

Ces cubes de carotte déshydratée conviennent particulièrement à l'élaboration de poêlées, plats cuisinés, salades traiteur et autres préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte 10x10x2 bio

Réf : 0040903

Origine Chine

Caractéristiques : **Bio, Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte 10x10x2 std

Réf : 0040992

De beaux morceaux de carotte déshydratée, idéal pour les préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte 2-4

Réf : 0048402

Cette granulométrie donne couleur et douceur à tous les mélanges de légumes, terrines, sauces et de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte coupe 1-3

Réf : 0047402

Une coupe fine pour ces morceaux de carotte déshydratée, agréable à l'œil et au palais, à intégrer à de nombreuses préparations.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte lanière 3x3x25

Réf : 0041402

Cette granulométrie est idéale pour les juliennes de légumes et autres poêlées.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte poudre sscx

Réf : 0040102SSCX

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Carotte poudre su.

Réf : 0040102

Pour colorer vos préparations et leur donner la légère saveur sucrée caractéristique de la carotte.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Carotte rondelle

Réf : 0043382

Ces rondelles de carotte s'intègrent parfaitement dans la composition de pots au feu, viandes cuisinées, sauces et autres recettes élaborées.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Carotte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Céli-ri-rave 0,5-2

Réf : 0056402

Cette granulométrie intermédiaire permet un très large usage du produit, combinant visuel et saveur.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Céli-ri**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Céli-ri-rave 10x10x2

Réf : 0050902

De beaux morceaux de céleri déshydraté, idéal pour les préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Céli-ri**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Céli-ri-rave poudre

Réf : 0050191

Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes vos préparations et souligne le goût du céleri rave.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Céli-ri**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Céleri-rave poudre bio

Réf : 0050193

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Céleri**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Céleri-rave poudre tt

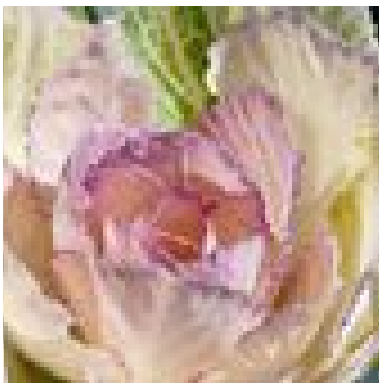
Réf : 0050191T

Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes vos préparations et souligne le goût du céleri rave avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Céleri**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Chou blanc flocon blanchi

Réf : 0079002

Pour donner à vos préparations la saveur caractéristique du chou blanc.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Chou blanc**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Chou blanc poudre eu mp

Réf : 0079102

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Chou fleur poudre c2x10kg

Réf : 0080102A

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Chou fleur**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Chou vert flocon

Réf : 0073402

Pour colorer vos préparations et leur donner la saveur caractéristique du chou vert.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Chou vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Chou vert poudre

Réf : 0070102

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Courgette 10x10x2

Réf : 0091172

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Courgette 15x15x4

Réf : 0091192

De beaux rectangles de courgette déshydratée, convenant particulièrement pour les préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Courgette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Courgette 8x8x2 chine

Réf : 0091162

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **courgette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Courgette poudre

Réf : 0090102

Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter couleur et saveur caractéristiques de la courgette.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Courgette**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Courgette rondelle

Réf : 0091602

Ces rondelles de courgette s'intègrent particulièrement bien dans la composition de poêlées de légumes, viandes cuisinées, sauces et autres recettes élaborées.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Courgette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Epinard flocon bio

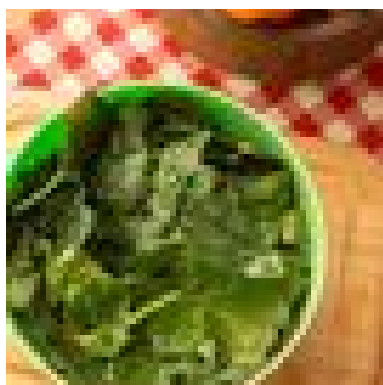
Réf : 0103403

Référence Colin Ingrédients : 0103903.

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Epinard**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Epinard grand flocon

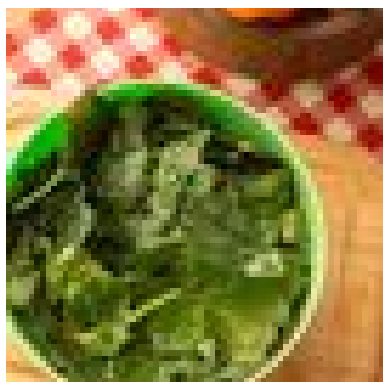
Réf : 0103402

Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter la couleur verte caractéristique de l'épinard, ou sa saveur discrète.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Epinard**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Epinard poudre

Réf : 0102702A

Qualité premium d'épinard avec un pouvoir colorant élevé.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Epinard**

Forme / granulométrie : **Granulé**



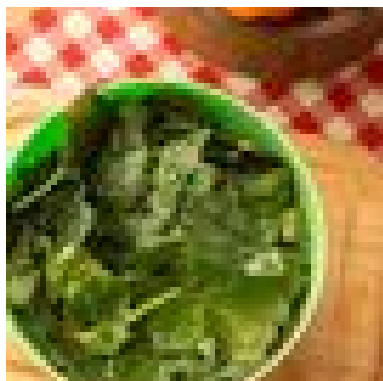
Epinard poudre bio eu

Réf : 0102603

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Epinard**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epinard poudre type i

Réf : 0102702

Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter la couleur verte caractéristique de l'épinard, ou sa saveur discrète.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Epinard**

Forme / granulométrie : **Granulé**



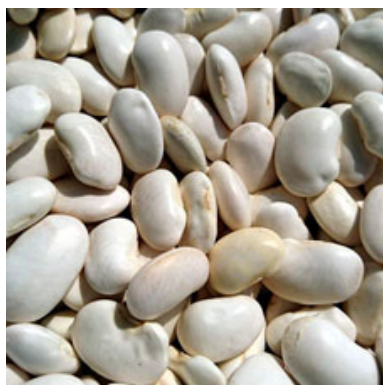
Flocon de pomme de terre

Réf : 0213402A

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Flocon de pomme de terre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Haricot blanc précuit

Réf : 5823902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Haricot brun précuit

Réf : 5873902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **haricot brun**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Haricot pinto précuit

Réf : 5823992

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Haricot rouge précuit

Réf : 5813902

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Haricot vert 2-4

Réf : 0118402

Cette granulométrie donne couleur et douceur à tous les mélanges de légumes, terrines, sauces et de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Haricot vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Haricot vert coupe 12 mm

Réf : 0113602

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Haricot vert poudre

Réf : 0110102

Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter la couleur verte et la saveur discrète du haricot vert.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Haricot vert**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Lentille corail turquie splittée

Réf : 6021339031

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Lentille**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Lentilles poudre

Réf : 5844902

À utiliser en complément ou en substitution des protéines animales dans les charcuteries, plats cuisinés ou autres spécialités (falafels, farces, boulettes...), cet ingrédient optimise également l'apport nutritionnel de vos céréales, potages, et bisc (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Lentille**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Lentilles précuites déshydratées

Réf : 5843902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Lentilles précuites toastées

Réf : 5843992

Les légumineuses ont le vent en poupe ! Elles apportent une touche "healthy" à un plat, une salade ou à un mélange de graines.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Lentilles précuites toastées (Lens culinaris)**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Livèche racine poudre

Réf : 2585192

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **livèche racine**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Livèche racine poudre bio

Réf : 2585103

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Maïs doux grain

Réf : 0233992

Idéal pour intégrer à des mélanges de légumes, salades, recettes traiteur. Ces grains de maïs apportent couleur et croquant aux produits finis.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Maïs**

Forme / granulométrie : **Pâte**





Miso blanc

Réf : MP056F25011

Pâte de soja fermentée et déshydratée qui apporte une note umami caractéristique.

Forme / granulométrie : **Granulé**



Panais 1-3

Réf : 0137402

Le panais fait partie des légumes dits "oubliés". Sa saveur délicate est spécifique est très appréciée. Ces beaux morceaux déshydratés, conviennent particulièrement aux préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Panais 10x10x2

Réf : 0130902

Le panais fait partie des légumes dits "oubliés". Sa saveur délicate est spécifique est très appréciée. Ces beaux morceaux déshydratés, conviennent particulièrement aux préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Panais**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Panais 4-6

Réf : 0138802

Le panais fait partie des légumes dits "oubliés". Sa saveur délicate est spécifique est très appréciée. Ces beaux morceaux déshydratés, conviennent particulièrement aux préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Panais**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Panais flocon 10x10x2 bio

Réf : 0130903

Le panais fait partie des légumes dits "oubliés". Sa saveur délicate est spécifique est très appréciée. Ces beaux morceaux déshydratés, conviennent particulièrement aux préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Panais**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Panais poudre

Réf : 0130102

Le panais fait partie des légumes dits "oubliés". Sa saveur délicate est spécifique est très appréciée. Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter la saveur originale (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Panais**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Panais poudre bio

Réf : 0130103

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Panais**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Persil racine 10x10x2

Réf : 2480902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **persil racine**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Petit pois 2-4

Réf : 0148402

Cette granulométrie donne couleur et saveur à tous les mélanges de légumes, terrines, sauces et de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Petit pois**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Petit pois coupe 0,5-2

Réf : 0146402

Cette granulométrie donne couleur et saveur à tous les mélanges de légumes, terrines, sauces et de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Petit pois**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Petit pois entier

Réf : 0143902

Incontournable de la cuisine française, ce légume printanier au goût subtilement sucré accompagne parfaitement les veloutés, risottos et plats mijotés. Il s'associe également très bien aux autres légumes, à la volaille, aux poissons ou aux crustacés (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Petit pois**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Petit pois poudre

Réf : 0140102

Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter la couleur verte et la saveur caractéristiques des petits pois..

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Petit pois**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poireau blanc poudre

Réf : 0170102

Cette granulométrie bicolore s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter la saveur caractéristique du poireau.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poireau**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poireau v/b 0,5-2 tt

Réf : 0156402T

Ce panachage de vert et blanc est idéal pour agrémenter visuellement terrines, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant la saveur caractéristique du poireau avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poireau**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poireau v/b 0,5-20

Réf : 0156402

Ce panachage de vert et blanc est idéal pour agrémenter visuellement terrines, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant la saveur caractéristique du poireau.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poireau**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poireau v/b 1-3

Réf : 0157402

Ce panachage de vert et blanc est idéal pour agrémenter visuellement terrines, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant la saveur caractéristique du poireau.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poireau**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poireau v/b 1-3 mm egypte bio

Réf : 0157403A

Caractéristiques : **Bio, Marquants, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poireau v/b 1.5-4

Réf : 0158202

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poireau v/b 10x10

Réf : 0150902

De beaux morceaux de poireau déshydraté, idéal pour les préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poireau**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poireau v/b 10x10 bio non chine

Réf : 0150993

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poireau**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poireau v/b 10x10 std

Réf : 0150992

De beaux morceaux de poireau déshydraté, idéal pour les préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poireau**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poireau v/b poudre

Réf : 0150101

Cette granulométrie bicolore s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter une teinte vert clair et la saveur caractéristique du poireau.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poireau**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poireau vb poudre non chine bio

Réf : 0166903

Origines : Europe, Egypte.

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poireau**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poireau vert/blanc poudre lb

Réf : 0150102T

Cette granulométrie bicolore s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter une teinte vert clair et la saveur caractéristique du poireau avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poireau**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pois chiche précuit

Réf : 5863902

Les légumineuses ont le vent en poupe ! Elles apportent une touche "healthy" à un plat, une salade ou à un mélange de graines.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Produit obtenu à partir pois chiche Cicer Arietinum L.**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Pois chiche précuit - sac 10 kg

Réf : 5863902A

Les légumineuses ont le vent en poupe ! Elles apportent une touche "healthy" à un plat, une salade ou à un mélange de graines.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Pois chiche précuit poudre

Réf : 5860102

À utiliser en complément ou en substitution des protéines animales dans les charcuteries, plats cuisinés ou autres spécialités (falafels, farces, boulettes...), cet ingrédient optimise également l'apport nutritionnel de vos céréales, potages, et bisc (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Pois chiche**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pois sec vert précuit

Réf : 5833902

Les légumineuses ont le vent en poupe ! Elles apportent une touche "healthy" à un plat, une salade ou à un mélange de graines.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **pois vert sec**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**





Pois sec vert précuit poudre

Réf : 5830101

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivron rouge 0,3-1

Réf : 0186001

Cette granulométrie est idéale pour agrémenter visuellement terrines, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant la saveur caractéristique du poivron rouge.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron rouge 1-3

Réf : 0187402

Cette découpe est idéale pour agrémenter visuellement terrines, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant la saveur caractéristique du poivron rouge.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron rouge 1-3 bio

Réf : 0187403

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron rouge 1-3 tt

Réf : 0187402T

Cette découpe est idéale pour agrémenter visuellement terrines, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant la saveur caractéristique du poivron rouge avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron rouge 10x10

Réf : 0180901

De beaux morceaux de poivron rouge déshydraté, idéal pour les préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron rouge 10x10 bio

Réf : 0180903

Caractéristiques : **Bio, Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron rouge 10x10 std

Réf : 0180992

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron rouge 2-4

Réf : 0188402

Cette découpe est idéale pour agrémenter visuellement terrines, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant la saveur caractéristique du poivron rouge.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron rouge 4-6

Réf : 0188802

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron rouge poudre

Réf : 0180101

Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter la belle teinte rouge et la saveur caractéristique du poivron.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivron rouge poudre bio chine

Réf : 0180102

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivron rouge poudre sa 20 kg

Réf : 0180101MP

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivron vert 1-3

Réf : 0197402

Cette granulométrie est idéale pour agrémenter visuellement terrines, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant la saveur caractéristique du poivron vert.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron vert 1-3 bio

Réf : 0197403

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron vert 10x10

Réf : 0190901

De beaux morceaux de poivron vert déshydraté, idéal pour les préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivron vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron vert 10x10 bio

Réf : 0190903

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron vert 10x10 std

Réf : 0190992

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivron vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron vert 2-4

Réf : 0198402

Cette granulométrie est idéale pour agrémenter visuellement terrines, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant la saveur caractéristique du poivron vert.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron vert 4-6

Réf : 0198802

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron vert poudre

Réf : 0190101

Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter la teinte verte et la saveur caractéristique du poivron.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivron vert**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pomme de terre 10x10x2

Réf : 0210902

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **pomme de terre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Pomme de terre fibre

Réf : 0214702

Idéal pour donner de l'onctuosité à vos préparations à base de légumes comme les purées, potages...

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Pomme de terre, amidon de pomme de terre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Pomme de terre poudre

Réf : 0210101

Idéal pour donner de l'onctuosité à vos préparations à base de légumes comme les purées, potages...

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Pomme de terre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Potiron 10x10x2 bio

Réf : 0251303

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Bio**

Principaux ingrédients : **Potiron**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Potiron poudre

Réf : 0250102

Qualité premium de potiron avec un pouvoir colorant élevé.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Potiron**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protéines de pomme de terre 90%

Réf : PP911283C

À utiliser en complément ou en substitution des protéines animales dans les charcuteries, plats cuisinés ou autres spécialités (falafels, farces, boulettes...), cet ingrédient optimise également l'apport nutritionnel de vos céréales, potages, et bisc (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Pomme de terre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protéines de riz bio

Réf : 5200611

Hautement concentré en protéines, cet ingrédient Bio et végétal permet d'enrichir de manière naturelle et sans allergènes vos recettes végétariennes. Son goût neutre permet de nombreuses utilisations.

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Concentré de protéines de riz.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Raifort d'alsace moulu

Réf : 1360101

Le raifort offre un goût fort et piquant, rappelant celui de la moutarde forte et la saveur du wasabi. Idéal pour des dips ou des sauces bien typées.

Caractéristiques : **Sans sel, Origine France**

Principaux ingrédients : **Raifort**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Raifort poudre

Réf : 1360102

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Raifort**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Tomate 1-3

Réf : 0227402

Cette granulométrie convient particulièrement pour agrémenter visuellement salades, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant une note tomateée caractéristique.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate 1-3 bio

Réf : 0227403

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate 1-3 eu

Réf : 0227402A

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate 1-3 eu tt

Réf : 0227402AT

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate 2-4

Réf : 0228402

Ces morceaux de tomate agrémentent visuellement terrines, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant une note tomatée caractéristique.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate 2-4 eu

Réf : 0228402E

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate 2-4 tt eu

Réf : 0228402TA

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate 3-5

Réf : 0220502

Cette granulométrie est idéale pour agrémenter visuellement salades, poêlées, plats cuisinés et autres préparations de légumes, en apportant la saveur caractéristique de la tomate.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate flocon 10x10 bio

Réf : 0220902

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate flocon 10x10 eu

Réf : 0220903

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate flocon 10x10 non ue

Réf : 0220901

Ces flocons de tomate déshydratée apportent couleur et saveur à de nombreuses préparations.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate flocons séchés rouleaux

Réf : 0220001

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **tomate, amidon de maïs**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Tomate poudre bio eu

Réf : 0220203

origine Union Européenne

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Tomate**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Tomate poudre hv

Réf : 0220201

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Tomate**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Tomate poudre hv ss e551

Réf : 0220202

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **tomate**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Tomate poudre std

Réf : 0226101

Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter couleur rouge et saveur tomatée.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Tomate**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Tomate poudre std ss e551

Réf : 0226102

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Tomate semoule (0,5-2)

Réf : 0220401

Idéal pour renforcer une note colorée dans de nombreuses préparations comme les potages, sauces, dips...en apportant une note tomatée.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomates flocons séchés rouleaux bio

Réf : 0220001A

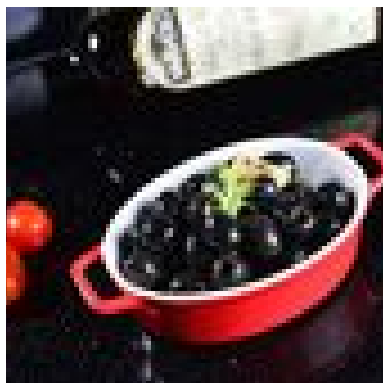
La pulpe de tomate est séchée sur des rouleaux pour n'obtenir que le meilleur de ses saveurs ensoleillées. Idéal pour relever un mélange de céréales, une vinaigrette ou un plat cuisiné ! Elle apportera également son visuel coloré aux sauces, soupes e (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Tomate, amidon de maïs**

Forme / granulométrie : **Granulé**

Olives



Olive noire 1/4 rondelle

Réf : 1378701

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Olive noire**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Olive noire 2-4 mm

Réf : 1378402

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Olive noire**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**

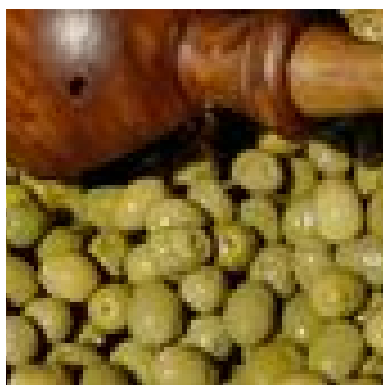


Olive noire concassée 64 vrac

Réf : 1374101

Caractéristiques : **Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Olive verte 1/4 rondelle

Réf : 1378801

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Olive verte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Olive verte concassée 64

Réf : 1374301

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Olive verte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Olive verte cvd type 't'

Réf : 1371602

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **olive verte, sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail 2-4 std

Réf : 1318402

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail bio galette surgelée 1000 origine france

Réf : R000110

Caractéristiques : **Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Concassé**



Ail bio galette surgelée 1000 origine ue

Réf : R000111

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Concassé**



Ail bio galette surgelée extra origine france

Réf : R000104

Caractéristiques : **Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Concassé**



Ail bio galette surgelée extra origine ue

Réf : R000105

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Concassé**



Ail bio laniere origine france

Réf : R000426

Caractéristiques : **Bio, Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail bio poudre origine france

Réf : R000406

Caractéristiques : **Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail bio poudre origine ue

Réf : R000400

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail bio purÉe pasteurisÉE 1000 origine ue

Réf : R000251

Caractéristiques : **Pasteurisé, Bio**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ail bio semoule 1-4 mm origine france

Réf : R000423

Caractéristiques : **Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail bio semoule 1-4 mm origine ue

Réf : R000421

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail bio semoule 20-60 origine france

Réf : R000413

Caractéristiques : **Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail bio semoule 20/60 origine ue

Réf : R000410

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail cube 4 x 4 surgelé origine france

Réf : R410070

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Concassé**



Ail cube 4 x 4 surgelé origine ue

Réf : R410072

Forme / granulométrie : **Concassé**



Ail Épluché surgelé origine france

Réf : R410008

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Concassé**



Ail flocon

Réf : 1313401

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail flocon origine france

Réf : 1314401

Caractéristiques : **Sans sel, Origine France**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Ail flocon standard

Réf : 1313492

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail galette surgelée 1000 origine france

Réf : R410069

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Concassé**



Ail galette surgelÉe 1000 origine ue

Réf : R410071

Forme / granulométrie : **Concassé**



Ail galette surgelÉe extra origine france

Réf : R410089

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Concassé**



Ail granulé 0,1-0,8

Réf : 1316101T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail granulé 0,1-0,8 tt fr

Réf : 1316201T

Semoule d'Ail blanc issu de flocon de toute première qualité. Le goût caractéristique de l'ail frais avec d'excellents critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail granule 1-3 chine bio

Réf : 1310603

Caractéristiques : **Bio, Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail granule 2-4

Réf : 1310601

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail granule 2-4 tt

Réf : 1310601T

Granulés d'Ail blanc issus de flocon de toute première qualité. Le goût caractéristique de l'ail frais avec d'excellents critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail granulé g1 bio

Réf : 1310303

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail lanier origine france

Réf : R310003

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail lanier origine ue

Réf : R310073

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail poudre bio

Réf : 1310203

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail poudre bio egypte

Réf : 1310203A

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail poudre eu toasté cvd

Réf : 1315191T

Le process de toastage innovant développé par Colin apporte des notes grillées, gourmandes et cuisinées à l'ail sans ajout de matière grasse.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail poudre france

Réf : 1310302

Caractéristiques : **Sans sel, Origine France**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail poudre france bio

Réf : 1310393

Caractéristiques : **Bio, Origine France**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail poudre origine france

Réf : R310044

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Ail poudre origine ue

Réf : R310037

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail poudre po

Réf : 1310201

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail poudre std

Réf : 1310191

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail poudre tam

Réf : 1310101

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail poudre tt

Réf : 1310201T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail poudre tt fr

Réf : 1310202T

Poudre d'Ail blanc, puissant en goût issu de flocon de toute première qualité et broyé après traitement thermique afin de garantir d'excellents critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail poudre us

Réf : 1310206

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail purÉE 8 % sel 1000 origine france

Réf : R410068

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ail purÉe 8 % sel 1000 origine ue

Réf : R410224

Forme / granulométrie : Fin



Ail purÉe 8 % sel extra origine france

Réf : R410035

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : Fin



Ail purÉe 8 % sel extra origine ue

Réf : R410039

Forme / granulométrie : Fin



Ail purÉe pasteurisÉE 1000 origine france

Réf : R410219

Caractéristiques : **Pasteurisé, Origine France**

Forme / granulométrie : Fin

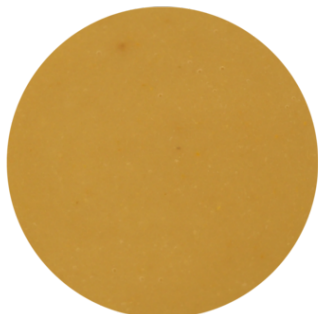


Ail purée pasteurisée 1000 origine ue

Réf : R410222

Caractéristiques : **Pasteurisé**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ail purée pasteurisée extra origine france

Réf : R410013

Caractéristiques : **Pasteurisé, Origine France**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ail purée pasteurisée extra origine ue

Réf : R410097

Caractéristiques : **Pasteurisé**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ail semoule 0,8-1,3 tt

Réf : 1310501T

Semoule d'Ail blanc issu de flocon de toute première qualité. Le goût caractéristique de l'ail frais avec d'excellents critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail semoule 0,8-2

Réf : 1310502

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail semoule 1-4 mm origine france

Réf : R310061

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail semoule 1-4 mm origine ue

Réf : R310088

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail semoule 20/60 origine france

Réf : R310063

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail semoule 20/60 origine ue

Réf : R310057

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail semoule g3

Réf : 1310592

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail semoulette g2

Réf : 1310492

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail semoulette g2 bio

Réf : 1310403

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote 1,25-3,15 i tt

Réf : 1328002T

Granulés d'échalote issue de bulbe de toute première qualité. Le goût caractéristique de l'échalote fraîche avec d'excellents critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote bio lanierie origine france

Réf : R000520

Caractéristiques : **Bio, Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote bio poudre origine france

Réf : R000505

Caractéristiques : **Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Echalote bio purÉE pasteurisÉE origine france

Réf : R000525

Caractéristiques : **Pasteurisé, Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Fin**



Echalote bio semoule 1-4 mm origine france

Réf : R000516

Caractéristiques : **Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote bio semoule 20/60 origine france

Réf : R000517

Caractéristiques : **Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote cossette 2-6 i

Réf : 1328502

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote cossette 2-6 i tt

Réf : 1328502T

Granulés d'échalote issue de bulbe de toute première qualité. Le goût caractéristique de l'échalote fraîche avec d'excellents critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote cossette i

Réf : 1329002

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote cossette i mp

Réf : 1329002A

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Échalote Émincée surgelée origine france

Réf : R420000

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Concassé**



Echalote france 0,5-3mm

Réf : 1323601

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel, Origine France**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote france 0.5-3mm tt

Réf : 1323601TC

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel, Origine France**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Échalote galette surgelée origine france

Réf : R420020

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Concassé**



Echalote granule 1,25-3,15 i

Réf : 1328002

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote lanière origine france

Réf : R320032

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote poudre france

Réf : 1325902T

Caractéristiques : **Sans sel, Origine France**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Echalote poudre origine france

Réf : R320051

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Echalote poudre tam

Réf : 1325902A

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Echalote purÉE 8 % sel origine france

Réf : R420038

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Fin**



Echalote purée pasteurisée origine france

Réf : R420029

Caractéristiques : **Pasteurisé, Origine France**

Forme / granulométrie : **Fin**



Echalote semoule 0,8-1,3 i

Réf : 1327002

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote semoule 0,87-2,5 i

Réf : 1327302

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote semoule 1-4 mm origine france

Réf : R320050

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote semoule 20/60 origine france

Réf : R320019

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote semoulette 0,3-0,8 inde tt

Réf : 1326102T

Semoule d'échalote issue de bulbe de toute première qualité. Le goût caractéristique de l'échalote fraîche avec d'excellents critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote semoulette 03-08 i

Réf : 1326102

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Echalote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon 2-4 bst lb

Réf : 1338402T

Granulés d'oignon issue de bulbe de toute première qualité. Le goût caractéristique de l'oignon frais avec d'excellents critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon 2-4 b st

Réf : 1338402

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon bf cossette

Réf : 1330882

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon bio lanierie origine france

Réf : R000602

Caractéristiques : **Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon bio poudre origine france

Réf : R000600

Caractéristiques : **Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Oignon bio purÉE pasteurisÉE origine france

Réf : R000610

Caractéristiques : **Pasteurisé, Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Fin**



Oignon bio semoule 1-4 mm origine france

Réf : R000605

Caractéristiques : **Origine France, Bio**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon blanc 0,2-0,5

Réf : 1330302

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon blanc 1-3 inde mp

Réf : 1330592

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon blanc cossette inde mp

Réf : 1330892A

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Oignon blanc**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon blanc poudre

Réf : 1330102L

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Oignon blanc**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Oignon blanc poudre export

Réf : 1330191

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Oignon blanc poudre spf

Réf : 1330181

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Oignon blanc semoule 0,8-1,6

Réf : 1330502

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Oignon blanc**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon blanc semoulette 0,3-0,8

Réf : 1330402

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon blanc**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon cossette 2-6

Réf : 1338502

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon galette surgelÉe origine france

Réf : R430000

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Concassé**



Oignon granule 1-3 bio

Réf : 1338403

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon granule 1mm bio

Réf : 1337403

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon grillé cossette

Réf : 1340802

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon grillé cossette std

Réf : 1340892

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon grillé poudre

Réf : 1340102

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Oignon grillé poudre inde

Réf : 1340202

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Oignon haché/cuisine 1,6-4

Réf : 1330602

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon haché/cuisine 1,6-4 tt

Réf : 1330602T

Granulés d'oignon issue de bulbe de toute première qualité. Le goût caractéristique de l'oignon frais avec d'excellents critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon haché/cuisiné 4-6

Réf : 1330702

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon laniere grillee origine france

Réf : R330063

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon lanière inde/egypte bio

Réf : 1330803A

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon laniere origine france

Réf : R330035

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon poudre bio eu

Réf : 1330103

Parfait pour apporter de la rondeur à toutes les préparations : plats préparés à base de poisson ou de viande, courts-bouillons, tartes, salades de quinoa ou charcuterie...

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Oignon poudre grillée origine france

Réf : R330081

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Oignon poudre origine france

Réf : R330006

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Oignon poudre std france

Réf : 1331002

Caractéristiques : **Sans sel, Origine France**

Principaux ingrédients : **Oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Oignon purÉE 8 % sel origine france

Réf : R430036

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Fin**



Oignon purÉE pasteurisÉE origine france

Réf : R430032

Caractéristiques : **Pasteurisé, Origine France**

Forme / granulométrie : **Fin**



Oignon rouge cossette i mp

Réf : 1326002

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **oignon rouge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon semoule 1-4 mm origine france

Réf : R330203

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon semoule 20/60 origine france

Réf : R330141

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**

Épices



Anis vert entier tt

Réf : 8133902T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **anis vert**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Anis vert poudre tt

Réf : 8130102T

Poudre légèrement verte apportant fraîcheur et note anisée avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Anis**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Badiane entière

Réf : 8313902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Badiane**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Badiane poudre tt

Réf : 8310102T

Poudre brune apportant goût caractéristique de l'anis étoilée avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Badiane**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Baies de genièvre

Réf : 8163902

Belles baies homogènes et régulières.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Baies de genièvre**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Baies de genièvre mp

Réf : 8163902F

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Baies de genièvre**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Baies de genièvre tt

Réf : 8163902T

Belles baies homogènes et régulières avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Baies de genièvre**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Baies roses

Réf : 8033901

Très belles baies rouges .

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Baies roses**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Baies roses entières bio

Réf : 8033993

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Baie rose**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Baies roses tt

Réf : 8033901T

Très belles baies rouges avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Baies roses**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Cannelle cinnamon zeylanicum poudre bio

Réf : 8220203

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Cannelle**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Cannelle cinnamum zyLANICUM tt

Réf : 8220202T

Poudre brune apportant le goût caractéristique de la cannelle non grattée avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cannelle**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Cannelle poudre bio

Réf : 8220103

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cannelle**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Cannelle poudre tt

Réf : 8220102T

Poudre brune apportant le goût caractéristique de la cannelle grattée avec de bons critères bactériologiques et un taux de coumarine très faible.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cannelle**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Cardamome poudre tt

Réf : 8200102T

Poudre brun clair caractéristique de la cardamome avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cardamome**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Carvi noir bio

Réf : 8113903

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carvi**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Carvi noir entier tt

Réf : 8113902T

Note soutenue du carvi noir. Belles graines régulières avec de bons critères bactériologiques

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carvi**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Carvi noir poudre tt

Réf : 8110102T

Poudre brune donnant le goût typique du carvi noir avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Carvi**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Carvi poudre bio

Réf : 8110103

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Carvi**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Célieri graine poudre tt

Réf : 8240101T

Poudre brun clair qui vous apporte la note de la graine de céleri avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Célieri**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Clou de girofle entier cg3

Réf : 8043902

Clou avec la fleur brune foncée et très aromatique caractéristique de la girofle indienne avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Clou de girofle**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Coriandre graine

Réf : 8093902

Note chaude typique de la coriandre graine brune et régulière.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Coriandre**

Forme / granulométrie : **Pâte**





Coriandre graine bio

Réf : 8093993

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Bio**

Principaux ingrédients : **Coriandre**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Coriandre graine poudre

Réf : 8090102

Poudre de couleur brun clair avec la note chaude typique de la coriandre graine.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Coriandre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Coriandre graine poudre tt

Réf : 8090102T

Poudre de couleur brun clair avec la note chaude typique de la coriandre graine avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Coriandre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Coriandre graine tt

Réf : 8093902T

Note chaude typique de la coriandre graine brune et régulière avec de bons critères bactériologiques

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Coriandre**

Forme / granulométrie : **Pâte**





Coriandre poudre bio france

Réf : 8090193

origine France

Caractéristiques : **Bio, Origine France**

Principaux ingrédients : **Coriandre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Coriandre poudre bio tt

Réf : 8090103T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Coriandre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Cumin entier

Réf : 8153902

Belle graine brune caractéristique du cumin.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cumin**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Cumin entier tt

Réf : 8153902T

Belle graine brune caractéristique du cumin avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Cumin**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Cumin entier tt inde

Réf : 8153901T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Cumin**

Forme / granulométrie : **Pâte**

Cumin poudre bio tt

Réf : 8150103T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Cumin**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Cumin poudre tt

Réf : 8150102T

Poudre brune donnant la note recherchée du cumin et typer le goût oriental avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cumin**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curcuma poudre bio tt

Réf : 8080103T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Bio**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Curcuma poudre tt 2%

Réf : 8080101T

Poudre jaune orangé apportant la couleur vive du curcuma avec 1,7 % de curcumine minimum avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Curcuma**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curcuma poudre tt 3 %

Réf : 8080102T

Qualité premium de Curcuma moulu.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Curcuma**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Fenouil graine

Réf : 8140102

Belle graine de couleur vert/brun permettant d'apporter le goût du fenouil.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Fenouil**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Fenouil graine bio

Réf : 8143903

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Fenouil**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Fenouil graine tt

Réf : 8140102T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Fenouil poudre bio

Réf : 60414006

Origines : Turquie.

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Fenouil**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Fenouil poudre tt

Réf : 8140101T

Poudre brune apportant typicité avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Fenouil**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Fenugrec poudre tt

Réf : 8280102T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **fenugrec**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Gingembre poudre bio tt

Réf : 8210103T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Gingembre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Gingembre poudre deshy cvd bio

Réf : 8210004

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **gingembre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Gingembre poudre tt

Réf : 8210102T

Poudre beige apportant fraîcheur et puissance typique du gingembre frais avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Gingembre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Gingembre poudre tt nigeria

Réf : 8210102TG

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Gingembre**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Girofle clou entier bio

Réf : 8040903

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Bio**

Principaux ingrédients : **clou de girofle**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Girofle clou entier cg1

Réf : 8043903

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **clou de girofle**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Girofle poudre bio

Réf : 8040103

Origines : Madagascar, Sri Lanka, Ouganda, Tanzanie, Comores, Inde

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Girofle**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Girofle poudre tt

Réf : 8040102T

Poudre de couleur brune et très aromatique caractéristique de la girofle indienne avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Girofle**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Girofle poudre tt s25

Réf : 8040102TE

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Graines de coriandre entières origine france

Réf : 8093802

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Graines de moutarde jaune d'alsace

Réf : 8193802F

Ces graines de moutarde apporteront leur saveur fraîche et piquante aux vinaigrettes, sauces, viandes blanches ou rouges. Leurs notes légères de pignon de pin se marieront également avec toutes préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Origine France**

Principaux ingrédients : **Graines de moutarde jaune**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Macis poudre bio

Réf : 8230103

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Macis**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Macis poudre tt

Réf : 8230102T

Poudre de macis aromatique et très fraîche avec une couleur orange vive avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Macis**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Moutarde brune 0,5-1,5 tt

Réf : 8196302T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Moutarde**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Moutarde graine brune

Réf : 8193902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Moutarde**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Moutarde graine brune tt

Réf : 8193902T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Moutarde**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Moutarde graine jaune

Réf : 8193802

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Moutarde**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Muscade poudre bio

Réf : 8020103

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Bio**

Principaux ingrédients : **Muscade**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Muscade poudre tt

Réf : 8020102T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Muscade**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Muscade poudre tt std

Réf : 8020202T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Muscade**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Nigelle graine

Réf : 8243902

Egalement appelés « cumin noir », les grains de nigelle étaient utilisés comme succédané du poivre dans l'antiquité. Son odeur rappelle celle de l'anis ou de la noix de muscade. Broyée, elle évoque l'odeur du cumin. À utiliser en topping, en e (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Nigelle**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Paprika doux poudre bio murcia

Réf : 8170203

Ces petits poivrons rouges francs aux notes douces sont cultivés en Espagne, l'un des plus important pays consommateur de cette épice.

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Paprika ou piment doux**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Paprika poudre 110/130 asta tt

Réf : 8170402T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Paprika**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Paprika poudre 150 tt

Réf : 8170302T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Paprika ou piment doux**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Paprika poudre 75/80 asta tt

Réf : 8170101T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Paprika ou piment doux**

Forme / granulométrie : **Granulé**



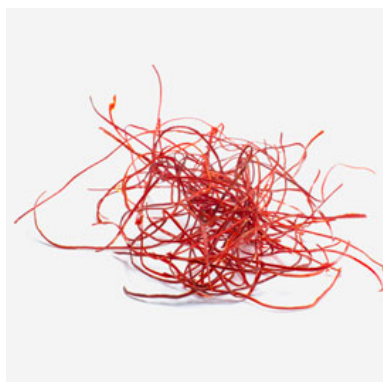
Piment cayenne poudre tt

Réf : 8064002T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Piment**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Piment cheveux d'ange

Réf : 8010001

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Piment chipotle 1-4 tt

Réf : 8177402T

Le piment chipotle est un piment jalapeno rouge qui a été séché puis fumé. Notes fumées et légèrement piquantes. Intensité : 1/3

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Piment chipotle poudre tt mexique

Réf : 8170602T

Le piment chipotle est un piment au parfum fumé intense qui évoque irrésistiblement la sauce barbecue. Ce classique de la cuisine tex-mex réhaussera une multitude de plats grâce à ses saveurs sucrées de noix, noisettes et cacao. Applications : sauce (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Piment doux fumé la vera aop

Réf : 8170501

Réputé en Espagne pour sa belle couleur rouge et son parfum fumé, ce piment doux apporte une signature originale à de nombreuses préparations.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Piment de la Vera**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Piment doux fumé tt

Réf : 8170502T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **piment doux fumé de genre Capsicum annum L.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



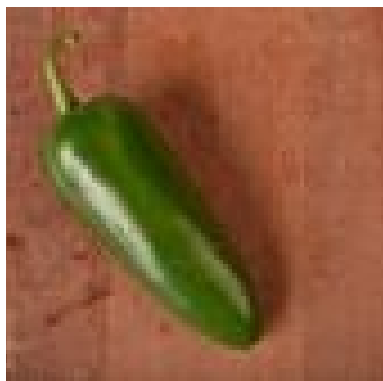
Piment espelette poudre aop

Réf : 8011702

Caractéristiques : **Sans sel, Origine France**

Principaux ingrédients : **Piment d'Espelette**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Piment jala poudre vert

Réf : 8011202

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Piment Jalapeno vert**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Piment jalapeno rouge 1-3

Réf : 8013002

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Piment jalapeno rouge 1-3 tt

Réf : 8013002T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **piment jalapeno rouge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Piment jalapeno rouge 9x9 mp

Réf : 8011802

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Piment Jalapeno**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Piment jalapeno vert 1-3

Réf : 8012002

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **piment jalapeno vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Piment jalapeno vert 1-3 tt

Réf : 8012002T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **piment jalapeno vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Piment jalapeno vert poudre tt

Réf : ZRD8011202T

Notes pimentées et herbacées. Intensité : 2/3

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Piment jamaïque poudre tt

Réf : 8063102T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Piment langue d'oiseau tt

Réf : 8013902T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **piment langue d'oiseau**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Piment rouge fort 1-3

Réf : 8017402

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Piment rouge fort**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Piment rouge fort 1-3 tt

Réf : 8017402T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Piment rouge fort**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Piment rouge fort poudre

Réf : 8060102

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Piment rouge fort poudre bio tt

Réf : 8064003T

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Piment rouge fort**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivre blanc concassé bio

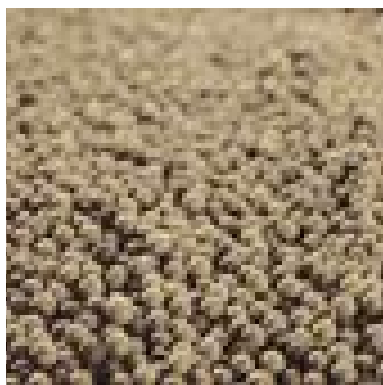
Réf : 8800403

Origine : Sri Lanka.

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre blanc**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivre blanc entier bio sri lanka

Réf : 8803903

Le Sri Lanka cultive une tradition très ancrée de plantations bio, notamment dans la région de Kandy. L'habitude de faire cohabiter différentes espèces en symbiose dans un écosystème permet d'obtenir des récoltes très qualitatives sans apport d'int (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **poivre blanc**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre blanc entier bio tt

Réf : 8803903T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **poivre blanc**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre blanc entier tt

Réf : 8803902T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **poivre blanc**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre blanc muntok

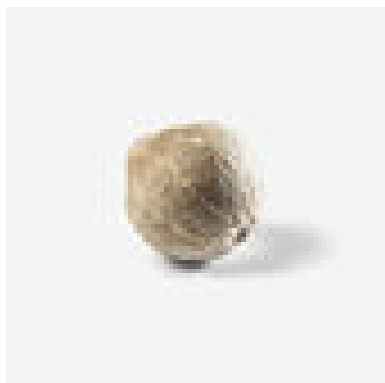
Réf : 8803901

Le poivre blanc de Muntok dégage des saveurs très épicées, musquées et camphrées avec des notes mentholées et d'herbe séchée. Issu du village de Muntok, sur l'île de Bangka en Indonésie, ce poivre provient de baies de poivre noir « lourd », récoltées (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Poivre blanc**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre blanc poudre bio tt

Réf : 8800103T

Origines : Sri Lanka

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Poivre blanc**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivre blanc poudre tt

Réf : 8800102T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Poivre blanc**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Poivre blanc poudre tt std

Réf : 8800201T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivre blanc**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivre de timut tt

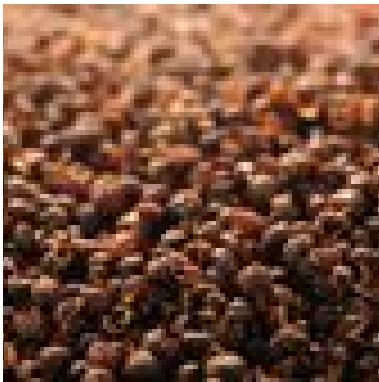
Réf : 8853902

Originaire du Népal, ce poivre étonnant rappelle certaines caractéristiques du poivre du Sichuan, notamment par ses notes d'agrumes. En bouche, les arômes se déclinent sur des notes de bois, de fruits exotiques et de pamplemousse. Ce poivre app (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Poivre de Timut**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre long moulu

Réf : 8830102

Ce poivre originaire de l'Himalaya apporte des notes douces, légèrement sucrées évoquant parfois la cannelle.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivre noir 0,5-1,25 tt 18

Réf : 8810402T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre noir**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**





Poivre noir 1-2,5 8m tt

Réf : 8810502T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre noir**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivre noir bio brésil tt

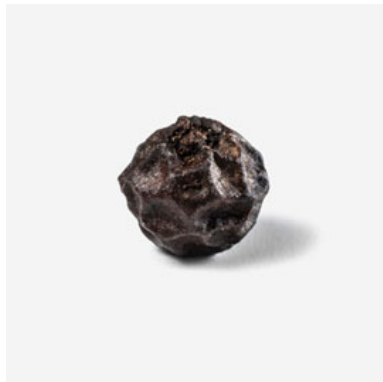
Réf : 8816903T

RECOLTE EXCLUSIVE COLIN INGREDIENTS. Ce poivre séché au soleil apporte des notes rondes et affirmées, avec une dominante fumée qui lui donne du caractère. Le poivre bio de Mocajuba que nous avons sélectionné est cultivé sur les rives du fleuve Tocantins (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre noir**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre noir concassé bio

Réf : 8810501

Origines : Madagascar, Sri Lanka, Brésil

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre noir**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivre noir de tellicherry tt

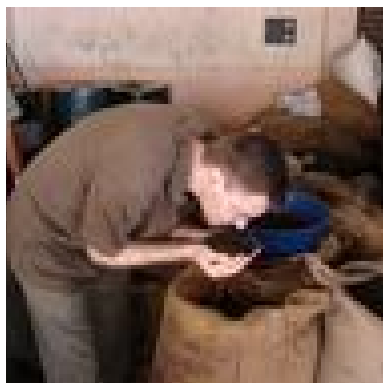
Réf : 8813901

Le poivre (*Piper Nigrum* L.) de Tellicherry provient de la côte de Malabar dans le Sud-Ouest de l'Inde, berceau historique du poivre. Très aromatique, ce poivre séduit par ses notes fruitées et la taille généreuse de ses grains. Idéal pour les enroba (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre noir**

Forme / granulométrie : **Pâte**





Poivre noir entier bio sri lanka

Réf : 8813903

Le Sri Lanka cultive une tradition très ancrée de plantations bio, notamment dans la région de Kandy. L'habitude de faire cohabiter différentes espèces en symbiose dans un écosystème permet d'obtenir des récoltes très qualitatives sans apport d'int (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **poivre noir**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre noir entier bio tt

Réf : 8813903T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants, Bio**

Principaux ingrédients : **poivre noir**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre noir entier tt

Réf : 8813902T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre noir**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre noir fumé concassé

Réf : 8811202

Fumé de manière traditionnelle au bois de pommier, cet ingrédient apporte naturellement une note fumée à vos préparations, sans arôme ajouté. Un produit clear solutions très actuel adapté à de nombreux produits (charcuteries, snacking, salades, fro (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre noir**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivre noir poudre bio tt

Réf : 8810103T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Poivre noir**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivre noir poudre tt

Réf : 8810192

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Poivre noir**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivre noir poudre tt fr

Réf : 8810101T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivre noir**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivre rouge kampot igp

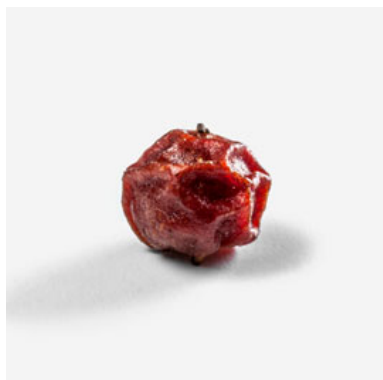
Réf : 8805901

Ce poivre rouge de Kampot est considéré comme un poivre d'exception et possède un goût intense et doux à la fois qui révèle des notes très fraîches sur un fond floral et fruité. Les baies sont issues d'une sélection manuelle des fruits rouges qui son (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre rouge**

Forme / granulométrie : **Pâte**





Poivre sichuan rouge moulu tt

Réf : 8820102T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivre Sichuan**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivre vert concassé tt

Réf : 8794201T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivre vert déshydraté

Réf : 8793991

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre vert du kerala

Réf : 8793901

Très léger et fleuri, le poivre vert du Kerala est cultivé dans les monts du Kerala au sud-ouest de l'Inde. Ce poivre est récolté en quantité limitée, ce qui en fait une épice très recherchée. Sa douceur permet toutes les associations.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre vert**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre vert entier bio

Réf : 8793993

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Bio**

Principaux ingrédients : **Poivre vert.**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre vert entier tt fr

Réf : 8793902TC

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre vert**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre vert jerry aa 10kg net / ~18kg brut

Réf : 8790009

Liste des marquants : **Poivre vert**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre vert, eau, sel**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre vert lyo std

Réf : 8795002

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivre vert**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Poivre vert poudre tt fr

Réf : 8790191T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivre vert**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Safran poudre cat ii

Réf : 81800102

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Safran**

Forme / granulométrie : **Granulé**

Champignons



Boletus luteus 2-4

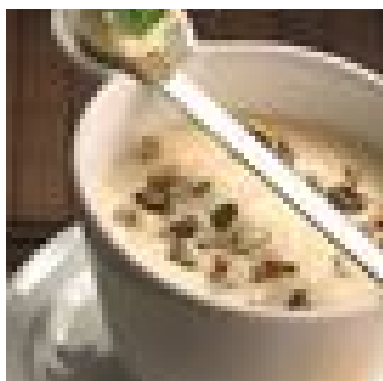
Réf : 3658402

Cette granulométrie donne ses notes forestières et un visuel appétissant à tous les mélanges de légumes, poêlées, terrines, sauces et de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Boletus Luteus**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Boletus luteus 2-6

Réf : 3658502

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Bolet luteus**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Boletus luteus 6-9 tt

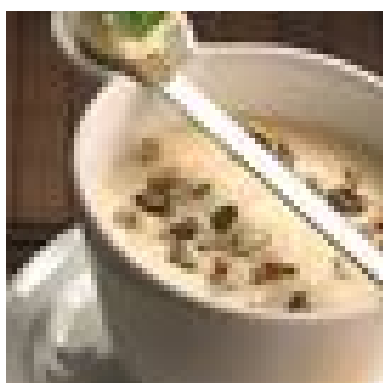
Réf : 3659202T

Ces beaux morceaux déshydratés de bolets conviennent particulièrement aux préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Boletus Luteus**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Boletus luteus poudre

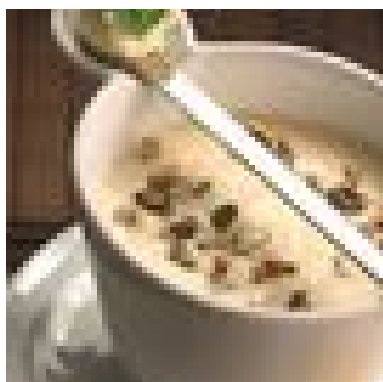
Réf : 3650101

Cette granulométrie s'intègre de manière parfaitement homogène à toutes les préparations auxquelles vous souhaitez apporter la saveur caractéristique du bolet.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Boletus Luteus**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Boletus luteus poudre tt

Réf : 3650101T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Bolet luteus**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Botetus luteus 2-4 tt

Réf : 3658402T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Bolet luteus**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cèpe bol. edulis 1-3 mm bio tt

Réf : 3617403T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants, Bio**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cèpe bol. edulis 2-4

Réf : 3618402

Cette granulométrie donne ses notes forestières et un visuel appétissant à tous les mélanges de légumes, poêlées, terrines, sauces et de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Cèpe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cèpe bol. edulis 2-6 mm bio tt

Réf : 3618803T

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cèpe bol. edulis 4-6

Réf : 3618802

Ces beaux morceaux déshydratés de cèpes conviennent particulièrement aux préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Cèpe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cèpe bol. edulis 4-6 tt

Réf : 3618802T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Cèpe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cèpe bol. edulis 4-6 tt chine

Réf : 3618801T

Ces beaux morceaux déshydratés de cèpes conviennent particulièrement aux préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes. Le traitement thermique permet d'utiliser cet ingrédient en toute sécurité dans les pro (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Cèpe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cèpe bol. edulis 6-9

Réf : 3619102

Ces beaux morceaux déshydratés de cèpes conviennent particulièrement aux préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Cèpe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cèpe bol. edulis 6-9 tt

Réf : 3619101T

Ces beaux morceaux déshydratés de cèpes conviennent particulièrement aux préparations telles que poêlées, plats cuisinés et autres préparations à base de légumes. Le traitement thermique permet d'utiliser cet ingrédient en toute sécurité dans les pro (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cèpe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cèpe bol. edulis 6-9 tt

Réf : 3619102T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Cèpe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cèpe bol. edulis poudre

Réf : 3610101

La poudre de cèpe apporte une légère coloration marron et son goût forestier caractéristique aux différentes préparations.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cèpe**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Cèpe bol. edulis poudre bio

Réf : 3610103

Parfait pour apporter une note boisée, ces cèpes 100% bio rehausseront tous types de réalisations telles que des sauces, farces, potages, garnitures de quiches ou tartes salées.

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Cèpe bol. edulis poudre tt chine

Réf : 3610102T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Cèpe**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Cèpe bol. edulis poudre tt

Réf : 3610101T

La poudre de cèpe apporte une légère coloration marron et son goût forestier caractéristique aux différentes préparations. Le traitement thermique permet de l'utiliser en toute sécurité dans les produits frais.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cèpe**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Cèpe boletus edulis tranche europe o1

Réf : 3611602

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champ. de couche type pa

Réf : 3631601

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Champignon de couche**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon couche 2-4 tt

Réf : 3638402T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Champignon de couche**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon couche tranche bio

Réf : 3631603

En tranches ou en morceaux, Colin Ingrédients propose différentes granulométries de champignons de Paris.

Principaux ingrédients : **Champignon de couche**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon de couche 0,5-20 tt

Réf : 3636402T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Champignon de couche**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon de couche 4-6 tt

Réf : 3638802T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Champignon de couche**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon de couche 6-9 tt

Réf : 3638902T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **champignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon de couche extrait atomisé

Réf : 3630104

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Champignon de couche poudre bio

Réf : 3630103

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Champignon de couche**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Champignon de couche poudre tt

Réf : 3630101T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Champignon de couche**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Champignon noir bi-col 05-20 tt

Réf : 3696402T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Champignon noir**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon noir bi-couleur 1,5-4 tt

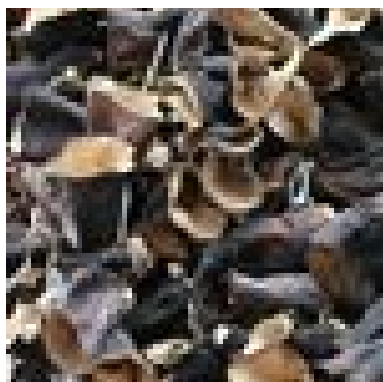
Réf : 3698402T

Cette granulométrie donne ses notes savoureuses et un visuel appétissant à tous les mélanges de légumes, poêlées, terrines, farces, sauces et de nombreuses préparations culinaires. Le traitement thermique permet d'utiliser cet ingrédient en toute séc (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Champignon noir**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon noir bicouleur 0,5-2

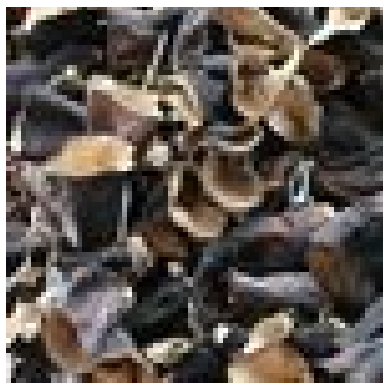
Réf : 3696402

Cette granulométrie intermédiaire permet un très large usage du produit, avec un visuel appétissant.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Champignon noir**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon noir bicouleur 1,5-4

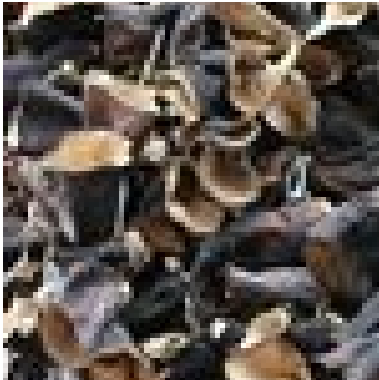
Réf : 3698402

Cette granulométrie donne ses notes caractéristiques et un visuel appétissant à tous les mélanges de légumes, poêlées, terrines, sauces, farces et de nombreuses préparations culinaires.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Champignon noir**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon noir bicouleur 3-8

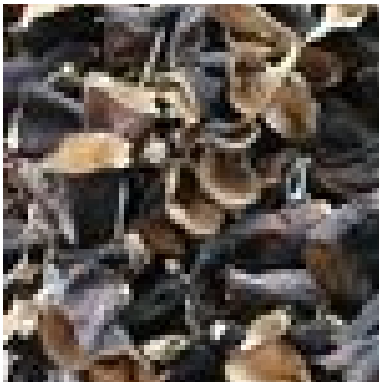
Réf : 3690902

Idéal pour apporter visuel et saveur à diverses préparations telles farces, poêlées, recettes orientales...

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Champignon noir**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon noir bicouleur lanière

Réf : 3691402

Ces lanières de champignon noir apportent saveur et visuel appétissant à de nombreux produits tels mélanges de légumes, poêlées chinoises, farces....

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Champignon noir**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Girolle 2-6 bio

Réf : 3678403

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Chanterelle**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Girolle 3-6 tt

Réf : 3647402

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **girolle**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Girolle poudre

Réf : 3640101

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Morilles pieds 0,5-8

Réf : 3648403

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Morilles pieds mp

Réf : 3648492

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Pleurotes

Réf : 3642001

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Shiitake 2-6 mm

Réf : 3697502

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Shiitake poudre

Réf : 3690102

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **shiitake**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Shiitake poudre bio

Réf : 3692103

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Shiitake**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Shiitake tranche bio

Réf : 3692203

Caractéristiques : **Bio, Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Shiitake**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Shiitake tranches

Réf : 3692902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**

Herbes



Ail des ours 0.5-2 tt

Réf : 2406402T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **ail des ours**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail des ours 0.5-2mm

Réf : 2406402

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **ail des ours**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail des ours 2-4 mm

Réf : 2408502

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail des ours bio

Réf : 2408503

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ail des ours**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail des ours poudre

Réf : 2400102

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **ail de sours**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aneth sommité

Réf : 2413202

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Aneth**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Aneth sommité bio

Réf : 2413203

Origine : UE

Caractéristiques : **Bio, Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Aneth**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Aneth sommité tt

Réf : 2413202T

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Aneth**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Basilic flocon bio

Réf : 2561703

Origines : Egypte, Maroc

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Bio**

Principaux ingrédients : **Basilic**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Basilic flocon mp

Réf : 2561702

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Basilic**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Basilic flocon trié tt type a mp

Réf : 2561702TE

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Basilic**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Basilic poudre

Réf : 2560102

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Basilic**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Basilic poudre tt

Réf : 2560102T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Basilic**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Céleri flocon s4

Réf : 2423401

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Celeri**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cerfeuil flocon

Réf : 2433402

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Cerfeuil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cerfeuil flocon lb

Réf : 2433402T

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Cerfeuil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ciboulette flocon 1-3 bio

Réf : 2447403

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ciboulette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



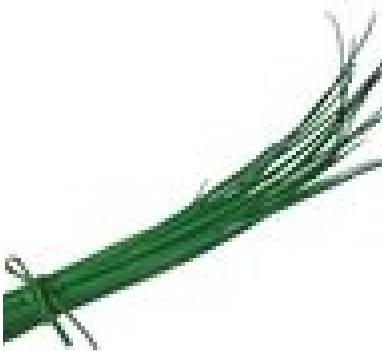
Ciboulette ind 0,5-2

Réf : 2446402

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ciboulette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ciboulette ind 1-3

Réf : 2447402

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ciboulette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ciboulette ind 1-3 tt

Réf : 2447402T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ciboulette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ciboulette ind 1-3 tt fr

Réf : 2447401T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ciboulette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ciboulette poudre

Réf : 2440102

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ciboulette**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ciboulette rondelle eu

Réf : 2443201

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ciboulette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ciboulette rondelle eu bio

Réf : 2443203

La ciboulette amène son goût cuisiné et relève visuellement les fromages, mayonnaises et veloutés de légumes. À utiliser en topping sur une salade fraîche ou du poisson !

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ciboulette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ciboulette rondelle lyo

Réf : 2445001

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ciboulette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ciboulette rondelle lyo std

Réf : 2445092

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ciboulette rondelle tt

Réf : 2443302T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Ciboulette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Coriandre feuille

Réf : 2453401

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Coriandre feuille**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Coriandre feuille tt

Réf : 2453401T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Coriandre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Cresson terre poudre

Réf : 0240102

Idéal pour donner une saveur fraîche et une pointe d'assaisonnement à de nombreux mélanges et préparations à base de légumes.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cresson**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Estragon feuille

Réf : 2463402

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Estragon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Estragon fl 20-60

Réf : 2468502

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Estragon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Estragon poudre tf

Réf : 2462502

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Estragon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Laurier concassé tt type a

Réf : 2587402T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Laurier**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Laurier feuille

Réf : 2584902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Laurier**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Laurier poudre tt type a

Réf : 8050102T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Laurier**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Livèche feuille poudre

Réf : 2585102

Un condiment à la saveur cuisinée évoquant la note umami. Une solution naturelle pour apporter une saveur très gourmande aux potages, bouillons de légumes, céréales cuisinées.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Livèche**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Livèche flocon

Réf : 2585201

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Livèche flocon bio

Réf : 2585203

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Livèche**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Marjolaine flocon egypte

Réf : 2581702

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Marjolaine**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Marjolaine poudre tt a

Réf : 2580102T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Marjolaine**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Marjolaine tt type a

Réf : 2581702T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Marjolaine**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Menthe douce 0,5-2

Réf : 2521782

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Menthe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Menthe douce 0,5-2 tt

Réf : 2521782T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Menthe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Menthe douce flocon mp

Réf : 2521792A

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Menthe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Menthe douce flocon tt

Réf : 2521792T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Menthe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Menthe origine france lyophilisée

Réf : 2525002

Toute la fraîcheur vivifiante de la menthe origine France dans cette matière première.

Caractéristiques : **Sans sel, Origine France**

Principaux ingrédients : **Menthe**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Origan

Réf : 2591792

Aromatique et délicatement parfumé, l'origan est très apprécié en cuisine, notamment dans la cuisine méditerranéenne, pour ses saveurs herbacées, boisées et légèrement citronnées.

Applications : pizzas, sauces et sauces tomatées, salades, soupes, ma (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Pâte**



Origan flocon

Réf : 2591702

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Origan**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Origan flocon bio

Réf : 2591703

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Bio**

Principaux ingrédients : **Origan**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**





Origan poudre tt micron

Réf : 2590101T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Origan**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Origan trié tt type a

Réf : 2591702T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Origan**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Persil 2mm std

Réf : 2491892

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Persil 4mm std

Réf : 2491992

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Persil dc flocon 40 tt

Réf : 2491901T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



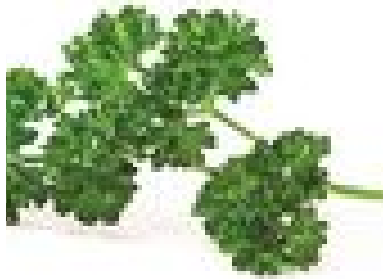
Persil dc flocon 40 tt fr

Réf : 2491902T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



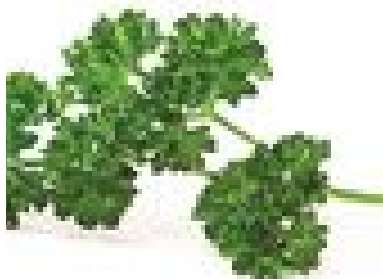
Persil dc flocon 10 tt

Réf : 2491702T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**

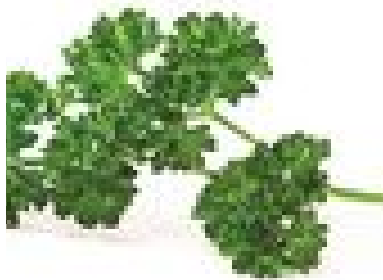


Persil dc flocon 20

Réf : 2491801

Principaux ingrédients : **Persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**





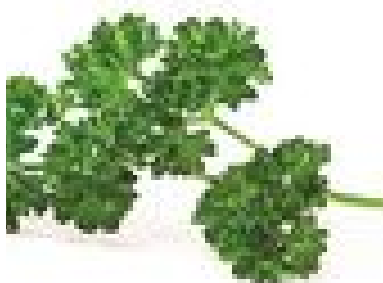
Persil dc flocon 20 tt

Réf : 2491801T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



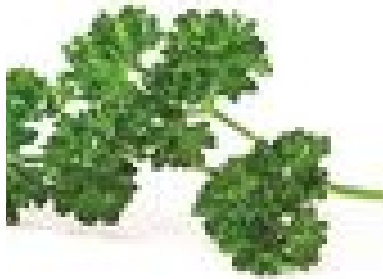
Persil dc flocon 40

Réf : 2491901

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



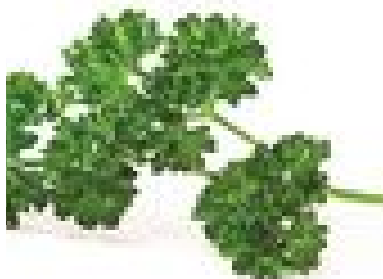
Persil dc flocon s4

Réf : 2496702

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



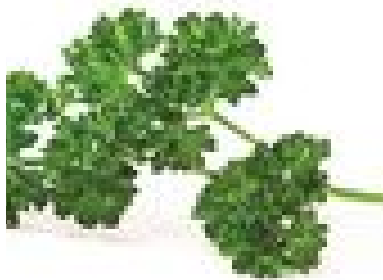
Persil dc poudre f

Réf : 2492602

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Persil**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Persil flocon bio eu

Réf : 2491903

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Persil poudre t

Réf : 2492502B

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Persil**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Romarin 3-4

Réf : 2548602

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Romarin**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Romarin bio tt

Réf : 2548603T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants, Bio**

Principaux ingrédients : **Romarin**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Romarin de provence 2-4

Réf : 2548402

Les saveurs provençales et méditerranéennes se révèlent avec ce romarin qui agrémentera délicatement les plats à base de poisson ou de viande telles que l'agneau, la volaille ou le lapin. Cette herbe polyvalente se marie également très bien avec les (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Origine France**

Principaux ingrédients : **Romarin**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Romarin de provence bio

Réf : 2548403

Toute la saveur de la cuisine méditerranéenne dans ce romarin Bio cultivé en Provence.

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants, Origine France**

Principaux ingrédients : **romarin**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Romarin poudre tt

Réf : 2540102T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Romarin**

Forme / granulométrie : **Granulé**



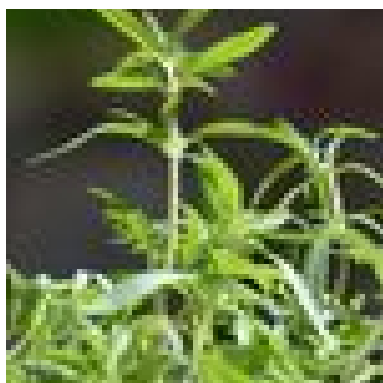
Romarin trié tt type a

Réf : 2541702T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Romarin**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



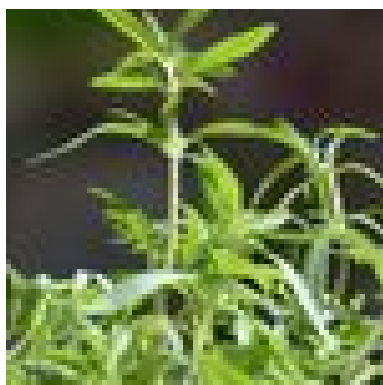
Sarriette concassée tt type a

Réf : 2551702T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Sarriette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



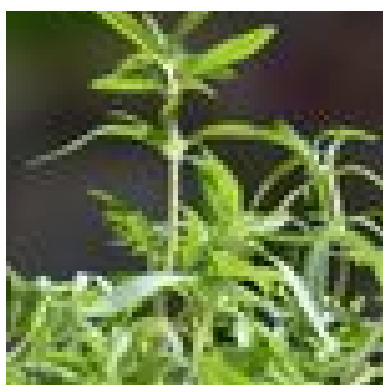
Sarriette mp

Réf : 2551702A

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Sarriette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Sarriette poudre tt type a

Réf : 2550102T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Sarriette**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Saugé conc. triée tt type a

Réf : 2571702T

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Saugé**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Thym flocon bio tt

Réf : 2531802T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Thym**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Thym maroc

Réf : 2531782

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Thym**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Thym maroc tt

Réf : 2531782T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Thym**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Thym origine france

Réf : 2533902

Parfait pour parfumer des plats mijotés, marinades, viandes ou poissons grillés, le thym gris de Provence est également idéal pour rehausser la saveur des farces, sauces, saucisses, légumes et autres crudités.

Caractéristiques : **Origine France**

Principaux ingrédients : **Thym**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Thym poudre tt micronisé

Réf : 2530101T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Thym**

Forme / granulométrie : **Granulé**

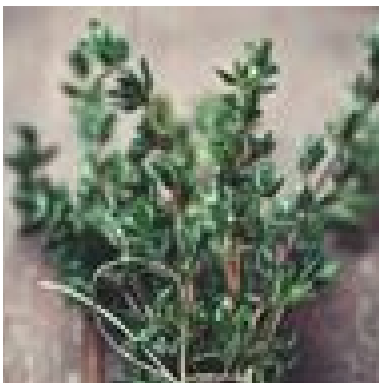


Thym provence igp

Réf : 2531702

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Origine France**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Thym trié tt type a

Réf : 2531902T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Thym**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**

Graines



Amarante noire - origine france

Réf : 5043904

Avec sa belle couleur noir brillant, cette graine est parfaite pour apporter du visuel et du croquant à de nombreuses préparations salées ou sucrées ! Certifié HVE.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Origine France**

Principaux ingrédients : **Amarante**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Carvi noir entier france

Réf : 8113901

Le carvi possède une saveur unique, légèrement anisée et fruitée, au goût délicat à mi-chemin entre les graines de fenouil et le cumin. C'est donc l'allié idéal pour parfumer les viandes comme la volaille et le gibier, mais également relever des sal (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Origine France**

Principaux ingrédients : **carvi**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Graines de chanvre bio torréfiées ir

Réf : 5056003IR

Grâce à une nouvelle technologie développée par Colin, les graines sont dorées de manière homogène et torréfiées à c?ur. Elles révèlent un goût intense avec une agréable note toastée et un léger goût de noisette, ainsi qu'une texture croustillante t (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Graines de chia

Réf : 5054002

Cette graine, parée de nombreuses vertus nutritionnelles, est originaire du Mexique. Riche en lipides du type oméga 3, en fibres et en minéraux, elle relève les pains spéciaux et autres produits de panification, céréales pour petits déjeuners o (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Graines de Chia**

Forme / granulométrie : **Pâte**





Graines de chia toastées



Réf : 5054002IR

Grâce à une nouvelle technologie les graines sont dorées de manière homogène et toastées à coeur. Elles révèlent un goût intense avec une agréable note toastée et une texture croustillante très plaisante. De quoi apporter du croquant et de la gourmandise (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Pâte**

Graines de courge



Réf : 5063902

Belle graine de courge avec une jolie couleur vert clair, idéal pour les salades, les sauces et décors de surface.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Graine de citrouille**

Forme / granulométrie : **Pâte**

Graines de courge 2.5-5 mm toastées tt - sac 12 kg



Réf : 5070402TA

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**

Graines de courge eu tt toastées



Réf : 5064992T

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Graines de courge europe

Réf : 5063992

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Pâte**



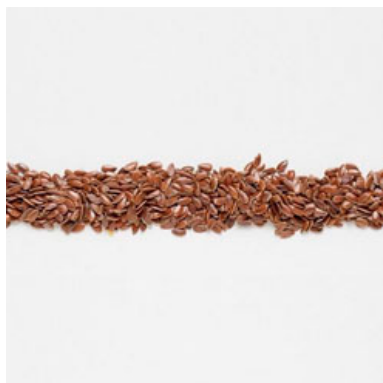
Graines de lin brun

Réf : 5053902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Graines de lin**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Graines de tournesol

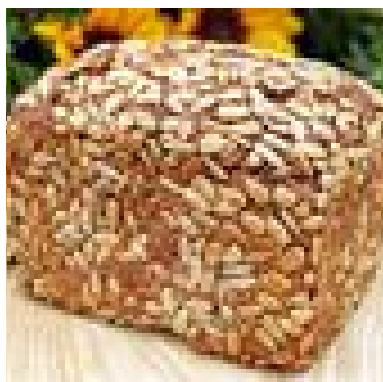
Réf : 5073902

Belle graine de tournesol avec une jolie couleur blanc/ crème.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tournesol**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Kasha bio

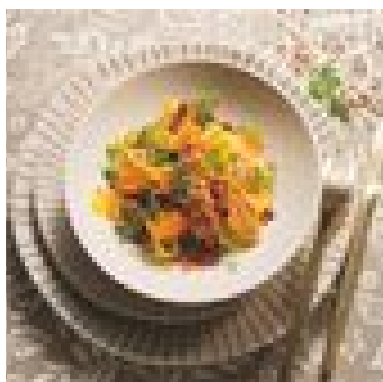
Réf : 5041001

Ces graines de sarrasin grillées et décortiquées apportent une délicieuse note torréfiée à vos recettes. À utiliser en topping sur vos salades, mueslis, gratins ou desserts. Egalement délicieux cuit et consommé seul ou mélangé à une autre céréale.

Caractéristiques : **Bio, Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **sarrasin**

Forme / granulométrie : **Pâte**





Lin jaune bio toasté

Réf : 5053803IR

Grâce à une nouvelle technologie les graines sont dorées de manière homogène et toastées à coeur. Elles révèlent un goût intense avec une agréable note toastée et une texture croustillante très plaisante. De quoi apporter du croquant et de la gourmandise (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Lin jaune**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Lin torréfié

Réf : 5034092

Ces graines sont torréfiées selon un processus similaire à celui utilisé pour le café. Idéal pour apporter une saveur grillée très gourmande à vos fromages, salades de crudités, ainsi qu'en topping ou garniture de nombreuses préparations.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **lin**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Lin torréfié ir

Réf : 5034092IR

Grâce à une nouvelle technologie les graines sont dorées de manière homogène et toastées à coeur. Elles révèlent un goût intense avec une agréable note toastée et une texture croustillante très plaisante. De quoi apporter du croquant et de la gourmandise (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Lin**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Millet torréfié ir

Réf : 5033902IR

Grâce à une nouvelle technologie les graines sont dorées de manière homogène et torréfiées à coeur. Elles révèlent un goût intense avec une agréable note toastée et une texture croustillante très plaisante. De quoi apporter du croquant et de la gourmandise (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Graine de millet décortiquée**

Forme / granulométrie : **Pâte**





Pavot bleu graine

Réf : 8253902

Belle graine de pavot avec une jolie couleur bleue et un parfum riche.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Pavot**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Pavot bleu tt

Réf : 8253902T

Belle graine de pavot avec une jolie couleur bleue et un parfum riche avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Pavot**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Pavot bleu tt fr

Réf : 8253902TFR

Belle graine de pavot avec une jolie couleur bleue et un parfum riche avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Pavot**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Quinoa blanc 6min - or. france

Réf : 5041009

Ce quinoa français à cuisson rapide (6mn) apporte un goût de noisette légèrement sucré. L'enveloppe autour du quinoa est retirée mécaniquement, ce qui évite le rinçage et supprime l'amertume de la graine. Sans pré-cuisson. Certifié HVE

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Origine France**

Principaux ingrédients : **Quinoa**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Sésame blanc nigéria

Réf : 8275092

Belle graine de sésame avec une jolie couleur crème et un goût fleuri.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Sésame**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Sésame noir toasté

Réf : 8275102IR

Grâce à une nouvelle technologie les graines sont dorées de manière homogène et toastées à coeur. Elles révèlent un goût intense avec une agréable note toastée et une texture croustillante très plaisante. De quoi apporter du croquant et de la gourmandise (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Sésame noir**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Sésame toasté

Réf : 5894902

Ces graines de sésame grillées au savoureux goût torréfié et à la texture croustillante offriront une touche irrésistible à diverses préparations alimentaires. Applications : salades, crudités, plats sautés, sushis, mueslis, produits de pâtisserie (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Sésame**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Sésame torréfié

Réf : 5894992

Ces graines sont torréfiées selon un processus similaire à celui utilisé pour le café. Idéal pour apporter une saveur grillée très gourmande à vos fromages, salades de crudités, ainsi qu'en topping ou garniture de nombreuses préparations.

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Sésame**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Tournesol toasté bio

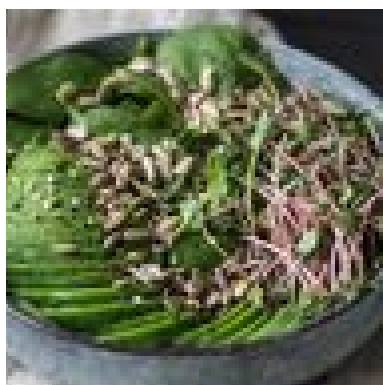
Réf : 60302719

Grâce à une nouvelle technologie les graines sont dorées de manière homogène et torréfiées à coeur. Elles révèlent un goût intense avec une agréable note toastée et une texture croustillante très plaisante. De quoi apporter du croquant et de la gourm (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Graines de tournesol**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Tournesol torréfié bio ir niveau 1

Réf : 60302718

Caractéristiques : **Sans sel, Bio, Marquants**

Forme / granulométrie : **Pâte**

Fruits



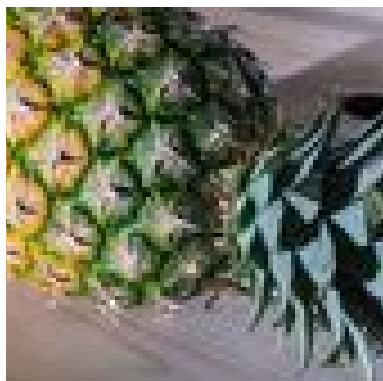
Abricot cube 5x5

Réf : 4711001

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Abricot**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ananas cube 5x5

Réf : 4700901

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ananas, sucre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ananas cubes granules 3mm mp

Réf : 4708002A

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **ananas, sucre de canne**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Baobab farine

Réf : 4080102

Issue du fruit du baobab séché et réduit en poudre, cette «farine » à la saveur fraîche et acidulée est riche en fibres, en minéraux et en anti oxydants. Elle peut être utilisée en panification pure ou mélangée à de la farine de blé, mais égale (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Fruit du baobab**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Canneberge - coeur de -

Réf : 4013902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **canneberge, saccharose**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Canneberge séchée sucrée double émincées

Réf : 4018402

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Chataigne poudre

Réf : 60104317

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Citron noir

Réf : 4770101

Forme / granulométrie : **Granulé**



Combava zeste poudre

Réf : 4770201

Le Combava ou combawa est un agrume à l'arôme intense évoquant la citronnelle, le citron et le zeste de mandarine. Cet ingrédient incontournable de la cuisine réunionnaise, thaï et indienne apporte sa fraîcheur et ses notes parfumées aux sauces, pl (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **combava**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Figue 4-8 mm sur farine de riz

Réf : 4678801

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Figue**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Noix de coco râpée toastée ir

Réf : 4020302IR

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **noix de coco**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Pomme cube 9x9x9 h24

Réf : 4741382

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Pomme**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Pomme cube 9x9x9 h4

Réf : 4741381

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Pomme**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**





Pomme poudre h4

Réf : 4740101

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Pomme**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pomme rondelle h24

Réf : 4741601

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Pomme**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Pruneau cube 5x5

Réf : 4751001

sur demande

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Pruneau**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Raisins sultanines turquie

Réf : 4804004

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Raisin**

Forme / granulométrie : **Pâte**



Yuzu granules cvd

Réf : 4772003

Les saveurs asiatiques séduisent par leur originalité et leur fraîcheur. Le yuzu s'inscrit pleinement dans cette tendance en plein essor en apportant des notes fraîches, acides et fruitées. Ce produit est séché grâce à la nouvelle technologie Colin q (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**

Algues



Wakamé bio

Réf : 5150103

Ce wakamé bio et origine France apportera ses notes umami et iodées pour une signature culinaire unique. Applications : plats d'inspiration asiatique, salades, soupes, sushis, plats à base de poisson.

Caractéristiques : **Bio, Origine France**

Forme / granulométrie : **Pâte**

Rissolés



Ail 2-4 rissolé huile tournesol nr

Réf : 1310601RAIR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à cœur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **ail, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail rissolé 1-3 ho bio

Réf : 1310603AR

Ces rissolés de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Conformés à la nouvelle réglementation Bio (848/2018). Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la croustillance aux sauces, (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ail, huile d'olive**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Ail rissolé 2-4 ht france

Réf : 1315901R

Ces rissolés 100% origine FRANCE de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Conformés à la nouvelle réglementation Bio (848/2018). Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la croust (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Origine France**

Principaux ingrédients : **ail, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Aubergine 10x10x10 rissolée nr

Réf : 0011302RIR

Ces cubes d'aubergine conviennent particulièrement pour l'élaboration de poêlées et autres préparations avec de véritables morceaux de légumes.

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Aubergine, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte rissolée 1-3 bio

Réf : 0047403AR

Ces rissolés de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Conformés à la nouvelle réglementation Bio (848/2018). Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la croustillance aux sauces, (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **carotte, huile d'olive**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte rissolée 10x10x2 france bio

Réf : 0040903AR

Ces rissolés origine FRANCE et BIO de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Conformés à la nouvelle réglementation Bio (848/2018). Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la crou (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Marquants, Sans sel, Origine France**

Principaux ingrédients : **carotte, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Carotte rissolée 2-4 huile tournesol nr

Réf : 0048402RAIR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **carotte, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon de couche 2-4 rissolé huile tournesol nr

Réf : 3638401RIR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **champion de couche, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Champignon de couche rissolé 1-3 bio

Réf : 3637403R

Ces rissolés de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Conformés à la nouvelle réglementation Bio (848/2018). Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la croustillance aux sauces, (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **champion, huile d'olive**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote 2-4 rissolée hcolza nr

Réf : 1327401RIR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **échalote, huile de colza, E392**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote 2-4 rissolée nr

Réf : 1320601RIR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote cossette rissolée ht nr

Réf : 1320882RIR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Echalote, huile de tournesol, antioxydant : E392**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote rissolée 0.5-3 france

Réf : 1323601R

Ces rissolés 100% origine FRANCE de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Conformés à la nouvelle réglementation Bio (848/2018). Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la croust (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Origine France**

Principaux ingrédients : **echalote, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote rissolée cossette france bio

Réf : 1327605R

Ces rissolés origine FRANCE et BIO de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Conformés à la nouvelle réglementation Bio (848/2018). Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la crou (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants, Origine France**

Principaux ingrédients : **Echalote, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon cossette bf rissolé nr

Réf : 1350881IR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon frit ff cossette - carton 10 kg

Réf : 1350902C

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **oignon, graisse de palme, farine de blé, sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon frit ff cossette - sacs 2.5kg

Réf : 1350902A

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, huile de palme, farine de blé, sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon frit ht

Réf : 1353902

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon rissolé 1-3 ho bio

Réf : 1357403

Ces rissolés de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Conformés à la nouvelle réglementation Bio (848/2018). Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la croustillance aux sauces, (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, huile d'olive**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon rissolé 2-4 bst nr

Réf : 1338402RIR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **oignon**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **oignon, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon rissolé 2-4 ht france

Réf : 1338402RB

Ces rissolés 100% origine FRANCE de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la croustillance aux sauces, tartinables, plats cuisinés, pains, (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants, Origine France**

Principaux ingrédients : **oignon, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon rissolé 2-4 huile de tournesol nr

Réf : 1358404IR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon rissolé coss. ec v nr

Réf : 1350801IR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **oignon, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Oignon rissolé huile tournesol nr

Réf : 1350803IR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron rouge 2-4 rissolé nr

Réf : 0188402RIR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **poivron, huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron rouge rissolé 1-3 huile olive bio

Réf : 0187403R

Ces rissolés de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Conformés à la nouvelle réglementation Bio (848/2018). Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la croustillance aux sauces, (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **poivron rouge, huile d'olive**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron vert 2-4 rissolé nr

Réf : 0198402RIR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **poivron vert, huile tournesol,**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poivron vert rissolé 2-4 bio

Réf : 0197403R

Ces rissolés de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Conformés à la nouvelle réglementation Bio (848/2018). Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la croustillance aux sauces, (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **poivron vert, huile d'olive**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate 2-4 rissolée ht nr

Réf : 0228402RIR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate 2-4 rissolée huile d'olive nr

Réf : 0228401RIR

Notre nouveau processus de rissolage nous permet de proposer une qualité supérieure pour nos produits rissolés, le tout sans huile de palme. La diffusion de chaleur homogène à l'extérieur du produit et à coeur confère une croustillance accrue au prod (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Tomate rissolée 1-3 bio

Réf : 0227403AR

Ces rissolés de qualité supérieure sans palme apportent du goût, du visuel et du croustillant à vos recettes. Conformés à la nouvelle réglementation Bio (848/2018). Idéal pour donner naturellement un goût cuisiné et de la croustillance aux sauces, (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **tomate, huile d'olive**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**

Assemblages

Topping



Décor méditerranéen

Réf : 600182701

Pour donner goût et visuel typique crétois à des préparations telles que plats cuisinés, sauces, omelettes, salades, légumes cuisinés...

Liste des marquants : **Olive noire, poivron vert, tomate, oignon**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Olive noire, poivron, tomate, oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Melange canneberge graines

Réf : ZRD043L2102

Mélange croquant et gourmand spécialement élaboré pour apporter une aromatique et un visuel caractéristique à différentes préparations alimentaires.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Graines de courge, canneberges, graines de tournesol, sarrasin**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Melange pomme noix lin

Réf : ZRD043L2103

Mélange de noix, de graines et de pommes qui apportera croquant et douceur à différentes préparations alimentaires, en plus de leur apporter un visuel caractéristique.

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Noix, lin brun, pommes, oignons rissolés, estragon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Topping canneberge - nigelle

Réf : ZRD157B2303

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Canneberge - nigelle**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Topping carvi - romarin

Réf : ZRD199B2302

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carvi - Romarin**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**





Aromatisation liquide gout kebab

Réf : 600241605

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **coriandre, oignon**

Principaux ingrédients : **Matière grasse colza et karité, sel, arômes naturels, épices, plantes aromatiques**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass ail des ours liq

Réf : PF01869C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Ail des ours, persil**

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass ail et fines herbes liq

Réf : PF01859C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **PERSIL CERFEUIL CIBOULETTE AIL**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass barbecue liq

Réf : PF01862C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass citron romarin liq

Réf : PF01865C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Romarin**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass curry madras liq

Réf : PF01870C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **AIL OIGNON POIVRON CORIANDRE**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass forestier liq

Réf : PF01867C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **CHAMPIGNON AIL PERSIL**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass liq fajitas

Réf : PF02223C

Un mélange équilibré et relevé qui apportera pep's et visuel aux fajitas ou autres préparations mexicaines.

Principaux ingrédients : **Poivron rouges et verts, piment doux fumé, oignon, ail, cumin, oignon rissolé, paprika, poivre, gingembre, coriandre.**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass maitre d hotel liq

Réf : PF01860C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **PERSIL ECHALOTE AIL**

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass paprika liq

Réf : PF01864C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Persil, thym, poivre, basilic, poivrons**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass piment espelette liq

Réf : PF01866C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Sauge, origan**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass poivre liq

Réf : PF01874C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **POIVRES BLANC, VERT, NOIR, PERSIL**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass poivres exception liq

Réf : PF01868C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass provençal liq

Réf : PF01861C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **TOMATE HERBES DE PROVENCE AIL**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass tandoori liq

Réf : PF01871C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **CORIANDRE OIGNON POIVRON**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass tex mex liq

Réf : PF01863C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **AIL OIGNON POIVRONS**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass thai liq

Réf : PF01872C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **CORIANDRE NOIX DE COCO POIVRON**

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass thym citron liq

Réf : PF01857C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **THYM POIVRE CITRON**

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Fin**



Ass thym romarin liq

Réf : PF01858C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **ROMARIN THYM**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assais gyros liq

Réf : PF01948C

Cet assaisonnement très transversal peut être utilisé en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, mais également en incorporation dans des sauces, fromages frais ou des plats de pâtes. Il a été développé pour apporter une texture cou (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Huiles et graisses végétales (colza et karité), sel (12%), paprika, poivron rouge, oignon**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement afh liq bio

Réf : PF02117C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels de, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légume (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Persil, ciboulette, ail.**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Huiles de tournesol et karité, plantes aromatiques, sel.**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement ail des ours liq

Réf : PF113B08055

Note d'ail douce et condimentée

Liste des marquants : **Ail des ours, persil**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Matière grasse végétale et matière grasse végétale hydrogénée (colza), sel, dextrose de blé, persil, oignon, ail des ours, curcuma, ail, arôme naturel**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement bbq ribs miel

Réf : PF02019C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Huile de colza et huile de karité, sel, miel (support : maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), sucre, tomate, arômes, oignon, piment doux fumé, paprika, ail, poivre.**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement creme girolle nf

Réf : PF02092C

Cet assaisonnement très transversal peut être utilisé en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, mais également en incorporation dans des sauces, fromages frais ou des plats de pâtes. Il a été développé pour apporter une texture cou (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Echalote, persil, champignon.**

Principaux ingrédients : **Crème, extrait de vin blanc, girolle.**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement curry liq bio

Réf : PF02122C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Coriandre feuille, poivron rouge, oignon.**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Huiles de tournesol et de karité, épices, sel.**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement echalote liq

Réf : PF02101C

Cet assaisonnement très transversal peut être utilisé en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, mais également en incorporation dans des sauces, fromages frais ou des plats de pâtes. Il a été développé pour apporter une texture cou (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Graisses et huiles végétales (colza et karité), sel, échalote rissolée**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement liquide aux algues 10% sel

Réf : ZRD095F22024

Apportez une note délicieuse et unique à une multitude de préparations grâce à notre assaisonnement liquide aux algues. Il apportera une saveur originale aux plats à base de poissons grillés, viandes ou sauces.

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement liquide caraïbes

Réf : ZRD135A17034

Ajouter une touche exotique et épicée à divers préparations grâce à cet assaisonnement liquide. Il apportera saveur et couleur à tous plats à base de viande, poisson, légumes ou même de riz ou de pâtes.

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement liquide green feeling

Réf : 600241604

Ce mix fait partie de la tendance Save the green : Un esprit très « comfort food » dans ce mix aromatique, où le moelleux du lait de coco est boosté par l'impétuosité d'un extrait de café. Le petit pois amène douceur et couleur?green évidemment !

Liste des marquants : **fibre de coco, petit pois concassés**

Principaux ingrédients : **Matière grasse colza et karité, petit pois, coco, sel, café**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement liquide green fusion

Réf : 600241606

Ce mix fait partie de la tendance Save the green : Savoureux mariage libano-indien aux saveurs chaudes et rondes. Une pointe de tamarin apporte sa note fraîche à l'ensemble.

Liste des marquants : **menthe**

Principaux ingrédients : **Matière grasse colza et karité, pois chiche, tamarin, menthe**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement marinère liquide

Réf : ZRD044F1901

Ajouter de la saveur et de la profondeur aux plats marins ou à base de fruits de mer grâce à notre assaisonnement marinère liquide. Avec ses notes cuisinées et légèrement épicées, cet assaisonnement apportera un goût délicieux à une multitude de pr (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement mexico liq

Réf : PF02099C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Graisses et huiles végétales (colza et karité), sel, sucre, oignon et oignon grillé, paprika, piment doux fumé, piment fort, ail, poivres, arômes naturels, coriandre, marjolaine.**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement moutarde liq

Réf : PF02100C

Cet assaisonnement très transversal peut être utilisé en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, mais également en incorporation dans des sauces, fromages frais ou des plats de pâtes. Il a été développé pour apporter une texture cou (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **moutarde, poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement olive et herbes liq nv

Réf : PF01957C

Cet assaisonnement très transversal peut être utilisé en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, mais également en incorporation dans des sauces, fromages frais ou des plats de pâtes. Il a été développé pour apporter une texture cou (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Huiles et graisses végétales (colza et karité), sel (10%), olive noire (sel, stabilisant : E579) (5%), arômes, oignon, saccharose, ail, plantes aromatiques**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement oriental liq bio

Réf : PF02124C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Menthe**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Huiles de tournesol et de karité, épices, sel.**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement oriental liquide

Réf : PF01953C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Huiles et graisses végétales (colza et karité), sel, paprika, arômes naturels, menthe, gingembre, cannelle, oignon, cumin, curcuma, coriandre, fenouil.**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement pesto b nf

Réf : 60718269

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Lait entier en poudre* (lait), ail*, dextrose de maïs*, persil*, basilic***

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement pesto liq

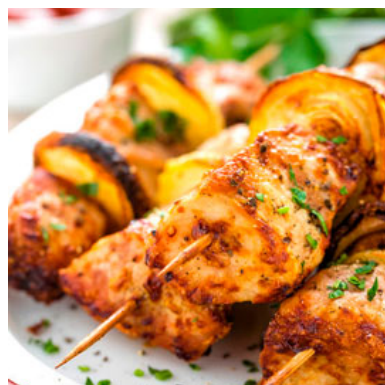
Réf : PF01958C

Cet assaisonnement très transversal peut être utilisé en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, mais également en incorporation dans des sauces, fromages frais ou des plats de pâtes. Il a été développé pour apporter une texture cou (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Huiles et graisses végétales (colza et karité), sel, ail, arômes naturels, basilic**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement provençal liq bio

Réf : PF02116C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Tomate, herbes de Provence, ail.**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Graisses et huiles de tournesol et karité, tomate, herbes.**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement saveur girolle liq

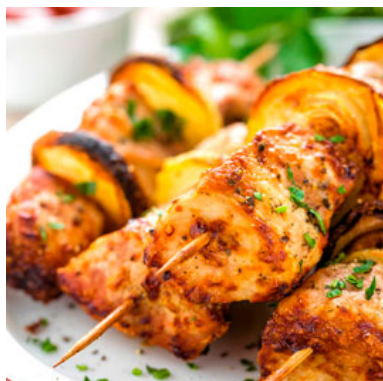
Réf : PF02000C

Cet assaisonnement très transversal peut être utilisé en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, mais également en incorporation dans des sauces, fromages frais ou des plats de pâtes. Il a été développé pour apporter une texture cou (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Girolle, persil**

Principaux ingrédients : **Girolle, persil, oignon**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement saveur miel abricot liq

Réf : PF02113C

Cet assaisonnement très transversal peut être utilisé en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, mais également en incorporation dans des sauces, fromages frais ou des plats de pâtes. Il a été développé pour apporter une texture cou (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **persil, abricot**

Principaux ingrédients : **Sucre, abricot, miel.**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement saveur piment espelette liq

Réf : PF01946C

Cet assaisonnement très transversal peut être utilisé en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, mais également en incorporation dans des sauces, fromages frais ou des plats de pâtes. Il a été développé pour apporter une texture cou (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Ail, poivre, persil**

Principaux ingrédients : **Piment d'Espelette**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement tex mex liq bio

Réf : PF02121C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **poivre noir, poivron rouge, coriandre feuille, oignon**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Huiles de tournesol et karité, épices, sel.**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement thym citron liq bio

Réf : PF02120C

Elaborés sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée et uniquement avec des arômes naturels, ces assaisonnements sont Clear Solutions. Cette gamme très transversale peut être utilisée en enrobage sur des viandes, poissons, crustacés ou légumes, (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Thym, poivre noir, citron**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Huiles de tournesol et de karité, sel, sucre, oignon, jus de citron**

Forme / granulométrie : **Fin**



Assaisonnement tomate / basilic liq

Réf : PF013D09022

Odeur et goût caractéristique de la cuisine méditerranéenne.

Liste des marquants : **Basilic, oignon, ail**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Matière grasse végétale et matière grasse végétale hydrogénée (colza), tomate, sel, oignon, ail, extrait de levure, basilic**

Forme / granulométrie : **Fin**



Glaçage teriyaki

Réf : 60012505

Goût : caramélisé et sucré-salé, typique du teriyaki. Applications : -Glaçage de viandes blanches et produits de la mer -Nouilles chinoises -Woks -Plats cuisinés asiatiques

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **sauce soja, sucre, gingembre, ail, oignon**

Forme / granulométrie : **Fin**



Marinade 5 parfums

Réf : ZRD332V2401

Forme / granulométrie : **Fin**



Marinade barbecue

Réf : 600030403

Une marinade aux notes fumées et cuisinées !

Principaux ingrédients : **Paprika, tomate, coriandre, cumin, arôme fumé**

Forme / granulométrie : **Entier**



Marinade bbq

Réf : 600030403

Forme / granulométrie : Fin



Marinade bombay

Réf : 600030402

Forme / granulométrie : Fin



Marinade pour fajitas

Réf : ZRD202L22011

Goût : saveur fumée et légèrement piquante, relevée par une note fraîche et cuisinée

Applications : Marinades pour viandes blanches ou légumes

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **oignon, piment doux fumé, ail, poivron, cumin, coriandre feuilles**

Forme / granulométrie : Fin



Marinade pour volaille

Réf : ZRD330N24011

Forme / granulométrie : Fin



Marinade tex-mex

Réf : 600030404

Forme / granulométrie : Fin

Mélanges



4 épices bio

Réf : 60139706

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Cannelle, coriandre, gingembre et muscade**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail & ciboulette

Réf : 600177102

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail dont ail rissolé, ciboulette, persil, oignon, curcuma.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail d'alsace confit

Réf : ZRD257N2401

Forme / granulométrie : **Fin**



Ail d'alsace confit et chipotle

Réf : ZRD257N2402

Forme / granulométrie : **Fin**



Ail et fines herbes

Réf : 60042201

Riche mélange apportant goût et visuel avec une forte note d'ail. Idéal pour aromatiser fromages, pains, préparations charcutières, sauces, salades, plats cuisinés...

Liste des marquants : **Ciboulette, persil,ail**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ail, persil, ciboulette, poivres, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ail et fines herbes

Réf : PF01485C

Peut-être la plus française des aromatisations, que l'on retrouve dans de nombreuses recettes traditionnelles. Idéal pour aromatiser sauces, fromages, pains, beurres, légumes et de nombreux plats cuisinés.

Liste des marquants : **Estragon, ail, persil, oignon, échalote**

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Ail, échalote, oignon, persil, estragon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation ail des ours

Réf : 60316407

L'ail des ours apporte la richesse aromatique et la douceur de l'ail sauvage à de nombreuses préparations.

Liste des marquants : **Ail des ours, persil**

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Lactosérum, ail des ours, oignon, persil, poivre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation ail et thym

Réf : 60718262

Liste des marquants : **thym**

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Maltodextrine de maïs*, sel, thym (6%), ail (5%).**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation ail/ persil chips

Réf : 600263403

Liste des marquants : **Persil, aneth**

Principaux ingrédients : **Ail, maltodextrine de pomme de terre, épinard, persil, aneth, huile de colza, arômes naturels.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation andalouse

Réf : 6033126201

Riche aromatisation aux notes ibériques, convenant particulièrement à l'assaisonnement de plats cuisinés, sauces, charcuteries, fromages, pains ...

Principaux ingrédients : **Tomate, paprika, ail, cumin, thym**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation aux algues

Réf : 60171307

Une recette très tendance, sublime avec des fruits de mer ou un poisson. Idéal également pour rehausser des toasts de saumon fumé.

Liste des marquants : **Algues**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ulve, nori, dulce**

Forme / granulométrie : **Granulé**

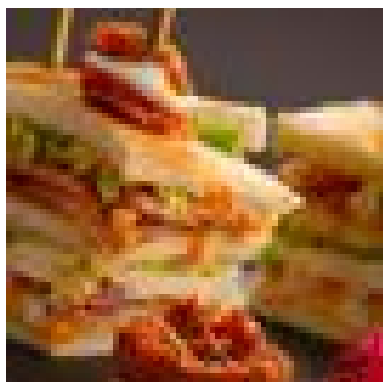


Aromatisation barbecue chips

Réf : 60224001

Principaux ingrédients : **Sucre glace, arômes naturels, tomate, piment doux fumé, oignon, paprika, ail, colorant.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation cajun

Réf : 60148405

Cette aromatisation relevée apporte des notes franches et légèrement grillées.

Liste des marquants : **Oignon, poivron, coriandre, origan**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, paprika, piment, sel, poivron**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation cajun pour chips

Réf : ZRD246B09024

D'appétissantes notes cuisinées et légèrement grillées qui se conjuguent à un visuel gourmand.

Liste des marquants : **Origan**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Dextrose, paprika, extraits de levure, ail, sel, poivre, échalote**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation champignons cuisinés

Réf : 600110702

Liste des marquants : **Champignons, oignon, ail, persil**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Champignons, oignons grillés et rissolés, persil**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation citron gingembre bio

Réf : 607451412

Une délicieuse aromatisation Bio : le piquant est relevé par l'acidité du citron. Parfait pour les produits de snacking par exemple !

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Maltodextrine, gingembre, jus de citron sur support**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation concombre aneth pour chips

Réf : ZRD273B09011

Une belle harmonie de saveurs : une note fraîche de concombre associée avec celle plus prononcée de l'aneth

Liste des marquants : **Aneth**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Exhausteur de goût, aneth, arômes**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation coriandre et piment jalapeno

Réf : 60221631

Liste des marquants : **Poivron vert, coriandre feuille**

Principaux ingrédients : **Poivron vert, arômes naturels, sel, coriandre, oignon, ail, piment jalapeno, coriandre feuille.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation croutons yuzu

Réf : 600215200

Une saveur originale et fraîche pour réveiller de nombreuses aromatisations. S'adapte à de nombreux supports.

Liste des marquants : **Yuzu**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Sel, arôme naturel, yuzu**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation curry bio

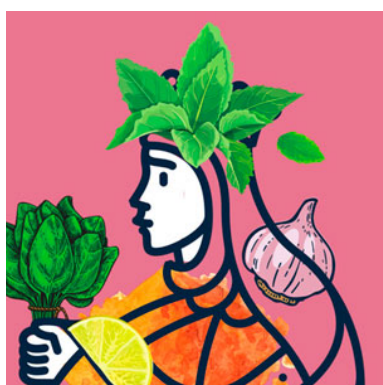
Réf : ZRD284R17051

Liste des marquants : /

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Coriandre***, **curcuma***, **fenouil***, **cumin***, **ail***, **sel**, **farine de riz***, **poivre***, **paprika***.

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation dame detox bio

Réf : 60013200

Ce mix fait partie de la tendance Double Jeu. Fibres, propriétés antioxydantes et huile essentielle apportent une dimension « bien-être » à ce savoureux mélange aromatique Bio. A inclure dans un cake salé, un smoothie ou un sorbet. Applicatio (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **ail, romarin, menthe, basilic, pavot**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants, Bio**

Principaux ingrédients : **épinard, oignon, ail, romarin, curcuma, menthe.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation energy

Réf : ZRD155B1601

Ce mix s'inscrit dans la tendance Mood Food : Pas d'approche scientifique des effets possibles de divers nutriments sur le corps, mais l'évidence que certains aliments s'accordent mieux que d'autres à notre état d'esprit du jour. Une explosion de sa (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Orange, framboise, praliné, laitue de mer**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Sucre et sucre roux, orange confite, noisette et praliné, framboise.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



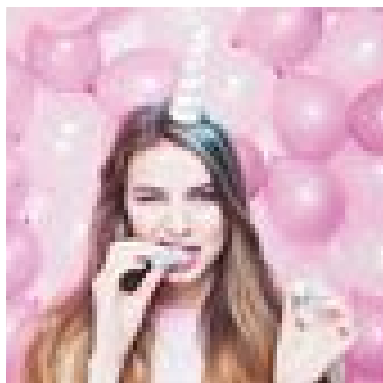
Aromatisation fromage frais

Réf : 60707128

Liste des marquants : **Aneth, persil, ciboulette**

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, farine de riz, arômes naturels, sucre, ail, sel, aneth, persil, ciboulette.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation funny fairy

Réf : 600261305

Ce mix fait partie de la tendance Millenials : Tout l'esprit kidults dans ce mix aromatique, la douceur des saveurs d'enfance dans une alimentation d'adulte. Ici, l'expérience hédoniste peut encore être renforcée par un visuel coloré, qui ravit et su (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **éclats de meringue, fraise, basilic**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Sucre roux, praliné, meringue, fraise, basilic, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation gingembre pamplemousse b

Réf : ZRD037B2002

Une délicieuse aromatisation Bio : le piquant est relevé par l'acidité du pamplemousse. Parfait pour les produits de snacking par exemple !

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **Maltodextrine, gingembre, jus de citron sur support**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation goût pesto vert

Réf : 60226801

Liste des marquants : **Basilic**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Fromage type italien en poudre, ail, arôme naturel basilic avec d autres arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation goût pesto vert nv1

Réf : 60306952

Liste des marquants : **Basilic, ail**

Principaux ingrédients : **Arôme naturel de basilic avec d'autres arômes naturels, fromage type italien en poudre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation green feeling

Réf : ZRD120MARS1905

Ce mix fait partie de la tendance Save the green : Un esprit très « comfort food » dans ce mix aromatique, où le moelleux du lait de coco est boosté par l'impatience d'un extrait de café. Le petit pois amène douceur et couleur?green évidemment ! A (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **petits pois, noix de coco**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Lait de coco (pâte de coco, farine de coco), petit pois, farine de riz, noix de coco, sel, café, extrait de grain de café.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation green fusion

Réf : 60023160

Ce mix fait partie de la tendance Save the green : Savoureux mariage libano-indien aux saveurs chaudes et rondes. Une pointe de tamarin apporte sa note fraîche à l'ensemble. A utiliser comme assaisonnement pour pains, chips et autres snacks, à incor (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **menthe**

Principaux ingrédients : **pois chiche, menthe, tamarin.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation harissa pour chips

Réf : ZRD282B09013

Apporte un visuel coloré particulièrement appétissant pour cette recette aux notes exotiques, sans arôme, sans colorant,

Principaux ingrédients : **Paprika, sel, piment, oignon grillé, ail, coriandre, carvi**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation légumes du jardin

Réf : 60306954

Liste des marquants : **Carotte, poivrons rouge et vert, oignon, échalote, ail, ciboulette**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte, poivrons rouge et vert, oignon, échalote, ail, ciboulette...**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



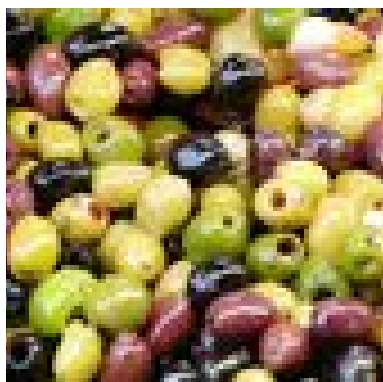
Aromatisation mexicaine

Réf : ZRD024R1809PM

Liste des marquants : **Oignon**

Principaux ingrédients : **Tomate, oignon, paprika, piment doux fumé, cumin, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation olivade

Réf : 60306951

Liste des marquants : **Olive, poivre, ail**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Olives vertes et noires, lactosérum, arômes**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation olivade nv

Réf : 60303049

Liste des marquants : **Olives, ail, poivres**

Principaux ingrédients : **Olives vertes et noires, ail, poivres, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation orange et piment fumé

Réf : 605022268

Principaux ingrédients : **Tomate, arômes naturels, sel, oignon, jus de citron, piment doux fumé, poivre de Timut, cumin.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation paella

Réf : 60012101

Un mélange d'épices cuisinées pour paella, avec une pointe de safran.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Paprika, curry, curcuma, sel, ail, muscade, badiane, coriandre, piment de Jamaïque, piment, girofle, poivre, safran (0,08%).**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation paprika pour chips

Réf : 600132601

Principaux ingrédients : **Tomate, arômes naturels, paprika, poivron rouge, oignon, piment doux fumé**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation pesto ci

Réf : 60306969

Liste des marquants : **ail, basilic**

Principaux ingrédients : **Arome naturel de basilic avec d'autres arômes naturels dont (supports : lactosérum en poudre, huile d'olive) (lait), épinard, ail, basilic .**

Forme / granulométrie : **Granulé**





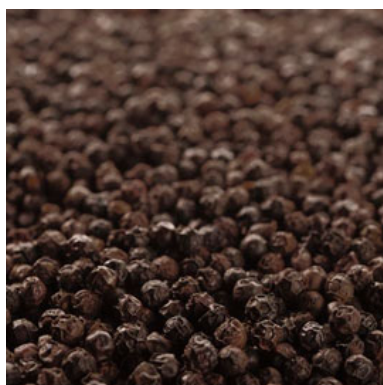
Aromatisation pizza bio

Réf : 600039701

Cet aromatisation Bio et naturel est également sans allergène. Ses notes de tomate et d'origan lui confèrent le goût typique et bien présent de la pizza. Il est idéal pour aromatiser des produits snacking, des quiches et tartes salées, des fromages o (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation poivre bio

Réf : 600059601

Liste des marquants : **poivre**

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Fécule de pomme de terre***, **poivres (noir, blanc)(24%)***, **oignon***, **ail***, **levure inactive***, **sel**.

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation poivre fenouil bio

Réf : ZRD289R1701

Liste des marquants : /

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Fécule de pomme de terre***, **fenouil***, **poivre***, **oignon***, **badiane***, **arômes naturels***, **sel**.

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation poulet thym bio

Réf : 604031146

Une aromatisation poulet thym Bio à la note caractéristique du poulet rôti. Il s'intégrera parfaitement dans des plats préparés, des produits de snacking ou des mélanges de céréales.

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation ratatouille

Réf : ZRD257C502

Une aromatisation à base de légumes rissolés, avec des marquants de tomate, poivron, oignon et herbes de Provence. Apporte un beau visuel en enrobage de viande, dans les sauces, les produits snacking ou les plats cuisinés.

Liste des marquants : **Tomate, poivron, oignon, herbes de provence, ail**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Lactose, sel, poivrons rouge et vert rissolés, tomate rissolée, oignon rissolé, arômes, herbes de Provence, ail, huile d'olive**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation roi exotique

Réf : ZRD136P18013

Ce mix fait partie de la tendance Double Jeu. Les notes de ce mélange vous emmènent dans l'atmosphère riche et parfumée de l'Asie du Sud Est. A inclure dans un boeuf sauté ou une marinade de viande ou poisson. Applications végétariennes : Soupe (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Piment, persil**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Citronnelle, piment, galanga, combava**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation saveur fenouil poivre

Réf : ZRD082R16031

Principaux ingrédients : **Farine de riz, dextrose de blé, sel, fenouil, arômes naturels, poivre, épice.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation saveur pesto

Réf : 60038610

Aromatisation avec une note franche de basilic et d'ail idéal pour sauces et toutes préparations à tendance méditerranéenne.

Liste des marquants : **Basilic, ail, persil**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Ail, persil, basilic**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation saveur pesto bollywood

Réf : 60025001

Principaux ingrédients : **Farine de riz, sel, ail, épices, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation saveur tapenade

Réf : 60169203

Caractéristique de la tapenade fraîche, cette aromatisation convient particulièrement à la préparation de pâtes à tartiner, fromages frais, farces de viandes ou de légumes, dips, chips et autres produits snacking.

Liste des marquants : **Olive verte et noire, ail**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Lactosérum, olive, ail frit, huile d'olive**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation thai

Réf : 60109609

Principaux ingrédients : **Lait de coco, paprika, oignon, ail, citronnelle**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation volaille bio

Réf : 6040314100

Une aromatisation volaille Bio avec une agréable note cuisinée. Très transversal, il sera utilisé dans des plats préparés, des tourtes au poulet, des farces ou encore des nuggets Bio.

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT)**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation wasabi

Réf : 60204501

Saveur originale dans la tendance du moment

Principaux ingrédients : **Raifort, épinard, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Aromatisation zen

Réf : 60145101

Ce mix s'inscrit dans la tendance Mood Food : Pas d'approche scientifique des effets possibles de divers nutriments sur le corps, mais l'évidence que certains aliments s'accordent mieux que d'autres à notre état d'esprit du jour. À la recherche d'un (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Menthe**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Dextrose, miel, verveine, menthe, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Arôme naturel de piment

Réf : 60014304

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Entier**



Arôme tomate séchée soleil (naturel)

Réf : 600131203

Apporte la note caractéristique de la tomate séchée au soleil, avec une pointe d'huile d'olive. Idéal dans les pâtes fraîches, produits snacking, sauces, soupes, tartes salées ou fromage.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ass complet ketchup

Réf : ZRD077S1901

Préparation complète à froid pour sauce type ketchup. Texture onctueuse, couleur soutenue, goût caractéristique de la sauce ketchup.

Principaux ingrédients : **Sucre, tomate, arômes, sel, acidifiant, antiagglomérant**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement aigre douce poudre

Réf : PF9848C

Liste des marquants : **Poivron vert, oignon et coriandre**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Sel, arômes, sucre, tomate, cannelle, coriandre, poivron vert, oignon rissolé, curry, piment.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement autour du piment

Réf : ZRD134L25011

Assemblage en poudre avec des marquants de persil aux notes pimentées et cuisinées. Intensité : 2/3

Principaux ingrédients : **Piment doux fumé, piment de Cayenne, piment chipotle, ail, cumin, oignon, persil, paprika**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement bahia poudre

Réf : PF01356C

La noix de coco et l'ananas apportent leurs notes douces et légèrement sucrées à cet assaisonnement. Les marquants de poivron, oignon et persil relèvent le visuel de cette recette. Parfait sur des viandes blanches ou poisson, il apporte également une (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Oignon, poivron, persil**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Lait de coco, oignon, paprika**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement barbecue provençal

Réf : ZRD158V2301

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **tomate, oignon, ail, piment doux fumé, herbes de Provence.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement basquaise poudre

Réf : 600155801

Arôme apportant les notes typiques de la recette basquaise, relevée de poivron, d'ail, de tomate et d'oignon. Idéal pour les poêlées, les préparations à base de volaille et les purées, riz et céréales.

Liste des marquants : **Poivron rouge, vert**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, poivron, ail, paprika**

Forme / granulométrie : **Granulé**



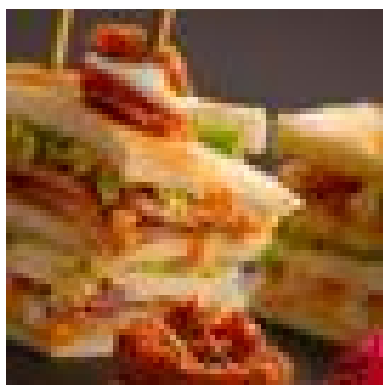
Assaisonnement bourguignon poudre

Réf : 600282202

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Arômes, extrait de vin, tomate, amidon de maïs, plantes aromatiques.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement cajun poudre

Réf : ZRD177A1501

Liste des marquants : **Oignon, poivron rouge et vert, coriandre**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Maltodextrine de pomme de terre, sel, oignon grillé et oignon rissolé, paprika, poivron, piment fort**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement canard laqué poudre

Réf : PF00036C

Principaux ingrédients : **Fructose, sel, arômes, colorants, extraits de malt, coriandre, badiane, cannelle, cumin, fenouil.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement champignons poudre

Réf : ZRD115C4013

Liste des marquants : **Champignons émincés, carotte, oignon et persil**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Champignons (30.1% dont 19% cèpes, dont rissolé), sel, oignon (grillé et rissolé), arômes, ail, poivre, carotte, persil.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement chili poudre

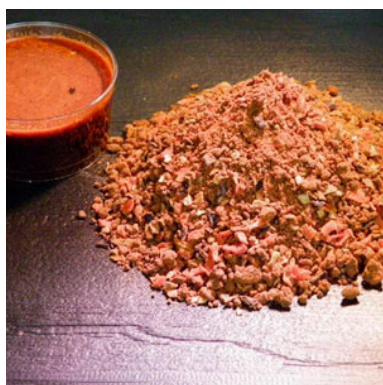
Réf : PF01350C

Liste des marquants : **Poivre noir concassé, ail**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Lactose, sel, ail rissolé, paprika, poudre de cacao, poivre, arômes, piment**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement chinois poudre

Réf : PF9851C

Liste des marquants : **Champignons noirs et carotte**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Sel, champignon noir, carotte, arômes, fructose, extrait de malt, coriandre, oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement chinois poudre

Réf : ZRD174B16011

Liste des marquants : **champignon, oignon, carotte, coriandre**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Arômes, carotte, fructose, sel, épices.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Assaisonnement chipotle

Réf : ZRD049N2506

Portées par une envie d'authenticité et de richesse aromatique, les notes fumées gagnent du terrain ? une tendance parfaitement incarnée par cet assaisonnement chipotle qui apporte des notes cuisinées, fumées et piquantes ! Cette composition aromatique (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Chipotle, ail, oignon**

Forme / granulométrie : **Entier**



Assaisonnement churrasco poudre

Réf : PF01355C

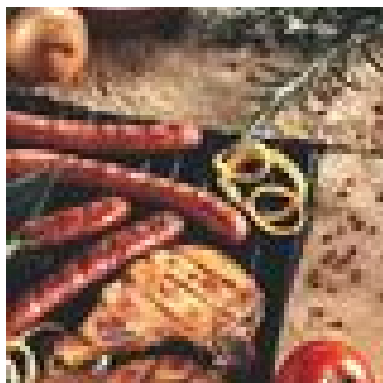
On retrouve dans cette recette les notes typiques et cuisinées des grillades au barbecue chères aux brésiliens. A base de tomate et de paprika grillé, cette composition est rafraîchie par une discrète note citronnée. L'assaisonnement churrasco apporte (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Oignon, poivron rouge et vert, coriandre**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, paprika, cumin, oignon, poivre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement churrasco poudre

Réf : 600097201

On retrouve dans cette recette les notes typiques et cuisinées des grillades au barbecue chères aux brésiliens. A base de tomate et de paprika grillé, cette composition est rafraîchie par une discrète note citronnée. L'assaisonnement churrasco apporte (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Oignon, poivron rouge et vert, coriandre**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, paprika, cumin, oignon, poivre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement curry poudre

Réf : ZRD156B16011

Principaux ingrédients : **Dextrose, curry, sel, arômes**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement curry thai coco liq

Réf : PF02288C

Mélange liquide spécialement développé pour assaisonner une large gamme de préparations alimentaires pour faire voyager les papilles le temps d'un repas.

Principaux ingrédients : **curcuma, coriandre graine, fenouil, fenugrec, gingembre, cardamome, paprika, oignon, persil, badiane, girofle, cannelle, poivre noir, noix de coco, lait de coco**

Forme / granulométrie : **Entier**



Assaisonnement délice coco-cumin

Réf : 60133713

Principaux ingrédients : **lait de coco, oignon, ail, tomate, paprika, curcuma, coriandre, feuille de lime, cardamome, poivre, cumin, cannelle, gingembre, fenugrec.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement échalote poudre

Réf : ZRD120C4012

Liste des marquants : **Echalote, persil**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Echalote (dont rissolée) 40%, sel, arômes, oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement épices orientales

Réf : 60200417

Liste des marquants : **Oignon, poivron, coriandre**

Principaux ingrédients : **Oignon, paprika, poivron, sel, coriandre....**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement fraises, crème chantilly et poivre du sichuan

Réf : ZRD163G15015

DIMANCHE AU JARDIN Gourmandise des beaux jours par excellence, les fraises-chantilly sont réveillées par la note d'agrumes d'un poivre du Sichuan. Parfait pour aromatiser un dessert lacté, des fourrages pour brioches, confitures, desserts et pâtis (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Fraise**

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Lactose, crème, fraises, arôme naturel, poivre de Sichuan**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement fruits secs sel 5,5% liq

Réf : PF02267C

Mélange liquide spécialement élaboré pour apporter une note aromatique caractéristique et un visuel à une large gamme de préparations alimentaires.

Principaux ingrédients : **Noisettes, pignons de pin, pistaches, amandes, poivre, persil, ail**

Forme / granulométrie : **Entier**



Assaisonnement hot & spicy

Réf : 600174807

Découvrez nos assaisonnements en poudre aux saveurs intemporelles, revisités avec soin pour offrir une expérience gustative de qualité. Parfaits pour sublimer vos chips et séduire les amateurs de snacking avec des saveurs incontournables et gourmand (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **paprika, ail, piment fort, épices**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement indien poudre

Réf : 600061203

Principaux ingrédients : **Sel, épices, lait de coco**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement jalapeno

Réf : ZRD049N2514

Notes de piment jalapeno vert et poivron vert. Intensité : 1/3

Principaux ingrédients : **Jalapeno vert, poivron vert**

Forme / granulométrie : **Entier**



Assaisonnement oriental poudre

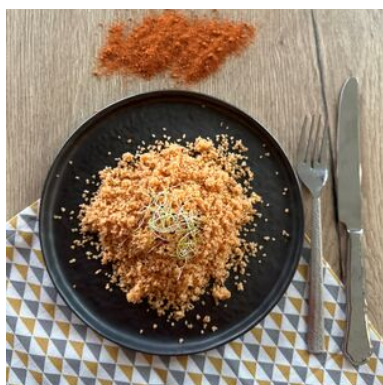
Réf : ZRD181B16011

Liste des marquants : **coriandre feuille**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Dextrose, épices**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement paprika

Réf : ZRD159F2306

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement péruvien

Réf : 600021607

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **tomate, oignon, poivron rouge, paprika, ail, cumin, piment doux fumé, coriandre, feuille de lime.**

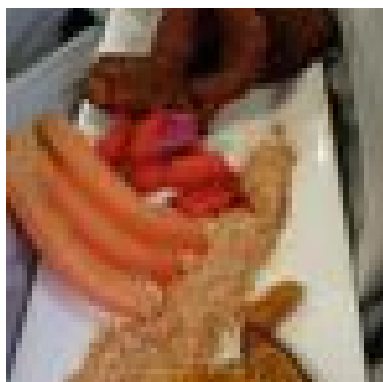
Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement pesto presto

Réf : ZRD171V23011

Forme / granulométrie : **Granulé**



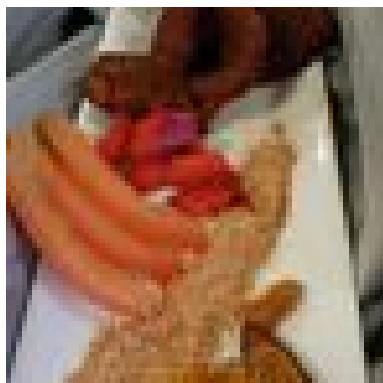
Assaisonnement pili pili poudre

Réf : ZRD017C501

Une marinade qui apporte du piquant à de nombreuses recettes !

Principaux ingrédients : **Sirop de glucose, sel, tomate, paprika, cumin, poivre, piment, ail.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement pili pili poudre

Réf : ZRD173B16011

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Sirop de glucose, épices, tomate, arômes.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement poivre vert poudre

Réf : 60135801

Liste des marquants : **Poivre vert et persil**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Maltodextrine, sel, poivre vert (14.4%), arômes, oignon, persil.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement pour chips - paprika

Réf : 60718276

Découvrez nos assaisonnements en poudre aux saveurs intemporelles, revisités avec soin pour offrir une expérience gustative de qualité. Parfaits pour sublimer vos chips et séduire les amateurs de snacking avec des saveurs incontournables et gourmand (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Paprika, poivron rouge, piment doux fumé**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement pour chips - saveur bbq

Réf : 6011024186

Découvrez nos assaisonnements en poudre aux saveurs intemporelles, revisités avec soin pour offrir une expérience gustative de qualité. Parfaits pour sublimer vos chips et séduire les amateurs de snacking avec des saveurs incontournables et gourmand (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Tomate, piment fumé, oignon, ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement pour chips - saveur ketchup

Réf : 60718275

Découvrez nos assaisonnements en poudre aux saveurs intemporelles, revisités avec soin pour offrir une expérience gustative de qualité. Parfaits pour sublimer vos chips et séduire les amateurs de snacking avec des saveurs incontournables et gourmand (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **tomate, oignon, ail, épices**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement pour chips - saveur poulet rôti

Réf : 60730709

Découvrez nos assaisonnements en poudre aux saveurs intemporelles, revisités avec soin pour offrir une expérience gustative de qualité. Parfaits pour sublimer vos chips et séduire les amateurs de snacking avec des saveurs incontournables et gourmand (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **viande et graisse de volaille, oignon, ail, épices**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement provençale poudre

Réf : 60129502

Liste des marquants : **Herbes de Provence**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, sel, herbes de Provence, oignon, ail, colorant, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement ramen boeuf

Réf : ZRD166B23021

Un assaisonnement équilibré aux saveurs de boeuf, d'herbes et d'épices soigneusement sélectionnées. Parfait dans un bouillon classique type ramen, sur des légumes ou viandes poêlés, sur des nouilles sautées ou en base de plats préparés asiatiques. (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement ramen crevette

Réf : ZRD166B2301

Cet assaisonnement permet de créer des ramen ou autres plats préparés asiatique au goût de la mer en mettant en valeur la fraîcheur et la délicatesse de la crevette. Notes franches et marquées, sans ajout d'exhausteurs de goût.

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement ramen poulet

Réf : 600182702

Un assaisonnement léger aux notes de poulet et de bouillon qui réhaussera les ramen, légumes et viandes poêlés viandes, nouilles sautées ou tout autre plats préparés asiatiques. Notes franches et marquées, sans ajout d'exhausteurs de goût. Not (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement ramen soja caramel

Réf : ZRD167F2301

Une combinaison parfaite entre la douceur du caramel et la richesse umami du soja, qui élèvera les ramens à un niveau supérieur de délice gustatif. Autres applications possibles : - dans un bouillon classique type ramen - sur des légumes poêlés (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement samba poudre

Réf : 600215202

Laissez vous emporter par les saveurs rondes et subtiles de la noix de coco et de la coriandre. Pour la fraîcheur : une discrète pointe de citron. Le visuel de cet assaisonnement est réhaussé de marquants de coriandre.

Liste des marquants : **Coriandre feuille, oignon**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Curcuma, coriandre, oignon, paprika**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement saveur kebab poudre

Réf : PF00379C

Principaux ingrédients : **Cumin, sel, glutamate de sodium, saccharose, muscade, oignon, ail, poivre, piment, cannelle, fenouil, laurier, persil.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement saveur tomate sechee soleil poudre

Réf : 60042032

Liste des marquants : **Tomate, basilic**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, sel, dextrose, arômes, plantes aromatiques,**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement saveurs japonaises

Réf : 600177105

Principaux ingrédients : **sauce soja en poudre, soja, ail, oignon, gingembre, fenouil, anis vert.**

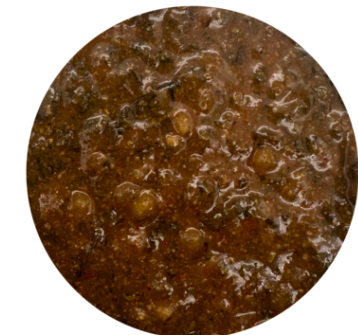
Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement smoked sweet bbq

Réf : 601021202

Forme / granulométrie : **Granulé**



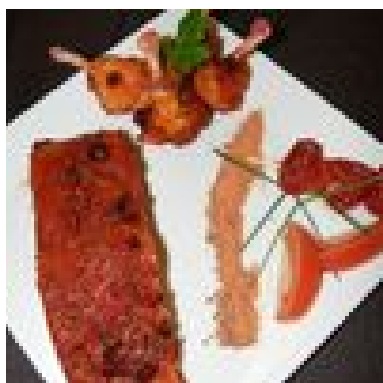
Assaisonnement thaï

Réf : ZRD109N2301

Notes fraîches et légèrement piquantes

Principaux ingrédients : **Citronnelle, gingembre, coriandre, ail, piment**

Forme / granulométrie : **Entier**



Assaisonnement tomate poudre

Réf : 60161506

Cette recette ensoleillée donne une touche très parfumée et gourmande à vos recettes.

Liste des marquants : **Tomate, basilic**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Sel, tomate, dextrose, arôme, oignon, ail, basilic, origan**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement tomate provençale poudre

Réf : PF00871C

Liste des marquants : **Herbes de Provence**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, sel, arômes, oignon, herbes de Provence, ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assaisonnement tomate provençale poudre

Réf : ZRD095B16011

Liste des marquants : **Herbes de Provence**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, maltodextrine, sel, oignon, paprika, sucre, herbes de Provence**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Assemblage ibérique

Réf : ZRD165L2404

Un assemblage aux notes gourmandes, fraîches et légèrement fumées.

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Paprika, piment doux fumé, oignon, ail, tomate, poivre noir fumé, feuille de combawa, piment chipotle**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Barbecue chocolaté

Réf : ZRD139U2301

Un mélange d'épices aussi savoureux qu'original aux notes rondes et gourmandes composé de tomate, cacao, sel, oignon, piment doux fumé, sucre, ail, piment chipotle et poivre fumé.

Applications : marinades pour viandes, sauces tomatées, sauces à (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Granulé**



Base aromatique chawarma

Réf : 607109405

Principaux ingrédients : **oignon, sumac, cumin, paprika, cannelle**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Base aromatique gout bbq na

Réf : 600285906

Principaux ingrédients : **Piment doux fumé, saccharose, arômes naturels, paprika**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Base aromatique tajine berbère

Réf : 60230305

Principaux ingrédients : **Sucre de canne, oignon, coriandre, cumin**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Bien élevé, bien relevé

Réf : ZRD097K22063

Dans le pur esprit Into the Roots, "Bien élevé, bien relevé" est une création 100% végétale à base de raifort cultivé sur nos terres alsaciennes, échalote, poivre, persil, livèche et huile de tournesol qui offrira une saveur gourmande et légèrement r (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Granulé**



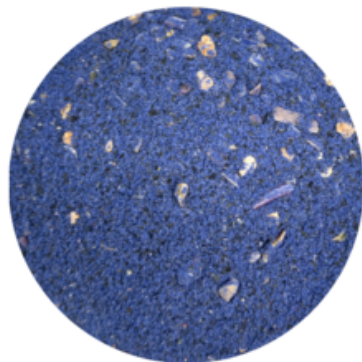
Bleu - aromatisation algues

Réf : ZRD173U2303

Spécial JO 2024 : Ce mélange à base de spiruline et d'algues est parfait pour ajouter une touche marine et iodée à diverses préparations culinaires telles que des sauces, vinaigrettes, taboulés, marinades pour poissons et mélanges de céréales, pâtes (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Wakame, extrait de spiruline, kombu, échalote, oignon, zeste de citron, ail.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Bouquet garni

Réf : 600242602

Liste des marquants : **Romarin, thym, sarriette, basilic, laurier, marjolaine, persil, céleri.**

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Laurier, herbes de Provence, persil, céleri**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Bouquet garni bio

Réf : PF01910C

Un bouquet garni Bio composé uniquement d'herbes aromatiques et de poireau. Sans sel, sans arômes.

Liste des marquants : /

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Laurier, poireau, thym, persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**





Bretzel forever

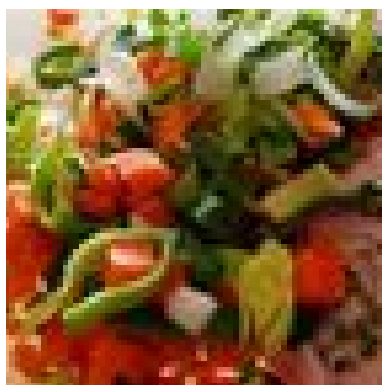
Réf : 600255225

Un assemblage généreux "Feel Good Food" aussi croquant que gourmand qui donnera une personnalité irrésistible à de nombreuses préparations.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Brisures de bretzel, tomate rissolée, olive verte, pomme, graines de courge toastées**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Brunoise de légumes

Réf : 60113906

La coupe de 2 à 4 mm des légumes composant ce mélange permet de multiples utilisations telles que poissons cuisinés, sauces, préparations de viandes, gratins de pâtes ou salades.

Liste des marquants : **Carotte, céleri, oignon, poireau, ail**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte, oignon, ail, céleri, poireau**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Condiment d'ail noir en pâte

Réf : 6001072051

Caractéristiques : **Origine France**

Forme / granulométrie : **Fin**

Cumin entier bio

Réf : 280001ADKB

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Cumin**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Curry bio

Réf : 60412009

Liste des marquants : /

Caractéristiques : **Sans sel, Bio**

Principaux ingrédients : **curcuma***, **coriandre***, **gingembre***, **cannelle***, **fenugrec***, **oignon***, **poivre***, **girofle***, **muscade***

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry chaud fumé

Réf : 600290115

Ce curry de caractère associe une note principale fumée à la cannelle et au fenugrec.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Curcuma, piment doux fumé, coriandre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry doux citronné

Réf : 600290106

Alliant brillamment des saveurs citronnées et la fraîcheur de la coriandre, ce curry doux et fleuri possède une note ronde et équilibrée.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Curcuma, coriandre, fenouil**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry doux cuisiné

Réf : 600290109

Ce curry marie des notes sucrées de cannelle à celles de l'ail et du curcuma, qui lui confèrent un goût doux et cuisiné.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Curcuma, fenugrec, gingembre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry doux fleuri

Réf : 600290113

Un curry doux mêlant les notes florales de la cardamome à des effluves d'ail et d'oignon.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Curcuma, cardamome, coriandre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry épices chaudes

Réf : 600290111

Les notes agréables d'ail et de cumin se marient à merveille pour un curry aux notes chaudes et à l'esprit oriental.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Coriandre, curcuma, cumin**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry épices douces

Réf : 600290114

Un curry très équilibré, alliant les saveurs typiques de l'ail, du gingembre et du fenouil aux notes plus douces de la cannelle et de la coriandre. Les marquants ajoutent une touche visuelle agréable.

Liste des marquants : **Poivre, coriandre, ail, cumin, piment, oignon, fenouil**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Curcuma, coriandre, gingembre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry frais mentholé

Réf : 600290104

Des saveurs anisées se mêlent à la fraîcheur de la menthe pour un curry frais et doux.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Curcuma, coriandre, fenouil**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry madras bio

Réf : 60414009

Liste des marquants : /

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **curcuma***, **coriandre***, **piment***, **cumin***, **fenugrec***, **moutarde* (moutarde)**, **poivre noir***, **ail***, **fenouil***, **sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry note fraîche anisé

Réf : 600290103

Des notes anisées se conjuguent au fenugrec et au curcuma pour un curry frais et rond.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Curcuma**, **coriandre**, **fenouil**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry note fraîche fleuri

Réf : 600290102

Un curry dans lequel les notes fraîches d'anis, de badiane et de fenouil se mêlent à la touche florale de la cardamome et à un soupçon d'agrumes et de cannelle.

Caractéristiques : **Sans sel**, **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Coriandre**, **fenouil**, **curcuma**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry note fraîche gingembre

Réf : 600290105

Un curry à la fraîcheur caractéristique du gingembre avec des saveurs d'agrumes qui se marient aux notes de cardamome et d'ail.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Curcuma**, **gingembre**, **coriandre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry note fraiche timut

Réf : 600290110

On retrouve dans ce curry la saveur typique et fleurie du poivre de Timut, alliée à des notes fraîches et anisées.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Curcuma, coriandre, fenugrec**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry piquant citronné

Réf : 600290108

Très piquant et avec le goût typique du fenugrec, ce curry possèdent une note chaude dominante, tempérée par la coriandre et des effluves citronnées.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Coriandre, fenugrec, curcuma**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry piquant fenugrec

Réf : 600290112

Des notes piquantes et chaudes s'allient au fenugrec pour un curry au caractère affirmé.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Coriandre, fenugrec, curcuma**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry piquant notes chaudes

Réf : 600290107

Le mariage de notes piquantes très présentes et de l'ail donne une personnalité marquée à ce curry.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Coriandre, piment vert, curcuma**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Curry poudre tt

Réf : 8070302TF

Poudre jaune orangé apportant la note caractéristique de curry avec de bons critères bactériologiques.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Curry**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Décor barbecue

Réf : 60139801

Mélange typique de graines avec un peu de poivron apportant un joli visuel à vos grillades et produits à rôtir.

Liste des marquants : **Moutarde, oignon, poivre, poivron, coriandre**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Moutarde, oignon, poivre, poivron, coriandre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Décor barbecue n

Réf : ZRD086H1701

Liste des marquants : **Coriandre, poivron rouge, oignon, poivron vert, poivre noir**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Coriandre, poivron rouge, oignon, poivron vert, poivre noir**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Décor de petits légumes

Réf : 60124501

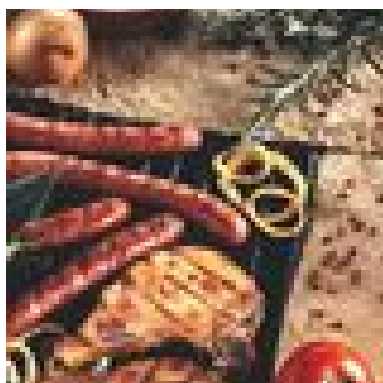
Des teintes printanières et appétissantes pour ce mélange de légumes. Idéal pour apporter un visuel attractif à vos pains, salades de céréales, sauces chaudes et froides, charcuteries, burgers de viande ou végétaux. Mélange 100% légumes : maïs, caro (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Maïs, carotte, oignon, échalote, petit pois, poivron rouge**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Maïs, carotte, oignon, échalote, petit pois, poivron**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Décor grillade

Réf : 60309701

Le riche mélange de moutarde, de légumes et d'épices permet une large utilisation comme décor (viandes grillées, barbecue, plancha, gratins, rôtis...).

Liste des marquants : **Poivron rouge et vert, graine de moutarde, oignon, poivre**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge et vert, graine de moutarde, oignon, poivre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Décor légumes d'hiver

Réf : ZRD308D0803

Idéal pour apporter goût et visuel à différentes préparations culinaires, aussi bien en décor qu'en inclusions.

Liste des marquants : **Céleri, poireau, oignon, échalote, ail, carotte**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Céleri, poireau, oignon, échalote, ail, carotte**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Décor maïs jaune curry s

Réf : ZRD237B15011

Idéal en décor de pain, sur un gratin ou en remplacement d'un crumble. Apporte un goût de curry et une belle couleur jaune.

Liste des marquants : **Brisures de maïs**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Brisures de maïs, sel, huile de colza, curry, colorant : E100**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Décor maïs tomate hdp s

Réf : 60126802

Idéal en décor de pain, sur un gratin ou en remplacement d'un crumble. Apporte bon goût de tomate et d'herbes de provence ainsi qu'un beau visuel orange pour un esprit méditerranéen.

Liste des marquants : **Brisures de maïs, origan**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Brisures de maïs, sel, huile de colza, arômes, plantes aromatiques, colorants : E160c – E120**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Décor norvégien

Réf : PF00872C

Liste des marquants : **Ciboulette, persil, aneth**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Aneth, persil, ciboulette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Decor on'top canneberge - coco

Réf : PF02072C

Un assemblage végétal à utiliser en enrobage ou en topping sur vos fromages : idéal pour apporter à la fois du visuel, du goût et un jeu de texture ! Exigences bactériologiques et clear solutions On'top.

Liste des marquants : **Canneberge, maïs, noix de coco**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Canneberge, maïs, noix de coco**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Decor on'top échalote - petit pois - tomate

Réf : PF02068C

Un assemblage végétal à utiliser en enrobage ou en topping sur vos fromages : idéal pour apporter à la fois du visuel, du goût et un jeu de texture ! Exigences bactériologiques et clear solutions On'top.

Liste des marquants : **petit pois, échalote, tomate**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **petit pois, échalote, tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Decor on'top graine de courge, lin jaune et brun toastés

Réf : PF02071C

Un assemblage végétal à utiliser en enrobage ou en topping sur vos fromages : idéal pour apporter à la fois du visuel, du goût et un jeu de texture ! Exigences bactériologiques et clear solutions On'top.

Liste des marquants : **Lin, graine de courge**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Lin, graine de courge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Decor on'top lin jaune et sésame toasté - citron

Réf : PF02069C

Un assemblage végétal à utiliser en enrobage ou en topping sur vos fromages : idéal pour apporter à la fois du visuel, du goût et un jeu de texture ! Exigences bactériologiques et clear solutions On'top.

Liste des marquants : **lin, sésame**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **lin, sésame**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Decor on'top poivron rouge - persil - basilic

Réf : PF02067C

Un assemblage végétal à utiliser en enrobage ou en topping sur vos fromages : idéal pour apporter à la fois du visuel, du goût et un jeu de texture ! Exigences bactériologiques et clear solutions On'top.

Liste des marquants : **Poivron rouge, persil, basilic**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge, persil, basilic**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Decor on'top sésame blanc et noir toastés

Réf : PF02070C

Un assemblage végétal à utiliser en enrobage ou en topping sur vos fromages : idéal pour apporter à la fois du visuel, du goût et un jeu de texture ! Exigences bactériologiques et clear solutions On'top.

Liste des marquants : **Sesame**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **sesame**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Decor on'top tomate - basilic

Réf : PF02064C

Un assemblage végétal à utiliser en enrobage ou en topping sur vos fromages : idéal pour apporter à la fois du visuel, du goût et un jeu de texture ! Exigences bactériologiques et clear solutions On'top.

Liste des marquants : **Tomate basilic**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, basilic**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Decor on'top tomate - origan - ail

Réf : PF02065C

Un assemblage végétal à utiliser en enrobage ou en topping sur vos fromages : idéal pour apporter à la fois du visuel, du goût et un jeu de texture ! Exigences bactériologiques et clear solutions On'top.

Liste des marquants : **tomate, origan, ail**

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **tomate, origan, ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Decor on'top tomate - origan - ail bio

Réf : PF02066C

Un assemblage végétal à utiliser en enrobage ou en topping sur vos fromages : idéal pour apporter à la fois du visuel, du goût et un jeu de texture ! Exigences bactériologiques et clear solutions On'top.

Liste des marquants : **Tomate, ail, origan.**

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, ail, origan.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Décor verdure

Réf : 600357001

Pour donner visuel et goût "jardinier" à de nombreuses préparations à base de légumes, de fromage ou de viande.

Liste des marquants : **Poivron vert, petit pois, haricot, poireau**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron vert, petit pois, haricot, poireau**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Direction pérou

Réf : ZRD159F2303

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **oignon rouge, poivron rouge, coriandre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Douceur de canneberge

Réf : ZRD058K2401

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **canneberge, sucre, betterave, gingembre.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Duxelles de champignons

Réf : 60137801

Liste des marquants : **Champignon, échalote, persil**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Champignon de Paris, échalote, persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Duxelles de champignons rissolés shp

Réf : 60426904

Liste des marquants : **Champignon, échalote, ail, persil**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Champignon, échalote, ail, persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Echalote poudre antimottée

Réf : 1320101B

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Echalote, matières grasses végétales, antiagglomérant : E551, antioxydant : E392.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Enrobage sec carioca poudre

Réf : ZRD072J1501

Liste des marquants : **Echalote, poivre**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Sucre roux, extrait de café, paprika, échalote**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices bouquet garni

Réf : 60220651

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Oignon, laurier, thym, sauge, persil, ail, girofle.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Epices cajun

Réf : 60139708

Liste des marquants : **Oignon, poivrons, origan, coriandre**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, coriandre, cumin, poivrons, origan**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices chai

Réf : ZRD180N2401

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Poivre, gingembre, cannelle,..**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices chili

Réf : 60229900

Principaux ingrédients : **Paprika, coriandre, cumin, ail, piment fort**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices couscous

Réf : 60805201

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Muscade, poivre, gingembre, cannelle, ail, piment de Cayenne, moutarde, girofle, paprika**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices goût harissa

Réf : 60155802

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Tomate, ail, cumin, piment, carvi, huile d'olive vierge extra, extrait d'épice**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices harira

Réf : 601239012

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices kebab

Réf : PF00069C

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cumin, muscade, oignon, ail, piment, poivre, cannelle, fenouil, laurier, persil**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices mexicaines

Réf : 607143301

Liste des marquants : **Poivron rouge, oignon, sésame, origan, persil**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge, oignon, paprika, coriandre, sésame**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices pour pain d'épice n°3 tt

Réf : 60143501

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cannelle, coriandre, anis vert, cumin, gingembre, badiane**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices tajine

Réf : 60169100

Liste des marquants : **Persil, coriandre, oignon**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Oignon, cumin, paprika, coriandre, curcuma, ail, poivre, persil**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices tandoori

Réf : 600285909

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Tomate, oignon, coriandre, curcuma, cumin, ail, paprika**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices tex mex

Réf : 60220401

Liste des marquants : **Poivron rouge, persil**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Sel, paprika, tomate, poivron rouge, piment**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Façon barbecue

Réf : 600177103

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **paprika, paprika fumé, poivrons rouge et vert, oignon, oignon grillé, ail, poivre noir, origan, piment fort.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Fines herbes 2-4 tt

Réf : 60758601

Liste des marquants : **Persil, ciboulette, cerfeuil, estragon**

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Persil, ciboulette, cerfeuil, estragon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Fraîcheur libanaise

Réf : 60754905

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **tomate, oignon, persil, zeste de citron, menthe, huile d'olive.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



French touch

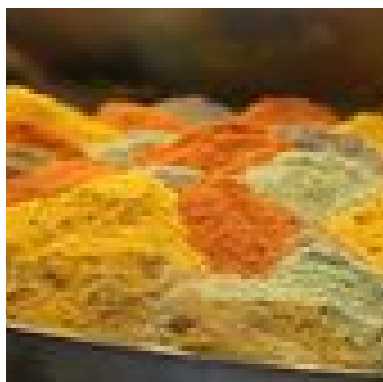
Réf : 600255224

Impossible de ne pas succomber aux saveurs caractéristiques du terroir français : ce mélange "Feel Good Food" apporte une touche de gourmandise et de douceur à vos recettes dans l'esprit d'une délicieuse sauce béarnaise.

Caractéristiques : **Marquants, Origine France**

Principaux ingrédients : **Oignon, poivre, estragon, échalote, persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Garam massala

Réf : 60147802

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Coriandre, curcuma, cardamome, poivre, cumin, cannelle, gingembre, fenugrec, muscade, girofle, sel, piment, fenouil**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Garam massala bio

Réf : 600137803

Liste des marquants : /

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Coriandre*, cumin*, cannelle*, muscade*, poivre*, girofle*.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



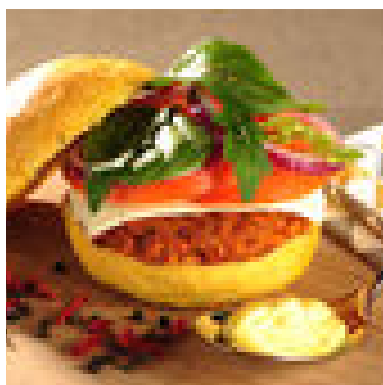
Gourmandise champêtre

Réf : 60223002

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **échalote, champignon de couche, bolet, ail, persil.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Happy green curry bio

Réf : ZRD187A170111

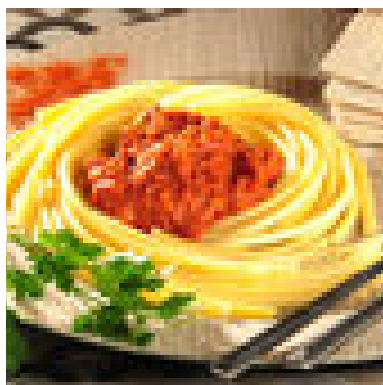
Une recette 100% végétale et 100 % bio à base de protéines de soja bio, de légumes, herbes aromatiques, condiments et épices qui offre une saveur gourmande et équilibrée ainsi qu'une mâche agréable et une texture moelleuse. Elle permet de réaliser bo (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **soja, couscous de riz, tomate, oignon, carotte, poivron rouge, persil**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Protéines de soja, couscous de riz, amidon natif de maïs, oignon, sel, curry, tomate, betterave, carotte, poivron rouge, huile de tournesol, ail, sucre, persil, arôme naturel de citron.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Happy green legumes cuisines bio

Réf : ZRD187A170121

Une recette 100% végétale et 100 % bio à base de protéines de soja bio, de légumes, herbes aromatiques, condiments et épices qui offre une saveur gourmande et équilibrée ainsi qu'une mâche agréable et une texture moelleuse. Elle permet de réaliser bo (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Soja, couscous de riz, oignon, ail, tomate, carotte, basilic, persil.**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Protéines de soja, couscous de riz, amidon natif de maïs, oignon, sel, tomate, betterave, maltodextrine de maïs, huile de tournesol, carotte, ail, basilic, épices, sucre, persil.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Happy green mediterraneen bio

Réf : 600032602

Une recette 100% végétale et 100 % bio à base de protéines de soja bio, de légumes, herbes aromatiques, condiments et épices qui offre une saveur gourmande et équilibrée ainsi qu'une mâche agréable et une texture moelleuse. Elle permet de réaliser bo (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **soja, couscous de riz, oignon, tomate, carotte, persil, poivron rouge, ail, basilic, romarin, thym, origan, marjolaine**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Protéines de soja, couscous de riz, amidon natif de maïs, oignon, tomate, sel, betterave, épices, poivron rouge, carotte, huile de tournesol, ail, sucre, basilic, romarin, thym, origan, marjolaine, persil.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Happy green mediterraneen bio

Réf : 600032602

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Protéines de soja (soja), couscous de riz, amidon natif de maïs, oignon, tomate**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Herbes de provence bio

Réf : 2502204

Liste des marquants : **romarin, thym, sarriette, basilic, marjolaine**

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **romarin, thym, sarriette, basilic, marjolaine**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



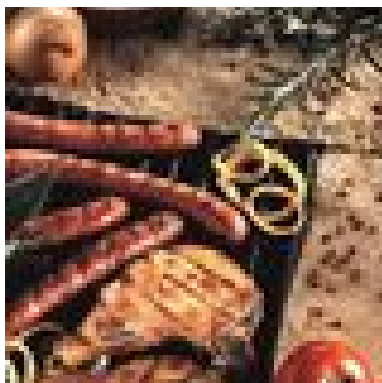
Herbes de provence poudre tt

Réf : 2500102T

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Romarin, thym, sarriette, basilic, marjolaine**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Herbes de provence tt

Réf : 2502201T

Liste des marquants : **Romarin, thym, sarriette, basilic, marjolaine**

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Romarin, thym, sarriette, basilic, marjolaine**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Herbes pour pizza

Réf : 60130302

Liste des marquants : **Basilic, origan, marjolaine**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Origan, basilic, marjolaine**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Herbes pour rôti

Réf : 60158502

Liste des marquants : **Persil, herbes de Provence, ciboulette**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Persil, herbes de Provence, ciboulette**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Herbes spéciales barbecue tt

Réf : 60205006T

Liste des marquants : **Romarin, thym, marjolaine, basilic, anis vert, origan**

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Romarin, thym, basilic, origan, marjolaine, anis**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Huile aromatisée basilic citron

Réf : 600056601

Mélange spécialement élaboré pour l'aromatisation d'une huile destinée à la cuisson ou à l'assaisonnement, qui rehaussera subtilement viandes, poissons ou légumes en leur apportant une note aromatique caractéristique.

Principaux ingrédients : **Huile de colza, arôme naturel de citron et de basilic**

Forme / granulométrie : **Entier**



Huile aromatisée yuzu nf

Réf : 60139208

Mélange liquide liposoluble plein de saveur au goût rafraîchissant de yuzu, parfait pour apporter une note aromatique caractéristique aux poissons, pâtes, vinaigrettes ou pour parfumer tous types de recettes.

Principaux ingrédients : **Huile de colza, essence de yuzu**

Forme / granulométrie : **Entier**



Huile de tournesol aromatisée au basilic

Réf : 600200604

Cette huile de tournesol aromatisée au basilic apportera de la fraîcheur à vos recettes à base de légumes, viandes blanches ou produits céréaliers. Elle agrémentera également délicatement les desserts fruités comme les salades de fruits ou préparat (voir sur le site internet)

Forme / granulométrie : **Entier**



Huile grillade pour poisson

Réf : ZRD039B6012

Huile aromatisée destinée à assaisonner divers types de poisson.

Principaux ingrédients : **Huile de tournesol, huile d'olive, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Entier**



Inspiration bollywood

Réf : 600177101

Principaux ingrédients : **ananas, oignon rissolé, curry (curcuma, coriandre, fenouil, fenugrec, gingembre, cardamome, paprika, cannelle).**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Inspiration mexico

Réf : ZRD050B24021

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **paprika, paprika fumé, haricots rouges, maïs, poivron rouge rissolé, tomate, oignon rissolé, ail rissolé, coriandre.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Inspiration pesto

Réf : 60156510

Principaux ingrédients : **ail, ail rissolé, épinard, fromage, basilic, huile d'olive, persil, origan.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Inspiration tunis

Réf : 600133403

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **poivron rouge rissolé, oignon rissolé, carotte rissolée, paprika, curcuma, cumin, persil, menthe, ail, coriandre.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Jardiniere de légumes 2-4

Réf : 60022131

Idéal mélange de légumes pour préparer de savoureuses sauces et plats cuisinés. Peut aussi être utilisé dans du pain, avec du riz ou dans les farces de viandes.

Liste des marquants : **Carotte, oignon, petit pois, haricot vert, céleri**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte, oignon, petit pois, céleri, haricot**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Jaune ? aromatisation byriani

Réf : 60109614

Spécial JO 2024 : Une création savoureuse alliant la fraîcheur du gingembre à la chaleur du curcuma qui apportera une touche de gourmandise et d'exotisme aux préparations de légumes, sauces pour volaille, marinades pour viande et poisson ou plats cu (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Oignon rissolé, gingembre, persil, curcuma, paprika, ail, poivre, huile de tournesol.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



La france belle à croquer

Réf : ZRD142N2302

Un assemblage gourmand et cuisiné 100% français composé de kasha toasté, d'échalote et d'ail rissolés, de romarin et d'inclusions de carotte. Applications : mélanges de céréales et pains, topping de salades, enrobage de fromages, chapelure pour (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Légumes chinois

Réf : 60135206

Mélange de légumes idéal pour toutes les recettes du soleil levant avec des carottes râpées, des petits pois et champignons noirs. Apporte goût et typicité aux riz cantonnais, shop suey et autres plats cuisinés asiatiques

Liste des marquants : **Petits pois, maïs, poivron, champignon, carotte, oignon**

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte, petit pois, poivron, maïs, champignon, oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Légumes d'Été

Réf : 600131701

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **poivrons rouge et vert, tomate, ail, oignon, ciboulette.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Légumes julienne

Réf : 60107903

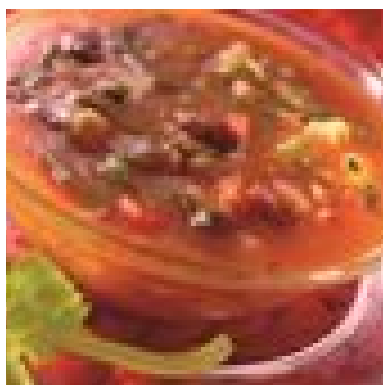
Beau mélange de légumes du jardin coupés finement pour agrémenter les sauces, plats cuisinés à base de viande, poissons élaborés et gratins.

Liste des marquants : **Carotte, pommes de terre, oignon, céleri rave, poireau**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte, poireau, pomme de terre, céleri, oignon**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Légumes minestrone

Réf : ZRD335B0701

Composition de légumes frais et secs pour la fabrication de minestrone. Le haricot rouge, l'huile d'olive et l'ail permettent de donner le goût et le visuel du minestrone.

Liste des marquants : **Pommes de terre, haricots, carotte, ail, courgette, céleri rave, poireau**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Haricot brun, haricot vert, carotte, courgette, céleri, petit pois, poireau, pomme de terre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Légumes pour pain

Réf : 60730301

Composition de poireaux, poivrons et herbes pour apporter marquants et goûts aux préparations céréalières telles que pains ou fougasses.

Liste des marquants : **Persil, oignon, poireau, poivrons**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron, poireau, oignon, persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Légumes pour soupe

Réf : 60400602

Mélange de légumes spécifique à la réalisation d'une savoureuse soupe. Sa coupe grossière permet de garder un visuel marqué dans vos préparations cuisinées.

Liste des marquants : **Carotte, panais, céleri rave, poireaux, tomate, oignon**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poireau, carotte, panais, oignon, tomate, céleri-rave, panais**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Légumes rustiques

Réf : 60013301

Composition de 5 légumes apportant douceur et typicité grâce à la carotte, aux poivrons et à l'oignon. Idéal pour apporter une touche cuisinée à toutes vos préparations culinaires.

Liste des marquants : **Oignon, carotte, poivrons, tomate**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, carotte, poivron, tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Marmite champignons

Réf : ZRD311N24032

Forme / granulométrie : **Entier**



Marmite coréenne

Réf : ZRD313F2401

Forme / granulométrie : **Entier**



Marmite légumes cuisinés

Réf : ZRD025L23011

Forme / granulométrie : **Entier**



Marmite ramen

Réf : ZRD194N2401

Forme / granulométrie : **Entier**



Mélange 3 poivres 1-3 tt

Réf : 60310604

Apporte un beau visuel et un goût de poivre.

Liste des marquants : **Poivres**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivres noir, vert et blanc**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange 3 poivres tt

Réf : 60306601

Liste des marquants : **Poivres**

Principaux ingrédients : **Poivres noir, blanc et vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange 4 épices tt

Réf : 600242603

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cannelle, gingembre, girofle, muscade**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange 5 baies tt

Réf : 60216401

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivre vert, blanc et noir, coriandre, piment**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange 5 baies concassées tt

Réf : 60200301

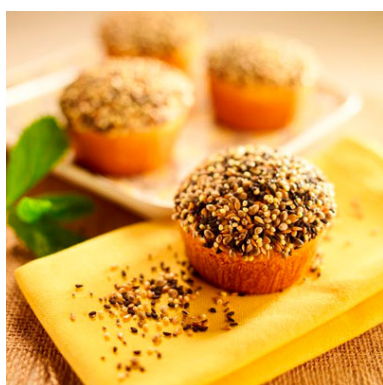
Les baies roses relèvent visuellement ce mélange pour un effet garanti.

Liste des marquants : **Poivre noir, vert, blanc, coriandre, baie rose**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivre noir, vert, blanc, coriandre, baie rose**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Melange 5 graines toastées que le grand cric me croque

Réf : ZRD154R1901

Le mot d'ordre est le croquant pour cet assemblage de graines torrifiées de chia, de chanvre, de lin jaune, de millet et sésame noir.

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange 5 parfums

Réf : 60216403

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Badiane, cannelle, coriandre, fenouil, poivre, girofle**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange andalou

Réf : 60214906

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **poivron rouge rissolé, tomate, tomate rissolée, paprika fumé, piment fort**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange aromatique picabaca

Réf : ZRD005G16019

Ce mix s'inscrit dans la tendance Happy Flavours : c'est une invitation anti-morosité, un clin d'oeil pour sortir de la "monotonie du caddie" ! PIMENT DE CAYENNE / BASILIC / CANNELLE La sensation brûlante du piment est adoucie par la cannelle et l (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Basilic**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Dextrose, cannelle, basilic, piment Cayenne**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange aromatique pompable - ail et fines herbes

Réf : ZRD262N2401

Forme / granulométrie : **Entier**



Mélange aromatique pompable - chipotle

Réf : ZRD270N2407

Forme / granulométrie : **Entier**



Mélange aromatique pompable - curry

Réf : ZRD218V2402

Forme / granulométrie : Entier



Mélange aromatique pompable - jalapeno

Réf : ZRD320N2301

Forme / granulométrie : Entier



Mélange aromatique pompable - miel d'alsace et pain d'épices

Réf : ZRD158N24011

Caractéristiques : **Sans sel, Origine France**

Forme / granulométrie : Entier



Mélange aromatique pompable - red chili bio

Réf : 6000519031

Caractéristiques : **Bio**

Forme / granulométrie : Entier



Mélange aromatique pompable - tahini

Réf : 60219629

Forme / granulométrie : Entier



Mélange aromatique pompable - tzatziki

Réf : ZRD236N2402

Forme / granulométrie : Entier



Mélange aromatique pompable - wasabi

Réf : ZRD198N23013

Forme / granulométrie : Entier



Mélange aromatique pompable - zaatar

Réf : 6000519041

Forme / granulométrie : Entier



Mélange aromatique vips vinaigre herbes de provence sésame

Réf : 600263405

Ce mix s'inscrit dans la tendance Happy Flavours : c'est une invitation anti-morosité, un clin d'oeil pour sortir de la "monotonie du caddie" ! VINAIGRE / HERBES DE PROVENCE / SESAME L'acidité dynamisante du vinaigre est compensée par les notes dou (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Sésame, herbes de Provence (romarin, thym, sarriette, basilic, marjolaine)**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Sésame, extrait de vinaigre (dont support : maltodextrine de blé, maïs et/ou de pomme de terre), herbes de Provence (romarin, thym, sarriette, basilic, marjolaine)**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange baltique double saveurs

Réf : 60165400

Ce surprenant mélange allie aromatique et visuel. Le goût authentique des feuilles d'aneth est rehaussé d'une note fraîche de citron. Permet de marquer de manière originale vos préparations tant visuellement que gustativement. Convient très bien dans (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Aneth, arôme naturel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange byriani

Réf : ZRD163B0701

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Curcuma, moutarde, fenugrec, gingembre, cumin, cardamome, oignon, menthe**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange campagnard

Réf : 60802301

Mélange de légumes rissolés, de lard et de ciboulette qui vous apportent force aromatique et visuel attrayant. Idéal pour salades, sauces, purées, poêlées, farces de viandes et autres produits farcis.

Liste des marquants : **Oignon, lardon, échalote, ail, ciboulette**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, lardon, échalote, ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange ch'ti

Réf : ZRD176L09018

Ce mélange permet de réaliser des produits boulangers originaux et savoureux. La douceur de la pomme de terre est relevée d'une pointe de muscade, de poivre et de persil. Idéal en accompagnement de charcuterie, pâtés, fromages....

Liste des marquants : **Oignon**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Flocons de pomme de terre, lait entier en poudre épices**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange champignons forestiers tt

Réf : 600011202

Ce mélange panaché de champignons forestiers permet de typer de nombreuses recettes. Le visuel est intéressant également, avec de beaux morceaux de champignons.

Liste des marquants : **Bolet, cèpe, boletus luteus**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Cèpe, boletus luteus, bolet**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Melange d'epices mexicain

Réf : 60756201

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Paprika, tomate, cumin, ail, piment.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Melange d'epices mexicain

Réf : ZRD274C4011

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Paprika, cumin, ail, oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



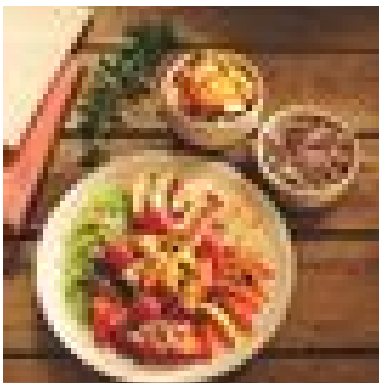
Melange d'epices mexicain

Réf : 60157302

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Paprika, tomate, cumin, ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Melange de 4 graines et canneberges bio a fond la caisse

Réf : 600063303

Ce mélange Bio joue la carte de la vitalité : canneberge, graines de tournesol, courge, lin brun et kasha.

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange de champignons de couche

Réf : 60203604

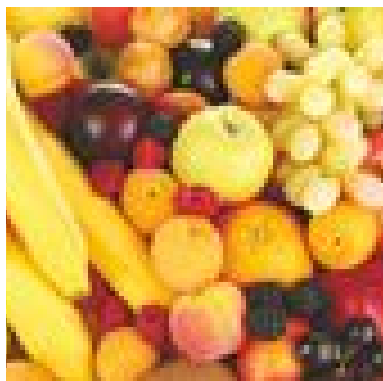
Ce mélange de champignons de couche permet de typer de nombreuses recettes. Le visuel est intéressant également, avec de beaux morceaux de champignons.

Liste des marquants : **Champignon de couche**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Champignon de couche**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange de fruits

Réf : 60707014

Liste des marquants : **Canneberge, écorce d'orange, pomme, noix de coco**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Pomme, canneberges, orange, noix de coco, sucre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange de fruits d'automne 2

Réf : 600380603

Liste des marquants : **Pruneau, figue, raisin**

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Raisin, pruneau, figue**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Melange de graines

Réf : 60414117

Un mélange de graines qui apportera du croquant à coup sûr à vos préparations. Idéal en topping ou en inclusion de préparations salées ou sucrées.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Graines de tournesol, graines de courges, lin brun, graines de sésame, millet**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange de l'atlas

Réf : ZRD210C2027

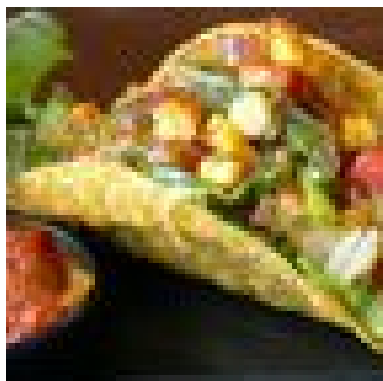
Savoureux équilibre gustatif entre la chaleur des épices, la fraîcheur de la menthe, la douceur des raisins et la saveur des légumes. Une vraie différenciation pour une gamme de pain inédite

Liste des marquants : **Raisin, poivron rouge, oignon, carotte, persil, menthe**

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Raisin, fructose, poivron, oignon rissolé, épices**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange de légumes tex mex

Réf : 60426906

Mélange de légumes idéal à la composition de recettes mexicaines et texanes. La couleur vive du mélange permet de multiples utilisations en décor.

Liste des marquants : **Tomate, poivrons, maïs, origan**

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Maïs, poivron, tomate, origan**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange de légumes antipasti

Réf : ZRD022C5016

Riche mélange de légumes et d'herbes permettant de réaliser des sauces, des farces, des vinaigrettes, des dressings pour la fabrication de petits plats.

Liste des marquants : **Oignon, poivrons, tomate, olives, courgette, aubergine, herbes**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Courgette, tomate, aubergine, poivron, oignon, herbes de Provence, olives, origan**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange de légumes méli-mélo

Réf : 60202907

Orange, vert et crème sont les couleurs vives de ce mélange permettant de nombreuses utilisations. La puissance de l'ail et la douceur de la carotte donnent une richesse aromatique à vos plats.

Liste des marquants : **Carotte, oignon, poireau, ail**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte, oignon, poireau, ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange de petits légumes

Réf : 60214904

Mélange varié de légumes frais finement coupés permettant de nombreuses applications en décor ou en inclusions. Le goût frais de la courgette ou du petit pois se marie très bien avec la note cuisinée de l'oignon et de la tomate.

Liste des marquants : **Petit pois, carotte, poivron rouge, tomate, haricot vert, oignon, courgette**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Petit pois, carotte, oignon, tomate, courgette, haricot, poivron rouge**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange des pharaons

Réf : 60226510

Ce mélange s'intègre parfaitement à la plupart des farines. Le produit fini offre une composition étonnante de saveurs, se mariant très facilement avec de nombreux mets salés.

Liste des marquants : **Pavot, nigelle et olives noires.**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Pavot, olive noire, nigelle, fromage**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange échalote fines herbes

Réf : 60302304

Liste des marquants : **Echalote, persil, ciboulette**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Echalote, persil, ciboulette, poivre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange énergie

Réf : 6798011681

Ce mélange convient à tous types de pains, brioche, viennois ou cake. Délicieux avec de véritables morceaux de fruits, il parfume le produit d'une note sucrée et douce.

Liste des marquants : **Abricot, pommes, ananas, graines de lin bru et de tournesol, canneberge**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Abricot, ananas, pomme, graines de lin brun, canneberge, graines de tournesol**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange épices pizza

Réf : 60211001

Mélange d'épices mêlant fraîcheur et aromatiques pour apporter une bonne note pizza avec de bons critères bactériologiques

Liste des marquants : **Basilic, thym, origan**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Paprika, thym, poivron rouge, basilic, origan**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange forestier

Réf : 60148901

Liste des marquants : **Bolet, champignon noir, cèpe, pleurote**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Bolet, champignon noir, cèpe, pleurote**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange forestier 2

Réf : 60700801

Liste des marquants : **Bolet luteus, champignon noir, cèpe.**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Bolet luteus, champignon noir, cèpe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange forestier 2-4 tt

Réf : 60412406

Cette granulométrie donne ses notes forestières et visuel appétissant à tous les mélanges de légumes, poêlées, terrines, farces, sauces et de nombreuses préparations culinaires. Le traitement thermique permet d'utiliser cet ingrédient en toute sécurité (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Bolet, cèpe**

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Bolet et cèpe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange fruits d'automne

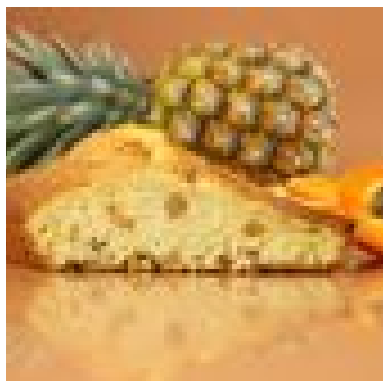
Réf : 60155503

Liste des marquants : **Raisin, abricot, pruneau**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Raisin, abricot, pruneau**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange fruits du soleil

Réf : 60735901

Liste des marquants : **Canneberge, abricot, orange, ananas**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Canneberges, abricot, ananas, orange**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange grill rub

Réf : 600029309

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **poivre noir fumé, coriandre, ail, poivron rouge, oignon.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange indien

Réf : 60226501

La subtile note de curry mélangées aux raisins et pommes donne une savoureuse aromatique indienne agrémentée d'un visuel riche et coloré. Peut être utilisé dans de nombreuses préparations culinaires comme les sauces, les salades, les pains, les riz.

Liste des marquants : **Ananas, raisins, oignon, pomme**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Pomme, raisin, ananas, curry, oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange légumes du jardin en poudre

Réf : ZRD338B601

Composition de légumes idéale pour apporter une note de légumes frais du jardin dans vos préparations culinaires, sauces, purées, pains, soupes de légumes et autres plats cuisinés.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Pomme de terre, poireau, haricot vert, brocoli, carotte, maïs**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange légumes du soleil

Réf : 60137803

Riche mélange de légumes du sud mêlant les goûts caractéristiques des légumes d'été et des herbes fraîches. Idéal pour farcir des pâtes ou agrémenter des sauces

Liste des marquants : **Poivron rouge et vert, carotte, oignon, maïs, tomate herbes de Provence, aubergine, courgette, persil, origan, menthe.**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge et vert, tomate, maïs, carotte, aubergine, courgette, oignon, herbes de Provence, menthe, persil, origan**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange légumes provençal

Réf : 60221901

La courgette, la tomate et le poivron rehaussé d'une subtile touche d'herbes de Provence donnent typicité à ce mélange. Les applications peuvent être variées pour rappeler les goûts du sud.

Liste des marquants : **Courgette, poivrons rouge et vert, tomate, oignon, herbes de Provence, ail.**

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **poivron rissolés, Courgette, tomate, oignon, herbes de Provence, ail**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange légumes tex mex 2-4

Réf : 607227901

Liste des marquants : **Poivron rouge et vert, tomate, maïs, origan**

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge et vert, tomate, maïs, origan**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange méditerranéen

Réf : 60159402

Aubergine, olive, tomate et poivrons constituent un savant mélange qui servira à typer vos sauces, farces de viandes, poissons cuisinés, terrines et autres préparations culinaires.

Liste des marquants : **Poivrons, olive, tomate, aubergine**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, poivrons, olive, aubergine**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange méditerranéen

Réf : 600133402

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **tomate, tomate rissolée, ail, ail rissolé, poivron vert.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange mexicain

Réf : 607161502

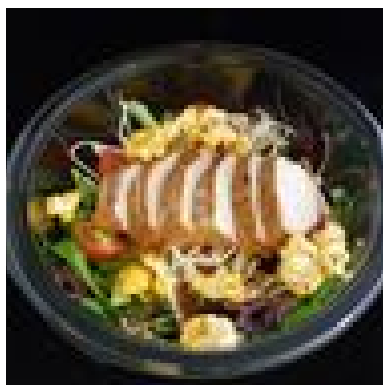
Décor pimenté et coloré à base de poivron rouge et vert, ail, oignon, échalote

Liste des marquants : **Poivron rouge et vert, poivre noir, ail, oignon, échalote**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge & vert, ail, poivre, oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange napolì

Réf : 60219611

Délicieux pour accompagner salade et grillades d'été. Association d'une note tomatée douce et sucrée et de la fraîcheur du basilic. Idéale pour proposer de nouvelles saveurs sans être trop segmentant

Liste des marquants : **Olive verte, poivron rouge, origan, basilic**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, poivron, olive, fructose, herbes**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Melange napolì nf pdre

Réf : ZRD010A1402

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange olive basilic persil

Réf : 60307207

Mélange d'olive et d'herbes très intéressant pour donner la note fleurie des plats typiques du sud de la France.

Liste des marquants : **Olive, basilic, persil**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Olive, basilic, persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange pain d'épices

Réf : 60133008

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cannelle, coriandre, anis, cumin, gingembre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange persil/cerfeuil

Réf : 60148403

Liste des marquants : **Persil, cerfeuil**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Persil, cerfeuil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Melange piment jalapeno poivron rouge

Réf : 60307403

Liste des marquants : **Piment Jalapeno, poivron rouge.**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Piment Jalapeno, poivron rouge.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange pizzaiolo

Réf : 607447901

L'esprit "pizza" de cette recette est toujours apprécié. Incontournable pour accompagner salade et repas d'été.

Liste des marquants : **Tomate, origan, roquette**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate dont rissolée à l'huile d'olive, fructose, origan, arômes, roquette**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange poireau v/b - épinard

Réf : 601022000

Un panachage de couleurs (vert / blanc) et de saveurs, permettant d'agrémenter visuellement et gustativement de nombreuses préparations.

Liste des marquants : **Épinard, poireau.**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Poireau, épinard**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange poivron herbes de provence

Réf : 60310916

Liste des marquants : **Poivron rouge, herbes de Provence**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge, herbes de Provence**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange pour pain crème oignon

Réf : ZRD130L1203

Liste des marquants : **Oignon rissolé, persil, ciboulette, thym, estragon, cerfeuil**

Principaux ingrédients : **Lactoserum, oignon, crème, oignon rissolé, jus de citron, arômes, persil, ...**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange pour pain mexico

Réf : ZRD130L12021

Liste des marquants : **Haricot brun, maïs, poivron rouge, oignon rissolé, ail rissolé, coriandre, thym**

Principaux ingrédients : **Haricot brun, maïs, poivron rouge, tomate, paprika, oignon rissolé, ail rissolé, coriandre, cumin, piment doux fumé, betterave rouge ...**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange pour tzatziki

Réf : ZRD058V2401

Incontournable de la cuisine grecque, ce célèbre mélange de plantes aromatiques apportera une touche d'authenticité à vos mezze, garantissant une explosion de saveurs fraîches et herbacées, pour des moments gourmands et conviviaux ! Applications : s (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Menthe, aneth, ail, poivre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange provençal

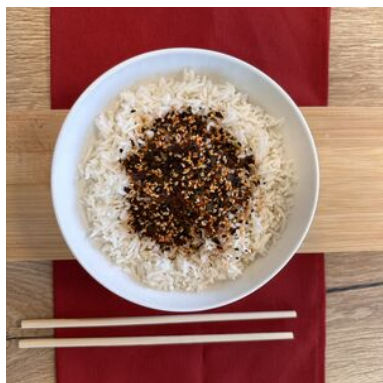
Réf : 60102603

Liste des marquants : **Poivrons rouge et vert, herbes de provence**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge et vert, herbes de provence**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**

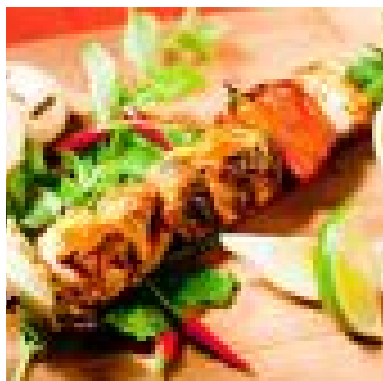


Mélange shichimi

Réf : ZRD159F2305

Principaux ingrédients : **graines de sésame, paprika, écorce d'orange, dulce, laitue de mer, piment Cayenne.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange tandoori rouge tt

Réf : 604031123

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Paprika, cumin, gingembre, coriandre, cannelle, ail, oignon, poivre, piment, fenugrec**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange tikka

Réf : 60215204

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Curcuma, fenugrec, gingembre, cumin, cardamome, oignon, menthe, cannelle, huile d'olive, girofle, ail, piment vert Jalapeno, laurier**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mélange tomate basilic

Réf : 60303047

Liste des marquants : **Tomate, basilic**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, basilic**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mélange type provençal tt

Réf : 60122307

Liste des marquants : **Basilic, thym, romarin, ciboulette, persil, estragon, cerfeuil.**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Basilic, thym, romarin, ciboulette, persil, estragon, cerfeuil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mirepoix basquaise

Réf : 60137802

Liste des marquants : **Oignon, poivrons rouge et vert, ail**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, poivron rouge et vert, ail, tomate**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mirepoix persillade rissolée ssp

Réf : 60426905

Liste des marquants : **Oignon, ail, persil**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, ail, persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mirepoix pizza ssp

Réf : 60707068

Liste des marquants : **Tomate, oignon, ail, herbes**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, oignon, ail, origan, herbes**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mirepoix provençale

Réf : 60724401

Liste des marquants : **Ail, oignon, poivrons, herbes**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, poivrons rouge et vert, ail, herbes de Provence**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mirepoix ratatouille

Réf : 60147104

Liste des marquants : **Courgette, oignon, poivron vert et rouge, tomate, ail, herbes**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Courgette, oignon, poivron, tomate, ail, herbes**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mirepoix rissolée standard

Réf : 7909020

Liste des marquants : **Oignon, carotte, ail**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, carotte, ail, sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mirepoix rissolée standard ssp

Réf : ZRD174A1401

Liste des marquants : **Oignon, carotte, ail**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, carotte, ail, sel**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mix aromatique bio pesto scandinave

Réf : 604031144

Composé de basilic, d'ail, de fenouil, d'aneth et d'une pointe de citron, ce mix apporte la fraîcheur d'un pesto revisité "à la scandinave" à vos préparations.

Liste des marquants : **tomate, basilic, ail, aneth**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **tomate, épinard, basilic, ail, fenouil, aneth**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix epice poulet pimente

Réf : 600241603

Principaux ingrédients : **sel, paprika, poivron rouge, ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix graines & agrumes

Réf : 600151802

Mélanges de graines et agrumes pour apporter pep's et croquant aux préparations.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Graines de courge, pavot, orange, arôme naturel d'agrumes**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mix oignon fines herbes

Réf : 60718202

Liste des marquants : **Ciboulette**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignon, cerfeuil, persil, ciboulette, basilic**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix poivron / herbes de provence

Réf : 60403192

Un panachage de couleurs (vert / rouge) et de saveurs, permettant d'agrémenter visuellement et gustativement de nombreuses préparations.

Liste des marquants : **Poivrons verts et rouge, herbes de Provence**

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Poivrons rouges et verts, herbes de Provence**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mix poivron / paprika

Réf : 60414001

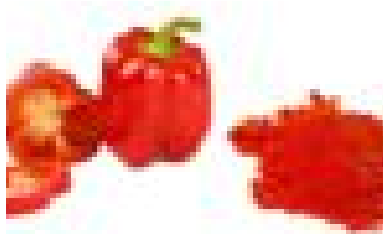
Un mélange de saveurs et de granulométries permettant d'agrémenter visuellement et gustativement de manière originale de nombreuses préparations.

Liste des marquants : **Poivrons rouge**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge, paprika**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mix poivrons rouge/vert

Réf : 60700704

Mélange de poivrons rouge et vert. Recherché pour son visuel bi-couleur

Liste des marquants : **Poivron vert et poivron rouge**

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Poivron rouge et vert**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mix pumpkin spices

Réf : 600209504

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Potiron, cannelle, vanille, muscade,...**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix thym/romarin/persil

Réf : PF9875C

Liste des marquants : **Thym, persil, romarin**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Thym, persil, romarin**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**





Nature en fête

Réf : ZRD192K24012

Goût : saveur gourmande et cuisinée avec une pointe de fraîcheur. Applications : - Produits de panification - Wraps / crêpes - Taboulés - Risottos - Huiles aromatisées - Enrobages - Fromages frais

Principaux ingrédients : **tomates et oignons rissolées, graines de chanvre, poivron rouge, betterave, persil, curcuma, menthe**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Noir - black curry

Réf : 600063308

Spécial JO 2024 : Ce curry fera sensation dans les assiettes, autant pour ses saveurs que pour sa couleur. L'ail noir apporte des notes douces et complexes rappelant le vinaigre balsamique et la réglisse, pour une signature culinaire originale. Par (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ail noir, coriandre, échalote, raifort, fenugrec, carvi.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



On dirait le sud

Réf : 60313411

Direction le Sud avec ce mélange savoureux composé de tomate, courgette, poivron, basilic, menthe, romarin, oignon, ail et gingembre. Il apportera une touche fraîche et cuisinée à vos sauces tomatées ou sauces à dipper, viandes grillées, mélanges de (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, courgette, poivron rouge, oignon, ail, basilic, menthe, romarin**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Pâte aux 3 piments

Réf : ZRD196N2501

Pâte de piment chipotle, jalapeno rouge et habanero. Intensité : 3/3

Principaux ingrédients : **Piment chipotle, piment jalapeno rouge, piment habanero**

Forme / granulométrie : **Fin**



Persillade

Réf : 60154501

Liste des marquants : **Echalotte, persil, ail, oignon**

Principaux ingrédients : **Echalote, sel, oignon, persil, ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pesto bollywood

Réf : 60754902

Une rencontre ensoleillée entre la cuisine italienne et les saveurs indiennes. Parfait pour typer une sauce chaude (pour accompagner viande blanche ou poisson).

Liste des marquants : **Basilic**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Curry, maltodextrine, ail, arômes naturels, basilic**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Piment renforce

Réf : ZRD086A1902

Idéal pour apporter une note piquante à vos préparations culinaires.

Liste des marquants : **Piment Jalapeno**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Piment rouge Jalapeno, arôme piment sur huile de tournesol**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pink garden

Réf : ZRD192UB2201

Cette composition fait partie de la tendance "Into the Roots" : un savoureux mariage entre la fraîcheur de la menthe et le naturel de la betterave, relevé par une pointe de gingembre et du croquant grâce aux éclats de graines de courge : le tout po (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Eclats de graines de courge**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Menthe, gingembre, betterave, graines de courge concassées**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Poireau blanc poudre lz

Réf : 0170192

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Oignon, poireau**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Poivron / herbes de provence b

Réf : ZRD017F1901

Liste des marquants : **poivron, herbes de provence**

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron, herbes de provence**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pomme raisin cannelle

Réf : ZRD275B0802

Liste des marquants : **Pomme, raisin**

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Pomme, raisin, cannelle, arôme**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Préparation alimentaire à base d'huile d'olive aromatisée à la coriandre

Réf : ZRD034U2101

Une huile fraîche et équilibrée au bon goût de coriandre qui relèvera parfaitement vos plats à base de poisson, légume, viande ou volaille.

Forme / granulométrie : **Entier**



Préparation alimentaire à base d'huile d'olive aromatisée à la menthe

Réf : 602133823

Cette huile d'olive apportera des saveurs étonnantes à tous types de préparations comme des taboulés, salades ou salades de fruits. Elle réhaussera également très bien les recettes à base de légumes ou de viande blanche.

Forme / granulométrie : **Entier**



Pure épices cuisine agrumes

Réf : 60220646

Liste des marquants : **Echalote, ail, citron, orange, poivre de Timut, romarin, persil, menthe**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Echalote, ail, citron, orange, poivre de Timut**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pures épices curry de France note fraîche

Réf : 600063302

Composé d'ingrédients 100% origine France, ce curry apportera une note fraîche à vos plats. Idéal pour agrémenter riz, viandes, poissons, salades de céréales ou de crudités et donner une touche originale et fraîche à vos recettes.

Principaux ingrédients : **Curry (coriandre, oignon, menthe, carvi, fenugrec, échalote, raifort, sel, ail, piment d'Espelette)**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pures épices italien bio

Réf : 60169902

À base de tomates et poivrons bio, cet assaisonnement apportera les notes typiques de la cuisine italienne à vos assaisonnements. Parfait pour personnaliser vos sauces froides et chaudes, pains, plats traiteurs ou salades.

Liste des marquants : **Ail, oignon, poivrons, thym, tomate, basilic, origan.**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants, Bio**

Principaux ingrédients : **Tomate, poivrons, ail, oignon, paprika, origan, basilic.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pures épices jardin bio

Réf : 60220645

Un assaisonnement tout en fraîcheur, avec des marquants d'ail, de zestes de citron jaune, de thym, de menthe et de persil. Ce mélange à base d'herbes sera parfait pour relever les préparations de légumes, les vinaigrettes, viandes blanches et poisson (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **ail, oignon, coriandre, fenouil, ciboulette**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants, Bio**

Principaux ingrédients : **Oignon, ail, coriandre, fenouil**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pures épices tex mex

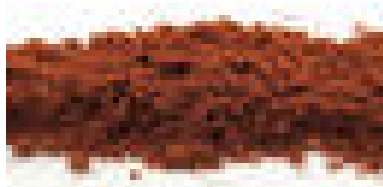
Réf : 600105307

Liste des marquants : **Thym, coriandre, poivron rouge, tomate.**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Paprika, tomate, coriandre, cumin.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pures épices thaï bio

Réf : 600207601

Un assemblage idéal pour typer les recettes asiatiques, avec l'harmonie des notes à la fois douces du lait de coco, fraîches de la citronnelle et relevées du poivron et des épices. Pour woks, plats cuisinés, sauces froides ou chaudes?

Liste des marquants : **poivron rouge, coriandre, ail, oignon**

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Curcuma, paprika, lait de coco en poudre, poivron rouge, coriandre, ail, gingembre, oignon, citronnelle, fenouil, jus de citron concentré, amidon de maïs, anis vert, cumin, huile de tournesol.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ras el hanout

Réf : 60306932

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Cardamome, piment de Jamaïque, cannelle, muscade, gingembre, girofle, poivre blanc, macis, badiane, curcuma, paprika, coriandre, piment de Cayenne**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Ras el hanout bio

Réf : 60145005

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Coriandre, curcuma, fenugrec**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ras el hanout jaune

Réf : 60145001

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Coriandre, curcuma, gingembre, girofle, poivre, fenugrec, cardamome, muscade, anis, cannelle, romarin**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ratatouille revisitée

Réf : PF01486C

En route vers le Sud avec cette recette surprenante. La traditionnelle ratatouille devient facétieuse et emprunte la fraîcheur de la menthe à la cuisine méditerranéenne : de nouvelles saveurs émergent et séduisent.

Liste des marquants : **Poivron, oignon, ail, courgette, tomate, menthe, persil, ciboulette, herbes de Provence**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Poivron, tomate, oignon, courgette, ail, huile d'olive, herbes de Provence.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Rouge - aromatisation pesto presto

Réf : 600063402

Spécial JO 2024 : Ce mélange ensoleillé est l'allié idéal pour donner une touche savoureuse à des pâtes, bruschettas, taboulés ou pizzas. Parfait également pour apporter une saveur fraîche et gourmande aux plats de viande et poisson et en enrobage d (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Tomate, basilic, ail, huile d'olive.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Sach'up masale

Réf : 600381309

Cap sur les îles avec ce mélange aux notes de coriandre, de cumin et de gingembre

Liste des marquants : **Poivron rouge, cumin, coriandre**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Gros sel, poivron, cumin, coriandre, gingembre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Seul sur le sable

Réf : 60718271

Composé d'oignon, zestes de citron, feuilles de combawa, gingembre et menthe, cet assemblage polyvalent, inspiré du Mojito, apportera des notes fraîches et gourmandes à diverses recettes. Applications : sauces à dipper, vinaigrettes, viandes et poi (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Smoky rub

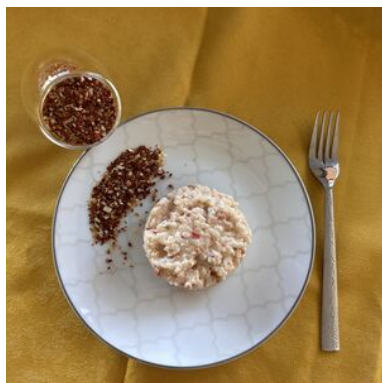
Réf : ZRD056L20011

Un assemblage fumé, gourmand et cuisiné qui se mariera parfaitement avec les viandes.

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Piment doux fumé, chipotle, moutarde, poivre vert, ail, oignon, aneth graine**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Soleil ardent

Réf : 600131702

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **tomate, ail, oignon, poivron rouge, piment fort.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Spicy smoked burger

Réf : ZRD028K15011

Les saveurs traditionnelles d'un burger se conjuguent ici avec un esprit barbecue et s'enrichissent des notes subtiles d'un piment doux fumé. Une aromatisation idéale dans le domaine des biscuits apéritifs et snacking

Liste des marquants : **Poivre**

Caractéristiques : **Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, sucre, arômes naturels, tomate, anis, fenouil, piment doux fumé**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Sur le champ

Réf : 60313410

Cette composition fait partie de la tendance "Into the Roots" : Avec un esprit très "jardin", ce mélange 100% origine France apporte un goût cuisiné avec des notes gourmandes de l'ail et du cumin des prés. Idéal dans des crumbles salés, en topping po (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Maïs, carotte, petit pois, ail rissolé (huile de tournesol), cumin des prés.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Sweet dream

Réf : 600133404

Une création "Feel Good Food" qui invite à plonger dans un univers doux et floral grâce à l'essence sucrée et délicate de la fleur de sureau, réveillée par la menthe et les agrumes.

Principaux ingrédients : **Sumac, coriandre graine, zeste d'orange et de citron, fleur de sureau, menthe, gingembre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Terre forestière

Réf : ZRD192F2201

Cette composition fait partie de la tendance "Into the Roots" : un esprit forestier 100% bio où la gourmandise du champignon est boostée par la fraîcheur de l'ail des ours. Ces saveurs gourmandes et cuisinées sont idéales pour les risottos, potages, (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Cèpes, champignons rissolés, ail des ours**

Forme / granulométrie : **Granulé**



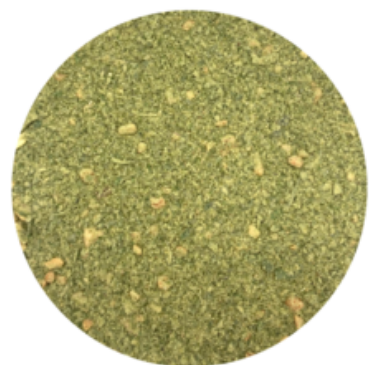
Umamiso (nouvelle version)

Réf : 6011024197

Goût : saveur asiatique umami, fraîche et croquante. Miso élaboré à partir de soja 100 % déshydraté chez Colin. Applications : -Bouillons asiatiques type ramen -Woks -Plats cuisinés -Marinades pour poulet, fruits de mer, poisson ou can (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **miso, graines de sésame, gingembre, feuilles de combava, poivre de Sichuan, dulce**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Vert - persillade de france

Réf : ZRD173U2302

Spécial JO 2024 : Un assemblage équilibré et coloré, élaboré à partir d'ingrédients 100 % origine France. Ce classique de la cuisine française est parfait pour relever des poêlées forestières, légumes, sauces, vinaigrettes, beurres et fromages frais (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Origine France**

Principaux ingrédients : **Persil, ail, échalote, oignon, huile de tournesol.**

Forme / granulométrie : **Granulé**

Solutions culinaires et fonctionnelles

Crumbles



Crumble ail et fines herbes

Réf : 60301608

Idéal en décor et/ou en gratinage pour donner saveur et croustillant à des préparations telles que gratins, parmentiers, et autres spécialités au four. Convient également en mélange de salades et crudités.

Liste des marquants : **Eclats de croûtons, persil, ciboulette, ail**

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Eclats de croûtons, huile de tournesol, persil, ciboulette, ail, extrait d'épice, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Crumble bruschetta

Réf : 601630001

UN WEEK END EN ITALIE Les notes d'ail, huile d'olive, tomate et poivron sur une base de pain grillé apportent les saveurs irrésistibles de la cuisine italienne.

Liste des marquants : **Eclats de croûtons, basilic, persil, romarin, poivron, tomate, ail**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Eclats de croûtons, poivrons, tomate, huile d'olive, basilic**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Crumble coucher du soleil

Réf : 60042170

Idéal en décor et/ou en gratinage pour donner une saveur méditerranéenne et du croustillant à des préparations telles que gratins, parmentiers, et autres spécialités au four. Convient également en mélange de salades et crudités.

Liste des marquants : **Eclats de croûtons, chapelure, olive noire, poivron rouge, oignon, ail, persil, basilic**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Eclats de croûtons, chapelure, olive noire, poivron rouge, oignon rissolé, huile d'olive, ail, persil, basilic**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Crumble d'automne

Réf : 60001420

Idéal en décor et/ou en gratinage pour donner saveur et croustillant à des préparations telles que gratins, parmentiers, et autres spécialités au four. Convient également en mélange de salades et crudités.

Liste des marquants : **Noix, noix de pécan, chapelure, pomme, ciboulette**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Noix, noix de pécan, chapelure, pomme, vinaigre balsamique, ciboulette, extrait de levure**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Crumble de fruits des îles

Réf : 60006201

Idéal en décor et/ou en gratinage pour donner saveur et croustillant à de nombreux desserts tels que glaces, crèmes, mousses, compotes....

Liste des marquants : **Canneberges, éclats de croûtons, écorce d'orange confite, noix de coco, chapelure, ananas, sésame, coriandre**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Canneberges, sucre, éclats de croûtons, écorce d'orange confite, noix de coco, chapelure, ananas, sésame, coriandre**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Crumble de légumes printanniers

Réf : 60200404

Idéal en décor et/ou en gratinage pour donner saveur et croustillant à des préparations telles que gratins, parmentiers, et autres spécialités au four. Convient également en mélange de salades et crudités.

Liste des marquants : **Eclats de croûtons, carotte, lardons, oignon, chapelure, ail, poivron rouge, persil**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Eclats de croûtons, carotte rissolée, lardons, oignon rissolé, chapelure, ail rissolé, poivron rouge rissolé, persil, arôme et arôme de fumée**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Crumble façon pain d'épices

Réf : 60147803

Idéal en décor et/ou en gratinage pour donner saveur et croustillant à de nombreux desserts tels que glaces, crèmes, mousses, compotes....

Liste des marquants : **Sucre et sucre roux, noix de pécan, noisette**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Sucre, noix de pécan, noisette, coriandre, cannelle, anis, gingembre, badiane**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Crumble saveur pesto

Réf : 60005250

Idéal en décor et/ou en gratinage pour donner saveur et croustillant à des préparations telles que gratins, parmentiers, et autres spécialités au four. Convient également en mélange de salades et crudités.

Liste des marquants : **Eclats de croûtons, ail, basilic, persil**

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Eclats de croûtons, fromage, ail, basilic, persil, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Crumble straciatella

Réf : 600215201

Idéal en décor et/ou en gratinage pour donner saveur et croustillant à de nombreux desserts tels que glaces, crèmes, mousses, compotes....

Liste des marquants : **Eclats de croûtons, chapelure, copeaux de chocolat noir**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Eclats de croûtons, chapelure, copeaux de chocolat noir, saccharose, cacao, arômes**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Melange de graines croustons pour salade

Réf : 60108909

Un mélange de graines gourmand qui apportera croquant grâce aux éclats de croustons. Idéal pour les salades.

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Graines de tournesol, éclats de croustons, graines de courge, lin brun**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Topping colorpop jaune

Réf : 600142602

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **chapelure, curry (curcuma, fenugrec, gingembre, cumin, cardamome, oignon, menthe, cannelle, ail).**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Topping colorpop orange

Réf : 60156512

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **chapelure, paprika fumé, oignon, ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Topping colorpop vert

Réf : ZRD067B2401

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Chapelure, herbes de Provence (romarin, thym, marjolaine, origan), épinard.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Acide ascorbique

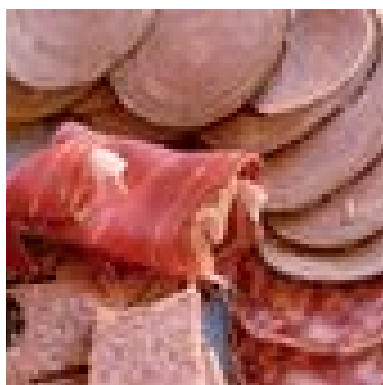
Réf : PA0002B

Antioxydant pour charcuterie cuite, crue et sèche.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Acide ascorbique E300**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ascorbate de sodium

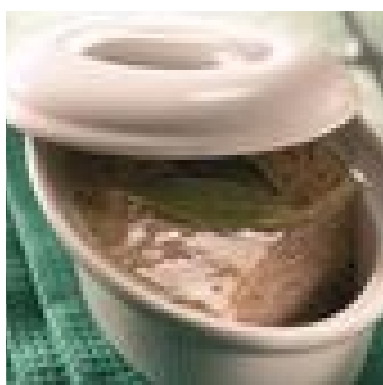
Réf : PA0021C

Antioxydant pour charcuterie cuite, crue et sèche.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Ascorbate de sodium (E301)**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ass pour pâté de lapin

Réf : PF0506B

Assaisonnement spécialement élaboré pour pâté de lapin.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Dextrose, épices et plantes aromatiques, hydrolysate de protéine, aromes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ass pour pâté gibier

Réf : PF0505B

Assaisonnement spécialement élaboré pour pâté de gibier (sanglier, chevreuil, biche, marcassin...).

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, épices et plantes aromatiques, aromes;**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ass. pâte foie

Réf : PF0104B

Assaisonnement pour pâté de foie.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Dextrose, moutarde, arômes**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ass. paupiettes c2008 (sans colorant)

Réf : PF4747B

Un assaisonnement pour farce de paupiettes qui amène une note cuisinée et ronde, avec des marquants de persil et d'échalote.

Liste des marquants : **échalote, persil**

Caractéristiques : **Marquants, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **moutarde, échalote, arômes naturels, ail, persil, sel, muscade, laurier, paprika, thym**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ass. strasbourg c371

Réf : PF1099B

Assaisonnement pour saucisse knack de Strasbourg. Saveur épicée et authentique.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Epices et aromates, arôme naturel.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ass. tripes c601

Réf : PF1664B

Assaisonnement pour tripes et ripoux.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Asst saucisse de viande c324

Réf : PF0919B

Assaisonnement pour saucisse de viande.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **dextrose, coriandre, poivre, gingembre, muscade**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Base saumure bio

Réf : PN01372C

Base de saumure sans sel pour produit bio. Favorise la prise de couleur, limite les pertes à la cuisson et apporte un goût caractéristique de jambon cuisiné.

Caractéristiques : **Bio, Sans sel**

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, antioxydant, légumes**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Chipo chorizo cdu23

Réf : PF02446C

Principaux ingrédients : **Paprika, sel, piment doux fumé, saccharose, ail, origan, piment.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Combichipo herbes intense

Réf : PF01797C

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose de blé, persil, thym, romarin, ail, paprika, muscade, arômes naturels, macis.**

Forme / granulométrie : **Granulé**





Combichipo nf6

Réf : PF02319C

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose de blé, ail, paprika, épices, arômes naturels.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Combichorizo nf cdu 23

Réf : PF02486C

Principaux ingrédients : **Paprika, sel, piment doux fumé, coriandre, dextrose de blé, saccharose, ail, origan, piment fort, antioxydant : E301.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Combimerguez c171 2014 s/b

Réf : PF02488C

Principaux ingrédients : **Sel, paprika, lactose (lait), cumin, fenouil, huile de tournesol, arômes naturels (lait)**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Combimerguez nat bio

Réf : PF00237C

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Paprika, sel, dextrose de maïs, poivre, cumin, ail, piment, oignon, tomate, coriandre, anis.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Combimerguez or hal s/b

Réf : PF02395C

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, sel, paprika, ail, fenouil, huile de tournesol, arômes naturels.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Combisaucisse saveur chorizo sr 2017 cdu23

Réf : PF01731C

Principaux ingrédients : **Paprika, sel, paprika fumé, dextrose de blé, saccharose, ail, organ, piment fort, antioxydant : E301.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Complet chorizo

Réf : PF02478C

Principaux ingrédients : **Paprika, sel, piment doux fumé, saccharose, conservateur : E262, ail, organ, antioxydant : E301, piment.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Cplt chipo churrasco cdu23

Réf : PF02475C

Liste des marquants : **OIGNON**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Sel, oignon dont rissolé (huile de tournesol), dextrose de blé, paprika, curry (coriandre, fenugrec, curcuma, piment, poivre, sel, fenouil), ail, poivre, épices, arôme naturel.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Cplt chipo western cdu23

Réf : PF02474C

Liste des marquants : **TOMATE**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Sel, tomate, dextrose de blé, curcuma, arômes naturels, curry (coriandre, fenugrec, curcuma, sel, poivre, piment, fenouil), paprika, plante aromatique, épice.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices chorizo nf

Réf : 60041201

Principaux ingrédients : **Paprika, piment doux fumé, sucre, ail, oignon, origan, piment, anis.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices merguez douce nf 1

Réf : PF02195C

Principaux ingrédients : **Paprika, ail, poivre, cumin, oignon, fenouil, tomate, coriandre, carvi, piment, anis, muscade.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices merguez douce nf2

Réf : PF02435C

Principaux ingrédients : **Paprika, ail, poivre, cumin, oignon, fenouil, tomate, coriandre, carvi, piment, anis, muscade.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Epices merguez nv

Réf : ZRD281D2401

Principaux ingrédients : **Paprika, ail, poivre, cumin, oignon, fenouil, tomate, coriandre, carvi, piment, anis, muscade.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Fibre de blé

Réf : PP8797C

Liant et asséchant pour farce et viande hachée.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Fibres de blé**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Fibre de pois interne

Réf : PP5148B

Liant et asséchant pour farce et viande hachée.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Amidon et fibre de pois**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Gluten de blé

Réf : PP0075C

Gluten de blé à pouvoir liant à froid et à chaud.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Gluten de blé**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Hachefresch

Réf : PF9887C

Antioxydant pour charcuterie fraîche.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, conservateur, antioxydant, acidifiant.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Jambon boeuf choix saumure mix

Réf : PN02315C

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, arômes naturels, sirop de glucose de blé, antioxydant : E301, sel.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Lactate de potassium liquide

Réf : PA5237C

Conservateur pour charcuterie cuite et crue.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Lactate de potassium E326**

Forme / granulométrie : **Entier**



Lactate de sodium liquide

Réf : PA8276B

Conservateur pour charcuterie cuite et crue.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Lactate de sodium E325**

Forme / granulométrie : **Entier**



Mélange fouet c1660

Réf : PN3933E

Mix complet sans sel pour saucisson sec type fouet espagnol.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **sucre, poivres, conservateur, muscade, arômes naturels**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Merguez cplt flamboyante

Réf : ZRD265J2101

Principaux ingrédients : **Paprika, sel, sirop de glucose de blé, dextrose de blé, cumin, ail, coriandre, poivre, anis, badiane, arômes naturels, épice.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix base saumure sup

Réf : ZRD272D1101

Base de saumure sans sel pour jambon cuit supérieur. Favorise la prise de couleur, limite les pertes à la cuisson et apporte un goût caractéristique de jambon cuit.

Principaux ingrédients : **Dextrose, sirop de glucose, sel, antioxydant**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix complet - farce pour légumes

Réf : ZRD022Z2401

Optimisez votre production avec ce mix complet farce pour légumes : une solution prête à l'emploi conçue pour maximiser le gain de temps tout en garantissant une qualité constante et homogène. Ajoutez simplement le mix à votre méléée pour obtenir un r (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Poivre, oignon, ail, muscade, persil**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix complet pour chipolata - façon méditerranéenne

Réf : ZRD015D2401

Optimisez votre production avec ce mix complet pour chipolata - façon méditerranéenne : une solution prête à l'emploi conçue pour maximiser le gain de temps tout en garantissant une qualité constante et homogène. Ajoutez simplement le mix à votre mêl (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Tomate, paprika, basilic, oignon, ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix complet pour chipolata - façon rougail

Réf : ZRD340D23011

Optimisez votre production avec ce mix complet pour chipolata - façon rougail : une solution prête à l'emploi conçue pour maximiser le gain de temps tout en garantissant une qualité constante et homogène. Ajoutez simplement le mix à votre mëlée pour (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Tomate, curcuma, oignon, curry, piment**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix complet pour chipolata - façon thaï

Réf : ZRD340D2302

Optimisez votre production avec ce mix complet pour chipolata - façon thaï : une solution prête à l'emploi conçue pour maximiser le gain de temps tout en garantissant une qualité constante et homogène. Ajoutez simplement le mix à votre mëlée pour obt (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Citronnelle, gingembre, noix de coco, coriandre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix complet pour merguez douce

Réf : ZRD276Z23021

Optimisez votre production avec ce mix complet pour merguez douce : une solution prête à l'emploi conçue pour maximiser le gain de temps tout en garantissant une qualité constante et homogène. Ajoutez simplement le mix à votre mëlée pour obtenir un r (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Paprika, cumin, ail, curcuma, oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix complet pour saucisse blanche - façon italienne

Réf : ZRD023Z24011

Optimisez votre production avec ce mix complet pour saucisse blanche façon italienne : une solution prête à l'emploi conçue pour maximiser le gain de temps tout en garantissant une qualité constante et homogène. Ajoutez simplement le mix à votre mélé (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Oignon, épices, arômes**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix complet pour saucisse blanche - façon thaï

Réf : ZRD025Z2402

Optimisez votre production avec ce mix complet pour saucisse blanche façon thaï : une solution prête à l'emploi conçue pour maximiser le gain de temps tout en garantissant une qualité constante et homogène. Ajoutez simplement le mix à votre mélé pou (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Curcuma, gingembre, feuille de combava, cumin**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix complet pour saucisse blanche - nature

Réf : ZRD340D2304

Optimisez votre production avec ce mix complet pour saucisse blanche : une solution prête à l'emploi conçue pour maximiser le gain de temps tout en garantissant une qualité constante et homogène. Ajoutez simplement le mix à votre mélé pour obtenir u (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Oignon, épices, laurier**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix merguez mediterraneene nv3

Réf : ZRD326F23033

Principaux ingrédients : **Sel, paprika, dextrose de blé, saccharose, cumin, ail, piment, coriandre, carvi, arômes naturels, anis vert.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix merguez nf cdu23

Réf : PF02340C

Principaux ingrédients : **Sirop de glucose de blé, paprika, dextrose de blé, cumin, sel, piment fort, arômes naturels, huile de tournesol, plantes aromatiques, fenouil, épice.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix pour saucisse type jagdwurst c2735

Réf : PF7877B

Assaisonnement pour saucisses fines de jambon ou de Lyon.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix prépa vh2 51%

Réf : PF00424C

Préparation pour burger de viande légèrement aromatisée et colorée. Texture moelleuse. Rajouter protéines de soja texturée pour une teneur en viande de 51%

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Fibres de blé, dextrose de blé, protéines de soja, fibres de pomme de terre, sel, oignon plantes aromatiques.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix saucisse fraiche ail noir wbc

Réf : ZRD302L24010

Liste des marquants : **PERSIL OIGNON AIL POIVRE**

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose, oignon (dont rissolé (matière grasse (tournesol), antioxydant : E392)), arômes naturels (huile de tournesol), poivre, extrait de vin blanc (support : maltodextrine) (sulfites*), ail, colorant : betterave rouge, persil, fenouil, épice, plante aromatique.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix saucisse fraiche burger wbc nv

Réf : ZRD302L24091

Liste des marquants : **PIMENT CHIPOTLE AIL OIGNON**

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose, arômes (huile de tournesol), piment doux fumé, tomate, oignon (dont oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : E392)), poivre, plante aromatique, épice,, sucre.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix saucisse fraiche chorizo wbc

Réf : ZRD302L2405

Liste des marquants : **PIMENT CHIPOTLE AIL ORIGAN OIGNON**

Principaux ingrédients : **Sel, piment doux fumé, paprika, arômes naturels (huile de tournesol), dextrose, oignon rissolé (matière grasse (tournesol), antioxydant : E392), poivre, ail, piment chipotle, plante aromatique.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix saucisse fraiche italienne wbc nv

Réf : ZRD302L24061

Liste des marquants : **TOMATE AIL BASILIC ZESTE DE CITRON ECHALOTE**

Principaux ingrédients : **Sel, tomate, fromage à pâte dure (lait), graine de courge, dextrose, arômes (huile de tournesol), échalote, ail, poivre, oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : E392), basilic, écorce de citron.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix saucisse fraiche paella wbc nv

Réf : ZRD302L24041

Liste des marquants : **TOMATE AIL POIVRON ROUGE ET VERTOIGNON**

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose, paprika, curcuma, arômes naturels (huile de tournesol), poivrons (rouge et vert), oignon rissolé (matière grasse (tournesol), antioxydant : E392), tomate, poivre, ail, épices, plante aromatique, coriandre.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix saucisse fraiche povencale wbc nv

Réf : ZRD302L24071

Liste des marquants : **AIL OIGNON POIVRON ROUGE ET VERT THYM TOMATE BASILIC ORIGAN**

Principaux ingrédients : **Sel, extrait de vin rouge (support : maltodextrine) (sulfites*) (12%), dextrose, oignon (dont rissolé (matière grasse (tournesol), antioxydant : E392)), arômes naturels (huile de tournesol), poivre, ail, colorant : betterave rouge, persil, fenouil, plantes aromatiques, épices.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix saucisse fraiche tajine wbc nv

Réf : ZRD302L24021

Liste des marquants : **PERSIL-POIVRON ROUGE-PERSIL-OIGON RISSOLE**

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose, oignon (dont rissolé (matière grasse (tournesol), antioxydant : E392)), arômes naturels (huile de tournesol), coriandre, cumin, curcuma, ail, paprika, menthe, poivre, épices, fenugrec, gingembre, poivron.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Mix saucisse fraiche verger wbc

Réf : ZRD302L2408

Liste des marquants : **PERSIL OIGNON? AIL POIVRE**

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose, oignon (dont rissolé (matière grasse (tournesol), antioxydant : E392)), extrait de vin blanc (support : maltodextrine) (sulfites*), arômes naturels (huile de tournesol), poivre, ail, colorant : betterave rouge, cannelle, persil, fenouil, épice, plante aromatique.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix saucisse fraiche vigneronne wbc

Réf : ZRD302L2401

Liste des marquants : **PERSIL-OIGNON-AIL-POIVRE**

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose, oignon (dont rissolé (matière grasse (tournesol), antioxydant : E392)), arômes naturels (huile de tournesol), coriandre, cumin, curcuma, ail, paprika, menthe, poivre, épices, fenugrec, gingembre, poivron.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix saumure choix

Réf : PN01251C

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, stabilisant : E451, sel, antioxydant : E316, arôme naturel.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix veritable merguez

Réf : PF02405C

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose de blé, paprika, cumin, huile de tournesol, épices, piment fort, plantes aromatiques, arômes naturels.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mousse de canard

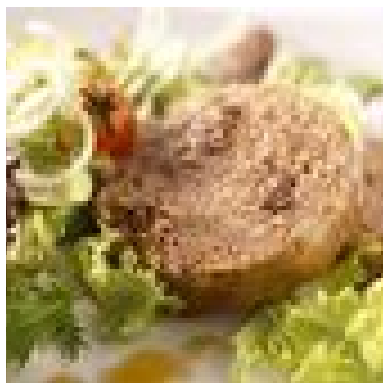
Réf : PF8823B

Mix complet avec liant et aromatisation pour mousse de canard. Favorise la tenue de tranche et une texture légère et onctueuse.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Poudre de lait entier, amidon de maïs, dextrose de blé, sucre, épices et plantes aromatiques, antioxydant.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Pâté ardennais c063

Réf : PF0097B

Assaisonnement spécifique pour pâté des Ardennes et de campagne.

Liste des marquants : **Marquants verts**

Caractéristiques : **Sans sel, Traitement thermique (TT), Marquants**

Principaux ingrédients : **Arômes naturels, épices.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Phos s2

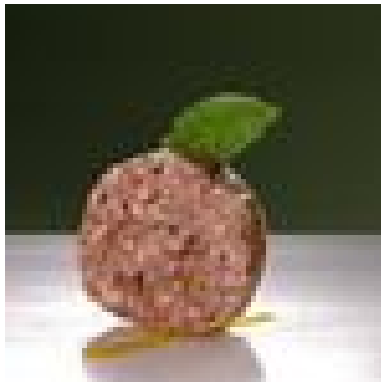
Réf : PJ0202B

Mélange de polyphosphates universels pour saumure et mûlée. Très bonne rétention d'eau. Amélioration de la tenue de tranche.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Stabilisants : E451- E450**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Phos s5

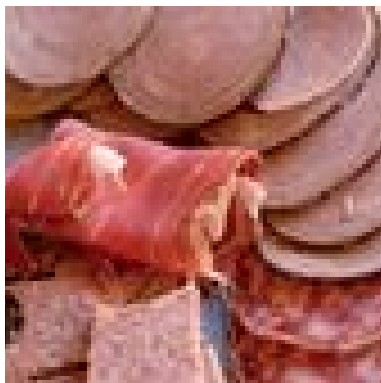
Réf : PJ7923B

Tripolyphosphates de sodium (STPP) pour mûlée. Solubilise les protéines et favorise la liaison des pâtes fines, des pâtés et des terrines. Limite les pertes à la cuisson.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Stabilisant: E451**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Prosella vp 200

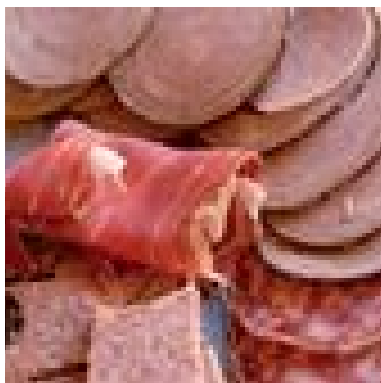
Réf : PL7513B

Carraghénane raffiné kappa 2. Pouvoir gélifiant élevé. Rétention des exsudats. Texture viande.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Carraghénanes, Chlorure de Potassium, dextrose**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Prosella vp 300

Réf : PL8519B

Carraghénane semi-raffiné kappa 2. Pouvoir gélifiant élevé. Rétention des exsudats. Texture viande.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Algue Euchema semi-transformée standardisée avec chlorure de potassium**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protascorbate

Réf : PA0742B

Antioxydant pour charcuterie cuite, crue et sèche.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, antioxydant.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protichair indien c2876 rgce

Réf : PF9414B

Principaux ingrédients : **Sel, curcuma, dextrose de blé, arômes, saccharose, gingembre, ail.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protichair or hal s/b

Réf : PC02424C

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose de blé, ail, paprika, poivre, arômes (préparations aromatisantes d'origine végétale : extrait de poivre, extrait d'orange).**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protichair rgce s/b

Réf : PC02396C

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose de blé, saccharose, arômes (dont support : maltodextrine de pomme de terre), colorant : rouge de betterave, paprika.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protichair s/c tradition rgce

Réf : PF9009B

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose de blé, poivre, arômes, ail, macis.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protigel 18 cn

Réf : PH0186B

Préparation permettant l'élaboration d'une gelée claire et neutre en goût pour réaliser aspics, pâtés, terrines et décors et toutes préparations culinaires nécessitant un enrobage.

Principaux ingrédients : **Gélatine, dextrose, sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protigum pdt

Réf : PL7852B

Emulsifiant et liant pour préparation de viandes et légumes : hachis parmentier, moussaka. Limite l'exsudation et stabilise la préparation.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Epaississant, émulsifiant.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protilac 75 hg (protéines du lactoserum hg)

Réf : PI0855B

Liant et gélifiant pour charcuterie cuite ; idéal dans les pâtés de foie et les terrines de poissons en substitution du blanc d'œuf.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Protéines de lait**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protina hv

Réf : PB0022B

Liant, émulsifiant pour charcuterie cuite. Texture ferme et liée. Améliore le craquant dans les saucisses type knack.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Caséinate de sodium haute viscosité**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protisec md/p

Réf : PM8379B

Colle d'enrobage pour saucisson sec.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Maltodextrine de maïs, conservateur, huile de colza, épaississant.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Saucisse de foie c2207

Réf : PF5206B

Assaisonnement pour saucisse de foie.

Liste des marquants : **Oignons**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Oignons frits, dextrose, épices, sucre, sel, antioxydant: E301, arômes (arôme de transformation, préparation aromatisante).**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Saucisse fumée no

Réf : PF00750C

Mix complet sans sel pour saucisse fumée. Sans colorant. Favorise la prise de couleur et la tenue dans le temps. Rajouter le sel nitrité. Goût épicé caractéristique.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, épices et plantes aromatiques, antioxydants, arômes naturel.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Saucisse noire c124

Réf : PF1075B

Assaisonnement spécifique pour l'élaboration d'une saucisse de sang.

Caractéristiques : **Origine France**

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, épices et plantes aromatiques, arôme naturel .**

Forme / granulométrie : **Granulé**



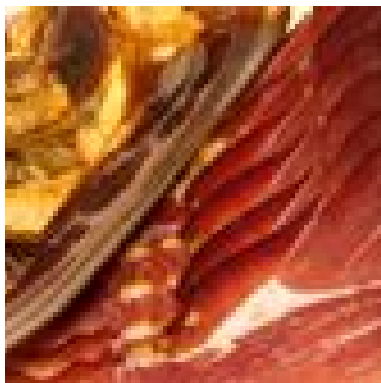
Saumure jambon volaille bio

Réf : PN01730C

Caractéristiques : **Bio**

Principaux ingrédients : **Dextrose de maïs poivre blanc, ail.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Se 10 nf

Réf : PA00363C

Rougisseur pour cuisson de têtes de porc et de produits de salaison.

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé,antioxydant,sel,**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Sorbate de potassium

Réf : PA0164B

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **E202**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Végi bolo

Réf : PF01710C

Réalisée à base de protéines végétales (protéines de soja essentiellement), cette composition offre une alternative très qualitative à une sauce bolognaise viande. L'aspect appétissant, le goût cuisiné et la texture avec morceaux fermes de la Végi (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **tomate, carotte, soja**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Tomate, protéines de soja concentrées,, extraits de levure , carotte, paprika, ail, oignon, huile de tournesol, plante aromatique, épice, arôme naturel.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Vegi bolo bio

Réf : 607451403

Liste des marquants : **carotte, tomate, soja texturé**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Soja texturé*, tomate*, farine de riz*, sucre*, aromes naturels*, sel, carotte*, oignon*... * Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01. Agriculture UE / non UE**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Vegi bolo sans soja

Réf : PF01912C

Réalisée à base de protéines végétales (protéines de pois essentiellement), cette composition offre une alternative très qualitative à une sauce bolognaise viande. L'aspect appétissant, le goût cuisiné et la texture avec morceaux fermes de la Végi B (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Tomate, protéines de pois, extraits de levure (sel, maltodextrine de pomme de terre, huile de tournesol), sucre, farine de pois**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



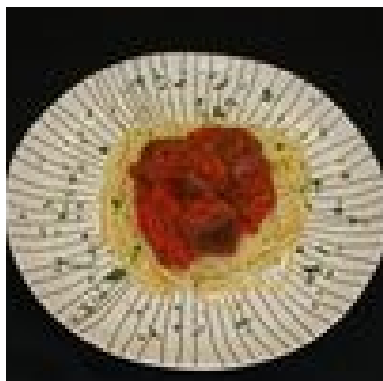
Vegi boudin blanc cplt

Réf : PF01749C

Ce mix complet apporte une solution innovante pour réaliser vos boudins blancs végétaux. Il est composé d'assaisonnements, de liants, texturants et arômes 100 % végétal pour un produit gourmand avec une saveur cuisinée et un goût équilibré. Mix san (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **protéine de pomme de terre, arômes végétaux, épices**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Vegi boulette cplt

Réf : PF01720C

Ce mix complet apporte une solution innovante pour réaliser vos boulettes végétales. Il est composé d'assaisonnements, de liants, texturants et arômes 100 % végétal pour un produit gourmand avec une saveur cuisinée et un goût équilibré. Mix sans so (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **texturé de pois, oignon**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **texturé de pois, brisure de maïs, protéine de pomme de terre, oignon, arômes**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Vegi burger bio

Réf : PF01847C

Liste des marquants : **tomate, carotte, oignon, soja texturé, couscous, persil**

Caractéristiques : **Bio, Marquants**

Principaux ingrédients : **Protéines de soja* (soja), semoule de riz*, amidon de riz natif*, oignons*, sel, tomate*, betterave*, carotte*, ail*, poivre*, persil***. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01.

Forme / granulométrie : **Granulé**



Végi chili

Réf : PF02308C

Réalisée à base de protéines végétales (protéines de soja essentiellement), cette composition apporte une solution une alternative très qualitative pour une préparation de chili con ou sin carne.

Liste des marquants : **poivron rouge, maïs, oignon rissolé**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **tomate, oignon rissolé, protéines de soja concentrées, poivron rouge, maïs, épices, plantes aromatiques**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Vegi knack cplt

Réf : PF01769C

Ce mix complet apporte une solution innovante pour réaliser vos knacks végétales. Il est composé d'assaisonnements, de liants, texturants et arômes 100 % végétal pour un produit gourmand avec une saveur cuisinée et un goût équilibré. Mix sans soja (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **protéine de pomme de terre, arômes végétaux, oignon, épices**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Vegi marquants quenelle cpt

Réf : PF01823C

Ce mix complet apporte une solution innovante pour réaliser vos quenelles végétales. Il est composé d'assaisonnements, de liants, texturants et arômes 100 % végétal pour un produit gourmand avec une saveur cuisinée et un goût équilibré. Mix sans so (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **texturé de pois, oignon, persil**

Caractéristiques : **Marquants, Sans sel**

Principaux ingrédients : **texturé de pois, oignon, persil**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Vegi quenelle cpt

Réf : PF01924C

Ce mix complet apporte une solution innovante pour réaliser vos quenelles végétales. Il est composé d'assaisonnements, de liants, texturants et arômes 100 % végétal pour un produit gourmand avec une saveur cuisinée et un goût équilibré. Mix sans so (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **protéine de pomme de terre, échalote, oignon, ail**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Vegi saucisse cuite cpt

Réf : PF01748C

Ce mix complet apporte une solution innovante pour réaliser vos saucisses cuites végétales. Il est composé d'assaisonnements, de liants, texturants et arômes 100 % végétal pour un produit gourmand avec une saveur cuisinée et un goût équilibré. Mix (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **texturé de pois, oignon**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **texturé de pois, brisure de maïs, protéine de pomme de terre, épices, plantes aromatiques, arômes**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Vegi steak burger

Réf : PF01678C

La préparation pour veggie steak burger, source de protéines végétales (pois essentiellement), est idéale pour une offre de burger végétal, mais peut également s'appliquer à d'autres déclinaisons gourmandes sous forme de boulettes ou de type falafels.

Liste des marquants : **oignon, chapelure, maïs**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Chapelure, brisure de maïs, protéine de pois, arômes.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Colle alimentaire rose sucrée

Réf : ZRD110K2403

Idéale pour fixer délicatement des fleurs ou d'autres ingrédients en topping, trop sensibles à une cuisson au four, ajoutant ainsi une touche esthétique et unique à vos produits.

Forme / granulométrie : **Granulé**



Colle alimentaire salée

Réf : ZRD110K2401

Idéale pour fixer délicatement des fleurs ou d'autres ingrédients en topping, trop sensibles à une cuisson au four, ajoutant ainsi une touche esthétique et unique à vos produits.

Forme / granulométrie : **Granulé**



Colle alimentaire sucrée

Réf : ZRD110K2402

Idéale pour fixer délicatement des fleurs ou d'autres ingrédients en topping, trop sensibles à une cuisson au four, ajoutant ainsi une touche esthétique et unique à vos produits.

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protifiant dip

Réf : PL5545B

Agent liant et stabilisant à froid pour sauce à tremper. Texture fluide

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Epaississants, sirop de glucose**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protifiant sauce blanche à chaud cl

Réf : PL01039C

Liant spécialement développé sans additif et sans allergènes (pas de gluten) pour apporter une texture nappante et crémeuse à des sauces type sauces blanches. Préparation au lait ou à l'eau, à chaud. Formulation pouvant être adaptée suivant les beso (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Farines de riz**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protifiant xc

Réf : 60403127

Epaississant à froid, stabilisant pour soupes et sauces. Maintien des marquants en suspension.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Gomme xanthane - farine de caroube**

Forme / granulométrie : **Granulé**

Épaississants - Émulsifiants



Gomme xanthane

Réf : 60131204

Epaississant ,stabilisant pour soupes et sauces. Maintien des marquants en suspension.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Gomme xanthane**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix xanthane/guar

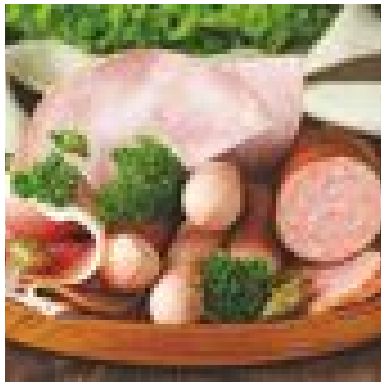
Réf : 60131206

Epaississant à froid, stabilisant pour soupes et sauces. Maintien des marquants en suspension.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Gomme xanthane (E415), Gomme de guar (E412)**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Plasma de porc 75 %

Réf : PD0053B

Liant, émulsifiant pour charcuterie cuite. Texture ferme et liée. Améliore le craquant dans les saucisses type knack. Améliore les rendements dans les produits de salaison cuite.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Protéines de plasma de porc**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protéines de pois 90%

Réf : PP3452B

À utiliser en complément ou en substitution des protéines animales dans les charcuteries, plats cuisinés ou autres spécialités (falafels, farces, boulettes...), cet ingrédient optimise également l'apport nutritionnel de vos céréales, potages, et bisc (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Pois jaune**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Proveg dsts (concentrat de soja hydrosoluble pour saumure)

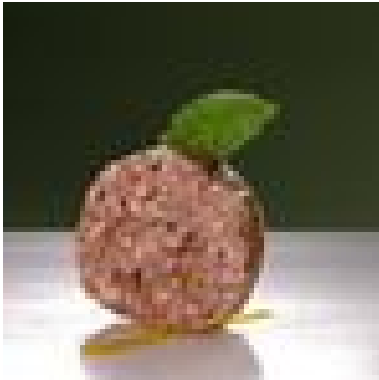
Réf : PP8347B

Protéines soluble en saumure. Idéale pour les injections et le barattage des produits de salaison cuite du type jambon de volaille et préparation à base de jambon ou d'épaule de porc. Limite les pertes à la cuisson et améliore la tenue de tranche. Lia (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Concentrat de protéines de soja.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Ps30

Réf : PI0147B

Liant et gélifiant pour charcuterie cuite ; idéal dans les pâtés de foie et les terrines de campagne . Utilisation dans les boudins blancs en substitution de la poudre de lait.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Lactose et protéines de lait**

Forme / granulométrie : **Granulé**

Bases et préparations culinaires



Aromatisation bouillon de volaille bio

Réf : 604031145

Cet aromatisation bouillon de volaille Bio est caractérisé par une note riche et cuisinée. Idéal pour rehausser des soupes, bouillons et veloutés, ou encore des risottos et des plats mijotés.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Bio**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Bouillon de legumes

Réf : 600048101

Principaux ingrédients : **Oignon, sel, poireau, panais, ail, carotte, liveche, persil, thyme, laurier**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Bouillon de legumes bio

Réf : 60042002

Composé principalement de légumes, d'épices, plantes aromatiques et de sel. Riche en légumes.

Liste des marquants : /

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Bio**

Principaux ingrédients : **Sel, oignon*, tomate*, poireau*, carotte*, ail*, paprika*, épices*, plantes aromatiques***. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés
FR-BIO-01. Agriculture UE / non UE

Forme / granulométrie : **Granulé**



Bouillon de légumes bio v5

Réf : PF01842C

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Maltodextrine, sel, oignon, extrait de levure, huile de tournesol, poireau, jus de carotte concentré, paprika, fenouil, tomate, livèche, céleri, ail.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Bouillon de volaille bio

Réf : 60502226

Un bouillon de volaille Bio à la note ronde et cuisinée. Viande et graisse de volaille Bio.

Liste des marquants : /

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Viande* et graisse* de volaille (huile de tournesol*, antioxydant : E392*) (34.5%), sel, oignon*, sucre*, carotte*, ail*, curcuma*, champignon*, plantes aromatiques*, épice***. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés
FR-BIO-01. Agriculture UE / non UE

Forme / granulométrie : **Granulé**



Bouillon de volaille cl

Réf : PF01033C

Idéal pour donner du caractère aux plats cuisinés et sauces, ce bouillon clear solutions en poudre peut également être utilisés en aromatisation. Sa texture en poudre permet une dispersion aisée dans de nombreuses préparations.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Sel, dextrose de blé, , arômes naturels, graisse de volaille, oignon, épice.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Coeur aromatique fumet crustacés

Réf : 60718831

Cet arôme intense de fumet de crustacés rehausse la saveur de nombreuses préparations à base de produits de la mer et de sauces.

Caractéristiques : **Sans sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Concentré de boeuf cuisiné

Réf : 600214501

Viande origine UE / Notes franches type Bourguignon. Ce concentré apporte des notes pures et intenses de bœuf cuisiné. Basé sur le séchage lent d'un concentré de viande sous vide à basse température, ce processus exclusif préserve de manière naturelle (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Concentré de jus de cuisson de bœuf, jus concentré d'oignon, sel, jus concentré de carotte**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Concentré de homard et crustacés cuisiné

Réf : 60150604

Note intense et riche de homard, une saveur d'exception ! Idéal pour apporter naturellement une note cuisinée intense et gourmande à de nombreuses recettes de la mer. Une pointe de Cognac tonifie la composition. Basé sur le séchage lent d'un concentré (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Extrait de homard (crustacés), poudre de crevette (crustacés), sel, jus concentré d'oignon, concentré de tomate**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Concentré de légumes cuisiné

Réf : 60426907

Un esprit velouté gourmand, notes bouquet garni. Une composition toute en rondeur qui renforcera naturellement la saveur de toutes les préparations de légumes et bases de cuisson.

Basé sur le séchage lent d'un concentré de légumes sous vide à basse (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Jus concentré de carotte, jus concentré d'oignon, jus concentré d'échalote, sel, jus concentré d'ail, concentré de tomate**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Concentré de poisson et crustacés cuisiné

Réf : 601102490

Bel équilibre entre les notes de chair et de carapace. Idéal pour apporter naturellement une note cuisinée et gourmande à tous les plats cuisinés de la mer ou des bases de cuisson. Une pointe de Cognac tonifie la composition. Basé sur le séchage lent (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Extrait de poisson (poisson), extrait de crevette (crustacés), extrait de crabe (crustacés), sel, jus concentré d'oignon**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Concentré de poulet note rôtie

Réf : 600208201

Volaille origine France / Rondeur typique de la volaille rôtie Ce concentré de bouillon de poulet note rôtie- cuisinée apportera une rondeur très gourmande et typique à vos plats. Basé sur le séchage lent d'un concentré de viande sous vide à basse t (voir sur le site internet)

Principaux ingrédients : **Concentré de bouillon de poulet, sel, jus concentré d'oignon, graisse de poulet**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Court-bouillon bio

Réf : 60502225

La note d'agrumes de ce court-bouillon Bio se marie très bien avec les produits de la mer. Il est particulièrement adapté à la cuisson des poissons, mais également des riz et pâtes. Sans sel et sans additif.

Caractéristiques : **Bio, Sans sel, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Oignon*, poireau*, carotte*, ail*, panais*, livèche***,

Forme / granulométrie : **Granulé**



Fond blanc de veau cl

Réf : PF01034C

Idéal pour donner du caractère aux plats cuisinés et sauces, ce fond clear solutions en poudre peut également être utilisés en aromatisation. Sa texture en poudre permet une dispersion aisée dans de nombreuses préparations.

Principaux ingrédients : **Dextrose de blé, fécule de pomme de terre, sel, extraits de levure (sel), graisse de volaille, arômes naturels, jus de cuisson de veau concentré, plantes aromatiques,**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Fond brun bio

Réf : 60502227

Ce fond brun Bio bénéficie d'une belle couleur brillante et d'une texture légèrement nappante. Composé de viande de boeuf Bio, il a un goût viandé caractéristique.

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Fécule de pomme de terre***, **viande* et graisse* de bœuf** (antioxydant : **E392*** (support : **huile de tournesol***)) (16.5%), **sel, tomate*, caramel* (sucre*) oignon*, carotte*, champignon*, plantes aromatiques*, cacao*, épice*, arôme naturel de café***. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01.

Agriculture UE / non UE

Forme / granulométrie : **Granulé**



Fond brun cl

Réf : PF01031C

Idéal pour donner du caractère aux plats cuisinés et sauces, ce fond clear solutions en poudre peut également être utilisés en aromatisation. Sa texture en poudre permet une dispersion aisée dans de nombreuses préparations.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Fécule, dextrose de blé, sel, arômes naturels, graisse et extrait de viande de boeuf, extrait de levure**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Fond de veau cl

Réf : PF01030C

Idéal pour donner du caractère aux plats cuisinés et sauces, ce fond clear solutions en poudre peut également être utilisés en aromatisation. Sa texture en poudre permet une dispersion aisée dans de nombreuses préparations.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Fécule de pomme de terre, dextrose de blé, extraits de levure, sel, arômes naturels, graisse de volaille, oignon, jus de cuisson de veau concentré, plante aromatique, épice,**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Fond de volaille cl

Réf : PF01029C

Idéal pour donner du caractère aux plats cuisinés et sauces, ce fond clear solutions en poudre peut également être utilisés en aromatisation. Sa texture en poudre permet une dispersion aisée dans de nombreuses préparations.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Farine de blé, fécule, sel, extraits de levure, graisse de volaille**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Fumet de crustacés cl

Réf : PF01035C

Idéal pour donner du caractère aux plats cuisinés et sauces, ce fumet clear solutions en poudre peut également être utilisés en aromatisation. Sa texture en poudre permet une dispersion aisée dans de nombreuses préparations.

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Crustacés, sel, extrait de levure, arôme naturel**

Forme / granulométrie : **Granulé**

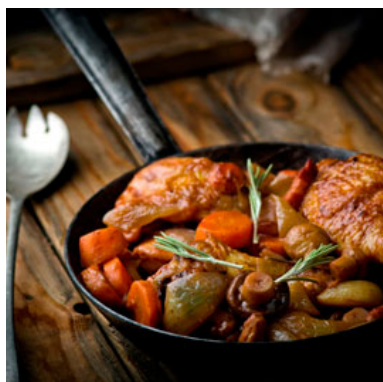


Fumet de poisson

Réf : 601067001

Principaux ingrédients : **Farine de blé, poisson, crustacés, épices**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Jus de roti bio

Réf : 60502228

Un jus de rôti Bio avec une agréable note rôtie et un goût rond et viandé. Il bénéficie également d'une belle texture légèrement nappante.

Caractéristiques : **Bio, Traitement thermique (TT)**

Principaux ingrédients : **Sel, fécule de pomme de terre*, oignon*, viande* et graisse* de volaille (huile de tournesol*, antioxydant : E392*) (8.5%), farine de riz*, viande* et graisse* de bœuf (antioxydant : E392*, (support : huile de tournesol*)) (8%), tomate*, sucre*, champignon*, ail*, cacao*, caramel* (sucre*), épices*, arôme naturel de café*. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01. Agriculture UE / non UE**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Jus de rôti de boeuf

Réf : PF00334C

Principaux ingrédients : **Lactose, fécule de pomme de terre, sel, arômes, graisse et extrait de viande de boeuf (6%), plantes aromatiques, épices**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix boulette tajine kefta plancha

Réf : PF00853C

Ce mix complet apporte tenue et aromatisation aux brochettes et boulettes de viande hachée, en préservant leur moelleux et leur saveur lors de la cuisson à la Plancha. Recette Tajine : notes de cumin et de coriandre légèrement tomatées.

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Sel, fibres végétales, dextrose de blé, épices et plantes aromatiques, tomate, féculé, arômes, antioxydants, acidifiant.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix court bouillon

Réf : 60125201

Riche composition pour apporter une aromatique ronde et équilibrée recherchée dans les cuissons de viandes, poissons et crustacés.

Liste des marquants : **Carotte, oignon, poireau, céleri, persil, ail**

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel, Marquants**

Principaux ingrédients : **Carotte, oignon, ail, persil, poireau, céleri**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Mix pancake : améliorant, stabilisant

Réf : PF6973B

Préparation pour blinis et pancakes. Favorise le foisonnement et maintien le moelleux du produit.

Principaux ingrédients : **Farine de blé, concentré de protéines sériques, saccharose, poudre à lever, œuf entier, lait entier en poudre, blanc d'œuf, sel**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Prép galettes pomme de terre aux graines

Réf : PF00862C

Ce mix complet peut être mélangé tel quel aux légumes, mais également servir de base à des préparations plus élaborées type tortillas, galettes, galets ou palets de légumes, frais ou surgelés. Caractéristiques de la recette "aux graines" : mélange de (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Pomme de terre, graines (sésame, lin, millet, tournesol)**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Pomme de terre, graines, épices et plantes aromatiques,**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Prép galettes pomme de terre aux petits légumes plancha

Réf : PF00864C

Ce mix complet peut être mélangé tel quel aux légumes, mais également servir de base à des préparations plus élaborées type tortillas, galettes, galets ou palets de légumes, frais ou surgelés. Caractéristiques de la recette "aux petits légumes" : pan (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Pomme de terre, courgette, tomate, poivron rouge, ciboulette, ail, oïgno,**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Pomme de terre, courgette, oignon, sel, tomate rissolée, poivron rouge.**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Prép galettes pomme de terre exotique nf coco

Réf : PF00863C

Ce mix complet peut être mélangé tel quel aux légumes, mais également servir de base à des préparations plus élaborées type tortillas, galettes, galets ou palets de légumes, frais ou surgelés. Caractéristiques de la recette "exotique" : léger curry d (voir sur le site internet)

Liste des marquants : **Pomme de terre, oignon, sésame, poivron rouge, coriandre, coco**

Caractéristiques : **Marquants**

Principaux ingrédients : **Pomme de terre, onion, sésame, noix de coco, poivron, curry**

Forme / granulométrie : **Liquide hydrosoluble**



Protifiant béchamel à chaud cl

Réf : PL01038C

Liant spécialement développé sans additif et sans allergènes (pas de gluten) pour apporter une texture et onctuosité à des sauces type béchamels. Préparation au lait et à chaud.

Formulation pouvant être adaptée suivant les besoins spécifiques des cl (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Farine de blé, féculé de manioc, fibre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protifiant béchamel à froid cl

Réf : PL01041C

Liant spécialement développé sans additif pour permettre la préparation à l'eau et à froid d'une sauce béchamel onctueuse et crémeuse. Mixer pour une texture bien lisse. Formulation pouvant être adaptée suivant les besoins spécifiques des clients (t (voir sur le site internet)

Caractéristiques : **Traitement thermique (TT), Sans sel**

Principaux ingrédients : **Farine de blé, lait entier en poudre, lactosérum en poudre, fibre**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Protifiant dressing

Réf : PL5544B

Agent liant, émulsifiant et stabilisant à froid pour sauce dressing (rémoulade, vinaigrette) texture légèrement liée.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Epaississants, sirop de glucose.**

Forme / granulométrie : **Granulé**



Roux blanc

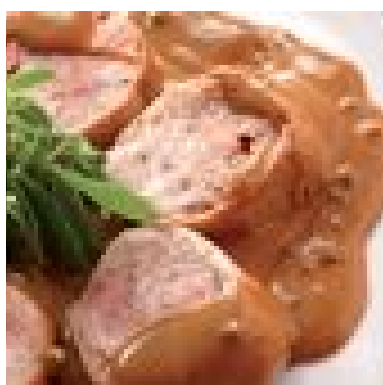
Réf : 60133403

Liant, épaississant à chaud pour sauce blanche .

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Farine, graisse végétale**

Forme / granulométrie : **Fin**



Roux brun

Réf : 600242601

Liant épaississant à chaud pour sauces brunes.

Caractéristiques : **Sans sel**

Principaux ingrédients : **Farine de blé, matière grasse végétale hydrogénée, colorant**

Forme / granulométrie : **Fin**