LPF

LES PRODUITS FRANÇAIS

LA QUALITÉ D'ABORD

Une gamme complète d'ingrédients pour la transformation de la viande et les produits cuisinés

CHAIRS

Chairs classiques

Mélanges complets pour l'élaboration des chairs, saucisses et crépinettes. Nos mélanges garantissent la qualité d'aromatisation, des colorations naturelles et une conservation optimale. Vous obtiendrez une chair moelleuse et goûteuse, présentant un aspect maigre, assurant une conservation prolongée.

N° d'art.	Chairs classiques - sans salpêtre	Dosage g/kg	Caractéristiques
730 060	OPTIMA® Chair 2000 SC*	35 g	sans colorant, goût poivre
730 070	OPTIMA® Chair 2000 SC PB*		sans colorant, goût muscade
730 900	OPTIMA® Chair 2000 PJ*		colorant naturel, couleur légèrement rouge, goût poivre
730 100	OPTIMA® Chair 2000 PJ / PB*	30 g	colorant naturel, couleur légèrement rouge, goût muscade
730 120	OPTIMA® Chair 2000 PR / PB*	35 g	colorant naturel, couleur rouge, goût muscade
730 130	OPTIMA® Chair 2000 PV*		colorant naturel, couleur très rouge, goût poivre
730 150	OPTIMA® Chair 2000 Rustique SC*		sans colorant, renforcé en poivre
730 110	OPTIMA® Chair 2010 AC*		colorant naturel, couleur rouge, goût poivre
730 050	OPTIMA® Chair 4000 SC*		sans colorant, goût poivre

N° d'art.	CHAIRS CLASSIQUES - avec salpêtre	Dosage g/kg	Caractéristiques
730 360	OPTIMA® Chair Idéale PR*	40 g	colorant naturel, couleur rouge, goût poivre, coriandre et muscade
730 370	OPTIMA® Chair Idéale PV*		colorant naturel, couleur très rouge, goût poivre, coriandre et muscade
730 330	OPTIMA® Chair Idéale SC*		sans colorant, goût poivre, coriandre et muscade
731 510	OPTIMA® Chair Sel de Guérande*	35 g	sans colorant, sel de Guérande, goût poivre et coriandre
730 170	OPTIMA® Chair Super 18*		colorant naturel, couleur rouge, goût poivre
769 010	OPTIMA® Chair 18 AC*		colorant naturel, couleur plus rouge, goût poivre
769 220	OPTIMA® Chair 18 DPV*		colorant naturel, rouge intense, goût poivre
730 180	OPTIMA® Chair 18 PJ*		colorant naturel, couleur légèrement rouge, goût poivre
730 190	OPTIMA® Chair 18 PR*		colorant naturel, couleur rouge, goût poivre
730 200	OPTIMA® Chair 18 PV*		colorant naturel, couleur très rouge, goût poivre
730 820	OPTIMA® Chair 18 Rustique PR*		colorant naturel, couleur rouge, renforcé en poivre
730 250	OPTIMA® Chair 18 Rustique SC*		sans colorant, renforcé en poivre
730 160	OPTIMA® Chair 18 SC*		sans colorant, goût poivre
775 545	OPTIMA® Chair 32 AC*		colorant naturel, couleur rouge, goût muscade, ail, piment
775 545	VAN HEES® Complet SF 5545 AC*	32 g	colorant naturel, goût muscade, ail, piment
775 976	VAN HEES® Complet SF 5976 SC *	30 g	sans colorant, goût muscade, ail, piment

Les saucisses avec salpêtre ont une couleur rosée après cuisson, les saucisses sans salpêtre ont une couleur grise après cuisson.

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

CHAIRS

Chairs saveurs

Mélanges complets, riches en épices, assurant une conservation et une tenue irréprochable du produit fini. Un goût authentique, des colorations naturelles, des aromatisations nobles et variées ainsi qu‘ un rendu après cuisson de grande qualité.

N° d'art.	Chairs saveurs - sans salpêtre	Dosage g/kg	Caractéristiques
776 392 Nouveau	OPTIMA® Chair Barbecue*	50 g	sans colorant, couleur orangée, goût fumé, sucré et légèrement relevé
775 460	OPTIMA® Chair Basque*	60 g	colorant naturel, couleur orangée, goût paprika, poivron, ail et poivre avec marquants de poivrons rouges et verts
776 277	OPTIMA® Chair Campagnarde*	40 g	sans colorant, couleur orangée, goût oignons fumés
776 205	OPTIMA® Chair Curry*	50 g	colorant naturel, couleur jaune, goût curry
776 256	OPTIMA® Chair Dijonnaise	50 g	sans colorant, couleur moutarde, goût subtil de moutarde, pour tout type de viandes et 100 % volaille
776 063	OPTIMA® Chair Kefta*	50 g	colorant naturel, couleur rouge-orangé, goût oriental aux notes de coriandre, menthe, citron et épices avec marquants de coriandre, carvi, citron, oignons et herbes
730 800	OPTIMA® Chair Mexica*	50 g	sans colorant, couleur rouge-orangé, goût tex mex
776 204	OPTIMA® Chair Mexicaine*	60 g	colorant naturel, couleur orangée, goût et marquants de piments doux et fort, paprika, curry, cumin, poivre et muscade
776 064	OPTIMA® Chair Piperade*	50 g	colorant naturel, couleur rouge-orangé, goût et marquants de poivrons, tomates, ail et oignons
776 255	OPTIMA® Chair Sicilienne	40 g	sans colorant, couleur orangée, goût tomate, oignon et herbes
776 485 Nouveau	OPTIMA® Chair Thym Citron*	30 g	sans colorant, goût et marquants de thym et de citron, idéal pour tout type de viandes et 100 % volaille
776 486 Nouveau	OPTIMA® Chair Tomat‘up*	43 g	couleur rouge, goût de tomate ketchup
776 363	OPTIMA® Chair Vigneronne	45 g	colorant naturel, couleur rouge-violet, note de vin cuisiné, convient pour tout type de viandes et 100 % volaille
776 385	OPTIMA® Chair Volaille*	30 g	sans colorant, goût bouillon de volaille et poivre, idéal pour tout type de viandes et 100 % volaille
774 996	OPTIMA® Épice pour Chair Basque au piment d‘Espelette*	60 g	colorant naturel, couleur orangée, goût paprika, piments, ail et poivre avec marquants de poivrons rouges et verts et piment d‘Espelette
776 127	OPTIMA® Épice pour Saucisse au fromage	36 g	sans colorant, couleur orangée, goût fromage “emmental“, idéal pour tout type de viandes et 100 % volaille
775 198	VAN HEES® Complet Fraîche aux Cèpes*	40 g	sans colorant, couleur beige, goût cèpes avec marquants de cèpes

N° d'art.	Chairs saveurs - avec salpêtre	Dosage g/kg	Caractéristiques
713 650	OPTIMA® Chair Andalouse*	60 g	colorant naturel, couleur rouge, goût ail, paprika, piments et herbes
774 500	OPTIMA® Chair Chistora*	55 g	colorant naturel, couleur rouge-orangé, goût chorizo fumé
773 901	OPTIMA® Chair Féria*	55 g	sans colorant, couleur rouge-orangé, saucisse bouchère méridionale
775 977	OPTIMA® Chair Niçoise*	50 g	colorant naturel, couleur rouge-orangé, goût tomate et herbes avec marquants de poivrons, tomates, courgettes et herbes (persil, thym)
730 030	OPTIMA® Chair Perrugina*	48 g	colorant naturel, couleur rouge, composition d‘épices pour saucisse italienne
775 392	OPTIMA® Chair Savoureuse*	35 g	sans colorant, goût poivre, coriandre et ail
776 246	OPTIMA® Chair 18 Herbes de Provence/PR*	40 g	colorant naturel, couleur orangée, goût herbes de Provence avec marquants
730 240	OPTIMA® Chair 18 Herbes PR*	40 g	colorant naturel, couleur rouge, goût et marquants de persil, estragon et ciboulette
730 230	OPTIMA® Chair 18 Herbes SC*	40 g	sans colorant, goût et marquants de persil, estragon et ciboulette
730 780	OPTIMA® Chair 18 PV Savoie*	38 g	colorant naturel, couleur rouge, composition d‘épices, note d‘ail
730 210	OPTIMA® Chair 18 Saintongeaise SC*	40 g	sans colorant, goût persil et échalote
730 220	OPTIMA® Chair 18 Saintongeaise PR*	40 g	colorant naturel, couleur très rouge, goût persil et échalote
730 770	OPTIMA® Chair 18 SC Savoie*	35 g	sans colorant, composition d‘épices, note d‘ail
774 945	OPTIMA® Chair 1807 AC TJ*	32 g	colorant naturel, couleur rouge-orangé, goût muscade, ail et piment

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

CHAIRS

Saucisses/Merguez/Farces PUR & NATUR

Afin de répondre aux besoins croissants des consommateurs, LPF a développé une nouvelle gamme de complets en saucisse et merguez. Sans codes E, sans allergènes déclarables et sans colorants artificiels avec une conservation optimale et une couleur stable.

N° d'art.	CHAIRS SAVEURS - sans salpêtre	Dosage g/kg	Caractéristiques
776 497 Nouveau	OPTIMA® Chair PUR & NATUR MB*	30 g	note de muscade,colorée
776 462 Nouveau	OPTIMA® Chair PUR & NATUR P*	32 g	note de poivre, non colorée
776 500 Nouveau	OPTIMA® Farce à Tomates et Légumes PUR & NATUR	80 g	notes d'oignon, d'échalote, et de persil avec marquants et colorèe
776 498 Nouveau	OPTIMA® Merguez Phocéenne PUR & NATUR	60 g	colorant naturel, goût ras-el-hanout
776 499 Nouveau	OPTIMA® Merguez Provençale PUR & NATUR	70 g	dominante anis vert fenouil

Merguez

Mélanges complets assurant la coloration, le goût et la conservation optimale des merguez. Ils permettent d'apprécier la qualité des viandes mises en œuvre, ainsi que l'équilibre entre l'aromatisation du mélange et son piquant.

N° d'art.	MERGUEZ DOMINANTES: ANIS VERT/ FENOUIL	Dosage g/kg	Caractéristiques
770 400	OPTIMA® Merguez Douce Catalane*	75 g	colorant naturel, couleur rouge-orangé, piment, goût menthe poivrée, piquant moyen
770 230	OPTIMA® Merguez Douce Flamboyante*		colorant naturel, couleur rouge, piment, piquant moyen
770 600	OPTIMA® Merguez Douce Ghardaïa*		colorant naturel, couleur rouge-orangé, piment, goût agneau, piquant moyen
770 300	OPTIMA® Merguez Douce Occitane*		sans colorant, couleur jaune-orangé, piment, piquant moyen
770 510	OPTIMA® Merguez Douce Provençale*		colorant naturel, couleur rouge-orangé, piment, piquant moyen
770 240	OPTIMA® Merguez Épice Flamboyante Douce	55 g	colorant naturel, couleur rouge, piment, sans sel, piquant moyen
770 220	OPTIMA® Merguez Forte Flamboyante*	75 g	colorant naturel, couleur rouge, piment, piquant fort
770 520	OPTIMA® Merguez Forte Provençale*		colorant naturel, couleur rouge-orangé, piment, piquant fort
730 980 Nouveau	OPTIMA® Merguez 2007*	60 g	colorant naturel, couleur rouge, piment, goût menthe poivrée, piquant moyen

N° d'art.	MERGUEZ DOMINANTES: CUMIN/ RAS-EL-HANOUT	Dosage g/kg	Caractéristiques
770 700	OPTIMA® Merguez Douce Phocéenne*	75 g	colorant naturel, couleur rouge-orangé, piment, piquant moyen
770 100	OPTIMA® Merguez Douce 3000 NF*	60 g	colorant naturel, couleur rouge-orangé, piment, piquant moyen
776 264	VAN HEES® Merguez A 6264*	56 g	colorant naturel, couleur rouge, piment, piquant moyen. (dominantes: cumin/ coriandre)

Pour obtenir une merguez moelleuse et goûteuse avec un aspect maigre et une bonne conservation, travaillez le plus froid possible et ajoutez 15 % d'eau très froide.

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PUR & NATUR sans codes E, sans allergènes déclarables

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Farces

Mélanges complets pour la valorisation des viandes hachées permettant de maintenir la forme et la cohésion des farces pendant et après cuisson.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
761 323	OPTIMA® Buffalo de Base	55 g	sans colorant, goût neutre, base pour farce et pour l'utilisation des OPTIMA® Grillafines
776 152	OPTIMA® Buffalo de Base SA*		sans colorant, sans allergène, goût neutre, base pour farce et pour l'utilisation des OPTIMA® Grillafines
730 881	OPTIMA® Buffalo aux Bolets	80 g	sans colorant, goût et marquants de champignons
762 756	OPTIMA® Buffalo Curry	80 g	sans colorant, goût curry
776 266	OPTIMA® Buffalo Échalote Tomate	90 g	colorant naturel, goût échalote grillée et tomate
730 991	OPTIMA® Buffalo Farce fine	60 g	sans colorant, goût épices, cognac et jus de viande
761 331	OPTIMA® Buffalo Milanais	80 g	sans colorant, goût fromage
776 179	OPTIMA® Buffalo Noisette	60 g	sans colorant, goût 4 épices (muscade, cannelle, girofle, poivre) et de noisettes
761 326	OPTIMA® Buffalo Oignon	80 g	sans colorant, goût et marquants d'oignons
775 728	OPTIMA® Buffalo Oriental	80 g	sans colorant, goût paprika, oignon et cumin
761 325	OPTIMA® Buffalo Tomate	80 g	sans colorant, goût tomate
776 496 Nouveau	VAN HEES® Farce à Légumes SA *	80 g	colorant naturel, sans allergène, goût échalote, ail et persil avec marquants d'herbes aromatiques
776 494 Nouveau	OPTIMA® Farce à Tomates et Légumes AC SA*	80 g	colorant naturel, sans allergène, goût échalote, ail et persil avec marquants d'herbes aromatiques
760 480	OPTIMA® Farce à Tomates et Légumes SC	80 g	sans colorant, goût échalote, ail et persil avec marquants d'herbes aromatiques
776 439 Nouveau	OPTIMA® Farce à Tomates et Légumes SC SA*	80 g	sans colorant, sans allergène, goût échalote, ail et persil avec marquants d'herbes aromatiques
730 730	OPTIMA® Farce à Tomates et Légumes PR	80 g	colorant natuel, goût échalote, ail et persil avec marquants d'herbes aromatiques

Valorisez vos viandes hachées par des présentations diverses avec un large éventail d'aromatisations: burgers, farces pour rôtis et volailles, boulettes, brochettes de viandes hachées, etc. Nous vous garantissons une conservation du produit fini 5 à 6 jours dans le respect des règles de froid et d'hygiène. Pour obtenir une farce moelleuse et goûteuse avec un aspect maigre et une bonne conservation, travaillez le plus froid possible et ajoutez 150 à 200 g d'eau très froide par kg de mêlée.

Conservateurs

Nos mélanges d'ingrédients fonctionnels assurent la conservation et la coloration des préparations à base de viande et vous garantissent une fraicheur et une tenue optimale.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
776 245 Nouveau	OPTIMA® Conservateur SDG*	20 g/kg	mélange pour la conservation de viandes de bœuf hachées au sel de Guérande
763 038	OPTIMA® Conservateur 6 SC*	8 g/kg	sans colorant, pour chairs, saucisses fraîches et crépinettes avec salpêtre
763 039	OPTIMA® Conservateur 6 PR*	8 g/kg	colorant naturel, coloration soutenue, pour chairs, saucisses fraîches et crépinettes avec salpêtre
763 040	OPTIMA® Conservateur 6 PV*	8 g/kg	colorant naturel, coloration plus soutenue, pour chairs, saucisses fraîches et crépinettes avec salpêtre
763 041	OPTIMA® Conservateur 16 PR*	8 g/kg	colorant naturel, coloration soutenue, pour produits frais et cuits, sans salpêtre
761 014	OPTIMA® Conservateur frais 6 PR*	4 g/kg	colorant naturel, pour produits frais et secs uniquement avec salpêtre
761 022	OPTIMA® Hachécolor SC*	2 g/kg de mêlée en saupoudrage ou dilué dans l'eau glacée.	sans colorant, mélange d'ingrédients fonctionnels pour la conservation et la coloration des produits frais de viandes, sans salpêtre

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Marinades

Prêtes à l'emploi et faciles d'utilisation, nos marinades VANTASIA®, sans huile de palme et sans glutamate, sont utilisables sur tout type de viandes et/ou poissons. Modes de cuisson: barbecue, plancha, grill et poêlée.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
247 472 Nouveau	VANTASIA® Marinade Abricot Romarin* PUR & NATUR	100 g	couleur jaune-orangé, au goût et aux marquants d'abricots caramélisés et de romarin
247 317	VANTASIA® Marinade Ail et Fines Herbes* PUR & NATUR	80 à 100 g	couleur vert-jaune goût ail frais et fines herbes avec marquants d'herbes et de paprika rouge
755 099	VANTASIA® Marinade Andalouse PUR & NATUR	80 à 100 g	couleur marron goût poivre avec marquants de coriandre et de poivre
242 501 Nouveau	VANTASIA® Marinade Barbecue Ribs* PUR & NATUR	100 g	couleur rouge avec une note fumée et légèrement sucrée et agréablement relevée
241 370 Nouveau	VANTASIA® Marinade Basque* PUR & NATUR	80 à 100 g	couleur rouge, goût de paprika, piment, tomate avec une note cuisinée et aux marquants de tomates et paprika rouge et vert
245 612 Nouveau	VANTASIA® Marinade Campagnarde* PUR & NATUR	100 g	goût d'oignon, de bacon, d'ail et de poivre, avec des marquants de paprika rouge, de carottes et de poivre
204 687	VANTASIA® Marinade Citron Miel* PUR & NATUR	100 g	couleur jaune-vert goût de miel et de citron avec marquants de citron et persil
247 260	VANTASIA® Marinade Délice d'Oignon* PUR & NATUR	80 à 100 g	couleur orangée goût oignon, herbes aromatiques et épices avec marquants d'herbes aromatiques
246 874	VANTASIA® Marinade Échalote* PUR & NATUR	80 à 100 g	couleur rouge goût échalote
241 410	VANTASIA® Marinade Far West* PUR & NATUR	80 à 100 g	couleur orangée goût paprika et piment de Cayenne avec marquants d'herbes aromatiques
240 308 Nouveau	VANTASIA® Marinade Girolles	80 à 100 g	goût et marquants de girolles, texture onctueuse
247 274	VANTASIA® Marinade Gyros* PUR & NATUR	80 à 100 g	couleur rouge-orangé goût thym, romarin et plantes aromatiques avec marquants
248 979	VANTASIA® Marinade Indienne* PUR & NATUR	80 à 100 g	couleur jaune goût curry
247 249	VANTASIA® Marinade Maitre d'Hôtel	80 à 100 g	couleur verte goût beurre et fines herbes avec marquants d'herbes aromatiques
247 464	VANTASIA® Marinade Mexicaine* PUR & NATUR	80 à 100 g	couleur rouge vif goût légèrement relevé avec marquants de paprika rouge et vert
249 954	VANTASIA® Marinade Midi Soleil* PUR & NATUR	80 à 100 g	couleur orangée goût poivre et oignon avec marquants de graines et plantes aromatiques
247 451 Nouveau	VANTASIA® Marinade Morilles* PUR & NATUR	80 à 100 g	goût et marquants de morilles (disponible en fin d'année sur commande)
240 212 Nouveau	VANTASIA® Marinade Olive Basilic* PUR & NATUR	100 g	couleur verte goût d'olives et de basilic avec marquants
247 465	VANTASIA® Marinade Orange-Gingembre*	80 à 100 g	couleur orangée goût orange et gingembre avec marquants de paprika, légèrement sucré
241 360	VANTASIA® Marinade Pesto Rosso	100 g	couleur rouge goût tomates, basilic, parmesan, oignon et ail avec marquants de tomate et basilic

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PUR & NATUR sans codes E, sans allergènes déclarables

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
247 311	VANTASIA® Marinade Piperade*	80 à 100 g	couleur rouge goût poivron, tomate, ail, et oignon avec marquants de poivrons verts et rouges, tomates, ail, oignons et piments
248 472	VANTASIA® Marinade Poivre*	80 à 100 g	couleur rouge goût et marquants de poivre
247 318	VANTASIA® Marinade Provençale*	80 à 100 g	couleur rouge-brun goût et marquants d'herbes de Provence
247 334	VANTASIA® Marinade Satay	80 à 100 g	couleur jaune brun goût ananas, curry et sauce soja avec marquants de persil, ail, oignons et piments
247 626	VANTASIA® Marinade Saveurs d'Orient*	80 à 100 g	couleur jaune-brun goût de poivre, coriandre, cumin et citron avec marquants de poivre
241 878	VANTASIA® Marinade Saveur Pain d'épices Miel Figues*	80 à 100 g	couleur orange-brun goût pain d'épices et miel avec marquants de figues
241 382 Nouveau	VANTASIA® Marinade Sicilienne	100 à 150 g	couleur rougeâtre, goût de tomate et d' herbes sèches avec marquants
240 213 Nouveau	VANTASIA® Marinade Thai*	100 g	couleur jaune-orangé aux marquants rouges et verts et relevée, au goût raffiné d'ail et d'oignon et d'herbes aromatiques
247 248	VANTASIA® Marinade Thym Citron*	80 à 120 g	couleur vert-jaune goût et marquants de thym et d'écorces de citron
247 442 Nouveau	VANTASIA® Marinade Trois Poivres*	100 g	goût et marquants de poivres blanc et vert et de baies concassées

Marinades fonctionnelles

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
776 350	VANTASIA® Liant Sauce Marinade	10 g/kg	Liant pour sauce marinade.
775 884	ZARTIN® N° 10	10 g pour 100 g d'eau par kg de viande	Préparation multifonctionnelle pour améliorer la conservation, la tenue de la couleur, la jutosité et la tendreté des préparations à base de viande. sans colorant, pour viandes émincées et piécées

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PUR & NATUR sans codes E, sans allergènes déclarables

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Sauces marinades/Sauces

Prêtes à l'emploi, agrémentées d'aromates, vous obtiendrez avec nos VANTASIA® Sauces Marinades une sauce crémeuse et veloutée après cuisson.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
248 756	VANTASIA® Sauce Boulettes Stroganoff	700 à 850 g	goût poivron, oignon et champignons, sauce pour accompagnement des boulettes de viandes hachées
204 230	VANTASIA® Sauce Filet Americain	300 à 400 g	couleur rouge-orangé avec un goût pimenté pour préparation de viande hachée crue, sauce à consommer froide
248 325	VANTASIA® Sauce Langue Piquante	750 à 850 g	préparation prête à l'emploi pour accompagnement de langue, côte de porc et toute autre viande piécée précuite
247 130	VANTASIA® Sauce Marinade Asia*	300 g	couleur rouge vif, goût aigre-doux, légèrement relevé avec marquants de carottes, champignons et chou blanc
247 005	VANTASIA® Sauce Marinade Dijonnaise	120 à 150 g	sans colorant, goût et marquants de moutarde
241 616	VANTASIA® Sauce Marinade Moutarde Basque	200 g	couleur jaune-orangé goût moutarde avec marquants de graines de moutarde et piment fort
207 390	VANTASIA® Sauce Marinade Mumbai	300 g	couleur jaune, goût exotique sucré avec marquants de paprika et d'ananas
247 124	VANTASIA® Sauce Marinade Napolitaine*	150 à 200 g	couleur rouge avec marquants d'herbes de Provence, idéale pour une base de sauce bolognaise ou pour l'accompagnement d'émincés
208 329	VANTASIA® Sauce Marinade Ribs*	75 à 100 g	couleur brune, goût relevé avec arôme de fumée
240 019	VANTASIA® Sauce Marinade Star Champignons	400 g	couleur brun clair, goût champignons de Paris avec marquants de champignons, d'oignons et de persil
241392 Nouveau	VANTASIA® Sauce Marinade Vigneronne	150 à 200 g	goût de vin cuisiné avec des marquants d'oignons et d'échalotes, couleur de vin rouge

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Fonds de sauces

Nos mélanges d'ingrédients fonctionnels et aromatiques vous assurent une préparation de fonds de sauce relevée pour un résultat savoureux et délicat.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
761 011	VANTASIA® Court bouillon de légumes	40 g/l d'eau douce	préparation aromatique à base de légumes et d'aromates pour la cuisson des viandes et poissons
775 937	VANTASIA® Fond Blanc de Volaille* PUR & NATUR	40 à 50 g/l d'eau douce	goût viande de volaille mijotée avec un mirepoix et des épices
775 938	VANTASIA® Fond Brun Lié* PUR & NATUR	40 à 50 g/l d'eau douce	goût bœuf rôti, légèrement caramélisé, cuisiné avec une garniture aromatique
775 954	VANTASIA® Fumet de Poisson	20 g/l d'eau douce	goût bouillon de poissons blancs aux légumes et aux aromates
775 939	VANTASIA® Jus de Veau Lié* PUR & NATUR	30 g/l en mouillement, 50 g/l d'eau douce en base pour sauce	goût veau légèrement braisé, cuisiné avec un bouquet garni, du vin et de la tomate
761 320	VANTASIA® Sauce Lasagne	250 g/l d'eau douce	préparation aromatique pour sauce lasagne à base de tomates et d'herbes aromatiques
210 871	VANTASIA® Tomatop PUR & NATUR	suivant utilisation	concentré de tomates atomisées, pour jus de tomates, potages, sauces, double concentré

Épices „Traiteur“

Affinez vos préparations culinaires avec des mélanges d'épices afin d'obtenir un goût aussi bien prononcé qu'équilibré.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
754 460	OPTIMA® Décor Méridional	selon le goût désiré	mélange de légumes (poivron, oignon, tomate, carotte), idéale pour ajouter à vos préparations, saucisses, pâtés etc.
761 156	OPTIMA® Épice Bouquet Plus*	5 g/kg de masse + 20 g de sel	Mélange d'épices pour bouquet garni. Goût poivre, gingembre, herbes aromatiques.
761 157	OPTIMA® Épice 5 Épices* PUR & NATUR	2 à 5 g/kg de masse	Pour l'aromatisation de pâtés et terrines. Goût muscade, cannelle, girofle, fenouil et piment du Mexique.
774 723	OPTIMA® Épice Colorado	selon le goût désiré	Mélange d'épices et d'aromates pour décor. Goût piment doux, paprika, oignon, persil et graines de moutarde.
761 186	OPTIMA® Épice Couscous* PUR & NATUR	5 g/l	A dissoudre dans le bouillon de cuisson de légumes. Goût Ras-el-Hanout et piments.
761 007	OPTIMA® Épice Paëlla	12 à 15 g/kg sur riz cuit 36 à 40 g/kg sur riz cru	Mélange d'épices et d'aromates assurant l'aromatisation et la coloration de la paëlla. Ajouter eau et jus de citron. Goût ail, piment et curry.
775 945	OPTIMA® Épice du Rôtisseur*	selon le goût désiré	Assaisonnement valorisant le goût et la coloration des volailles rôties. Goût piment doux, curry, ail et herbes de Provence.
761 141	OPTIMA® Épice Taboulé	200 g/kg de semoule	Mélange complet d'ingrédients fonctionnels pour la fabrication du taboulé. Goût poivre, légumes et citron.
761 189	OPTIMA® Épice Volaille rôtie*	selon le goût désiré	Assaisonnement valorisant le goût et la présentation des volailles rôties. Goût poivre, muscade et cardamome.
729 229	OPTIMA® Prestige Décor	selon le goût désiré	Mélange d'épices (poivron, graines de moutarde, oignon, cumin, cardamome) et d'aromates pour décor.

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PUR & NATUR sans codes E, sans allergènes déclarables

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Complément de gamme

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
201 162	VANTASIA® Purée de pommes de terre	200 g/l	Préparation facile avec du lait, de l'eau ou un mélange des deux. Belle couleur crème, texture onctueuse.

Grillafines

Mélanges d'épices et d'aromates pour vos préparations de viandes hachées (burgers, boulettes, crépinettes, saucisses,paupiettes, rôtis farcis), en saupoudrage et en montage pour marinade avec le complément liant marinade.

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
761 315	OPTIMA® Grillafine Calypso*	Suivant utilisation: en saupoudrage, en chair, farce, saucisse. Voir fiche technique.	sans colorant, couleur rouge, goût piment doux et poivre
731 540	OPTIMA® Grillafine Citron-Poivre*		sans colorant, couleur beige, goût citron-poivre
761 357	OPTIMA® Grillafine Créole		colorant naturel, couleur gris-rosé, goût ciboulette, piment et herbes
762 758	OPTIMA® Grillafine Dijonnaise		sans colorant, couleur moutarde avec marquants d'herbes aromatiques, goût moutarde, poivre et oignon
761 309	OPTIMA® Grillafine Indienne*		sans colorant, couleur jaune-orangé, goût curry
761 316	OPTIMA® Grillafine Java*		sans colorant, couleur orangée avec marquants d'herbes aromatiques, goût herbes sèches, piment doux et muscade
761 314	OPTIMA® Grillafine Mazurka		sans colorant, couleur verte-herbes, goût ail et persil
731 520	OPTIMA® Grillafine Mexicaine*		sans colorant, couleur rouge-orangé, goût piment doux, poivron et tomate
760 012	OPTIMA® Grillafine Paysanne*		sans colorant, couleur beige, goût oignons rissolés
763 087	OPTIMA® Grillafine Provençale		sans colorant, couleur rouge-orangé, goût herbes de Provence
761 311	OPTIMA® Grillafine Rumba*		sans colorant, couleur brun-orangé, goût piment doux, poivre et cardamome
761 354	OPTIMA® Grillafine Salsa*		sans colorant, couleur rouge, goût paprika et curry
761 358	OPTIMA® Grillafine Sicilienne		sans colorant, couleur rouge, goût herbes sèches
761 355	OPTIMA® Grillafine Texane		sans colorant, couleur rouge-orangé, goût tex-mex aux notes de tomate et piment
760 020	OPTIMA® Grillafine Tzigane*		sans colorant, couleur rouge-brun, goût paprika, oignon, ail
775 894	OPTIMA® Grilladine Mexico	saupoudrage	colorant naturel, couleur rouge-orangé, goût de piment doux, poivron et tomate

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Enrobages

Nos mélanges d'épices, sans allergène, à base de farine de riz, vous garantissent un produit croustillant et succulent. Simples d'utilisation: enrober sans peser.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
207 377	VANTASIA® Enrobafix Curry Cordoba* PUR & NATUR	Selon l'aspect et le goût souhaité	couleur jaune, goût curry, poivre, gingembre et oignon avec marquants de petits légumes tels que carottes
776 125	VANTASIA® Enrobafix Mexicain*		couleur rouge-orangé, goût piment, cumin ail et oignon
207 450	VANTASIA® Enrobafix Oriental* PUR & NATUR		couleur brun-orangé, goût cumin, coriandre, anis, chili, cannelle et fin arôme citron

Chapelures/Panades

Mélanges complets à base de chapelure pour l'enrobage des viandes piécées ou hachées valorisant et donnant de la couleur à vos préparations.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
240 099	VANTASIA® Chapelure Hawaï	selon l'aspect et le goût souhaité	couleur rouge-orangé, goût et marquants de paprika rouge et vert, oignons et carottes
775 793	VANTASIA® Chapelure Orientale		couleur jaune-vert, goût paprika
785 060	VANTASIA® Chapelure Rouge		couleur rouge, goût neutre
761 333	VANTASIA® Chapelure Verte aux Herbes		couleur verte, goût herbes de Provence avec marquants d'herbes aromatiques
208 523	VANTASIA® Panade Quick Milano		sans colorant, couleur beige, goût parmesan et herbes (basilic, romarin, thym) avec marquants d'herbes aromatiques
207 241	VANTASIA® Panade Quick Nature		sans colorant, couleur crème, goût neutre
207 535	VANTASIA® Panade Quick Rubis		sans colorant, couleur rouge, goût paprika

Panades „Crousti'"

Les nouvelles panades naturelles VANTASIA® Crousti' garantissent une parfaite adhésion et rendent la viande plus juteuse et savoureuse. Après réchauffage au four ou au micro-ondes, les préparations restent tout aussi croustillantes.

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
776 280	VANTASIA® Crousti' Italia/Milanais* PUR & NATUR	selon l'aspect et le goût souhaité	chapelure pour enrober tout type de viandes et de poissons, goût tomate, oignon, ail et marquants de paprika et herbes aromatiques
776 275	VANTASIA® Crousti' Nature* PUR & NATUR		chapelure jaune, simple d'utilisation
776 355 Nouveau	VANTASIA® Crousti' Oriental PUR & NATUR		chapelure jaune orangée, goût coriandre, cumin, poivre
776 276	VANTASIA® Crousti' Paprika* PUR & NATUR		chapelure rouge, goût piment doux, oignon et poivre, avec marquants de paprika rouge et vert et de poivres
776 356 Nouveau	VANTASIA® Crousti' Tex Mex PUR & NATUR		chapelure rouge orangée, goût piments, paprika, oignon grillé
761 546	VANTASIA® Battermix	50 g de poudre dans 200 g d'eau froide	destiné à fixer la chapelure ou les épices sur les viandes et poissons
101 849	VANTASIA® Panier Quick NP50*	50 g par kg de viande	préparation liquide permettant d'optimiser l'adhésion de la panure, tout en améliorant le moelleux de la viande et le croustillant de la panure, sans glutamate ni allergènes déclarables

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PUR & NATUR sans codes E, sans allergènes déclarables

CHARCUTERIE CUITE

Saumures

Mélanges fonctionnels et aromatiques adaptés à tout type de qualité de saumures. Simples d'utilisation et performantes, nos saumures « SUPÉRIEUR » vous donneront un produit de qualité optimale, les saumures « CHOIX », un produit présentant d'excellents rendements, les saumures « CHOIX MAISON », exclusivité LPF, un produit qualitatif avec des pertes maîtrisées et limitées.

N° d'art.	Saumures „Supérieur“	Goût	Application et caractéristiques
717 820	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR avec aro et petits salés*	bouquet garni	pour injection et trempage, sans phosphate
717 840	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR sans aro et petits salés*	neutre	
739 250	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Butinière	miel	
739 451	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Campagnarde*	jambon cuit	
739 350	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Jardinière	légumes	
739 400	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Neutre*	neutre	

N° d'art.	Saumures qualité „Choix maison“	Goût	Application et caractéristiques
717 900	OPTIMA® Saumure CHOIX MAISON aro renforcé	bouquet garni	pour injection et trempage, dosage limité en phosphates
739 310	OPTIMA® Saumure CHOIX MAISON sans aro*	neutre	
739 200	OPTIMA® Saumure CHOIX MAISON Butinière	miel	
739 100	OPTIMA® Saumure CHOIX MAISON Fumeson*	viande, note de fumée	
739 300	OPTIMA® Saumure CHOIX MAISON Jardinière	légumes	

N° d'art.	Saumures qualité „Choix“	Goût	Application et caractéristiques
717 830	OPTIMA® Saumure CHOIX avec aro*	bouquet garni	pour injection et trempage avec phosphates
717 810	OPTIMA® Saumure CHOIX sans aro	neutre	
739 460	OPTIMA® Saumure CHOIX Campagnarde 115*	jambon cuit	

N° d'art.	Complément de gamme	Goût	Application et caractéristiques
788 763	OPTIMA® Arôme Jambon S 300* PUR & NATUR	arôme pour jambon	A raison de 200 à 400 g pour 50 litres de saumure, ou de 1 à 2 g en mêlée selon le goût recherché. sans phosphate
786 580	OPTIMA® Jambonnax*	neutre	stabilisant pour saumure avec phosphates

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PUR & NATUR sans codes E, sans allergènes déclarables

CHARCUTERIE CUITE

Pâtes fines/Boudins

Mélanges d'épices pour l'assaisonnement de spécialités charcutières garantissant un moelleux et une cohésion de vos préparations.

N° d'art.	Boudins	Dosage	Caractéristiques
761 503	OPTIMA® Boudin Blanc à Chaud*	25 g/kg	prêt à l'emploi, sans liant
762 005	OPTIMA® Boudin Blanc à Froid	65 g/kg	Mélange complet d'ingrédients fonctionnels et aromatiques pour la fabrication du boudin blanc. Ne pas ajouter de sel, poivre, conservateur ou rougisseur.
765 040	OPTIMA® Boudin Noir Créole	40 g/kg	A saupoudrer au cours du malaxage avec 5 à 10 g d'OPTIMA® Boudin Noir en complément. Pour renforcer le piquant, ajouter 1 à 2 g de piment de Cayenne.
772 429	OPTIMA® Complet 30 PJ Strasbourg/Francfort	35 g/kg. Ajouter 17 g de sel nitrité par kg.	Colorant naturel, goût poivre et coriandre.
765 010	OPTIMA® Epices Boudin Noir	5 à 10 g/kg	A saupoudrer au cours du malaxage. Ajouter 18 g de sel par kg de boudin.
761 766	OPTIMA® Saucisson D.P.V Cheval/Cervelas*	15 g/kg	Ajouter 10 g de sel nitrité et 10 g de liant universel par kg de masse. Colorant naturel, goût poivre coriandre et muscade, sans allergènes.

Saucissons cuits & à cuire

Nos mélanges d'ingrédients fonctionnels et aromatiques pour l'élaboration de saucissons cuits et à cuire vous garantissent un goût et une conservation optimale.

N° d'art.	Saucissons cuits	Dosage	Caractéristiques
761 132	OPTIMA® Mise au Sel Produit cuit 38 PR*	15 g/kg. Ajouter 10 g de sel nitrité par kg de masse.	Mélange pour mise au sel des produits cuits. colorant naturel, goût poivre
761 122	OPTIMA® Saucisson cuit 32 PR*	25 g/kg. Ajouter 10 g de sel nitrité et 10 g de liant universel par kg de masse.	colorant naturel, goût ail, poivre et coriandre, ajouter un liant
761 130	OPTIMA® Saucisson cuit 48 PR	35 g/kg. Ajouter 10 g de sel nitrité par kg de masse.	colorant naturel, goût ail et poivre

N° d'art.	Saucissons a cuire	Dosage	Caractéristiques
763 071	OPTIMA® Morteau sans sel	10 g/kg. Ajouter 17 g de sel par kg de mêlée.	colorant naturel, goût poivre et coriandre, sans sel
761 134	OPTIMA® Saucisson à cuire de Lyon PR*	25 g/kg	colorant naturel, goût poivre, muscade et coriandre, sans liant
775 727	OPTIMA® Saucisse à cuire Type Montbéliard	35 g/kg	colorant naturel, goût poivre, cumin, muscade et arôme fumé

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

CHARCUTERIE CUITE

Pâtés/Terrines

Mélanges complets assurant la coloration, l'aromatisation et la tenue des pâtés et terrines.

N° d'art.	Gamme classique	Dosage	Goût	Caractéristiques
761 091	OPTIMA® Pâté de Campagne 22 SC*	15 g/kg	poivre, thym et origan	Rajouter 10 g de sel nitrité par kg de masse pour une coupe rosée ou 10 g de sel fin par kg de masse pour une coupe grise, et 10 g d'OPTIMA® Liant Universel/kg de masse.
761 093	OPTIMA® Pâté de Campagne 22 PR*	15 g/kg	poivre, thym et origan	
761 085	OPTIMA® Pâté de Foie 14 PR*	15 g/kg	poivre, muscade et bouquet garni	
761 087	OPTIMA® Pâté de Foie et Croûte 14 PV*	15 g/kg	poivre, muscade et bouquet garni	
730 080	OPTIMA® Galantine et Pâté Croûte*	20 g/kg	poivre, cannelle, muscade et jus de veau	Rajouter 15 g/kg de sel nitrité et 10 g/kg d'OPTIMA® Liant Universel.

N° d'art.	Gamme tradition	Dosage	Goût	Caractéristiques:
761 260	OPTIMA® Canard et Gibier Tradition	45 g/kg	oignon, poivre, coriandre et bouquet garni	Sans exhausteur de goût, sans colorant, sans amidon modifié. Rajouter 15 g de sel nitrité/kg de masse pour une coupe rosée ou 15 g de sel fin/kg de masse pour une coupe grise.
761 504	OPTIMA® Pâté Breton Tradition	35 g/kg	poivre, muscade et bouquet garni	
761 262	OPTIMA® Pâté de Campagne Tradition	45 g/kg	ail, oignon et coriandre	
776 529 Nouveau	OPTIMA® Pâté de Campagne Tradition* SA	45 g/kg	ail, oignon et coriandre et sans allergène	
761 263	OPTIMA® Pâté de Foie Tradition	45 g/kg	note de poivre, échalote, genièvre et muscade	
776 530 Nouveau	OPTIMA® Pâté de Foie Tradition*SA	45 g/kg	note de poivre, échalote, genièvre et muscade et sans allergène	
776 296	OPTIMA® Pâté Tradition Basque	60 g/kg	riche en épices, note de piment, marquants de poivrons	
761 261	OPTIMA® Terrine de Lapin Tradition	45 g/kg	échalote, poivre, muscade et genièvre	

Liants

Nos mixes fonctionnels vous garantissent une cohésion et une tenue irréprochable de vos préparations.

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
761 063	OPTIMA® Liant Universel	10 g/kg	Mixe fonctionnel assurant la stabilité des émulsions à base de viandes: pâtés, saucissons et pâtes fines. Avec protéines de lait et stabilisants.
761 025	OPTIMA® Lianfort	10 à 20 g/kg	Pour toutes préparations de charcuterie cuite. Avec protéines de lait et protéines végétales et stabilisants.
761 035	OPTIMA® Lianfort Prestige	10 à 20 g/kg	Mélange d'ingrédients fonctionnels améliorant la cohésion, la tenue et la consistance des produits de type émulsion cuite de viande.
775 925	OPTIMA® Liant Traiteur	35 g/kg	Pour une rillette, sans aromatisation.
		80 g/kg	Pour une terrine de poissons, sans aromatisation.
		100 g/kg	Pour une terrine de légumes, sans aromatisation.

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

CHARCUTERIE CUITE

Complément de gamme

N° d'art.	Rougisseurs	Dosage	Caractéristiques
761 114	OPTIMA® Rougisseur 60 PR*	4 g/kg	mélange avec colorant naturel
761 115	OPTIMA® Rougisseur 60 PV*	4 g/kg	mélange avec colorant naturel très rouge

N° d'art.	Produits complementaires	Dosage	Caractéristiques
780 083	OPTIMA® Melax	2 à 5 g/kg	Stabilisant d'émulsion pour saucissons cuits, pâtés fins et pâtés terrines.

Gelées/Gélatines

Nos gelées apportent une brillance, un goût et une conservation des produits nappés, glacés ou enrobés tels que pâtés, terrines, mousses, galantines, poissons, jambons, viandes cuites entières ou piécées. Elles colorent, aromatisent et permettent une tenue parfaite des aspics: œufs, jambons, crustacés, etc.

N° d'art.	Gelées/gélatines	Couleur	Goût et caractéristiques
706 690	OPTIMA® Gélatine Poudre 150 B Porcine* PUR & NATUR	jaune claire	poudre 150 B, type: A-acide, gélatine d'origine porcine
780 183	OPTIMA® Gélatine Poudre 165/200 B* PUR & NATUR	jaune claire	poudre 160/200B, gélatine d'origine bovine
711 640	OPTIMA® Gelée ambrée*	ambre	neutre
711 670	OPTIMA® Gelée ambrée aromatisée	ambre	bouillon de légumes
711 600	OPTIMA® Gelée claire*	transparente et brillante	neutre, gélatine de bœuf
776 361 Nouveau	OPTIMA® Gelée Claire à prise rapide*	transparente et brillante	neutre, gélatine de porc, garantie la brillance et une conservation optimale, prise rapide pour enrobage, glacage et nappage
763 990	OPTIMA® Gelée cristal*	transparente et brillante	neutre, gélatine de porc
711 580	OPTIMA® Gelée d'Enrobage	ambre clair	gelée avec gélifiant, prise rapide pour enrobage, glacage et nappage, goût: légumes
795 200	OPTIMA® Frangel Prestige*	ambre foncé	aromates et bouquet garni, note de girofle

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PUR & NATUR sans codes E, sans allergènes déclarables

CHARCUTERIE CUITE

Épices produits cuits

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
761 502	OPTIMA® Épice Andouillette*	25 g/kg	Ne pas ajouter de sel, ni de poivre, ni de rougisseur et de conservateur.
761 103	OPTIMA® Épice Rillettes*	20 g/kg	Mélange sel et épices pour la préparation des rillettes.
761 505	OPTIMA® Épice Tripes*	25 g/kg	Ne pas ajouter de sel, ni de poivre.

CHARCUTERIE SÈCHE

Produits secs

Pratiques et simples d'utilisation, nos mélanges complets vous garantissent une qualité constante et donnent aux produits finis une forte valeur ajoutée.

N° d'art.	Saucissons secs	Dosage	Caractéristiques
761 153	OPTIMA® Épice Saucisson sec*	2,5 à 5 g/kg	A saupoudrer au malaxage. sans colorant, goût poivre, coriandre, muscade et gingembre, sans salpêtre
761 136	OPTIMA® Saucisson sec 40 PR - S Aro	50 g/kg	colorant naturel, goût poivre et coriandre, avec salpêtre, fermentation rapide
761 135	OPTIMA® Saucisson sec 40 SC - S Aro	50 g/kg	sans colorant, goût poivre et coriandre, avec salpêtre, fermentation rapide
762 010	OPTIMA® Saucisson sec 41 SC - A Aro	55 g/kg	colorant naturel, goût poivre, ail, coriandre et muscade, sans sel avec aromates, avec salpêtre
762 012	OPTIMA® Saucisson sec 41 PR - A Aro	55 g/kg	note de poivre, ail, coriandre et muscade, avec salpêtre, colorant naturel, fermentation lente
762 004	OPTIMA® Saucisson sec 42 SC - A Aro	30 g/kg. Ajouter 27 à 30 g de sel fin par kg de masse.	note de poivre, ail, coriandre et muscade, sans sel avec aromates, avec salpêtre, sans colorant
717 650	OPTIMA® Saucisson sec Bœuf ou Gibier	35 g/kg. Ajouter 26 g/kg de sel fin.	sans colorant, goût ail, muscade et cumin, avec salpêtre
717 670	OPTIMA® Saucisson sec Mediterrano	38 g/kg. Ajouter 10 g/kg de sel nitrité.	sans colorant, goût salaison aux épices méditerranéennes, sans salpêtre

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PUR & NATUR sans codes E, sans allergènes déclarables

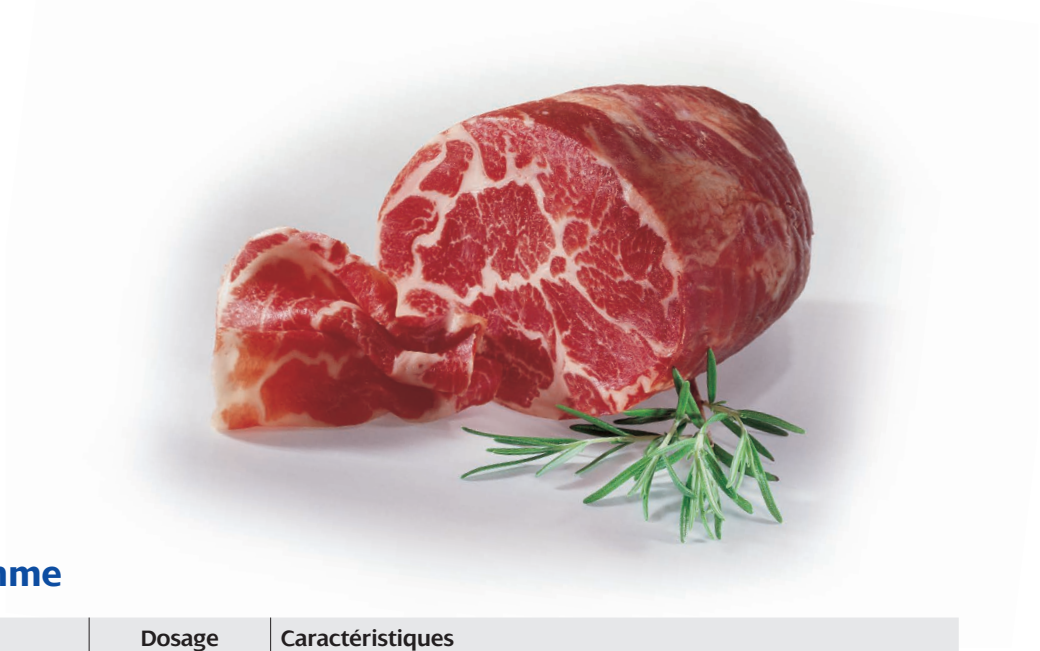
CHARCUTERIE SÈCHE

Produits secs

N° d'art.	Chorizos	Dosage	Caractéristiques
773 254	OPTIMA® Complet Chorizo Plus NR 237	70 g/kg de masse pour chorizos "collier". 80 g/kg de masse pour chorizos longs.	colorant naturel, goût piments doux, fumés et forts, avec salpêtre
710 570	OPTIMA® Epice Chorizo Extra*	60 g/kg. Ajouter 40 g d'eau par kg de masse.	colorant naturel, goût piment, avec salpêtre

N° d'art.	Jambon sec	Dosage	Caractéristiques
761 118	OPTIMA® Sel de Frottage*	60 à 90 g/kg de masse en frottage manuel ou mécanique.	Mélange complet pour la salaison, la conservation et la maturation des jambons secs et de montagne.

N° d'art.	Coppa/pancetta	Dosage	Caractéristiques
772 813	OPTIMA® Mélange Coppa/Pancetta	8 à 10 g/kg. Rajouter au sel de frottage.	mélange pour le salage de coppa, sans colorant



Compléments de gamme

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
761 163	OPTIMA® Liant sec	20 g/kg. Ajouter 25 à 30 g de sel fin/kg de masse.	mélange sans sel, sans épice et avec phosphates pour la fabrication des saucisses sèches et saucissons secs, sans colorant
761 709	OPTIMA® Liant Spécial Corse	10 à 12 g/kg. Ajouter de 25 à 30 g de sel fin.	mélange sans sel, sans épice et avec phosphates pour la fabrication des saucisses sèches et saucissons secs, sans colorant
761 553	OPTIMA® Roi des Ferments SC	10 g/kg	ferments sur support sucres pour toutes préparations étuvées, fumées ou soumises à la maturation, sans colorant
761 552	OPTIMA® Roi des Ferments PR	10 g/kg	ferments sur support sucres pour toutes préparations étuvées, fumées ou soumises à la maturation, colorant naturel
761 111	OPTIMA® Rougisseur sec	4 g	mélange rougisseur sans colorant pour produits secs

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

SPÉCIALITÉS

Bio

Mélanges d'ingrédients pour la réalisation de vos recettes, avec ou sans sel, issus de l'agriculture biologique certifiée ECOCERT.

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
773 832	**Boudin blanc BIO**	35 g/kg de masse. Ajouter 8 à 10 g de sel.	mélange fonctionnel pour la fabrication de boudins blancs biologiques
775 585	**Complet Chorizo BIO B 5585**	80 g par kg de mêlée.	mélange d'ingrédients et d'additifs utilisables pour la fabrication de chorizos biologiques
241 170	**Mélange fraîche VH BIO***	10 g/kg de mêlée. Ajouter 15 à 17 g de sel.	mélange pour la fabrication de saucisses fraîches biologiques et sans conservateur
241 216	**Mélange Merguez BIO***	25 g/kg de masse. Ajouter 15 à 17 g de sel.	mélange pour la fabrication de merguez biologiques, sans sel
700 116	**Mélange Mousse de Foie BIO**	27 g par kg. Ajouter le sel nitrité et/ou le sel ordinaire.	mélange pour la fabrication de mousses de foie ou de pâtés biologiques
248 317	**Mélange Pâté Campagnard BIO**	23 g/kg de masse. Ajouter 15 à 17 g de sel.	mélange pour la fabrication de pâtés de campagne biologiques
761 494	**Merguez Provencale BIO***	55 g/kg de masse.	mélange pour la fabrication de merguez biologiques
241 272	**Mélange Saucisse de viande BIO***	25 g/kg de masse. Ajouter 15 à 17 g de sel.	mélange pour la fabrication de charcuteries cuites biologiques, tels que saucisses de viande, saucissons cuits, cervelas, knacks, sans sel
775 949	**Mélange Saumure BIO* B 5949**	8 kg pour 100 l de saumure. Ajouter le sel nitrité et/ou le sel ordinaire.	mélange d'ingrédients et d'additifs utilisables pour la fabrication de jambons cuits et de produits de salaisons biologiques tels que noix de jambon, kassler, palettes, etc.
149 070	**Saucisson sec BIO**	15 g/kg de mêlée. Ajouter le sel nitrité et/ou le sel ordinaire.	mélange pour la fabrication de saucissons secs biologiques
776 465 Nouveau	**SCHINKO® Saumure B 6465**	8,1 kg pour 100 litres d'eau. Ajouter 16,15 kg de sel ordinaire et les ferments	mélange pour la fabrication du jambon sans sel nitrité Ne pas oublier de rajouter le ferment PRIMAL® TCR-5 (N° d'art. 700 820).
721 700 Nouveau	**Sel nitrité spécial**	selon le produit et le goût souhaité	sel fin séché nitrité sodique spécial pour le salage de charcuteries et salaisons provenant de la transformation de produits issus de l'agriculture biologique

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

SPÉCIALITÉS

Épices simples

Des épices naturelles choisies suivant un cahier des charges strict, des analyses rigoureuses physicochimiques, bactériologiques, sensorielles et microbiologiques vous garantissent un niveau de qualité exceptionnel.

N° d'art.	Désignation	
410 420	MARKLAND® Ail granulé*	PUR & NATUR
780 013	MARKLAND® Ail poudre	PUR & NATUR
242 862	MARKLAND® Echalote semoule	PUR & NATUR
420 700	MARKLAND® Herbes de Provence	PUR & NATUR
425 500	MARKLAND® Noix de muscade moulue	PUR & NATUR
447 400	MARKLAND® Oignons lanières*	PUR & NATUR
447 600	MARKLAND® Oignons frits*	
410 553	MARKLAND® Persil déshydraté*	PUR & NATUR
428 802	MARKLAND® Piment doux	PUR & NATUR
415 630	MARKLAND® Piment Fort Moulu Rouge KR	PUR & NATUR
410 693	MARKLAND® Poivre blanc moulu*	PUR & NATUR
410 626	MARKLAND® Poivre noir entier	PUR & NATUR
411 053	MARKLAND® Poivre noir moulu*	PUR & NATUR
410 898	MARKLAND® Thym mondé	PUR & NATUR

Liste non exhaustive

* SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

PUR & NATUR sans codes E, sans allergènes déclarables

VAN HEES
We know how!

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Straße 1
65396 Walluf
Germany
Tel. +49 6123 7080
Fax +49 6123 708240
E-Mail: info@van-hees.com
www.van-hees.com

LPF
LES PRODUITS FRANÇAIS

VAN HEES SARL Réseau LPF
Technopôle de Forbach Sud
57600 Forbach
Tél. 03 87 29 27 00
Fax 03 69 96 00 06
http://lpf.van-hees.com

Nos fiches techniques sont disponibles auprès de votre conseiller commercial. Venez découvrir toutes les nouveautés sur notre site **http://lpf.van-hees.com**