

APERÇU DE NOS
MÉLANGES COMPLETS
DESTINÉS À LA FABRICATION
DES CHAIRS "SAVEURS" ET MERGUEZ



Nos garanties :

- une grande qualité aromatique
- des colorations naturelles
- une conservation optimale
- des chairs moelleuses et goûteuses

CHAIR SAVEURS

Dénomination - N° art.	Caractéristiques						Règlementation (1)	Coloration (2)	
OPTIMA® Chair Andalouse* Art. 713 650	Mélange d'herbes aromatiques associé à une pointe d'ail et relevé par une note pimentée.	X	X	X			PBV	CN	
OPTIMA® Chair Barbecue* Art. 776 392	Saveur fumée et relevée de tomates cuisinées avec du piment et de l'ail. Ensemble adouci par une note de miel.		X	X	X		PV	SC	
OPTIMA® Chair Basque* Art. 775 460	Saveur 100 % Basque avec des poivrons, des oignons et de l'ail. Marquants : poivrons rouges et verts.	X	X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair Basque Piment d'Espelette* Art. 774 996	Voir référence 775 460 (ci-dessus) avec Piment d'Espelette (AOC). Disponible en version Pur & Natur** (Art. 776 598)	X	X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair Campagnarde* Art. 776 277	Mélange classique aromatique à base d'ail et d'oignon et à la saveur fumée. Marquants : oignons, ail, persil.		X	X	X		PV	SC	
OPTIMA® Chair Saveur Chèvre Miel* NOUVEAUTÉ Art. 776 661	Composition originale sucrée salée à la saveur fromage de chèvre et saveur miel.		X	X	X		PV	SC	
OPTIMA® Chair Curry* Art. 776 205	Délicate aromatique indienne à base de curry, d'oignons et de poivre. Marquants : poivrons rouges.	X	X	X	X		PV	CN	
OPTIMA® Chair Dijonnaise Art. 776 256	Mélange d'épices relevé à la moutarde. Marquants : moutarde, cerfeuil, oignons. Allergènes : arômes, moutarde.		X	X	X	X	PV	SC	
OPTIMA® Chair Féria* Art. 773 901	Mélange équilibré à base d'oignons grillés et de piments. Marquants : oignons, poivrons, thym.	X	X	X	X		PV	SC	
OPTIMA® Chair Kebab* NOUVEAUTÉ Art. 776 702	Délicieuse saveur de viande rôtie aux notes de cumin, curry et origan. Marquants : persil.	X	X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Chair Kefta* Art. 776 063	Saveur orientale typique très parfumée. Marquants : carvi, herbes aromatiques, citron.	X	X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair Mexica* Art. 730 800	Mélange exotique équilibré à base de curry et de piment, le tout relevé par une note d'ail.	X	X	X	X		PV	SC	
OPTIMA® Chair Mexicaine* Art. 776 204	Mélange relevé typique de la cuisine mexicaine. Marquants : poivrons rouges et verts, oignons, tomates.	X	X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair Piperade* Art. 776 064	Saveur tomates cuisinées avec des piments, des oignons et de l'ail. Marquants : poivrons, tomates, ail, oignons.	X	X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair Poivre Saveur Limette* NOUVEAUTÉ Art. 776 687	Goût piquant poivré associé à la saveur Limette agréablement acidulée. Marquants : poivre.	X	X	X	X	X	PV	SC	
OPTIMA® Chair Sicilienne Art. 776 255	Tomates cuisinées „saveur pizza“. Marquants : herbes aromatiques. Allergènes : lait et dérivés.	X	X	X	X	X	PV	SC	
OPTIMA® Chair Thym Citron* Art. 776 485	Saveur d'été parfumée au thym et au citron. Marquants : thym, citron avec écorce.	X	X	X	X	X	PV	SC	
OPTIMA® Chair Tomat'up* Art. 776 486	Saveur tomate ketchup. Une aromatique spécialement conçue pour séduire les petits gastronomes.		X	X	X		PBV	CN	

* sans allergènes déclarables

** PUR & NATUR : sans codes E, sans allergènes déclarables

Conseil:



Pour obtenir une saucisse moelleuse et goûteuse avec un aspect maigre et une bonne conservation, travaillez le plus froid possible et ajouter 10 % d'eau très froide par kilo de mêlée.

CHAIR SAVEURS

Dénomination - N° art.	Caractéristiques						Règlementation (1)	Coloration (2)	
OPTIMA® Chair Vigneronne Art. 776 363	Saveur de sauce au vin cuisinée avec des échalotes et de la tomate. Marquants : échalotes. Allergènes : sulfites.		X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Chair Volaille Art. 776 385	Saveur de bouillon de volaille délicatement poivré.		X	X	X	X	PV	SC	
OPTIMA® Épice pour Saucisse au fromage Art. 776 127	Saveur "emmental" avec une note de poivre.	X	X	X	X	X	PV	SC	
VAN HEES® Complet Fraîche aux Cèpes* Art. 775 198	Saveur de cèpe aisément reconnaissable. Marquants : beaux morceaux de cèpes, persil, échalotes rissolées.		X	X	X		PBV	SC	
VAN HEES® Mélange Bratwurst* NOUVEAUTÉ Art. 776 617	Mélange pour saucisse blanche à griller. Rajouter le sel.			X	X		PV	SC	

CHAIR SAVEURS - avec nitrate de potassium

Dénomination - N° art.	Caractéristiques						Règlementation (1)	Coloration (2)	
OPTIMA® Chair Chistora* Art. 774 500	Saveur authentique Basque au Chorizo et piment fumé, agréablement relevée par une note d'ail.		X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair La Savoureuse* Art. 775 392	Mélange d'épices classiques à base de poivre, de coriandre et d'ail.		X	X	X		PBV	SC	
OPTIMA® Chair Niçoise* Art. 775 977	Saveur aux légumes du soleil avec une note délicate de basilic. Marquants : tomates, courgettes, persil, poivrons rouges.		X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair Perrugina* Art. 730 030	Composition d'épices pour saucisse italienne agréablement poivrée. Marquants : poivre.		X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair Sel de Guérande* Art. 731 510	Au véritable sel de Guérande. Mélange d'épices classiques à base de poivre et de coriandre.		X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair 18 Herbes de Provence PR* Art. 776 246	Mélange aromatique aux Herbes de Provence. Marquants : Herbes de Provence.		X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair 18 Herbes PR* Art. 730 240	Voir la référence 730 230 ci-dessous. Disponible en version Pur & Natur** (Art. 776 597)		X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair 18 Herbes SC* Art. 730 230	Mélange aromatique aux herbes du jardin (persil, estragon et ciboulette). Marquants : herbes aromatiques.		X	X	X		PBV	SC	
OPTIMA® Chair 18 Saintongeaise PR* Art. 730 220	Aromatique classique au persil et aux échalotes. Marquants : herbes aromatiques.		X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair 18 Saintongeaise SC* Art. 730 210	Aromatique classique au persil et aux échalotes. Marquants : herbes aromatiques.		X	X	X		PBV	SC	
OPTIMA® Chair 18 Savoie PV* Art. 730 780	Mélange quatre épices (cannelle, girofle, fenouil, piment).		X	X	X		PBV	CN	
OPTIMA® Chair 18 Savoie SC* Art. 730 770	Mélange quatre épices (cannelle, girofle, fenouil, piment).		X	X	X		PBV	SC	
OPTIMA® Chair 1807 AC TJ* Art. 774 945	Mélange classique à base de muscade et d'ail, relevé par une note pimentée.		X	X	X		PBV	CN	

MERGUEZ - Anis vert fenouil

Dénomination - N° art.	Caractéristiques						Règlementation (1)	Coloration (2)	
OPTIMA® Merguez Douce Catalane* Art. 770 400	Goût menthe poivrée. Piment – piquant moyen.	X	X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Merguez Douce Flamboyante* Art. 770 230	Piment – piquant moyen.	X	X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Merguez Douce Ghardaïa* Art. 770 600	Goût : agneau. Piment – piquant moyen.	X	X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Merguez Douce Occitane* Art. 770 300	Piment – piquant moyen.	X	X	X	X	X	PV	SC	
OPTIMA® Merguez Douce Provençale* Art. 770 510	Piment – piquant moyen. Disponible en version Pur & Natur** (Art. 776 499) 	X	X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Merguez Épice Flamboyante Douce* Art. 770 240	Sans sel. Piment – piquant moyen.	X	X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Merguez Forte Flamboyante* Art. 770 220	Piment – piquant fort.	X	X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Merguez Forte Provençale* Art. 770 520	Piment – piquant fort.	X	X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Merguez 2007* Art. 730 980	Goût menthe poivrée. Piment – piquant moyen.	X	X	X	X	X	PV	CN	

MERGUEZ - Cumin Ras-el-hanout

Dénomination - N° art.	Caractéristiques						Règlementation (1)	Coloration (2)	
OPTIMA® Merguez Douce Phocéenne* Art. 770 700	Piment – piquant moyen. Disponible en version Pur & Natur** (Art. 776 498) 	X	X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Merguez Douce 3000 NF* Art. 770 100	Piment – piquant moyen.	X	X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Merguez A 6264* Art. 776 264	Mélange d'épices avec dominante aromatique : cumin, coriandre. Piment – piquant moyen.	X	X	X	X	X	PV	CN	
OPTIMA® Merguez Halal* NOUVEAUTÉ Art. 775 730	Mélange d'épices avec dominante aromatique : cumin, coriandre et fenouil. Piment – piquant moyen.	X	X		X	X	PV	SC avec poudre de jus de betterave	

* sans allergènes déclarables

** PUR & NATUR : sans codes E, sans allergènes déclarables



Conseil: Pour obtenir une saucisse moelleuse et goûteuse avec un aspect maigre et une bonne conservation, travaillez le plus froid possible et ajouter 15 % d'eau très froide par kilo de méele.

(1) RÈGLEMENTATION :

PBV : Le Produit à Base de Viande devra contenir au moins 50 % de viande de porc
Exemple : Saucisse Andalouse - 100 % Porc ou 51 % Porc et 49 % Boeuf.

PV : La Préparation de Viande pourra se faire avec différentes espèces animales dans les proportions souhaitées.
Exemples : Saucisse Barbecue - 100 % Bœuf ou 60 % Bœuf et 40 % Porc
Merguez Douce Provençale - 100 % Bœuf ou 60 % Bœuf et 40 % Agneau

(2) COLORATION : **SC :** sans colorant **CN :** colorant naturel