LPF

LES PRODUITS FRANÇAIS

LA QUALITÉ D'ABORD

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

VIANDES HACHÉES

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.	CHAIR CLASSIQUES - sans salpêtre	Dosage g/kg de masse	Caractéristiques
730 060	OPTIMA® Chair 2000 SC	35 g	sans colorant, note de poivre
730 150	OPTIMA® Chair 2000 Rustique SC		sans colorant, renforcé en poivre
730 070	OPTIMA® Chair 2000 SC PB		sans colorant, note de muscade
730 120	OPTIMA® Chair 2000 PR / PB		colorant naturel, couleur bien rouge, note de muscade
730 100	OPTIMA® Chair 2000 PJ / PB		colorant naturel, couleur rouge, note de muscade
730 900	OPTIMA® Chair 2000 PJ		colorant naturel, couleur rouge, note de poivre
730 450	OPTIMA® Chair 2000 PJ / RP		colorant naturel, couleur rouge, renforcé en poivre
730 110	OPTIMA® Chair 2000 PR		colorant naturel, couleur bien rouge, note de poivre
730 130	OPTIMA® Chair 2000 PV		colorant naturel, couleur trés rouge, note de poivre
730 050	OPTIMA® Chair 4000 SC		sans colorant, note de poivre

N° d'art.	CHAIR CLASSIQUES - avec salpêtre	Dosage g/kg de masse	Caractéristiques
730 160	OPTIMA® Chair 18 SC	35g	sans colorant, note de poivre
730 250	OPTIMA® Chair 18 Rustique SC		sans colorant, renforcé en poivre
730 180	OPTIMA® Chair 18 PJ		colorant naturel, couleur rouge, note de poivre
730 190	OPTIMA® Chair 18 PR		colorant naturel, couleur bien rouge, note de poivre
730 820	OPTIMA® Chair 18 Rustique PR		colorant naturel, couleur bien rouge, renforcé en poivre
730 200	OPTIMA® Chair 18 PV		colorant naturel, couleur très rouge, note de poivre
730 500	OPTIMA® Chair 18 DPV		colorant naturel, couleur renforcé très rouge, note de poivre
730 170	OPTIMA® Chair Super 18		colorant naturel, couleur rouge, note de poivre
775 976	OPTIMA® Chair 32 SC	32 g	sans colorant, note de muscade, ail, piment
775 545	OPTIMA® Chair 32 AC		colorant naturel, couleur rouge, note de muscade, ail, piment
730 330	OPTIMA® Chair Idéale SC	40 g	sans colorant, note de poivre, coriandre, muscade
730 360	OPTIMA® Chair Idéale PR		colorant naturel, couleur rouge, note de poivre, coriandre, muscade
730 370	OPTIMA® Chair Idéale PV		colorant naturel, couleur bien rouge, note de poivre, coriandre, muscade
730 490	OPTIMA® Chair Idéale DPV		colorant naturel, couleur très rouge, note de poivre, coriandre, muscade
731 510	OPTIMA® Chair Sel de Guérande	35 g	sans colorant, sel de guerande, note de poivre, coriandre

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

CHAIRS SAVEURS

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

N° d'art.	CHAIRS SAVEURS - sans salpêtre	Dosage g/kg de masse	Caractéristiques
775 460	OPTIMA® Chair Basque	60 g	colorant naturel, couleur orangée, goût paprika, poivron, ail et poivre avec des marquants de poivron rouge et vert
774 996	OPTIMA® Chair Basque au Piment d'Espelette	60 g	colorant naturel, couleur orangée, goût paprika, piments, ail, poivre avec des marquants de poivron rouge et vert et piments d'Espelette
730 800	OPTIMA® Chair Mexica	50 g	sans colorant, couleur rouge-orangé, goût tex mex
776 127	OPTIMA® Chair Goût Fromage	36 g	sans colorant, couleur orangée, goût fromage "bleu"
776 063	OPTIMA® Chair Kefta	50 g	colorant naturel, couleur rouge-orangé, goût oriental aux notes de coriandre, menthe, citron, épices avec des marquants de coriandre, carvi, citron, oignons et herbes
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 poivron, tomate, ail, oignon
776 205	OPTIMA® Chair Curry*	50 g	colorant naturel, couleur jaune, goût curry
730 320	OPTIMA® Chair 3000 PV	40 g	colorant naturel, couleur très rouge, note de poivre, muscade, coriandre

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

* sans allergène

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 de masse	Caractéristiques
770 300	OPTIMA® Merguez Douce Occitane	75 g	sans colorant, couleur jaune-orangé, piment, piquant moyen
770 400	OPTIMA® Merguez Douce Catalane		colorant naturel, couleur rouge-orangé, piment, menthe poivrée, piquant moyen
770 510	OPTIMA® Merguez Douce Provençale		colorant naturel, couleur rouge-orangé, piment, piquant moyen
770 520	OPTIMA® Merguez Forte Provençale		colorant naturel, couleur rouge-orangé, piment, piquant fort
770 230	OPTIMA® Merguez Douce Flamboyante		colorant naturel, couleur rouge, piment, piquant moyen
770 220	OPTIMA® Merguez Forte Flamboyante		colorant naturel, couleur rouge, piment, piquant fort
770 600	OPTIMA® Merguez Douce Ghardaïa		colorant naturel, couleur rouge-orangé, piment, goût agneau, piquant moyen
770 240	OPTIMA® Merguez Épice Flamboyante Douce	55 g	colorant naturel, couleur rouge, piment, sans sel, piquant moyen

N° d'art.	MERGUEZ DOMINANTES: CUMIN/ RAZEL-HANOUT	Dosage g/kg de masse	Caractéristiques
770 100	OPTIMA® Merguez Douce 3000 NF*	60 g	colorant naturel, couleur orangé-rouge, piment, piquant moyen
770 700	OPTIMA® Merguez Douce Phocéenne	75 g	colorant naturel, couleur rouge-orangé, piment, piquant moyen

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

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 de masse	Caractéristiques
761 323	OPTIMA® Buffalo de Base	55 g	sans colorant, goût neutre, base pour farce et pour l'utilisation des OPTIMA® Grillafines
730 991	OPTIMA® Buffalo Farce fine	60 g	sans colorant, goût neutre, base pour farce
776 179	OPTIMA® Buffalo Noisette		sans colorant, goût 4 épices (muscade, cannelle, girofle, poivre) et de noisettes
730 881	OPTIMA® Buffalo aux Bolets	80 g	sans colorant, goût et marquants de champignons
761 331	OPTIMA® Buffalo Milanais		sans colorant, goût fromage
762 756	OPTIMA® Buffalo Curry		sans colorant, goût curry
761 326	OPTIMA® Buffalo Oignon		sans colorant, goût et marquants d'oignons
775 728	OPTIMA® Buffalo Oriental		sans colorant, goût: paprika, oignon, cumin
761 325	OPTIMA® Buffalo Tomate		sans colorant, goût: tomate
760 480	OPTIMA® Buffalo Tomates et Légumes SC		sans colorant, goût: échalote, ail, persil avec marquants d'herbes aromatiques
730 730	OPTIMA® Buffalo Tomates et Légumes PR		colorant natuel, goût: échalote, ail, persil avec marquants d'herbes aromatiques
775 910	OPTIMA® Buffalo Boulettes de Foie	125 g	sans colorant, goût: oignons frits, persil

* sans allergène

Valorisez vos viandes hachées par des présentations diverses avec un large éventail d'aromatisations: burgers, farces à 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 ajouter 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	Utilisation kg de masse	Caractéristiques
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 natutel, 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 produit frais et cuits, sans salpêtre
761 014	OPTIMA® Conservateur frais 6 PR*	4 g/kg	colorant naturel, pour produit 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 allergène

PRÉPARATION BOUCHÈRE

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 viande et ou poisson. Modes de cuisson: barbecue, plancha, gril et poêlée.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg de viande	Caractéristiques
755 099	VANTASIA® Marinade Andalouse PUR & NATUR	80 à 100 g	goût de poivre, avec marquants de coriandre et de poivre, couleur marron
247 317	VANTASIA® Marinade Ail et Fines Herbes* PUR & NATUR	80 à 100 g	goût d'ail frais et fines herbes avec marquants d'herbes et de paprika rouge, couleur vert-jaunâtre
247 260	VANTASIA® Marinade Délice d'Oignon*	80 à 100 g	goût d'oignons, herbes aromatiques et épices avec marquants d'herbes aromatiques, couleur orangée
246 874	VANTASIA® Marinade Échalote* PUR & NATUR	80 à 100 g	goût d'échalote, couleur rouge
241 410	VANTASIA® Marinade Far West* PUR & NATUR	80 à 100 g	goût de paprika et Cayenne avec marquants d'herbes aromatiques, couleur orangée
248 979	VANTASIA® Marinade Indienne* PUR & NATUR	80 à 100 g	goût de curry, couleur jaunâtre
248 472	VANTASIA® Marinade Poivre* PUR & NATUR	80 à 100 g	goût et marquants de poivre, couleur rouge
249 954	VANTASIA® Marinade Midi Soleil* PUR & NATUR	80 à 100 g	goût poivre, oignon avec des marquants de graines et plantes aromatiques, couleur orangée
247 318	VANTASIA® Marinade Provençale* PUR & NATUR	80 à 100 g	goût et marquants d'herbes de Provence, couleur rouge-brun
247 248	VANTASIA® Marinade Thym Citron*		goût et marquants de thym et décorces de citron, couleur vert-jaunâtre
247 334	VANTASIA® Marinade Satay	80 à 100 g	goût d'ananas, curry, sauce soja avec marquants de persil, ail, oignon et piment, couleur jaune brun
247 311	VANTASIA® Marinade Piperade*	80 à 100 g	goût poivron, tomate, ail, et oignon avec marquants de poivron vert et rouge, tomate, ail, oignon, piment, couleur rouge
247 249	VANTASIA® Marinade Maitre d'Hôtel	80 à 100 g	goût beurre et fines herbes avec marquants d'herbes aromatiques, couleur verte
247 626	VANTASIA® Marinade Saveurs d'Orient* PUR & NATUR	80 à 100 g	goût de poivre, coriandre, cumin et citron avec des marquants de poivre, couleur jaune-brun
247 274	VANTASIA® Marinade Gyros* PUR & NATUR	80 à 100 g	goût thym, romarin, plantes aromatiques avec marquants, couleur rouge-orangé
247 465	VANTASIA® Marinade Orange-Gingembre*	80 à 100 g	goût d'orange et gingembre avec des marquants de paprika, légèrement sucré, couleur orange
247 464	VANTASIA® Marinade Mexicaine* PUR & NATUR	80 à 100 g	goût légèrement relevé aux marquants de paprika rouge et vert, couleur rouge vif

MARINADE FONCTIONNELLE

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
775 884	ZARTIN® N° 10*	10 g maximum dans 100 g d'eau par kg de viande émincée, piécée.	Préparation multifonctionnelle pour améliorer la conservation, la tenue de la couleur, la jutosité et la tendreté des préparations à base de viande, sans colorant.

*sans allergène

SAUCES MARINADES

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 de viande	Caractéristiques
247 005	VANTASIA® Sauce Marinade Dijonnaise	120 à 150 g	sans colorant, goût et marquants de champignons
247 130	VANTASIA® Sauce Marinade Asia*	300 g	goût aigre-doux, légèrement relevé avec marquants de carottes, champignons et chou blanc, couleur rouge vif
247 124	VANTASIA® Sauce Marinade Napolitaine*	150 à 200 g	couleur rouge avec marquants d'herbes de Provence, idéal pour une base de sauce bolognaise ou pour l'accompagnement d'émincés
247 474	VANTASIA® Sauce Marinade 3 Poivres	110 g	goût et marquants de poivres blancs, verts et baies roses concassées, couleur beige
207 390	VANTASIA® Sauce Marinade Mumbai	300 g	goût exotique sucré avec marquants de paprikas et d'ananas, couleur jaune
208 329	VANTASIA® Sauce Marinade Ribs*	75 à 100 g	goût relevé avec arôme de fumée, couleur brune
240 019	VANTASIA® Sauce Marinade Star Champignons*	400 g	goût champignons de Paris. marquants de champignons, d'oignon et de persil, couleur brun clair

* sans allergène

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	Caractéristiques
775 954	VANTASIA® Fumet de Poisson	20 g/L d'eau	goût bouillon de poissons blancs aux légumes et aux aromates
775 938	VANTASIA® Fond Brun Lié* PUR & NATUR	40 à 50 g/L d'eau	goût bœuf rôti, légèrement caramélisé, cuisiné avec une garniture aromatique
775 939	VANTASIA® Jus de Veau Lié* PUR & NATUR	30 g/L en mouillement, 50 g/L d'eau en base pour sauce	goût veau légèrement braisé, cuisiné avec un bouquet garni, du vin et de la tomate
775 937	VANTASIA® Fond Blanc de Volaille* PUR & NATUR	40 à 50 g/L d'eau	goût viande de volaille mijotée avec un mirepoix et des épices
210 871	VANTASIA® Tomatop PUR & NATUR	suivant utilisation	concentré de tomate atomisée, pour jus de tomate, potage, sauce, double concentré

* sans allergène

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	Caractéristiques
761 157	OPTIMA® Épice 5 Épices* PUR & NATUR	2 à 5 g/kg de masse	Pour l'aromatisation de pâtés et terrines. Aux notes de muscade, cannelle, girofle, fenouil, piment du Mexique.
761 186	OPTIMA® Épice Couscous* PUR & NATUR	5 g/L	A dissoudre dans le bouillon de cuisson de légumes. Aux notes de Razel hanout, piments.
761 156	OPTIMA® Épice Bouquet Plus*	5 g/kg de masse + 20 g de sel	Mélange d'épices pour bouquet garni. Aux notes de poivre, gingembre, herbes aromatiques.
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. Aux notes d'ail, piment, curry.
761 141	OPTIMA® Épice Taboulé	200 g/kg de semoule	Mélange complet d'ingrédients fonctionnels pour la fabrication du taboulé. Aux notes de poivre, légumes, citron.
761 189	OPTIMA® Épice Volaille rôtie*	selon le goût désiré	Assaisonnement valorisant le goût et la présentation des volailles rôties. Aux notes poivre, muscade, cardamome.
775 945	OPTIMA® Épice du Rôtisseur*		Assaisonnement valorisant le goût et la coloration des volailles rôties. Aux notes de piment doux, curry, ail, herbes de Provence.
774 723	OPTIMA® Épice Colorado		Mélange d'épices et d'aromates pour décor. Aux notes de piment doux, paprika, oignon, persil, graines de moutarde.
729 229	OPTIMA® Prestige Décor		Mélange d'épices (poivron, graines de moutarde, oignon, cumin, cardamome) et d'aromates pour décor.

* sans allergène

GRILLAFINES

Mélanges d'épices et d'aromates pour vos préparations de viandes hachées (burger, boulettes, crépinette, paupiette, rôti farci) utilisables en saupoudrage, montage de marinade et complément aromatique.

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
761 315	OPTIMA® Grillafine Calypso*	Suivant utilisation: en marinade, en saupoudrage, en farce. Voir fiche technique.	sans colorant, couleur rouge, goût de piment doux et poivre
731 530	OPTIMA® Grillafine aux Cèpes*		sans colorant, couleur beige, goût cèpes
731 540	OPTIMA® Grillafine Citron-Poivre*		sans colorant, couleur beige, goût citron-poivre
762 758	OPTIMA® Grillafine Dijonnaise		sans colorant, couleur jaunâtre-herbes, 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 orangé-herbes, 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 fumés
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 rougeâtre, goût paprika et curry
761 358	OPTIMA® Grillafine Sicilienne		sans colorant, couleur rougeâtre, 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
761 357	OPTIMA® Grillafine Créole		colorant naturel, couleur gris-rosé, goût ciboulette, piment et herbes

* sans allergène

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	Caractéristiques
207 377	VANTASIA® Enrobafix Curry Cordoba* PUR & NATUR	Selon l'aspect et le goût souhaité	petits légumes tels que carottes, curry, poivre, gingembre et oignons, couleur jaune
776 125	VANTASIA® Enrobafix Mexicain*		piments, cumin, ail et oignon, couleur rouge-orangé
207 450	VANTASIA® Enrobafix Oriental* PUR & NATUR		cumin, coriandre, anis, chili, canelle et fin arôme citron, couleur brun-orangé
776 140	VANTASIA® Enrobafix Tomate*		tomate, piment, oignon et ail, couleur rouge
776 126	VANTASIA® Enrobafix Provencal*		tomate et herbes aromatiques de Provence, couleur rouge-orangé

* sans allergène

CHAPELURES

Pour valoriser et donner de la couleur à vos préparations.

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
244 725	VANTASIA® Chapelure Jaune	selon l'aspect et le goût souhaité	goût neutre, couleur jaune
785 060	VANTASIA® Chapelure Rouge		goût neutre, couleur rouge
761 333	VANTASIA® Chapelure Verte aux Herbes		goût herbes de Provence, couleur verte avec marquants d'herbes aromatiques
775 793	VANTASIA® Chapelure Orientale		goût paprika, couleur jaune-vert

PANADES

Mélanges complets à base de chapelure, pour enrobage des viandes piécées ou hachées.

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
208 523	VANTASIA® Panade Quick Milano	selon l'aspect et le goût souhaité	sans colorant, goût parmesan et d'herbes (basilic, romarin, thym), couleur beige avec marquants d'herbes aromatiques
207 241	VANTASIA® Panade Quick Nature		sans colorant, goût neutre, couleur crème
207 535	VANTASIA® Panade Quick Rubis		sans colorant, goût Paprika, couleur rouge

CHARCUTERIE CUITE

SAUMURES

Mélanges fonctionnels et aromatiques adaptés à tout type de qualité de saumure. 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.	SAUMURE „SUPÉRIEUR“	Goût	Application et caractéristique
717 840	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR sans aro et petits salés*	neutre	pour injection et trempage, sans phosphates
717 820	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR avec aro et petits salés*	bouquet garni	
739 400	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Neutre*	neutre	
739 451	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Campagnarde*	jambon cuit	
739 250	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Butinière	miel	
739 350	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Jardinière	légumes	

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

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

N° d'art.	COMPLÉMENT DE GAMME	Goût	Application et caractéristique
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 phosphates
786 580	OPTIMA® Jambonnax*	neutre	stabilisant pour saumure avec phosphates

* sans allergène

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 de 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.
765 010	OPTIMA® 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. Note de poivre, coriandre et muscade, sans allergène, colorant naturel.
772 429	OPTIMA® Complet 30 PJ Strasbourg/Francfort	35 g/kg. Ajouter 17 g de sel nitrité par kg.	note de poivre et coriandre, sans liant, colorant naturel

* sans allergène

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

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

* sans allergène

PÂTÉS ET 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:
761 504	OPTIMA® Pâté Breton Tradition	35 g/kg	poivre, muscade 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.
761 260	OPTIMA® Canard et Gibier Tradition	45 g/kg	oignon, poivre, coriandre, bouquet garni	
761 262	OPTIMA® Pâté de Campagne Tradition	45 g/kg	ail, oignon, coriandre	
761 263	OPTIMA® Pâté de Foie Tradition	45 g/kg	note de poivre, échalote, genièvre et muscade	
761 261	OPTIMA® Terrine de Lapin Tradition	45 g/kg	échalote, poivre, muscade, genièvre	

* sans allergène

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	Mixes fonctionnels 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 proteines 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 poisson, sans aromatisation.
		100 g/kg	Pour une terrine de légumes, sans aromatisation.

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 bien rouge

N° d'art.	PRODUITS COMPLEMENTAIRES	kg de masse	Caractéristiques
780 083	OPTIMA® Melax	2 à 5 g/kg	Stabilisant d'émulsion por saucissons cuits, pâtés fins et pâtés terrines.

* sans allergène

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.	GELEES	Couleur	Goût et caractéristique
711 640	OPTIMA® Gelée ambrée*	ambre	neutre
711 670	OPTIMA® Gelée ambrée aromatisée	ambre	bouillon de légumes
763 990	OPTIMA® Gelée cristal*	transparente et brillante	neutre, gélatine de porc
711 600	OPTIMA® Gelée claire*	transparente et brillante	neutre, gélatine de bœuf
795 200	OPTIMA® Frangel Prestige*	ambre foncé	aromates et bouquet garni, note de girofle
711 580	OPTIMA® Gelée d'Enrobage	ambre clair	gelée avec gélifiant, prise rapide pour enrobage, glacage et nappage, goût: légumes
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

* sans allergène

ÉPICES PRODUITS CUITS

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

* sans allergène

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
761 135	OPTIMA® Complet Chorizo Plus	50 g/kg	note de poivre, coriandre, avec salpêtre, sans colorant, fermentation rapide
761 136	OPTIMA® Saucisson sec 40 PR - S Aro	50 g/kg	note de poivre, coriandre, avec salpêtre, colorant naturel, fermentation rapide
762 010	OPTIMA® Saucisson sec 41 SC - A Aro	55 g/kg	note de poivre, ail, coriandre et muscade, avec salpêtre, sans colorant, fermentation lente
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 Boeuf ou Gibier	50 g/kg. Ajouter 15 g/kg de sel nitrité et 13 g/kg de sel fin.	note d'ail, muscade et cumin, avec salpêtre, sans colorant
717 670	OPTIMA® Saucisson sec Mediterrano	38 g/kg. Ajouter 10 g/kg de sel nitrité.	note de salaison aux épices méditerranéennes, sans salpêtre, sans colorant
761 153	OPTIMA® Épice Saucisson sec* PUR & NATUR	2,5 à 5 g/kg	note de poivre, coriandre, muscade et gingembre, sans salpêtre, sans colorant A saupoudrer au malaxage.

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

JAMBON SEC

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
773 640	OPTIMA® Sel de Frottage aromatisé*	4 à 6 g/kg	Mélange aromatisé pour la salaison, la conservation et la maturation des noix de jambon et jambons secs de type Cobourg, Westphalie ou de Pays.

* sans allergène

COPPA / PANCETTA

N° d'art.	Désignation	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

* sans allergène

COMPLÉMENTS DE GAMME

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
761 353	OPTIMA® Roi des Ferments SC PUR & NATUR	10 g/kg	ferments sur support sucre 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 sucre pour toutes préparations étuvées, fumées ou soumises à la maturation, sans colorant

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 épices 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 épices et avec phosphates pour la fabrication des saucisses sèches et saucissons secs, sans colorant

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
761 111	OPTIMA® Rougisseur sec	4 g	sans colorant

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
241 170	Mélange fraîche VH BIO*	10 g/kg de mêlée. Ajouter 15 à 17 g de sel.	Mélange pour la fabrication de saucissons secs biologiques, sans sel.
761 494	Merguez Provencale BIO*	55 g/kg de masse.	Mélange pour la fabrication de merguez biologiques.
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.
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, telles que saucisses de viande, saucissons cuits, cervelas, knacks, sans sel.
773 832	Boudin blanc BIO	35 g/kg de masse. Ajouter 8 à 10 g de sel.	Mélange fonctionnel pour la fabrication de boudin blanc biologique.
248 317	Mélange Pâté Campagnard BIO	23 g/kg de masse. Ajouter 15 à 17 g de sel.	Mélange pour la fabrication de pâté de campagne biologique.
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.
775 585	Complet Chorizo B	80 g par kg de mêlée.	Mélange d'ingrédients et d'additifs utilisable pour la fabrication de chorizos biologiques.
775 949	Mélange Saumure B*	8 kg pour 100 Litre de saumure. Ajouter le sel nitrité et/ou le sel ordinaire.	Mélange d'ingrédients et d'additifs utilisable 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.

* sans allergène

ÉPICES SIMPLES

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

N° d'art.	Désignation	Caractéristiques
410 420	MARKLAND® Ail granulé PUR & NATUR	Demandez la liste complète de nos épices simples à votre conseiller commercial.
447 600	MARKLAND® Oignons frits PUR & NATUR	
447 400	MARKLAND® Oignons lanières PUR & NATUR	
410 553	MARKLAND® Persil déshydraté PUR & NATUR	
410 693	MARKLAND® Poivre blanc moulu PUR & NATUR	
411 053	MARKLAND® Poivre noir moulu PUR & NATUR	

* sans allergène

PUR & NATUR sans code E, sans allergènes déclarables

Nos fiches techniques sont disponibles auprès de votre conseiller commercial.
Venez découvrir nos recettes sur notre site www.van-hees.com/lpf

VAN HEES
We know how!

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