

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

Chairs Saveurs

Dénomination - N° art.	Caractéristiques						Règlementation (1)	
OPTIMA® Chair Ail des Ours * Art. 713 650 <i>Nouveau</i>	Aromatique tendance à l'ail des ours. Avec des marquants de persil.			x	x	x	PV	
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	
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	
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	
OPTIMA® Chair Basque Piment d'Espelette * Art. 774 996	Saveur 100 % Basque avec des poivrons, des oignons et de l'ail et du Piment d'Espelette (AOC).	x	x	x	x		PBV	
OPTIMA® Chair Basque Piment d'Espelette P&N Art. 776 598	Saveur 100 % Basque avec des poivrons, des oignons et de l'ail et du Piment d'Espelette (AOC). 	x	x	x	x		PBV	
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	
OPTIMA® Chair Saveur Chèvre Miel * Art. 776 661	Composition originale sucrée salée à la saveur fromage de chèvre et saveur miel.		x	x	x		PV	
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	
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	
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	
OPTIMA® Chair Kebab * Art. 776 702	Délicieuse saveur de viande rôtie aux notes de cumin, curry et origan. Marquants : persil.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Chair Kefta * Art. 776 063	Saveur orientale typique très parfumée. Marquants : carvi, herbes aromatiques, citron.	x	x	x	x		PBV	
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	
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	
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	
OPTIMA® Chair Poivre Saveur Limette * Art. 776 687	Goût piquant poivré associé à la saveur Limette agréablement acidulée. Marquants : poivre.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Chair Sicilienne Art. 776 255	Tomates cuisinées „saveur pizza“. Marquants : herbes aromatiques. Allergènes : lait et dérivés.	x	x	x	x	x	PV	
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	
OPTIMA® Chair Tomat'up * Art. 776 486	Saveur tomate ketchup. Une aromatique spécialement conçue pour séduire les petits gastronomes.		x	x	x		PBV	

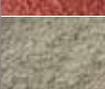
PUR & NATUR : sans code E et sans allergènes déclarables suivant les règlements (UE) n° 1333/2008 et n° 1169/2011

* sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n° 1169/2011

Chairs Saveurs

Dénomination - N° art.	Caractéristiques						Règlementation (1)	
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	
OPTIMA® Chair Volaille Art. 776 385	Saveur de bouillon de volaille délicatement poivré.		x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Épice pour Saucisse au fromage Art. 776 127	Saveur "emmental" avec une note de poivre.	x	x	x	x	x	PV	
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	
VAN HEES® Mélange Bratwurst * Art. 776 617	Mélange pour saucisse blanche à griller. Rajouter le sel.			x	x		PV	

Chairs Saveurs - avec nitrate de potassium

Dénomination - N° art.	Caractéristiques						Règlementation (1)	
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	
OPTIMA® Chair La Savoureuse * Art. 775 392	Mélange d'épices classiques à base de poivre, de coriandre et d'ail.		x	x	x		PBV	
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	
OPTIMA® Chair Perrugina * Art. 730 030	Composition d'épices pour saucisse italienne agréablement poivrée. Marquants : poivre.		x	x	x		PBV	
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	
OPTIMA® Chair 18 Herbes de Provence PR * Art. 776 246	Mélange aromatique aux Herbes de Provence. Marquants : Herbes de Provence.		x	x	x		PBV	
OPTIMA® Chair 18 Herbes PR * Art. 730 240	Mélange aromatique aux herbes du jardin (persil, estragon et ciboulette). Marquants : herbes aromatiques.		x	x	x		PBV	
OPTIMA® Chair 18 Herbes PR P&N Art. 776 597	Mélange aromatique aux herbes du jardin (persil, estragon et ciboulette). Marquants : herbes aromatiques.		x	x	x		PVB	
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	
OPTIMA® Chair 18 Saintongeaise PR * Art. 730 220	Aromatique classique au persil et aux échalotes. Marquants : herbes aromatiques.		x	x	x		PBV	
OPTIMA® Chair 18 Saintongeaise SC * Art. 730 210	Aromatique classique au persil et aux échalotes. Marquants : herbes aromatiques.		x	x	x		PBV	
OPTIMA® Chair 18 Savoie PV * Art. 730 780	Mélange quatre épices (cannelle, girofle, fenouil, piment).		x	x	x		PBV	
OPTIMA® Chair 18 Savoie SC * Art. 730 770	Mélange quatre épices (cannelle, girofle, fenouil, piment).		x	x	x		PBV	
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	

Merguez - Anis vert, fenouil

Dénomination - N° art.	Caractéristiques						Règlementation (1)	
OPTIMA® Merguez Douce Catalane * Art. 770 400	Goût menthe poivrée. Piment – piquant moyen.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez Douce Flamboyante * Art. 770 230	Piment – piquant moyen.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez Douce Gharđaia * Art. 770 600	Goût : agneau. Piment – piquant moyen.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez Douce Occitane * Art. 770 300	Piment – piquant moyen.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez Douce Provençale * Art. 770 510	Piment – piquant moyen.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez Douce Provençale P&N Art. 776 499	Piment – piquant moyen.		x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez Épice Flamboyante Douce * Art. 770 240	Sans sel. Piment – piquant moyen.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez Forte Flamboyante * Art. 770 220	Piment – piquant fort.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez Forte Provençale * Art. 770 520	Piment – piquant fort.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez 2007 * Art. 730 980	Goût menthe poivrée. Piment – piquant moyen.	x	x	x	x	x	PV	

Merguez - Cumin, Ras-el-hanout

Dénomination - N° art.	Caractéristiques						Règlementation (1)	
OPTIMA® Merguez Douce Phocéenne * Art. 770 700	Piment – piquant moyen.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez Douce Phocéenne P&N Art. 776 498	Piment – piquant moyen.		x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez Douce 3000 NF * Art. 770 100	Piment – piquant moyen.	x	x	x	x	x	PV	
OPTIMA® Merguez Halal * Art. 775 730	Mélange d'épices avec dominante aromatique : cumin, coriandre et fenouil. Piment – piquant moyen.	x	x		x	x	PV	

PUR & NATUR : sans code E et sans allergènes déclarables suivant les règlements (UE) n° 1333/2008 et n° 1169/2011

* sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n° 1169/2011

(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

LPF est la division de  VAN HEES dédiée à l'Artisanat

VAN HEES SARL - Division LPF

Technopôle de Forbach Sud · 57600 Forbach · Tel. 03.87.29.27.00 · Fax 03.69.96.00.06 · van-hees.com