



Eloydis

2021

Alimentation & Epices

Boyaux & Matériel Professionnel

Emballage & Art de la table

Matériel de nettoyage



Chaque jour Eloydis met tout en œuvre pour vous apporter les meilleurs produits ainsi que les meilleurs services.

Quelle que soit la nature de votre établissement, ce catalogue est l'outil de travail qui vous permettra de sélectionner les produits qui vous donne envie.

Avec plus de 4000 références à travers ces différentes gammes :

- *Alimentation*
- *Boucherie*
- *Epices*
- *Emballage*
- *Produits d'hygiène*
- *Equipement professionnel*
- *Arts de la table*
- *Divers*

Nous espérons répondre au mieux à vos besoins.

De plus, une équipe commerciale est à votre écoute :

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| - <i>ANDRE Aurélien</i> | <i>07-64-35-00-90</i> |
| - <i>ANDRE Maxime</i> | <i>07-64-32-93-27</i> |
| - <i>BERNARD Coline</i> | <i>07-60-23-19-66</i> |
| - <i>ERCKER Michael</i> | <i>07-60-59-61-50</i> |
| - <i>GERARD Pierre-Marie</i> | <i>07-60-59-62-61</i> |
| - <i>PARIS Fabien</i> | <i>07-64-35-00-18</i> |
| - <i>MARTIN Théo</i> | <i>07-64-32-94-59</i> |



SOMMAIRE



Boucherie

Boyaux et Epices

Nos boyaux naturels
Nos boyaux artificiels
Epices complet

Complément

Chapelures
Marinades
Fonds, sauces et jus
Alcools dénaturés

Emballage

Moules
Feuilletés et coquilles
Champignons



Boucherie



Nos boyaux naturels



- Masse de Mouton :

Diamètre	Information	Longueur	Qualité	Référence
<u>20/22</u>	/	90m	A	MMA-2022
<u>22/24</u>	/	90m	A	MMA-2224
	En poche	90m	A	MMSP-2224
	/	90m	A	MMSSA-2224
	/	90m	AB	MMSSB-2224
	Sur tube rigide (bac de 10 masses)	90 m / 7m+	IA	MMSTR-2224
		60m	AB	MMABST-2224
	Sur tube jetable (bac de 15 masses)	60m	A	MMBPP-2224
	Colorant rouge Merguez sur tube souple			MMCOL-2224
	Sur tube souple (filet de 2 masses)	90m	IA	MMTS-224
<u>24/26</u>	/	90m / 3/7m	IA	MMS7-2426
	/	90m	A	MMA-2426
	/	90m	AB	MMSB-2426
	Sur tube rigide (bac de 10 masses)	90m / 7m+	IA	MMSTGL-2426
		60m	AB	MMABST-2426
	Sur tube souple (Bac de 15 masses)	90m	IA	MMTS-2426
<u>26/28</u>	/	90m / 3/7m	IA	MMS7-2628
	Sur tube souple (filet de 2 masses)	90m	IA	MMTS-2628
<u>28+</u>	/	90m / 3/7m	IA	MMS7-28
	Sur tube souple (filet de 2 masses)	90m	IA	MMTS-28

Idéal pour vos merguez, chipolata, petite saucisse blanche, francfort, strasbourg, catalan, chorizo...





Nos boyaux naturels



• Masse de bœuf :

Diamètre	Information	Longueur	Qualité	Référence
<u>100/120</u>	Baudruche			BBF-1012
<u>120/130</u>	Baudruche			BBF-1213
<u>37/40</u>	Bœuf	18m	IA	MBF-3740
<u>40/43</u>	Bœuf	18m		MBF-4043
<u>43/46</u>	Bœuf	18m	IA	MBF-4346
<u>46+</u>	Bœuf	18m		MBF-46
<u>50+</u>	Bœuf / Courbé	30m	IA	MBF-50
<u>50/55</u>	Gros de bœuf	9m	IA	GBF-5055
<u>55/60</u>	Gros de bœuf	9m		GBF-5560
<u>60/65</u>	Gros de bœuf	9m	IA	GBF-6065
<u>50+</u>	Gros attaché	22cm	IA	GBF-50
<u>54/57</u>	Gros attaché	30cm	IA	GBF-5457
<u>57/60</u>	Gros attaché	50cm	IA	GBF-5760

Idéal pour vos saucisson cuit, saucisson sec, saucisson lyonnais, andouillette, chorizo, cervelas, andouille, salami, coppa, mortadelle, saucisse de veau.

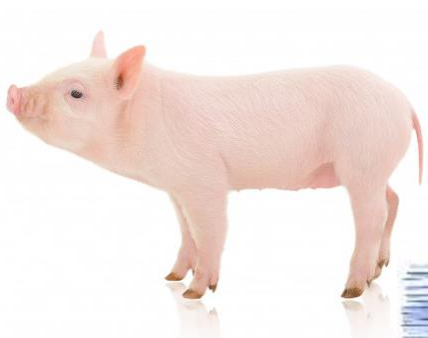


Nos boyaux naturels



● Masse de porc :				
Diamètre	Information	Longueur	Qualité	Référence
<u>28/30</u>	Porc	90m	IA	MP-2830
	Sur tube souple / Porc (Lot de 2 masses)	90m	IA	MPST-2830
<u>30/32</u>	Porc	90m	IA	MP-3032
	Sur tube souple / Porc (Lot de 2 masses)	90 m	IA	MPTS-3032
<u>32/34</u>	Porc	90m	IA	MP-3234
	Sur tube souple / Porc (Lot de 2 masses)	90m	IA	MPTS-3234
<u>34/36</u>	Porc	90m	IA	MP-3436
<u>36+</u>	Porc chinois	25m	IA	MP-36
<u>36/38</u>	Porc	90m	IA	MP-3638
<u>38/40</u>	Porc	90m	IA	MP-3840
<u>39/40</u>	Sur tube souple / Porc (Lot de 2 masses)	90m	IA	MP-3940
<u>Sac de porc</u>	/	Moyen	IA	SPO

Idéal pour vos boudins, Saucisse de Toulouse, andouillette, saucisse sèche, chorizo, cervelas, figatelli, saucisse à frire...



Nos boyaux naturels



Idéal pour vos saucisses fumées, saucisse de ménage...
→ Boyau plus épais

• Masse de coche :				
Diamètre	Information	Longueur	Qualité	Référence
<u>38/40</u>	Coche	90m	IA	MCNT-3840
<u>42/45</u>	Coche	90m	IA	MC-4245
<u>46/48</u>	Coche	90m	IA	MCNT-4648
	Sur tube souple / Coche (Lot de 2 masses)	90 m	IA	MC-4648
<u>48+</u>	Coche		IA	MC-48
<u>50+</u>	Coche	60m	IA	MC-50



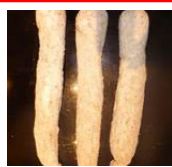
Idéal pour vos saucissons, fuseau Lorrain...

• Fuseau de porc				
Diamètre	Information	Longueur	Qualité	Référence
<u>50/55</u>	Porc	1/1.2kg	IA	FUS-112
<u>55/60</u>	Porc	1.2/1.5kg	IA	FUS-1215
<u>60/65</u>	Porc	1.5/1.8kg	IA	FUS-1518



Idéal pour vos saucisses fumées, Morteau et Montbéliarde, boudin noir et blanc, saucisson sec, andouille et andouillette...

Nos boyaux naturels



• Suivants de porc :

Diamètre	Information	Longueur	Qualité	Référence
<u>45/50</u>	Bouclé	30cm		SUIPB27-4550
<u>50/55</u>	Bouclé	30cm		SUIPF-5055
<u>56/60</u>	Bouclé	30cm		SUIPF-5660
<u>52/56</u>	Attaché	25cm		SUIPA-5256
<u>45/50</u>	Chevillé	25cm	IA	SUIPC-4550
<u>55/60</u>	Chevillé	28cm		SUIPC-5560
<u>Origine</u>	Sans préparation	90m		SUIOR

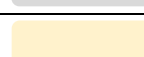
• Chaudins de porc

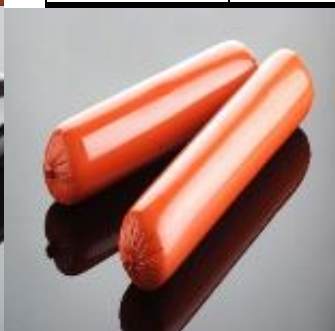
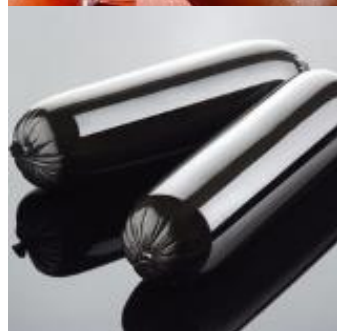
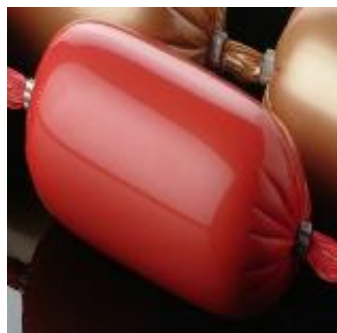
Diamètre	Information	Longueur	Qualité	Référence
<u>52/56</u>	Bouclé			CHAUP-5256
<u>56/60</u>	Bouclé			CHAUP-5660
<u>48+</u>	Bouts / bouclé			CHAUP-48
<u>48/52</u>	CAD			CHAUP-4852
<u>Robes</u>	/	Paquet de 9m		CHAUP-9
<u>Chutes</u>	Salées / Fut 230kg			CHAUP-230



Nos boyaux artificiels

• Nalo :

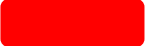
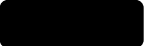
Diamètre	Information	Couleur	Référence	Cond.
<u>40*24cm</u>	Forme SD		NALORG-4024S	25 pièces
<u>40*24cm</u>	Forme SD		NALOBR-4024S	
<u>50cm</u>	Rouleau de 20m		NALORG-R50	/
<u>50*25</u>	/		NALORG-5025	25 pièces
	/		NALOBR-5025	
<u>50*50</u>	/		NALORG-5050	
	/		NALOBR-5050	
<u>60*50</u>	/		NALORG-6050	25 pièces
	/		NALOBR-6050	
	/		NALONR-6050	
	/		NALOORG-6050	
	/		NALOTRP-6050	
	/		NALONAT-6050	
<u>58*52</u>	Couronne		NALORG-C5852	25 pièces
<u>52*55</u>	Couronne		NALOORG-C5255	25 pièces

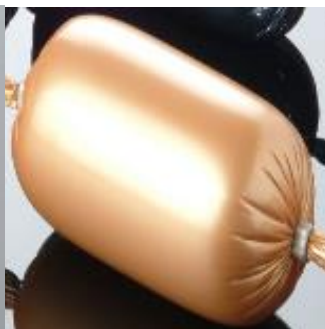
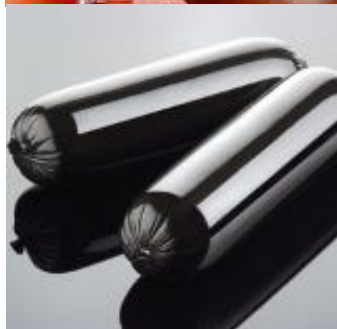
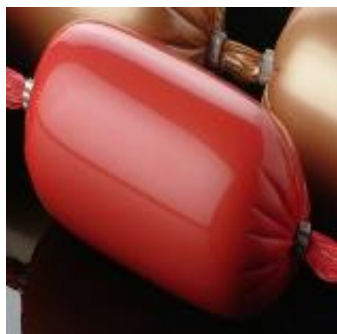




Nos boyaux artificiels

- Nalo :

Diamètre	Information	Couleur	Référence	Cond.
<u>60*50</u>	Multibar		MULTIRG-6050	25 pièces
<u>60*50</u>	Multibar		MULTINR-6050	25 pièces
<u>52*50</u>	Courbé		NALONAT-5250C	25 pièces
<u>90*50</u>	/		NALORG-9050	25 pièces
	/		NALOBR-9050	
	/		NALONR-9050	
<u>105*50</u>	/		NALORG-10550	25 pièces
	/		NALOBR-10550	
	/		NALONR-10550	
	/		NALOJAU-10550	



- Boyaux collagènes neutre – 22cm
Ref. : COLLA22



Nos boyaux artificiels

- Nalo à impression :

Diamètre	Information	Couleur	Référence	Conditionnement
<u>55*22</u>	Impression bière		NALOBIE-5522	25 pièces
<u>55*22</u>	Impression Foie		NALOFOI-5522	25 pièces
<u>55*22</u>	Impression Jambon		NALOJAM-5522	25 pièces
<u>55*22</u>	Impression Lyon		NALOLYON-5522	25 pièces
<u>55*22</u>	Impression Pistache		NALOPIST-5522	25 pièces



- Fuseau poche collée rosette
Ref. : FUS-ROS

- Poche 100*40cm
Ref. : POCHE-10040





Pour la
Merguez

Epice complet



- Epices Merguez 3000
 - **10kg**
 - Dosage : **55 à 60g par kg**
 - Sel, sirop de glucose, dextrose, saccharose, piment, coriandre, cumin plante aromatique, arôme naturel, conservateur, antioxydant, colorant.
 - Contient **E120**
- Ref. : ARO1502

- Epices Merguez « Ahmed »
 - **1kg**
 - Dosage : **50g par kg**
 - Sel, épice et plantes aromatiques, dextrose, conservateur, antioxydant.
- Ref. : MIX10010



- Epices Merguez « Marhaba »
 - **1kg**
 - Dosage : **45g par kg**
 - Sel, sirop de glucose, épice et plantes aromatiques, dextrose, huile de tournesol, conservateur, antioxydant, colorant.
 - Contient du **E120**
- Ref. : C10017

- Epices Merguez « du Bled »
 - **1kg**
 - Dosage : **45g par kg**
 - Sel, sirop de glucose, dextrose, épices et extrait d'épice, plantes aromatiques, huile de tournesol, acidifiant, antioxydant.
- Ref. : C10010



- Epices Merguez Douce
 - **1kg**
 - Dosage : **30g par kg**
 - Sel, sirop de glucose, dextrose, épices et extrait d'épice, colorant poudre et jus de betterave, plantes aromatiques, huile de tournesol, acidifiant, antioxydant.
- Ref. : MDOU-1

Pour la
Merguez

Epice complet



- **Epices Merguez « Orientale »**

- **1kg**
- Dosage : **55g par kg**
- Sel, sirop de glucose, épices, plantes aromatiques et extraits d'épices, arôme naturel de paprika, dextrose, colorant, arôme naturel, huile de tournesol, acidifiant, antioxydant.
- Contient **E120**

Ref. : C10051

- **Epices Merguez « Orientale » sans carmin**

- **1kg**
- Dosage : **55g par kg**
- Sel, sirop de glucose, épices, plantes aromatiques et extraits d'épices, dextrose, arôme naturel, huile de tournesol, conservateur et antioxydant.

Ref. : C10052



- **Epices Merguez « Provençale »**

- **10kg**
- Dosage : **60 à 70g par kg**
- Epices (coriandre, piment doux et fort, fenouil, anis, cumin, sel.), sirop de glucose, dextrose de maïs, correcteur d'acidité, antioxydant, arôme naturel, colorant.
- Contient **E120**

Ref. : ARO1501

- **Epices Merguez « Super R » AVEC ou SANS sel**

- **1kg**
- Dosage : **55g par kg (sel) 35g par kg (sans sel)**
- Sel ou à rajouter, sirop de glucose, épices, plantes aromatiques, dextrose, arôme naturel, huile de tournesol, conservateur et antioxydant, colorant.
- Contient du **E120**

Ref. : avec : C10032

Sans : C10039



- **MIX Merguez n°2 Complet avec Sel**

- **1kg**
- Dosage : **60 par kg ne pas rajouter de sel**
- Sel, épices, dextrose, sirop de glucose, arôme naturel, huile de tournesol, acétate de sodium, ascorbate de sodium, dioxyde de silicium.
- Contient **E120**

Ref. : C10026



Epice complet

Pour la
Merguez

- Epices Merguez ELO sans Sel
 - **1kg**
 - Dosage : **44g par kg**
 - Sirop de glucose séché, épices, sel, acidifiant E331, conservateur E262, extrait d'épice, dextrose, anti-oxydant E301, E300, colorant **E120**
- Ref. : MELOSSEL**

- Epices Merguez Douce sans Sel
 - **1kg**
 - Dosage : **30g par kg**
 - Epices, dextrose, sel, colorant betterave, sucre, antioxydant
- Ref. : MDOUSSEL**



- Epices Merguez ELO avec Sel
 - **1kg**
 - Dosage : **60g par kg**
 - Sirop de glucose séché, épices, sel, acidifiant E331, conservateur E262, extrait d'épice, dextrose, anti-oxydant E301, E300, colorant **E120**, E160c
- Ref. : MELOASEL**



Epice complet

Pour la
Chipolata et
saucisse
fraîche



- Epices Chipo/Farce/Saucisse Fraîche/Toulouse... « Délicieuse CL »
Note Poivrée
 - **1kg**
 - Dosage : **28g par kg**
 - Sel, sirop de glucose, épices, plantes aromatiques, dextrose, sans OGM.
- Ref. : NACP1330**



- Epices Chipo / Toulouse sans sel
 - **1kg**
 - Dosage : **45g par kg**
 - Sel poudre de fromage, épices (poivre, poivron, muscade), dextrose, antioxydant.
- Ref. : MIX10053**



- Epices Chipo « Mix EM Chair 2010 »
 - **1kg**
 - Dosage : **30g par kg**
 - Sel, dextrose, saccharose, sirop de glucose, épices, antioxydant, colorant, arôme naturel, conservateur, correcteur d'acidité.
 - Contient **E120**
- Ref. : ARO1490**



- Epices Chipo « Mix EM Chair 1807 »
 - **1kg**
 - Dosage : **32g par kg**
 - Sel, dextrose, saccharose, sirop de glucose, épices, antioxydant, colorant, arôme naturel, conservateur.
 - Contient **E120**
- Ref. : ARO1492**



- Epices Chipo ELO sans sel
 - **1kg**
 - Dosage : **20g par kg**
 - Maltodextrine, épice, contient de la farine de moutarde, lactose, protéine de lait, extrait d'épice, sel, dextrose, glutamate de sodium, erythorbate de sodium, nitrate, colorant
 - Contient **E120**
- Ref. : CELOSSEL**

Pour la
Chipolata et
saucisse
fraîche

Epice complet



- Epices Saucisse Fraîche, « Carlafraîche Forestière »

- **1kg**
- Dosage : **10 à 20g par kg**
- Bolet, plantes aromatiques

Ref. : **C14063.1**



- Epices Saucisse Fraîche, « Prestige Médium »

- **1kg**
- Dosage : **30g par kg**
- Sel, dextrose, épices et plantes aromatiques, arôme naturel, huile de tournesol, conservateur, colorant, antioxydant.
- Contient **E120**

Ref. : **C11037R**



- Epices Saucisse Fraîche, sans colorant

- **1kg**
- Dosage : **25g par kg**
- Sel, dextrose, sirop de glucose, huile de tournesol, conservateur, antioxydant

Ref. : **C11029**



- Epices Saucisse à frire, sans citron

- **1kg**
- Dosage : **5g par kg**
- Sel, dextrose, épices, exhausteur de goût

Ref. : **SAUFRSCI**



- Optichair

- **2kg**
- Dosage : **10g par kg**
- Régulateur d'acidité, dextrose, épices, sirop de glucose séché, colorant **E120**

Ref. : **OPTICHA1**

- Epices Saucisse Fraîche, « Médium »

- **1kg**
- Dosage : **30g par kg**
- Sel, arôme naturel, épices, dextrose, arôme naturel, huile de tournesol, épices et plantes aromatiques, antioxydant, conservateur, colorant.
- Contient **E120**

Ref. : **C11037**



Epices
Spécifiques

Epice complet



- Epices Chipo paysanne « sel de Guérande »

- **1kg**
- Dosage : **40g par kg**
- Sel de Guérande, épices et plantes aromatiques, oignon grillé, dextrose, romarin.

Ref. : **MIX10110**

- Epices Chipo « Délice Grilladine » sans glutamate

- **1kg**
- Dosage : **50g par kg**
- Epice et arôme, sel, dextrose, conservateur et antioxydant.

Ref. : **MIX10047**

- Epices Chipo « Délice Grilladine » au Fromage

- **1kg**
- Dosage : **45g par kg**
- Sel poudre de fromage, épices (poivre, poivron, muscade), dextrose, antioxydant.

Ref. : **MIX10053**

- Epices Chipo « Provençale » 3kg Dosage : **35g par kg**

- Sel, flocons de tomate, plantes aromatiques (oignon, origan, herbe de Provence, ail), sirop de glucose, épices (poivre, chili), antioxydant, colorant, arôme naturel, conservateur. Contient **E120**

Ref. : **C11008.3**

- Epices Saucisse Provençale 1kg Dosage : **40g par kg**

- Sel, épices, sirop de glucose séché, dextrose, conservateur, soja, exhausteur de goût, betterave rouge, antioxydant, colorant.

Ref. : **SAUPROELO**

- Epices Chipo « Andalouse »

- **1kg**
- Dosage : **60g par kg**
- Sel, dextrose, exhausteur de goût, poudre d'épices et granules végétaux, antioxydant, conservateur.

Ref. : **BEX112R**

- Epices Saucisse Antillaise

- **1kg**
- Dosage : **60g par kg**
- Epices, céleri, sel, soja, dextrose, sucrose, glutamate de sodium, acide citrique

Ref. : **SANTASEL**



Epices
Spécifiques

Epice complet



- Epices Charcuterie/Saucisse Fraîche « Indienne »
 - **1kg**
 - Dosage : **20g par kg**
 - Epices et plantes aromatiques, sirop de glucose, sucre blanc, huile de tournesol, arôme naturel, antioxydant, conservateur.

Ref. : C12050



- Epices Chipo « Mexicaine »
 - **1kg**
 - Dosage : **60g par kg**
 - Poudre d'épices et granules végétaux, sel, dextrose, exhausteur de goût, extrait de levure, antioxydant.

Ref. : BEX113R



- Epices Chipo « Espelette »
 - **1kg**
 - Dosage : **40g par kg**
 - Sel, dextrose, piment d'Espelette, extrait d'épices et de plantes aromatiques, tomate, colorant betterave, acidifiant, antioxydant, antiagglomérant

Ref. : PRA021S5



- Epices Saucisse à frire avec liant
 - **1kg**
 - Dosage : **5g par kg**
 - Epices et plantes aromatiques, exhausteur de goût, arôme naturel de muscade, dextrose.

Ref. : MIX30010



- Epices Saucisse à frire citron
 - **1kg**
 - Dosage : **5g par kg**
 - Epices, dextrose, sel, exhausteur de goût, antioxydant

Ref. : SAUFRACI-1



Epices
Spécifiques

Epice complet



- Epices Saucisse Fraîche, « ail des ours »

- **1kg**
- Dosage : **35g par kg**
- Sel, sirop de glucose, ail des ours, épices et plantes aromatiques, dextrose, arôme naturel, huile de tournesol, colorant, antioxydant, conservateur. Contient **E120**

Ref. : **C11054**

- Epices Saucisse Fraîche, « Vigneronne »

- **2kg**
- Dosage : **35g par kg**
- Sel, arôme naturel, piment, poudre de tomate, vin rouge, dextrose, épices et plantes aromatiques, antioxydant, conservateur

Ref. : **PRA109S2**

- Epices Complet pour Saucisse Fraîche « Chorizo à griller »

- **1kg**
- Dosage : **60g par kg ne pas rajouter de sel**
- Sel, dextrose, épices et plantes aromatiques, paprika, huile de tournesol, épices et extraits d'épices, conservateur, antioxydant, colorant. Contient **E120**

Ref. : **C11052**

- Epices Saucisse Pizza

- **1kg**
- Dosage : **40g par kg**
- Sel, épices, farine de moutarde, dextrose, lactose, protéine de lait, erythorbate de sodium, nitrate

Ref. : **SAUCPIZZ-1**

- Epices Chipolata Thym Citron

- **1kg**
- Dosage : **40g par kg**
- Sel, épices, dextrose, soja, régulateur d'acidité, exhausteur de goût, acidifiant

Ref. : **CHIPOTHC-1**



Pour la
Saucisse et
Saucisson

Epice complet

- Epices Boudin Spécial

- **1kg**
- Dosage : **5g par kg**
- Epices et plantes aromatiques, dextrose.
- Allergène : Moutarde

Ref. : **NACS0345**

- Sang entier de Porc Déshydraté

- **1kg**
- Dosage : **1kg pour 5kg d'eau**
- Sang reconstitué de porc déshydraté.

Ref. : **BEXSANG**

- Epices Saucisse Morteau

- **1kg**
- Dosage : **30g par kg**
- Dextrose, sel, sirop de glucose déshydraté, épices et plantes aromatiques, conservateur, antiagglomérant.

Ref. : **NACS0417**

- Epices Saucisse Montbéliard/Morteau

- **1kg**
- Dosage : **30g par kg**
- Dextrose, sel, sirop de glucose déshydraté, épices et plantes aromatiques, conservateur, antiagglomérant.

Ref. : **NACP1400**

- Epices Saucisse à cuire

- **1kg**
- Dosage : **30g par kg**
- Epices, sel (+ rajouter du sel), sucre (lactose), dextrose, exhausteur de goût, conservateur, antioxydant.

Ref. : **NAC38NR7**

- Epices Saucisse Vosgienne

- **1kg**
- Dosage : **16g par kg**
- Epices et plantes aromatiques, rajouter du sel, exhausteur de goût.

Ref. : **MIX30015**

- MIX Cuire Lorraine 1kg

- Dosage : **15g par kg**
- Sel, épices, sirop de glucose séché, dextrose, conservateur, antioxydant ;

Ref. : **LORRSSEL**





Pour la
Saucisse et
Saucisson

Epice complet

- Epices Décor Saucisse Blanche

- **1kg**
- Dosage : **11g par kg**
- Oignons frits, huile végétale de palme, farine de blé, sel, persil et ciboulette.

Ref. : **C14039**



- Epices Saucisse Viennoise 1kg Dosage : **5g par kg**

- Epices, sucre (dextrose, saccharose), exhausteur de goût, préparations aromatisantes. Rajouter le sel et le sel nitrite

Ref. : **NAC38SVI**



- Viennoise ELO sans sel 1kg Dosage : **3 à 4g par kg**

- Epices, dextrose, extrait de levure

Ref. : **VELOSSEL**



- Epices Knack avec liant

- **1kg**
- Dosage : **25g par kg**
- Protéine de lait, épices et plantes aromatiques, dextrose, stabilisant, exhausteur de goût, antioxydant, colorant. Rajouter le sel
- Contient **E120**

Ref. : **NACS2263**



- Epices Boudin Blanc

- **1kg**
- Dosage : **110g par kg**
- Dextrose, blanc d'œuf déshydraté, arôme, sel, épices et plantes aromatiques, amidon de blé, protéine de lait, lactose, exhausteur de goût, conservateur, antioxydant.

Ref. : **NACS1610A**



- Epices Charcuterie « Glutadélice »

- **1kg**
- Dosage : **1 à 2g par kg**
- Glutamate, arôme naturel, plantes aromatiques, dextrose, sel, huile de tournesol.

Ref. : **C27023**

- Epices Andouillette grillée

- **1kg**
- Dosage : **10g par kg**
- Epices et plantes aromatiques, arôme de fumée, sel.

Ref. : **MIX30055**





Epice complet

Pour la
Saucisse et
Saucisson



- Epices Saucisse de Viande
 - **1kg**
 - Dosage : **5 à 7g par kg**
 - Epices et aromate, dextrose, arômes, préparation aromatisantes.
- Ref. : BEX204R**



- Saucisse de Viande ELO 1kg Dosage : **3 à 4g par kg**
 - Epices, dextrose, exhausteur de goût, sel
- Ref. : SAUVIELO**



- Epices Saucisse de Jambon
 - **1kg**
 - Dosage : **5 à 8g par kg**
 - Epices et plantes aromatiques.
- Ref. : MIX30012**

- Epices Saucisse de Lyon
 - **1kg**
 - Dosage : **5 à 8g par kg**
 - Epices et plantes aromatiques.
- Ref. : MIX30053**



- Epices Saucisse de foie
 - **1kg**
 - Dosage : **5 à 8g par kg**
 - Epices, dextrose, sel, glutamate, colorant, préparation aromatisantes.
- Ref. : NACS0483**



- Epices Saucisse de foie « Excel »
 - **1kg**
 - Dosage : **5 à 8g par kg**
 - Epices et plantes aromatiques, exhausteur de goût, glutamate, dextrose.
- Ref. : BEX306R**



- Epices Saucisse à tartiner sans ail
 - **1kg**
 - Dosage : **5 à 8g par kg**
 - Paprika, muscade, coriandre, piment, rhum dénaturé, dextrose.
- Ref. : MIX30032**



Pour la
Saucisse et
Saucisson

Epice complet



• Epices Saucisson d'Arles

- **1kg**
- Dosage : **21g par kg**
- Sucre, lactose, dextrose, épices et plantes aromatiques, stabilisant, conservateur, colorant.
- Contient **E120**

Ref. : NACS1318



• Epices stabilisant Saucisson « Super sec Italien »

- **1kg**
- Dosage : **20 à 30g par kg**
- Sirop de glucose, lactose, dextrose, stabilisant, antioxydant.

Ref. : NACS0427



• Epices Saucisson « EM Saucisson sec »

- **1kg**
- Dosage : **55g par kg**
- Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose, plantes aromatiques, stabilisant, conservateur, colorant.
- Contient **E120**

Ref. : MIX01500



• Epices Gendarme

- **1kg**
- Dosage : **5g par kg**
- Dextrose, épices et plantes aromatiques, conservateur, colorant.
- Contient **E120**

Ref. : NACS0487



• Epices Chorizo « Doux » avec sel

- **1kg**
- Dosage : **70g par kg**
- Sel, paprika, plantes aromatiques, dextrose, sirop de glucose, huile de tournesol, arôme de fumée, épices et arôme naturel, conservateur, colorant.
- Contient **E120**

Ref. : C10030.1



• Epices Chorizo « EM complet »

- **1kg**
- Dosage : **70g par kg**
- Dextrose, épices et plantes aromatiques, lactose, dextrose, antioxydant conservateur, colorant.
- Contient **E120**

Ref. : MIXAR01504



Pour la
Saucisse et
Saucisson

Epice complet



- Epices Fuseau Lorrain complet
 - **1kg**
 - Dosage : **55g par kg**
 - Sel, lactose, épices et plantes aromatiques, dextrose, conservateur, saccharose, ferment lyophilisé.

Ref. : MIX50011



- Epices Fuseau Lorrain sans sel
 - **1kg**
 - Dosage : **55g par kg**
 - Lactose, épices et plantes aromatiques, dextrose, conservateur, saccharose, ferment lyophilisé.

Ref. : MIX50011-



- Epices, pour charcuterie « Spécial cuit aille »
 - **1kg**
 - Dosage : **30g par kg** rajouter sel nitrite
 - Amidon de blé, dextrose, épices, émulsifiants, colorant, arôme de fumée, sel.
 - Contient **E120**

Ref. : MIX30022-A



- Epices Figatelli
 - **1kg**
 - Dosage : **30g par kg**
 - Sel, épices, dextrose, conservateur, colorant.
 - Contient **E120**

Ref. : MIX50008



Epice complet

Pour la
Saucisse et
Saucisson



- Epices Salami Royal avec ferment
 - **1kg**
 - Dosage : **10g par kg**
 - Lactose, épices et plantes aromatiques, dextrose, sirop de glucose, conservateur, colorant, ferment.
 - Contient **E120**
- Ref. : MIX50012-F



- Epices Salami Royal sans ferment
 - **1kg**
 - Dosage : **10g par kg**
 - Lactose, épices et plantes aromatiques, dextrose, sirop de glucose, conservateur, colorant.
 - Contient **E120**
- Ref. : MIX50012



- Epices Salamico
 - **1kg**
 - Dosage : **20g par kg rajouter sel**
 - Lactose, stabilisant, conservateur, colorant.
 - Contient **E120**
- Ref. : MIX50005



- Epices Salamico
 - **1kg**
 - Dosage : **5g par kg rajouter sel**
 - Epices et plantes aromatiques.
- Ref. : MIX50018

- Combi Sec Salami
 - **1kg**
 - Dosage : **ajout de la recette**
 - Epices, dextrose, lactose, conservateur, nitrate de potassium
- Ref. : COMBSALA

Pour la
gelée

Maintenir l'eau à 90-95°C
jusqu'à homogénéisation
du mélange

Epice complet

Gelée Glaçage Pâté en croute

1kg

Dosage : **70g par litre d'eau**

Gélatine de porc, sel, dextrose,
épaississant, colorant caramel,
arôme.

Ref. : NACC2404

Gelée Blanche

1kg

Dosage : **80 à 100g par litre d'eau**

Gélatine bovine, sel, dextrose,
exhausteur de goût, glutamate.

Ref. : NACS0530-X

Gelée Ambrée

1kg

Dosage : **80 à 100g par litre d'eau (à
60°C incorporer la gélatine)**

Gélatine de porc, sel, dextrose,
exhausteur de goût, colorant caramel,
acidifiant, arôme.

Ref. : PRAGELEE

Gelée Dorée

1kg

Dosage : **60 à 150g par litre d'eau**

Gélatine de porc, dextrose, sel,
exhausteur de goût, gélifiant, colorant
caramel, arôme.

Ref. : BEX155R

Gelée de Couverture M50

1kg

Dosage : **120 à 150g par litre d'eau**

Gélatine de porc, dextrose, sel,
exhausteur de goût, gélifiant, colorant
caramel, arôme.

Ref. : BEX50R

Gélatine de Porc 250 Bloom

1kg

Dosage : **Selon goût**

Gélatine de porc (issue de la peau
traitée par voie acide).

Ref. : PRAGEL250BL

Gelée Rapide

1kg

Dosage : **100 à 120g par litre d'eau**

Gélatine, dextrose, sel, stabilisant.

Ref. : BEX56R



Epice complet

Pour les terrines et pâtés



AST Pâté en Croute 1kg

Dosage : 80g par kg

Poivre blanc, coriandre, macis, muscade, gingembre, girole, thym, basilic, laurier, sauge, romarin, marjolaine, sarriette, exhausteur de goût.

Ref. : NACS0551



Pâté de foie fin/mousse 1kg

Dosage : 45g par kg + sel nitrite

Protéine de lait, lactose, épices et plantes, arôme, dextrose, huile de tournesol, conservateur, colorant E120.

Ref. : C16006



Epices saucisse de veau Excellence 1kg

Dosage : 5 à 7g par kg

Epices, exhausteur de goût, arôme.

Ref. : BEX209



Pâté de campagne Grand-mère 1kg

Dosage : 80g par kg

Amidon de blé, sel, poudre de lait entier, farine de blé, sirop de glucose, dextrose, noisette, antiagglomérant.

Allergène : Soja, Cèleri

Ref. : C16025



Epices pour terrine et pâté « Westphalie » 1kg

Dosage : 1kg par 10kg de sel

Epices, dextrose, conservateur.

Ref. : MIX50006



Complet pour terrine de poisson 1kg

Dosage : 30g par kg + rajouter sel

Protéine de lait, épices et plantes, conservateur, arôme, lactose

Ref. : C16031



Mix pâté Zwiebling 1kg

Dosage : selon goût

Epices, dextrose.

Ref. : MIX40006



Mousse Foie de Canard Pologne 1kg

Dosage : 85g par kg

Amidon de blé, lactose, protéine de lait, sel, épices et plantes, dextrose, œuf entier, arôme.

Ref. : MIX40015



Pâté de Campagne 1kg

Dosage : 6-8g par kg

Epices, céleri, herbes, dextrose, lactose, glutamate de sodium, sel, condiment, soja

Ref. : NACP3105



Pâté de Foie Duchesse 1kg

Dosage : 5g par kg

Epices et plantes aromatiques.

Ref. : MIX40023



Terrine du Chef 1kg

Dosage : 37g par kg

Epices et plantes aromatiques, sel, sucre, antioxygène colorant E120.

Ref. : C16009



Fromage de tête 1kg

Dosage : 7g par kg + 14g/kg de sel

Arôme, oignon, dextrose, exhausteur de goût, sel, sucre, soja, huile de tournesol, antimousse.

Ref. : BEX235R



Farce

Epice complet



Farce à tomate 5kg

Dosage : 60g par kg

Farine de blé, épices et plantes, blanc d'œuf en poudre, sirop de glucose, dextrose, huile de tournesol, carmin **E120**.

Ref. : C11041

Farce à tomate 5kg

Dosage : 60g par kg

Sans carmin.

Ref. : C11058



Epices pour farce oignon 1kg

Dosage : 80g dans 150g d'eau, pour 1kg de viande à farce

Sucre, dextrose, fibre de bambou, arôme naturel, acidifiant, poireau, antioxydant.

Ref. : ARO1514

Epices Echalote Tomate 1kg

Dosage : 80g dans 150g d'eau, pour 1kg de viande à farce

Tomate, échalote, oignon, betterave rouge, farine de riz, sel, sirop de glucose, poivre, piment doux, muscade, piment fort, saccharose, acidifiant, antioxydant.

Ref. : ARO1520



Mix Burger 1kg

Dosage : 60g par kg

Chapelure, huile de palme, enzymes, fibre végétale de bambou, sel, épices et plantes aromatiques, arôme de fumée, exhausteur de goût, antioxydant.

Ref. : BEX211R

Epices pour farce Tomate Légume 1kg

Dosage : 80g dans 150g d'eau, pour 1kg de viande à farce

Dextrose, sucre, oignon, poivre, persil, ail, fibre de bambou, acidifiant, exhausteur de goût, antioxydant, potassium, carmin **E120**.

Ref. : ARO1522





Marinade

Epice complet



Epices « feu de bois » (charcuterie) 1kg

Dosage : 15g par kg + sel

Epices et plantes aromatiques, sel, dextrose, acide, carmin **E120**.

Ref. : MIX30019

Epices Grill Katmandou 1kg

Dosage : 40g par kg

Epices et plantes aromatiques, sel, dextrose, saccharose, antioxydant.

Ref. : MIX80021



Epices « Rapid Steak » 1kg

Dosage : 5 à 8g par kg

Sel, épices et plantes aromatiques, exhausteur de goût, arôme.

Ref. : MIX80090

Epices Bornéo (viande cuisinée au BBQ) 1kg

Dosage : Selon goût

Epices et plantes aromatiques, sel, glutamate.

Ref. : MIX80041



Epices Grill Texane 1kg

Dosage : 40 à 50g par kg

Epices et plantes aromatiques, sel, dextrose.

Ref. : MIX80005

Mix Maître d'Hôtel 1kg

Dosage : selon goût

Persil, ail, poivre.

Ref. : MIX80087



Fonds &
Autres
épices

Epice complet



Mix Crème Brûlée 1kg

Dosage : 150g pour 1l de crème fraîche

Ref. : NACP7605



Epices Fines Herbes (complément aromatique) 1kg

Dosage : 10 à 15g par kg

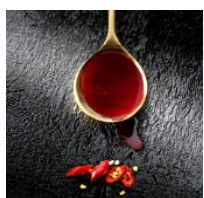
Epices et plantes aromatiques, dextrose.
Ref. : MIX80012



Epices Aromatisation Court Bouillon 1kg

Dosage : Selon goût

Epices et plantes aromatiques, sel, saccharose, arôme viande.
Ref. : MIX80055



Paprika liquide 1.5kg

Dosage : 1g par kg

Epices, eau, sel, correcteur d'acidité, épaississant, malto dextrine.
Ref. : A554018



Epices pour Boulette Orientale 1kg

Dosage : 45g par kg

Sel, épices, plantes aromatiques et extraits d'épices, dextrose, sirop de glucose, acide ascorbique, huile de tournesol, carmin E120, arôme naturel.

Ref. : C10023



Epice Montagnarde ELO 1kg

Dosage : 67g par kg

Poudre de crème, lactose, protéine de lait, sel, épices, dextrose, conservateur, régulateur d'acidité, poudre de fromage, condiment, arôme fumé, antioxydant, arôme
Ref. : MONTASEL



Epices Carré Milanais Savoyard 1.5kg

Dosage : 60g par kg

Sirop de glucose, sel, fromage fondu en poudre, sel de fonte, jaune d'œuf, blanc d'œuf, arômes naturels, acide citrique, antioxygène.

Ref. : C14043



Mix Taboulé 1kg

Dosage : 1kg avec 1.5l d'eau froide. 10 cuillères à soupe d'huile d'olive et 2 citrons pressés pour 1kg de taboulé

Semoule de blé, épice, légumes et aromates, huile de colza, acidifiant.
Ref. : MIX80038



Epices Colombo 1kg

Dosage : 8g par kg

Curry, curcuma, coriandre, fenouil, fenugrec, ail, cumin, chili, poivre noir, paprika, cumin, ail, feuille de laurier, thym, oignon, sel.
Ref. : COLOMBO-M1



Mix Paella 1kg

Dosage : 4 à 6g par kg de riz + eau

Sel, épices et aromates dont safran, colorant.
Ref. : MIX80002



Epice Couscous 1kg

Dosage : 20g par litre eau

Sel, épices, exhausteur de goût, graisse végétale, condiment, agent épaississant, arôme, saccharose, extrait d'épice, céleri
Ref. : BEX87R



Mix Epices Pain d'épice 1kg

Dosage : 10g pour 1kg de pâte

Ref. : C14007



Epice complet

Autres
épices



Mix Sel Sec pour la préparation de Jambon 1kg

Dosage : **15g par kg en un salage avec du sel**

Sirop de glucose, ail, poivre noir, piment du Mexique, baie de genièvre, saccharose, exhausteur de goût, sel, conservateur.

Ref. : NACS0734

PR10 Choix Plus (mélange pour préparation de saumure à viande) 20kg

Dosage : **15g pour 100l d'eau**

Dextrose, stabilisant, sel, sirop de glucose, arôme, antioxydant.

Ref. : NACS0871S



Sofarome (ajoute une note viande fumée) 1kg

Dosage : **4 à 6g par kg, ou, 6 à 10g par kg dans une saumure**

Arôme de fumée, céleri, sirop de glucose, sel, exhausteur de goût.

Allergène : Cèleri

Ref. : NAC34SOF

Epices Volaille rôtie 1kg

Dosage : **5 à 8g par kg**

Sel, céleri, arôme, exhausteur de goût, sucre, dextrose, colorant caramel.

Allergène : Cèleri

Ref. : NACS0235A



Epices Poulet 1kg

Dosage : **15g par kg**

Sel, épices et plantes aromatiques, farine de moutarde, exhausteur de goût, dextrose, colorant E160c

Ref. : EPELO

Epices Bonanza ELO 1kg

Dosage : **15g par kg**

Epices et herbes aromatiques, céleri, sel, condiment

Ref. : BONANZA



Epices Tourte 1kg

Dosage : **50g par kg**

Chapelure, gluten, lactose, sel, épices et plantes aromatiques, dextrose, exhausteur de goût, antioxydant, arôme d'orange.

Ref. : NACS0380

Epices Kefta ELO 2kg

Dosage : **42g par kg**

Epices, sel, acidifiant

Ref. : KEFTASSEL

Produit
additionnel

Epice complet



Ferment au 600 (Pour la Charcuterie) 1kg

Dosage : 20g par kg

Lactose, sel, ferments
Ref. : NACS0420



Ferment extérieur n°72 (pour saucisson, rosette, et similaires) 30g

Dosage : 30g dans 50 l d'eau froide
Poudre lyophilisée de *Penicillium Nalgioensis* sur support dextrose.
Ref. : C33015.0.04



Liant pâte Universel (Liant pour Charcuterie) 1kg

Dosage : entre 2 et 3%

Amidon de blé, stabilisant.
Ref. : NACS0837



Ferment Lactique n°77 (pour charcuterie, jambon cru, saucisses) 25g

Dosage : 25g pour 100kg
Poudre lyophilisée de *Staphylococcus carnosus* sur support dextrose
Ref. : C30100.0.025



Optiform PPA Plus (Conservation Charcuterie) 25kg

Dosage : 15 à 25g par kg

Lactate de potassium, acétate de potassium
Ref. : NACITA5008



Mix Saumurage (épices saumurage) 1kg

Dosage : selon goût

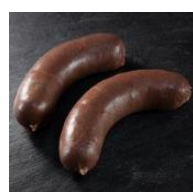
Epices et plantes aromatiques
Ref. : MIX70001



Saumure Jambon Supérieur 10kg

Dosage : 15kg pour 100 l (pompage à 10%)

Dextrose, sirop de glucose, exhausteur de goût, arôme et antioxydant.
Ref. : NACS2888



Liant Boudin Noir 1kg

Dosage : 40g par kg

Lait écrémé déshydraté, lactose, couenne de porc déshydratée.
Ref. : BEX226R



Asséchant Saucisson Sec 1kg

Dosage : selon usage

Dextrose, sirop de glucose
Ref. : MIX50013



Lacto-protéines (Liant) 1kg

Dosage : 10 à 20g par kg

Protéines de lait
Ref. : C20000.1



Asséchant Saucisson Sec 2kg

Dosage : selon usage

Carbonate de calcium
Ref. : C29000



Chiporose 1kg

Dosage : selon usage

Dextrose, sel, antioxydant, conservateur, colorant E120
Ref. : NACS0716



Epice complet

Produit
additionnel



Mix Chair Rouge 1kg

Dosage : 3 à 6g par kg

Sucre, dextrose, sel, antioxydant, conservateur

Ref. : MIX20015



Fumarome 1kg

Dosage : 2g par kg

Dextrose, arôme de fumée, sel, dioxyde de silicium

Ref. : C27009



Roux Blanc 10kg

Dosage : 80g par kg

Farine de blé, huile de palme « green palm »

Ref. : C25031-10



Arôme Noisette 1kg

Dosage : 1 à 2g par kg

Arome naturel, dextrose, huile de tournesol, dioxyde de silicium

Ref. : C270118



Stabilisant Vinaigrette 1kg

Dosage : 15 à 20g par l

Protéine de lait, gomme de guar, gomme de xanthane

Ref. : MIX20025



Savourelle 1.2kg

Dosage : selon goût

Sirop glucose de maïs, saccharose

Ref. : MIX20017



Décoction Sopac (complément aromatique) 1kg

Dosage : selon goût

Alcool dénaturé au sel et poivre, épices

Ref. : BOUSO607



Délectarôme truffe 1kg

Dosage : 0.5 à 1%

Substance aromatique, eau, huile de tournesol, épaississant, antioxydant, acidifiant, conservateur.

Ref. : NACP55288



Arôme bouquet Saumure Liquide 1kg

Dosage : selon goût

Alcool dénaturé au sel et poivre, sel, vin, eau, contient sulfites

Ref. : MIX70011



Fécule de pomme de terre 1kg

Ref. : FEC PDT-1



Arôme Cèpes 1kg

Dosage : 1% dans de l'eau chaude

Préparations aromatisantes, Maltodextrine, sel

Ref. : C27015

Produit
additionnel

Epice complet

Mix Cutter F	1kg	NACS2886	4 à 5g par kg	<i>Stabilisant, exhausteur de goût, antioxydant.</i>
Sopival 22	1kg	NACS1218	4 kg pour 100 l ajouter sel nitrite et sel	<i>Dextrose, exhausteur, antioxydant, lactose</i>
Acide ascorbique (antioxydant et conservateur)	1kg	C21011	0.3g par kg	<i>Antioxygène</i>
Erpu Gold (Conservateur)	1kg	A601217	3 à 5g par kg	<i>Stabilisateur, sel, antioxydant</i>
Fox Xanthane	250g	C21029-250		<i>Epaississant</i>
Ital Sec	1kg	BEX53R	20 à 30g par kg	<i>Sirop de glucose, lactose, dextrose, régulateur d'acidité, antioxydant.</i>
Mix pour Panade de trempage	1kg	C23001	570g par l d'eau	<i>Amidon de blé, amidon modifié, sirop de glucose, gomme de xanthane.</i>
Nitrate de potassium (conservateur)	1kg	C21005	0.15g par kg	<i>Nitrate de potassium</i>
Phosphate mēlée cutter F	1kg	MIX20013	3g par kg	<i>Emulsifiant, polyphosphate</i>
Phosphate Cutter F	1kg	PRA03/03S1	3g par kg	<i>Emulsifiant, polyphosphate</i>
Saumurax (préparation pour la fabrication de saumure rapide de trempage)	1kg	BEX307R	50g par l d'eau + sel nitrite 100 à 135g par l	<i>Sirop de glucose, sel, arôme</i>
Saumure Pompix A	1kg	C24005	3 à 3.5 g de pompix pour 100l d'eau, 8kg sel nitrite, 2kg sel (injection) 5kg de pompix pour 100l d'eau et 12kg de sel nitrite (trempage)	<i>Sucre, dextrose, sel, huile de tournesol, conservateur, arôme naturel</i>
Lactose	1kg	MIX20037	Selon goût	<i>Lactose</i>
Lait entier en poudre	1kg	BEX	Selon goût	<i>Lait écrémé en poudre séché par pulvérisation</i>
Dextrose	1kg	MIX2010		
Glutamate (exhausteur de goût)	1kg	BEX07000-6GL	Selon usage	<i>Glutamate de sodium</i>
Nitrasel (conservateur)	1kg	MIX70016	100g pour 1kg de sel fin	<i>Sel, nitrate de potassium, dextrose de maïs.</i>





Epice complet

Produit
additionel

	Colorant rouge écarlate <u>1kg</u> C19008	<i>Sel, colorant alimentaire</i>
	Colorant rouge Liquide Alimentaire <u>1kg</u> C19009	<i>Eau, carmin, soude</i>
	Colorant rouge E120 <u>1kg</u> C21034	<i>Dextrose, colorant</i>
	Colorant Orange Tartrazine <u>500g</u> C19013T	<i>Colorant Tartrazine</i>
	Colorant Orange Strasbourg <u>500g</u> C19013	
	Colorant Jaune Orange <u>500g</u> C19011	
	ELO Color E120 1kg COLORELO	<i>Fabrication des charcuteries</i>



Chapelures



- Dorée 5kg
- **CHAPELUR-DOR**



- Epice Jaune 5kg
- **CHAPELUR-JAUN**



- Pain blanc 5kg
- **CHAPELUR-PBLC**

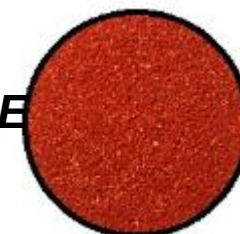


- Blanche 5kg
- **CHAPELUR-BLC**

- Hongrois 3kg
- **CHAPELUR-HONG**



- Rouge 5kg
- **CHAPELUR-RGE**



- Stchoupies Légumes 1kg
- **CHAPELUR-TCH**



- Bouquet 5kg
- **CHAPELUR-BOUQ**





Marinades



Trois Poivres

3kg

Ref. :

MARINADE-PRAPV
80g / kg ne pas rajouter de sel

Huile de colza, sel, poivre blanc, poivre noir, poivre vert, épices et plantes aromatiques, conservateur, antioxydant, acidifiant.

Cook'in Ail

3kg

Ref. :

MARINADE-MIXAI
100 à 200g / kg

Huile de colza, eau, épices, moutarde, sel, sirop de glucose, lactose, extrait de levure, acidifiant, conservateur.

Ail

5kg

Ref. :

MARINADE-INGAI
100 à 200g / kg

Huile de colza, matière grasse de colza, eau, ail, oignon, paprika, poivre, persil, piment, sel, glucose, amidon de pomme de terre, extrait de levure, acidifiant, conservateur.

Ail & Fines herbes

5kg

Ref. :

MARINADE-CAFH
80 à 100g / kg

Huile végétale de colza, sel, épices et plantes aromatiques, dextrose, arôme.

Ail des ours

5kg

Ref. :

MARINADE-CAO5
100g / kg

Huile de tournesol, huile de colza, plantes aromatiques et extrait d'épice, sucre, sel, acidifiant.



A l'échalote

3kg

Ref. :

MARINADE-PRAEC
70g / kg

Huile de colza, plante aromatique (échalote), sel, conservateur, extrait d'épice, antioxydant, acidifiant.

Basque au piment d'Espelette 3kg

Ref. :

MARINADE-PRAPE
80g / kg ne pas rajouter de sel

Huile de colza, poivron rouge, piment d'Espelette, épices et plantes aromatiques, sel, dextrose, poudre de tomate, colorant, conservateur, antioxydant.

Basquaise

3kg

Ref. :

MARINADE-PRABQ
80g / kg ne pas rajouter de sel

Huile de colza, poivrons, oignons, herbe de Provence, sel, poudre de tomate, acidifiant, huile de tournesol, arôme de tomate.

Barbecue

3kg

Ref. :

MARINADE-PRABB
80g / kg ne pas rajouter de sel

Huile de colza, paprika, épices et plantes aromatiques, romarin, herbe de Provence, sel, poudre de tomate, carotte, acidifiant, arôme de fumée.

Barbecue Délicia

5kg

Ref. :

MARINADE-CBB
70g / kg ne pas rajouter de sel

Huile de Colza, épices et plantes aromatiques, sel, arôme naturel, poudre de tomate, acidifiant, arôme de fumée.



Marinades



Bourguignonne

3kg

Ref. :

MARINADE-PRABG
150g / kg

Huile de colza, huile de tournesol, épices, thym, plantes aromatiques, sel, arôme de vin rouge, dextrose, livèche, bolets, cèpes, champignon noir, sirop de glucose, épaississant, amidon et féculé de pomme de terre, arôme de fumée, colorant, acidifiant.

Châtaigne

Potiron

3kg

Ref. :

MARINADE-NACCP
125g / kg

Eau, sel, poivron, dextrose, oignon, huile de colza, vinaigre, châtaigne, conservateur, antioxydant, acidifiant.

Chorizo

3kg

Ref. :

MARINADE-MIXCH
80 à 100g / kg

Huile de colza, épices et plantes aromatiques, sel, sucre caramélisé, dextrose de maïs, arôme, antioxydant, betterave.

Curry

3kg

Ref. :

MARINADE-PRACU
150g / kg

Huile de colza, sel, épices, curcuma, piment, curry, gingembre, plantes aromatiques, dextrose, sucre, carottes, acidifiant.

Curry Délicia

5kg

Ref. :

MARINADE-CCU
70g / kg ne pas
rajouter de sel

Huile de colza, épices et plantes aromatiques, dextrose, arôme naturel, acidifiant.



Curry Coco

3kg

Ref. :

MARINADE-PRACC
100g / kg

Huile de colza, sel, sucre, curry, plantes aromatiques, écorces de citron, noix de coco, arôme naturel de citron, poudre de tomate, acidifiant.

Delifarce Parisienne à l'échalote

3kg

Ref. :

MARINADE-BOUEC
100g / kg

Eau, sel, sirop de glucose, huile de colza, tomate, épices, échalote, vinaigre d'alcool, acidifiant, antioxydant.

Cook'in Farigoule

3kg

Ref. :

MARINADE-MIXFG
100 à 200g / kg

Eau, sel, purée de tomate, huile de colza, dextrose, origan, romarin, sarriette, poivre, ail, persil, amidon de maïs, antioxydant, conservateur.

Forestière Délicia

1kg

Ref. :

MARINADE-CFO1
70g / kg ne pas
rajouter de sel

Huile de colza, sel, épices et plantes aromatiques, arôme, bolet, acidifiant, contient du blé et du gluten.

Garrigue

3kg

Ref. :

MARINADE-MIXGA
100 à 200g / kg

Huile de colza, sel, épices et plantes aromatiques, acidifiant, antioxydant, conservateur.

Marinades



Créa'Grill crème Girolles

3kg

Ref. : NACP9433
100 à 150g / kg

Huile de tournesol, karité, crème en poudre, lait, lactose, arôme, sel, sirop de glucose, sucre, champignon, girolle, antioxydant, acidifiant, ciboulette.



Type Grecque

3kg

Ref. :
MARINADE-PRAGQ
80 à 100g / kg

Huile de colza, huile de tournesol, piments, girofles, épices et plantes aromatiques, basilic, romarin, origan, sel, arôme naturel, dextrose, acidifiant.



Gyros

3kg

Ref. :
MARINADE-NACGY
150 à 200g / kg
(laisser reposer la viande quelques heures au réfrigérateur)

Eau, sirop de glucose, sel, épices et plantes aromatiques, vinaigre, arôme naturel, tomate en poudre, épaississant, acidifiant, antioxydant.



Crea'Grill Maitre d'hôtel

3kg

Ref. :
MARINADE-NACMH
100 à 150 g / kg
laisser reposer la viande quelques heures au réfrigérateur
Huile de colza raffinée, sel, ail, arôme de lait, persil, épices et plantes aromatique, antioxydant.



Type Mexicaine

3kg

Ref. :
MARINADE-PRAMX
80g / kg ne pas rajouter de sel
Huile de colza, épices, poivron rouge, paprika, plantes aromatiques, acidifiant, arôme de fumée.



Miel Agrume

3kg

Ref. :
MARINADE-PRAMA
100 à 150g / kg

Huile de tournesol, de colza, sel, orange confite, sirop de glucose, fructose de blé, saccharose, conservateur, acidifiant, carotte, arôme naturel, miel, citron, écorce de citron, épice et plantes aromatiques, acidifiant.



Moutarde Délicia

5kg

Ref. :
MARINADE-CMOU
75g / kg

Huile de colza, épices et plantes aromatiques, sel, arôme naturel, huile de moutarde, zeste et arôme de citron.



Delifarce Lyonnaise à l'Oignon

3kg

Ref. :
MARINADE-BOULY
100g / kg

Eau, sel, épices et plantes aromatiques, oignon, sirop de glucose, huile de colza, vinaigre, conservateur, antioxydant, acidifiant.



Orientale Délicia

5kg

Ref. :
MARINADE-CORI
80g / kg ne pas rajouter de sel

Huile de colza, épices et plantes aromatiques, sel, arôme naturels, acidifiant.



Paprika

3kg

Ref. :
MARINADE-PRAPA
80g / kg ne pas rajouter de sel

Huile de colza, épices et plantes aromatiques, sel, arôme naturels, acidifiant.

Marinades



Délicieuse Piperade

3kg

Ref. :

**MARINADE-NACPI
60g / kg**

Poivron, tomate, sel,
épices et plantes
aromatiques,
saccharose,
antioxydant, colorant
E120,
antiagglomérant.



Provençale

3kg

Ref. :

MARINADE-PRAPR

**80g / kg ne pas
rajouter de sel**
Poivron, tomate, sel,
épices et plantes
aromatiques,
saccharose,
antioxydant, colorant
E120,
antiagglomérant.



Provençale Délicia

5kg

Ref. :

MARINADE-CPRO

**70g / kg ne pas
rajouter de sel**
Huile de colza, poivre
noir, ail, oignon, herbe
de Provence, romarin,
thym, basilic,
marjolaine, persil,
sarriette, cerfeuil,
livèche, origan, sel,
acidifiant.



Pusta Andalousia

3kg

Ref. :

**MARINADE-MIXAN
100g / kg**

Huile végétale de
colza, paprika, poivre,
coriandre, thym, ail,
oignon, sel, extrait de
levure, sirop de
caramel, épices.



Pusta Andalousia

4kg

Ref. :

**MARINADE-ARAN
100g / kg**

Huile végétale de
colza, paprika, poivre,
coriandre, thym, ail,
oignon, sel, extrait de
levure, sirop de
caramel, épices.



Lafiness Puszta

4kg

Ref. :

**MARINADE-AVPU
100 à 120g / kg**

Huile végétale de
colza, épices, sel,
graisse de palme,
correcteur d'acidité,
sirop de sucre
caramélisé, sucre.



Buffalo pour Ribs

3kg

Ref. :

**MARINADE-PRARI
120g / kg ne pas
rajouter de sel**

Huile végétale de
colza, huile de
tournesol, dextrose,
épices et plantes
aromatiques, sel,
poudre de tomate,
amidon modifié, arôme
naturel, arôme de
fumée, conservateur,
colorant, acidifiant.



Cook'in Ribs

3kg

Ref. :

**MARINADE-INGRI
60 à 90g / kg**

Huile végétale de
colza, saccharose,
extrait de pomme,
épices et plantes
aromatiques, sel, miel,
extrait d'épices, extrait
de fumée.



Romarin Citron

3kg

Ref. :

**MARINADE-MIXRO
80 à 100g / kg**

Huile végétale de
colza, huile d'olive, sel,
épices et aromates,
saccharose,
antioxydant, sucre
caramélisé, extrait
naturel.



Sauce Préparée pour Haché Américain

5kg

Ref. :

**MARINADEPRAFA
300 à 350g / kg**

Huile végétale de
colza, eau, jaune
d'œuf, sel, amidon de
blé, orge, soja, blé,
sirop de glucose,
vinaigre, poudre
d'oignon, épices,
sucres, colorant,
conservateur,
acidifiant,
épaississant,
chapelure, huile de
tournesol



Marinades



Tandoori

3kg

Ref. :

MARINADE-PRATA

150g / kg ne pas rajouter de sel

Huile de colza, sel, épices, poivrons, curcuma, piment, giroles, gingembre, plantes aromatiques, dextrose, arôme naturel, citron, sucre, carottes, acidifiant.



Tex Mex

3kg

Ref. :

MARINADE-PRATM

120g / kg ne pas rajouter de sel

Huile de colza, poivrons rouges, paprika, cumin, plantes aromatiques, sel, dextrose, arôme naturel, acidifiant, arôme de fumée.



Tex Mex

4kg

Ref. :

MARINADE-AVTX

100 à 120g / kg

Huile de colza, épices, sel, graisse de palme, correcteur d'acidité, sirop de sucre caramélisé, sucre.



Thym citron

5kg

Ref. :

MARINADE-CTHC

80g / kg ne pas rajouter de sel

Huile de colza, huile de tournesol, épices. (Généralement utilisée pour du poisson)



Vigneronne

3kg

Ref. :

MARINADE-PRAVI

130g / kg ne pas rajouter de sel

Huile de colza, épices, piment, épices et plantes aromatiques, herbe de Provence, sel, arôme naturel, dextrose, arôme de vin rouge, sucre, tomate, acidifiant





Marinades

Maître d'Hôtel



Miel Citron

Tandoori

Provençale

Tex Mex



Buffalo

« *La Gourdinade* »

12*120g

La Gourdinade est prête à l'emploi.

Utilisation ? C'est simple !

1. Déposer la viande crue dans un plat
2. Napper la marinade sur l'ingrédient de façon homogène
3. Couvrir le plat
4. Laisser macérer 2 à 24h au frais

Et voilà, votre viande est prête à être cuite, et surtout à déguster !

80 à 150g par kg de viande, selon goût recherché. Ne pas rajouter de sel. Stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Thaï

3 Poivres

Vigneronne



Béarnaise



Mexicaine

Orientale

Fonds, sauces et jus

Mix pour sauce Porto-Madère 1kg

Amidon modifié de maïs, épices et plantes aromatiques, matière grasse végétale (palme), saccharose, arômes (CELERI), sel, colorants: rouge de betterave, caramel ammoniacal, LACTOSE, sirop de glucose déshydraté, protéines de LAIT, épaississant: gomme xanthane, antioxydant: acide ascorbique, antiagglomérant: carbonate de magnésie. **100 gr de mix dans 720ml d'eau et 180 ml de porto.**

NACP9202



Fond brun lié déshydraté 1kg

Arômes (protéines de BLE (GLUTEN) CÉLERI), épices et plantes aromatiques, épaississant: farine de graine de caroube, dextrose, sel, LACTOSE, matière grasse végétale (palme), sirop de glucose déshydraté, viande de bœuf déshydratée, exhausteur de goût: glutamate monosodique (1,1%). **45 gr dans 1l d'eau.**

NACP9213



Fond de gibier lié déshydraté 1kg

Sirop de glucose, arômes, amidon modifié de maïs, sel, épices et plantes aromatiques, matière grasse végétale (palme), dextrose, exhausteur de goût: glutamate monosodique (3%); colorant: rouge de betterave; protéines sériques, LACTOSE, épaississants: gomme xanthane, gomme de caroube; viande de canard, protéines de LAIT, acidifiant: acide citrique; antioxydants: butylhydroxyanisole, gallate de propyle. **120 gr à 150 gr dans 1l d'eau.**

NACP9192



Fond de veau blanc 1kg

Sirop de glucose de maïs, Amidon de pomme de terre, Arômes, Sel, Extraits de levures, Graisse de poulet, Oignon, Viande de veau 1%, Épices, Plantes aromatiques. **45gr pour 1l d'eau.**

NEF6144



Bouillon de volaille 1kg

Sel, Sucres, Arômes, Extraits de levure, Graisse de poulet 7%, Oignon, Amidon de maïs, Viande de poule 0,5%, Ail, Épices.

NEF6980



Fond de volaille non lié 670gr

Amidon de maïs, Sirop de glucose de maïs, Amidon de pomme de terre, Sel, Arômes, Graisse et viande de poulet 7%, Sucre, Extrait de levure, Oignon, Plantes aromatiques, Épices.

NEF5103

Fond de volaille lié 1kg

Dextrose, arômes (CELERI), épaississant: gomme de caroube, amidon de BLE (GLUTEN), sel, sirop de glucose déshydraté, épices et plantes aromatiques, matière grasse végétale hydrogénée (palme), exhausteur de goût: glutamate monosodique (4%), viande de volaille 2% (viande de poulet 99%, antioxydants: butylhydroxyanisole, gallate de propyle E310, acide citrique E330). **50gr pour 1l d'eau**

NACP9105



Fonds, sauces et jus

Fond de veau lié déshydraté 1kg

Sirop de glucose, Amidon de blé GLUTEN, Arômes CELERI, Sel, épaississant, huile de palme, sucre, viande de veau, protéine de LAIT, fécule de pomme de terre, E621, Blanc d'ŒUF, E320, E310, E330, colorant caramel, Épices, Plantes aromatiques. **65gr pour 1l d'eau.**

NACP9107



Fumet de crustacés 1kg

Sirop de glucose de maïs, Amidon de maïs, Sel, Sucre, Crevette 5,5%, Oignon, Extrait de levure, Huile de colza, Arôme, Maltodextrine de blé, Poisson 1,5%, Échalote, Extraits naturels de légumes (Carotte, céleri), Plantes aromatiques, Extrait naturel de vin blanc.

NEF5737



Fumet de poisson 1kg

Dextrose, gélatine alimentaire de porc, sel, exhausteur de goût : glutamate monosodique E621, épices et plantes aromatiques, arômes (CRUSTACES, POISSONS, MOLLUSQUES), arômes naturels (CELERI), sirop de glucose déshydraté, saccharose, amidon de pomme de terre, Maltodextrine, poisson, stabilisant : gomme arabique E414.

NACP9104



Mix pour sauce Beurre Blanc 1kg

Amidon modifié de pomme de terre (SULFITES), matière grasse végétale (palme), sirop de glucose déshydraté, arômes naturels, sel, dextrose, épices et plantes aromatiques, LACTOSE, épaississants, alginate de sodium (ou E401), gomme xanthane (ou E415), protéines de LAIT, stabilisants: sulfate de calcium (ou E513), diphosphate (ou E450ii), saccharose, colorant: extrait de curcuma. **150gr pour 1l d'eau, ajouter 80gr de beurre et un trait de vinaigre blanc**

NACP9191



Mix pour sauce Grand-Veneur 1kg

Arômes (GLUTEN, CELERI), amidon modifié de maïs E1422, matière grasse végétale (palme), sel, épices et plantes aromatiques, colorants: rouge de betterave E162, caramel ammoniacal E150c, sirop de glucose déshydraté, exhausteur de goût: glutamate monosodique E621 (2,7%), LACTOSE, épaississant: gomme xanthane E415, protéines de LAIT, antioxydant: ascorbate de sodium E301. **150gr pour 1l d'eau, ajouter 50gr de gelée de groseilles et 50gr de crème liquide**

NACP9222



Mix pour sauce Suprême champignon 1kg

Amidon modifié de maïs E1422 (SULFITES), sirop de glucose déshydraté, arômes, sel, champignons déshydratés (dont morille 0,5%), épices et plantes aromatiques (CELERI), LAIT entier déshydraté, colorant: caramel ammoniacal E150c, acidifiant: acide citrique E330, antioxydant: acide ascorbique E300. **100gr pour 1l d'eau.**

NACP9200





Fonds, sauces et jus



Roux blanc par 10kg

Farine de blé, matière grasse végétale (palme, certifiée Green Palm)

80gr pour 1l d'eau.

C25031-10



Stabilisant vinaigrette par kg

Protéine du lait, gomme de guar, gomme de xanthane.

15 à 20gr pour 1l d'eau

MIX20025



Béchamel à froid par kg

Lactosérum, amidon modifié de pomme de terre, farine de riz, lactoprotéines, sirop de glucose, épaississant : xanthane ou E415, guar ou E412, farine de caroube ou E410, sel, extraits d'épices.

300gr pour 1l d'eau

MIX80056



Saveur des Potages
« Patrelle » 1.2kg

BEX90054



Jus de truffe

« *Melanosporum* »

100ml : JUSTRUFFE100

200ml : JUSTRUFFE200

400ml : JUSTRUFFE400





Alcools Dénaturés



Armagnac modifié
40% 2 litres

ARMAGNAC-2



Brandy modifié
40% 5 litres

BRANDY-5



Brandy modifié
40% 2 litres

BRANDY-2



Porto Blanc
modifié 40% 1L

PORTO-BLC1



Porto Rouge
modifié 20% 2L

PORTO-RGE2



Cognac modifié
40% 2 litres

COGNAC-2



Madère modifié
17% 2 litres

MADERE-2



Calvados modifié
2 litres

CALVA-2



Kirsch l'Héritier-Guyot
1 litre

KIRSCH-1



Rhum Brun
modifié 2 litres

RHUM-2



Vermouth modifié
18% 2 litres

VERM-2



Vin Blanc 11°
10 litres

VIN-BLC10



Vin Rouge 11°
10 litres

VIN-RGE10



Moules

Image	Référence	Contenance	Conditionnement
	PLASTEAK	Moule à steak	150 pcs
	COTTELET-MOULE	Moule côtelette	250 pcs
	UNIBARQCERV	Moule à cervelle	200 pcs
	SOROV300	Moule ovale 300ml	A la pièce – carton de 198 pcs





Moules

<i>Image</i>	<i>Référence</i>	<i>Contenance</i>	<i>Conditionnement</i>
	OGI	Ovale	150 pcs
	AIGC	Aiguillette	100 pcs
	TIMB	Timbale	150 pcs
	MED	Médaille	200 pcs
	CAJA	Cône à jambon	100 pcs





Moules

Image	Référence	Contenance	Conditionnement
	XB1CSJ	1 coquille	300 pcs
	CHTBELVS	2 coquilles	200 pcs
	COQSTJA-M1112	Coquille minérale 115x125mm	192 pcs
	COQSTJA-N67	Pétoncle 60x70	1500 pcs
	COQSTJA-125	Coquille naturelle 125x135	200 pcs
	COQSTJA-N1213	Coquille naturelle 120x130	250 pcs
	COQSTJA-N1314	Coquille naturelle 130x140	200 pcs
	COQALU	Coquille en alu 123x200	100 pcs





Feuilletés et coquilles



Vol-au-vent
Feuilleté Artisanal
9.5cm et 72pcs

VOLVENT-95CM



Vol-au-vent 8cm
et 72pcs

VOLVENT-8CM



Roulé Feuilleté
2,5cm 90pcs

ROULES-25



Feuilleté bouchée
Carré 48pcs

PID200.02



Feuilleté bouchée
Poisson 54pcs

PID244.02



Feuilleté bouchée
Sapin 54pcs

PID249.02

Mini assortiment de feuilleté :



⇒ Cœur

⇒ Rond

⇒ Carré

⇒ Bol



48pcs

FEUILLET-AST48





Feuilletés et coquilles



Escargot de Bourgogne
5 douzaines
ESCSBOUG-12



Escargot de Bourgogne
4 douzaines
ESCSBOUTG-12



Escargot de Bourgogne
2 douzaines
ESCSBOUTG-14



Escargot de Bourgogne
« Tradition » 10 douzaines
ESCTRABG-44



Coquille d'escargot de Bourgogne :

- 1440 pcs : **COQESC-1440**
- 1152 pcs : **COQESC-1152**



Tourtière escargot pour une douzaine. *100 pcs **TAES-170**

Tourtière escargot pour six escargots. *100 pcs **TAES-138**



Escargot de Bourgogne
8 douzaine
ESCSBOUTG-44



Escargot de Bourgogne
10 douzaines
ESCSBOUG-44R



Escargot de Bourgogne
10 douzaines
ESCSBOUG-44S



■ Oignon cuit
○ 20kg

OIGNON-CUBE



■ Oignon entier
○ 8/10kg

OIGNON-E10



■ Purée de pomme de terre « Neff »
○ 5kg

NEF5207



■ Choucroute
○ 15 kg

CHOUCR-15



■ Navets salés
○ 10 kg

NAVETS-10
52



Champignons



- Morilles « Traiteur » en pot de 500g ou de 1kg

MORIL-T500 / MORIL-T1



- Morilles « Mini Spécial » en pot de 400g

MORIL-MS400

- Morilles « Spécial Premium » en pot de 500g

MORIL-P500



- Cèpes Extra en pot de 1kg

CEPES-1



- Girrolles en pot de 500g

GIROL-500



- Marrons au naturel Premium en boîte 4/4

MARRO-44





Champignons



- Truffe Hiver Brumales en brisure 1kg

TRUFBRU-B1



- Truffe Hiver Melanosporum en brisure 100g ou 1kg

TRUFMELA-B100 / TRUFMELA-B1



- Truffe Eté Aestivium en brisure 1kg

TRUFAEST-B1



- Champignons noirs en pot de 500g ou 1kg

CHAMNR-500 / CHAMNR-1



- Trompettes des Maures en tube de 500g

TROMP-1



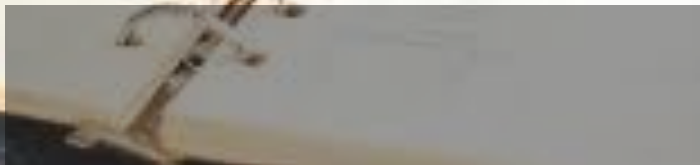
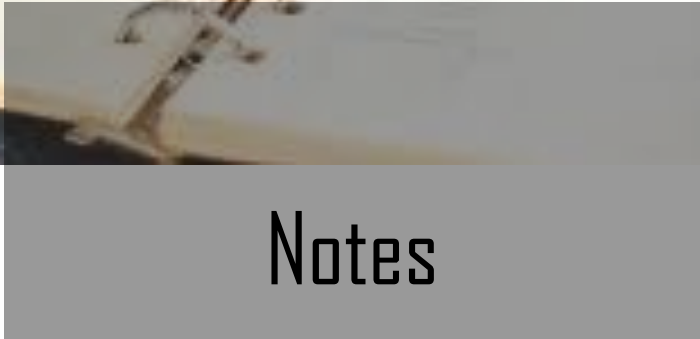
- Garniture forestière en 1kg

GARFORE-1





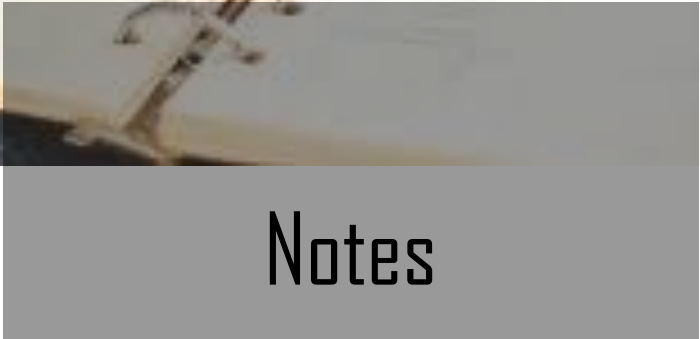
Notes



Notes

Notes :

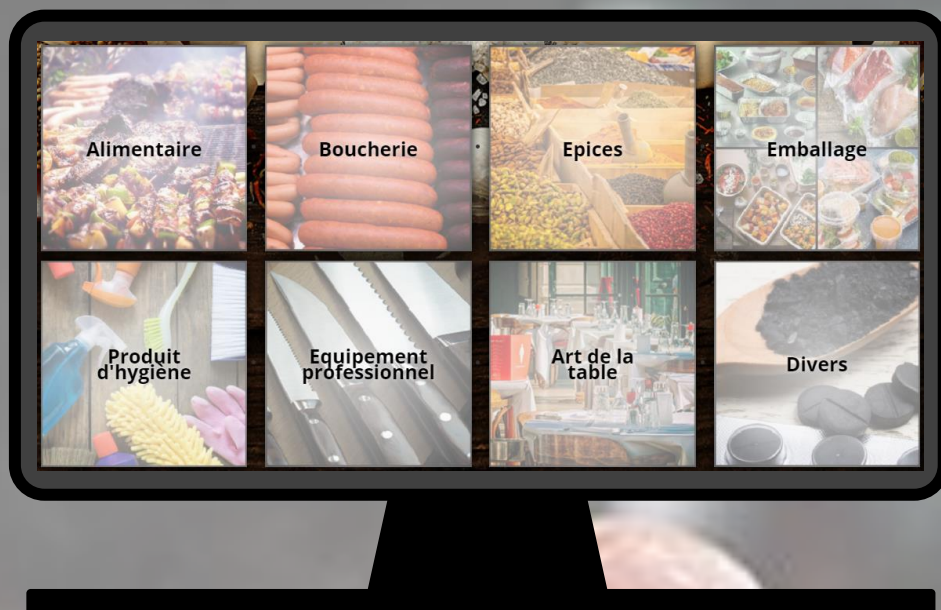
[illegible]



Notes

Notes :

This image shows a full page of primary-ruled paper. It features approximately 20 horizontal rows, each defined by two parallel dotted lines. The rows are evenly spaced across the entire page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings present.



Passez votre commande
en ligne sur

ELOYDIS.FR





Eloydis



**Photos non contractuelles -
Promotions dans la limites des stocks
disponibles - Prix Hors Taxes - Prix
unitaires donnés à titre informatif -
sauf erreur typographique.**

Ne pas jeter sur la voie publique.

**3 Bis Zone Industrielle
de la Plaine**

88510 ELOYES

Tel : 09-86-17-83-44 Mail : eloydis88@gmail.com

Départements

**88, 08, 10, 21, 25, 39, 51,
52, 54, 55, 57, 67, 68, 70,
89, 90**