

# LA COLLECTION DES CREATEURS DE GOÛT

CATALOGUE DES PRODUITS



PERFORMANCE INSIDE



# À LA CROISÉE DU GOÛT ET DE L'ARTISANAT

Nous offrons une riche palette d'expériences gustatives uniques et nous sommes imposés comme une marque innovante répondant à tous les besoins du boucher moderne. En partenariat avec des producteurs sélectionnés dans les meilleures régions de culture au monde, nous offrons une large gamme de produits de qualité supérieure. Nous veillons en permanence à intégrer la durabilité, un critère auquel un nombre croissant de consommateurs accordent une attention particulière.

Être en phase avec son époque, c'est se faire plaisir tout en restant fidèle à ses valeurs. Nos produits sont résolument contemporains, car ils sont conçus avec une vision tournée vers l'avenir. À partir d'une large sélection d'ingrédients de qualité supérieure, nous élaborons des expériences gustatives uniques pour les gourmets en quête d'excellence.



# TABLE DES MATIÈRES









CHARCUTERIES	4
VIANDE HACHÉE	11
ADDITIFS	16
EXHAUSTEURS DE GOÛT	19
ÉPICES DÉCORATIVES	22
HERBES ET ÉPICES SIMPLES	27
REPAS	34
SAUCES	37
MARINADES	40
PICTOGRAMMES	49
APERÇU DE L'ARTICLE	50

# CHARCUTERIES





## SAUCISSON CUIT DE PETIT CALIBRE

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000271 Saucisse d'or	Mélange d'épices pour tous les types de saucissons. *saveur : poivre, paprika, noix de muscade, cumin.	3 - 4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1000279 Combi Knacks	Préparation complète à base d'épices, sans sel. Combinaison d'épices et d'excipients pour tous les types de saucissons au goût de poivre, de paprika, de noix de muscade, de gingembre, de cardamome et de carvi.	10 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1000280 Ass. pour Saucisse Viennoise	Mélange d'épices pour tous les types de saucissons. *saveur : poivre, gingembre, coriandre, oignon.	4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	







## SAUCISSON CUIT DE GROS CALIBRE

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000218 Farce Base Mortadella Combi	Préparation à base d'épices, sans sel. Combinaison d'épices et d'adjuvants pour tous les types de saucissons cuits. *saveur : poivre, gingembre, macis, céleri, oignon.	10 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1000231 Delikatella Gold	Mélange d'épices sans sel pour saucissons cuits. * saveur : poivre, coriandre, macis, muscade, gingembre, paprika.	3 - 4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1000232 Senator Gold	Mélange d'épices sans sel pour saucissons cuits. * saveur : poivre, gingembre, macis, coriandre.	3 - 4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1000234 Ass. pour saucisse au jambon	Mélange d'épices pour divers saucissons cuits * saveur : poivre, muscade, coriandre, gingembre, paprika, macis, cardamome.	3 - 4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1000236 Dominator Gold	Mélange d'épices pour saucissons cuits de premier choix avec des accents de poivre, d'oignon, de gingembre, de macis, de cardamome et de cannelle.	4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1000242 Matador	Mélange d'épices pour divers saucissons cuits. * saveur : poivre, muscade, paprika, gingembre.	3 - 4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1000247 Ass. saucisse de viande top	Mélange d'épices pour divers saucissons cuits. * saveur : poivre, noix de muscade, coriandre, gingembre.	4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1000481 Assaisonnement pour pate	Mélange d'épices sans sel pour pâtés cuits et pains de viande. * saveur : coriandre, poivre, oignon, macis, noix de muscade.	4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1000482 Pain viande combi	Préparation à base d'épices, sans sel. Combinaison d'épices et d'excipients pour pâtés cuits et pains de viande.* saveur : poivre, coriandre, muscade, oignon, gingembre.	10 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1000487 Triumphator	Mélange d'épices pour Leberkäse allemand, pâtés cuits, pains de viande * saveur : poivre, oignon frit, noix de muscade, gingembre, coriandre.	6 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1001166 Senator Gold OZG	Mélange d'épices pour divers saucissons cuits, sans MSG. * saveur : poivre, gingembre, macis, coriandre.	4-5 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1091128 Favorit Delicatess OZG	Mélange d'épices pour divers saucissons cuits, sans MSG. * saveur : poivre, coriandre, macis, oignon	4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1091507 Pain de viande maison	Préparation à base d'épices, sans sel. Combinaison d'épices, de chapelure et d'additifs pour pains de viande. * saveur : poivre, piment, léger arôme de rôti.	60 g/kg + sel nitrité	TB à 0,6 kg	
	1000257 Alpini®	Mélange d'épices sans sel pour saucissons secs et semi-secs. Saveur : poivre, muscade, carvi, gingembre, cardamome, coriandre, ail.	6 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	







## BOUDIN BLANC

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1000540</b> Ass. saucisse blanche Münich	Mélange d'épices pour boudins blancs, saucisse blanche « Münchener » ou d'autres saucisses de barbecue.* saveur : poivre, macis, coriandre, gingembre, noix de muscade, citron.	3-4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	









## BOUDIN NOIR/ TÊTE PRESSÉE

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1000311</b> Boudin Noir d'or	Mélange d'épices sans sel pour boudins noirs * saveur : poivre, piment de la Jamaïque, marjolaine, coriandre, gingembre, clou de girofle.	4 - 6 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1000364</b> Ass. pour saucisse de hure	Extrait d'épices pour gelée assaisonnée et tête pressée au goût de poivre, de macis, de carvi et de marjolaine.	4 - 6 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1090493</b> Boudin noir	Mélange d'épices pour boudins noirs. Saveur : marjolaine, coriandre, piment de la Jamaïque, clou de girofle.	4 g/kg	TB à 0,5 kg	







## TYPES D'ASPIC

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1000325</b> Cristallfix	Poudre d'aspic (270 bloom) pour charcuteries avec un léger goût de vinaigre.	150 g/l de liquide (90°C) + 15 g sel	TB à 1,5 kg	
	<b>1000710</b> Ara-Kristal-Super	Poudre d'aspic (270 bloom) pour toutes les préparations à base d'aspic, les gelées et les tartes aux fruits.	80 - 120 g/l de liquide (90°C) + 15 g sel	TB à 1,0 kg	
	<b>1000711</b> Poudre d'aspic	Poudre d'aspic (150 bloom) pour tous types de gelées et de gâteaux aux fruits. Liant pour crèmes.	50 - 80 g/l de liquide + 15 g sel	TB à 0,5 kg	

## SAUCISSE DE FOIE/PÂTÉ

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000423 Hansa Gold	Mélange d'épices pour saucisses de foie et pâtés fins.* saveur : poivre, macis, cardamome, gingembre, coriandre.	3 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1001154 Clivia Gold OZG	Mélange d'épices sans sel et sans MSG pour saucisse de foie fine et pâté au goût de vanille Bourbon.* saveur : poivre, gingembre, oignon, piment de la Jamaïque, vanille, cardamome.	4 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1008289 Combi Paté de foie	Mélange d'épices complet avec liant pour pâté.	21 g/kg + sel nitrité	TB à 2,1 kg	
	1090371 Arabella Gold OZG	Mélange d'épices pour saucisses de foie grossières, saucisses de foie maison et pâtés rustiques. Avec de la marjolaine.* saveur : poivre, marjolaine, gingembre, oignon, muscade, macis.	8 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	

## SAUCISSE METTWURST À TARTINER (fine et grossière)

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000166 Mett-max	Produit de maturation avec des épices pour saucisses Mettwurst fraîches et fumées, sans GDL * saveur : poivre blanc, oignon, macis, paprika, carvi.	9 g/kg + sel nitrité + cultures	TB à 1,0 kg	
	1000199 Ass. pour saucisson oignon frais alg	Préparation de maturation pour saucisson sec frais à l'oignon	14 g/kg + sel nitrité + cultures	TB à 1,0 kg	
	1001569 SM 11 OZG	Préparation de maturation avec des épices pour les types de saucissons Teewurst et de saucisses Mettwurst à tartiner, avec GDL. * saveur : paprika, poivre.	8 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	















# JAMBON CUIT/PASTRAMI/ATTENDRISEURS DE VIANDE



ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000726 Meat Love	Attendrisseur et conservateur de viande à base de carbonate. Augmente également le rendement lors de la cuisson et du rôtissage des morceaux de viande.	150 g/l de saumure; injecter 10% ou mélanger	TB à 1,0 kg	
	1000766 Jambo-lak Phos	Mix liquide pour injection pour la cuisson du jambon. Avec phosphate et arôme.	8% dans la saumure à 25 % d'injection	K3 à 7,0 kg	
	1000770 Jambo-lak d'or	Mix liquide pour injection avec arôme pour la cuisson du jambon. Sans phosphate.	5% dans la saumure à 20% d'injection	K3 à 7,0 kg	
	1000777 Jambo-lak	Mix liquide pour injection sans phosphate à base d'extraits d'épices.	5% dans la saumure à 20% d'injection	K3 à 7,0 kg	
	1000778 Jambo - Brat Rosé	Mix liquide pour injection avec phosphate et arôme de rôti. Pour les rôtis et les jambons cuits.	6% dans la saumure à 10% d'injection	K3 à 7,0 kg	
	1000789 Jambo - Brat	Mix liquide pour injection pour rôtissage avec arôme de rôti, sans phosphate. Pour tous les types de rôtis.	6% dans la saumure à 10% d'injection	K3 à 7,0 kg	
	1039668 Jambolak Belgique Standard	Mix en poudre pour injection avec phosphate et arôme typique de jambon cuit belge.	7% dans la saumure à 15% d'injection	S1 à 7,0 kg	
	1091105 Mix pour volaille	Mix pour injection ou barratage pour jambon de poulet, blanc de poulet, jambon de dinde.	250 g/l	TB à 1,0 kg	
	1093327 Ra-zart	Attendrisseur de viande et conservateur pour la volaille fraîche et toutes les viandes cuites. Augmente également le rendement lors de la cuisson et du rôtissage des morceaux de viande.	150 g/l de saumure; injecter 10% ou mélanger	TB à 1,0 kg	
	1701987 Ra-zart FZ	Attendrisseur et agent de maintien de la fraîcheur de la viande pour toutes les viandes fraîches et cuites. Augmente également le rendement lors de la cuisson et du rôtissage des morceaux de viande.	150 g/l de saumure; injecter 10% ou mélanger	TB à 1,0 kg	
	1710518 Ra-Lak Basic Note Bouillon	Mix pour injection pour jambon artisanal. Un bon rendement et un jambon juteux sans phosphate. Goût typique de bouillon naturel.	6% dans la saumure à 10% d'injection	S1 à 6,0 kg	







## SALAGE À SEC

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1000767</b> Schwarzwalder Kruiderij	Préparation de salaison avec des épices grossières pour les salaisons crues. Avec des baies de genévrier, du poivre et du laurier.	4,5 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1000772</b> Jambon cru rustique	Préparation de salaison à base d'extraits d'épices pour les salaisons crues. Saveur : poivre, genièvre, piment de la Jamaïque, cannelle.	5 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1000786</b> Ass. pour salaison crue	Préparation de salaison avec des extraits d'épices, dont le poivre, l'ail, l'oignon et le thym, pour les salaisons crues telles que le lard de jambon, le jambon cru, le jambon à l'os.	5 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1000800</b> Katen-Gold	Préparation de salaison avec des épices pour les salaisons crues. Saveur : baies de genévrier, laurier, poivre, thym, ail.	4-8 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1091065</b> ROSCHI 2 X 4 OZG	Préparation de salaison au salpêtre et au goût léger de poivre.	7 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1708280</b> Ass. pour lard paysan des Alpes	Préparation de salaison avec des épices grossières pour les salaisons crues telles que la coppa, le jambon, le bacon, etc. Saveur : baies de genévrier, piment de la Jamaïque, laurier, cannelle, romarin.	14 g/kg + sel nitrité	TB à 1,4 kg	

## SAUCISSON SEC/SALAMI

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1000100</b> Superquick Gold	Préparation de maturation avec des épices et de la GDL pour saucisson sec. Sans exhausteur de goût. Saveur : poivre, muscade, oignon.	12 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1000109</b> Superquick Top	Préparation de maturation avec des épices et de la GDL pour saucisson sec.* saveur : poivre, muscade, oignon.	12 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1000113</b> Rotblock Super®	Préparation de maturation avec des épices, sans GDL - pour saucissons secs de maturation standard. * saveur : poivre, coriandre, genièvre, cardamome.	10 g/kg + sel nitrité + cultures	TB à 1,0 kg	
	<b>1000118</b> Superquick Italia	Préparation de maturation avec arôme typique de salami italien, épices et GDL pour saucisson sec. * saveur : poivre, ail, oignon.	14 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1000136</b> Chili-Piquant	Préparation de maturation avec des épices piquantes et de la GDL - pour saucisson sec. * saveur : paprika, piments, oignon, ail, cardamome.	13 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1000170</b> Pfefferjäger	Préparation de maturation avec de la GDL pour saucissons secs fins avec un goût prononcé de poivre.	15 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1037968</b> Saucisses sechee	Préparation complète avec des épices et des excipients et le goût typique des saucissons belges secs ou fumés.	16 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1038961</b> Rotblock Italia CL	Préparation de maturation avec arôme et épices typiques de salami Italien, sans GDL - pour saucissons secs de maturation standard.	10 g/kg + sel nitrité + cultures	TB à 1,0 kg	

# CULTURES DE DÉMARRAGE

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE
	1037516 Biostart RP	Cultures de démarrage pour salaisons crues. Donne un arôme agréable, caractéristique des produits affinés. Contribue à l'arôme et à la couleur typiques des salaisons crues.	10 g pour 100 kg de produit	10 sachets de 10 g
	1038700 Biostart "Sprint" 50	Cultures de démarrage pour l'affinage rapide des saucissons crus à trancher	25 g pour 50 kg de saucisse sèche.	10 sachets de 25 g
	1038703 Biostart "Plus"	Cultures de démarrage avec arôme pour saucissons crus à trancher, avec levure d'arôme.	25 g pour 50 kg de saucisse sèche.	10 sachets de 25 g
	1038705 Biostart Classic	Cultures de démarrage pour saucisson cru à trancher et à tartiner.	25 g pour 50 kg de saucisse sèche.	10 sachets de 25 g



# VIANDE HACHÉE



# SAUCISSES

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1000525</b> Sauc. à griller Western	Mélange d'épices pour différents types de saucisses grillées. Saveur : poivre, coriandre, persil, oignon, gingembre.	8 - 10 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1000532</b> Ass. Saucisses à griller de Thuringer	Mélange d'épices avec stabilisateur de couleur pour les saucisses typiques de Thuringe. Avec de la marjolaine.	6 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1000533</b> Ass. pour Merguez	Mélange d'épices pour merguez et autres saucisses grillées.* saveur : paprika, oignon, piment, ail, marjolaine, cumin.	20 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1008209</b> Merguez Forte	Mélange d'épices non salé au goût piquant et puissant à base de piment, de paprika, de coriandre et de cumin.	30 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1008224</b> Merguez Douce	Mélange d'épices non salé à l'arôme intense, mais subtil et doux, à base de poivron doux, de coriandre et de cumin.	30 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1035024</b> Rhenus F+F OZG	Mélange d'épices pour saucisses, viande hachée et produits à base de viande hachée. * saveur : coriandre, poivre, gingembre, oignon.	4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1035027</b> Saucisses grillée extra	Mélange d'épices pour saucisses. * saveur : poivre, macis, gingembre, noix de muscade.	4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1035028</b> Saucisse à griller F+F OZG	Mélange d'épices avec stabilisateur de couleur pour viande hachée et produits à base de viande hachée tels que la saucisse, le slavink (roulé de viande hachée au bacon) et les oiseaux sans tête * saveur : poivre, coriandre, muscade, gingembre.	4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1090584</b> Excelsior	Mélange d'épices pour produits à base de viande hachée et saucisses. * saveur : poivre, macis, coriandre, gingembre, noix de muscade.	4 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	<b>1698222</b> Mix Saucisse de Volaille	Mélange complet pour saucisse de poulet avec liant, stabilisateur de couleur et conservateur de fraîcheur.	45 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1699789</b> BBQ Mix Saucisse a Griller	Mélange complet d'épices salé avec liant, stabilisateur de couleur et conservateur, à la saveur de paprika, d'oignon, de poivre et d'ail.	45 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1705362</b> Chorizo Mix	Mélange d'épices non salé, d'une couleur rouge intense et au goût typique du chorizo. Doux et aromatique avec du poivron doux, agrémenté d'ail.	23 g/kg + sel ou 15 g/kg sur la viande hachée assaisonnée	TB à 1,0 kg	
	<b>1717540</b> 68er	Ce mélange d'épices grossières non salé est visuellement très attrayant et combine la saveur de la saucisse allemande aux ingrédients tendance tels que les graines de chanvre, le cumin noir et le sésame.	28 g/kg	TB à 1,0 kg	

# PRÉPARATIONS À BASE DE VIANDE HACHÉE

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000554 Farce-Mix	Mélange d'épices avec liant pour les produits à base de viande hachée cuite à cœur.	120 g + 180 g eau + 700 g viande hachée	TB à 1,0 kg	
	1000555 Frikantus	Liant assaisonné pour les spécialités de viande hachée cuite à cœur. Sans sel.	100 g + 200 g eau + 700 g viande hachée + sel	TB à 1,0 kg	
	1000618 Hamburger/Steaks Hach.	Assaisonnement pour hamburger sans sel.	3-5 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1035003 Mélange Slavinken	Liant assaisonné pour toutes les spécialités à base de viande hachée.	70 g/kg	TB à 0,7 kg	
	1035922 Ass. pour Arizona burger	Mélange d'épices sans sel pour les hamburgers et les spécialités à base de viande hachée. Un bon goût à base de paprika, de poivre et d'ail.	20 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1039060 Hache de Viande D'Agneau OZG	Mélange d'épices pour le haché d'agneau et les saucisses d'agneau	10 g/kg + sel nitrité	TB à 1,0 kg	
	1039286 Mélange pour Haché avec Sel	Mélange d'épices avec du sel pour les viandes hachées assaisonnées. Le mélange maison RAPS pour votre viande hachée. Le paprika et la farine de moutarde apportent une touche particulière.	15 g/kg	PE à 15 kg KT à 15,0 kg	
	1039674 Viande Hachée Top OZG	Mélange tout-en-un pour toutes les préparations à base de viande hachée. Saveur : oignon, ail, paprika	120 g + 180 g eau + 700 g viande hachée	TB à 1,0 kg	
	1090952 Herbes Hachées spec.	Mélange d'épices traditionnel avec du sel pour viande hachée au goût de poivre, de macis et de noix de muscade.	15 - 18 g/kg	S2 à 10,0 kg	
	1701293 Veka Stabil	Liant pour les produits à base de viande hachée. Sans allergène et sans numéro E.	10 - 20 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1701710 Beefburger America Seasoning	Mélange d'épices avec du sel pour hamburger de bœuf. Avec un goût prononcé de grillade.	15 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1705900 Hamburgermix Mexicaans	Mélange complet salé d'épices, liant et une légère saveur pimentée et fumée. Idéal pour les hamburgers, les saucisses, les boulettes de viande et les garnitures à base de porc, de bœuf ou de volaille.	40 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1706369 Hamburgermix Speciaal OZG	Mélange d'épices complet salé avec liant pour les produits à base de viande hachée et un goût dominant de paprika, agrémenté de piment et d'oignons.	30 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1707972 Entrecôte-Burger-Entrecôte	Mélange complet pour hamburger de bœuf avec liant, stabilisateur de couleur et agent de maintien de la fraîcheur. Goût prononcé de viande grillée.	40 g/kg	PE à 3,0 kg	

# Burger Mexicain au four

N° de recette. 2024036

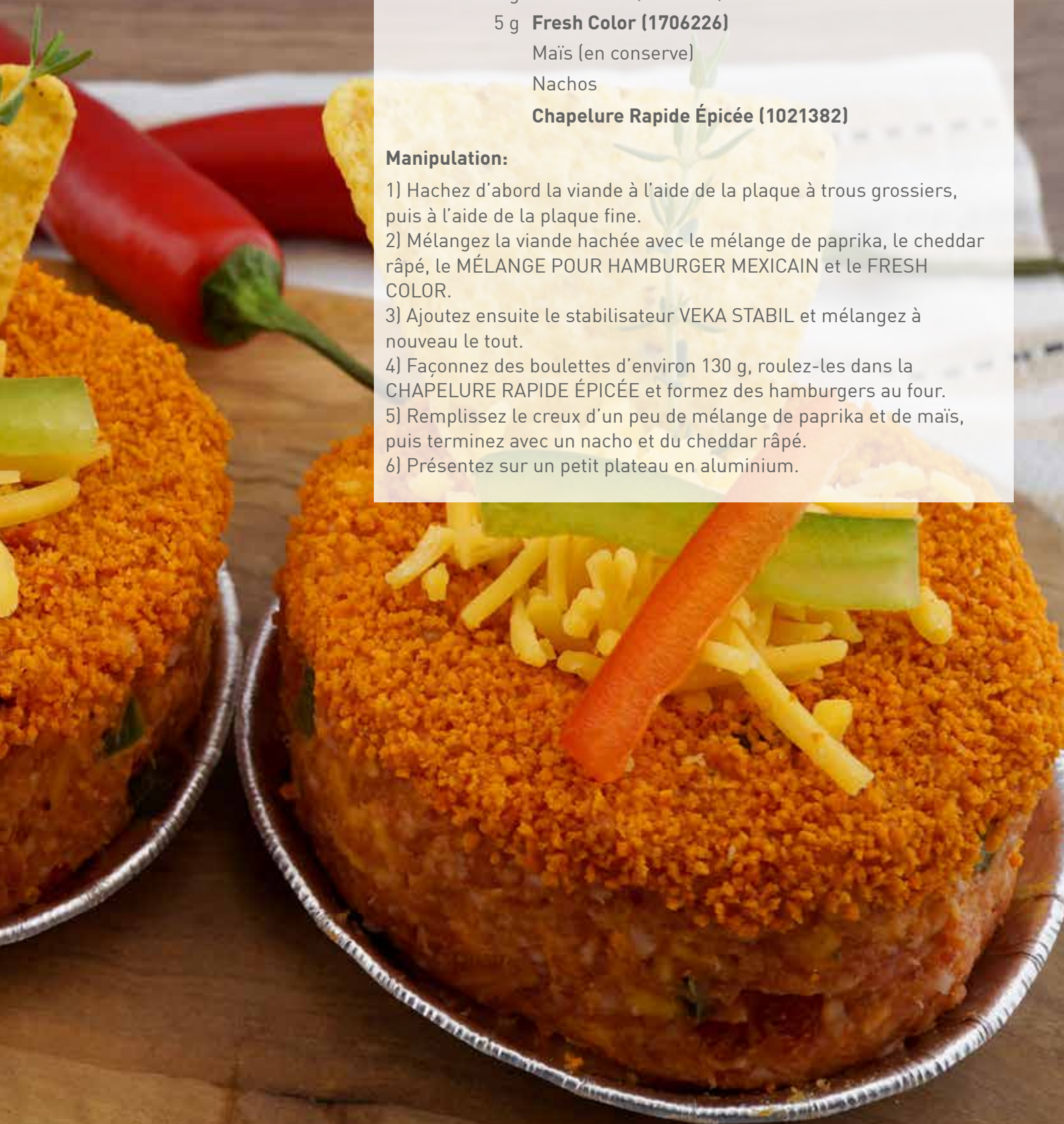


Quantité	Description
----------	-------------

1000 g	Viande de porc pour viande hachée
200 g	Mélange de poivrons frais, en dés
100 g	Cheddar, râpé
40 g	<b>Mélange pour Hamburger Mexicain (1705900)</b>
10 g	<b>Veka Stabil (1701293)</b>
5 g	<b>Fresh Color (1706226)</b>
	Maïs (en conserve)
	Nachos
	<b>Chapelure Rapide Épicée (1021382)</b>

**Manipulation:**



















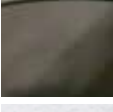



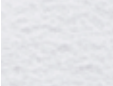

- 1) Hachez d'abord la viande à l'aide de la plaque à trous grossiers, puis à l'aide de la plaque fine.
- 2) Mélangez la viande hachée avec le mélange de paprika, le cheddar râpé, le MÉLANGE POUR HAMBURGER MEXICAIN et le FRESH COLOR.
- 3) Ajoutez ensuite le stabilisateur VEKA STABIL et mélangez à nouveau le tout.
- 4) Façonnez des boulettes d'environ 130 g, roulez-les dans la CHAPELURE RAPIDE ÉPICÉE et formez des hamburgers au four.
- 5) Remplissez le creux d'un peu de mélange de paprika et de maïs, puis terminez avec un nacho et du cheddar râpé.
- 6) Présentez sur un petit plateau en aluminium.





















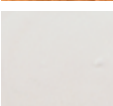

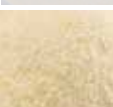



# ADDITIFS



# STABILISATION DE LA COULEUR/CONSERVATION/ANTIOXYDANT

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1000725</b> Perle Blanche	Préparation d'excipient pour la conservation de la couleur et la conservation des légumes, fruits et salades.	10 g/l eau	TB à 1,0 kg	
	<b>1000728</b> Extrait d'épice WS Eco	Extrait de romarin à activité antioxydante. Ralentit le rancissement des aliments tels que les charcuteries, les vinaigrettes, etc.	1 - 2 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1000739</b> Colorant Caramel	Colorant caramel (E150c) sous forme liquide.	Selon la couleur souhaitée	K3 à 5,0 kg	
	<b>1000745</b> Moisissure-Ex	Conservateur contre la croissance fongique. Pour les saucissons secs et les salaisons crues.	Dissoudre 15 % dans de l'eau froide. Utiliser comme solution d'immersion.	TB à 1,0 kg	
	<b>1000755</b> Rouge-Plus	Colorant pour saucissons, pâtés et terrines. Interdit dans les préparations à base de viande fraîche.	2 - 4 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1000781</b> Ra-Sal	Adjuvant à base de salpêtre pour la coloration des saucissons ou des salaisons sèches.	1 g/kg + zout	TB à 1,0 kg	
	<b>1000785</b> Dauer-Fixrot	Colorant pour charcuteries à l'exception du jambon cuit.	0,5 - 2 g par kg Remarque : ne pas mélanger avec NPZ	TB à 1,0 kg	
	<b>1000794</b> Ra-Frais	Conservation de la couleur et conservateur à double fonction. Interdit dans les préparations à base de viande fraîche.	5 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1036985</b> Rouge Raps	Colorant en poudre à base de carmine pour saucissons, pâtés et terrines. Interdit dans les préparations à base de jambon et de viande fraîche.	2 - 4 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1090605</b> Couleur Fumée	Préparation d'adjuvants pour la coloration de surface des charcuteries.	Prêt à l'emploi	K3 à 5,0 kg	
	<b>1706226</b> Fresh Color	Stabilisateur de couleur et conservateur pour les préparations à base de viande hachée fraîche préemballées.	5 - 6 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1717006</b> Hackfrisch Super	Stabilisateur de couleur pour viande hachée et préparations à base de viande hachée. Garantit la conservation de couleur à long terme.	2 - 3 g/kg	TB à 1,0 kg	

# ADJUVANTS DE CUTTERAGE

































ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000731 Erkopur	Sirup de glucose séché pour l'amélioration de la qualité et de la texture des saucisses.	Suivant l'application	TB à 2,5 kg	
	1000747 Phoston	Adjuvant de cutterage avec phosphate et acide ascorbique.	5 - 7 g/kg	K3 à 7,5 kg	
	1000750 Saftstopper OR	Adjuvant de cutterage à sec avec phosphate et émulsifiant.	7 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1000751 P3000	Di- et triphosphate pour saucisson cuit et jambon cuit.	3 - 5 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1000756 Rapral	Émulsifiant pour saucisson cuit. Ne pas utiliser pour les préparations à base de viande fraîche.	5 - 6 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1000757 Fettfax Top	Émulsifiant pour saucisses de foie et pâtés à tartiner.	5 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1000774 Phoston OR	Adjuvant de cutterage liquide avec phosphate sans stabilisateur de couleur.	6 g/kg	K3 à 7,5 kg	
	1000779 Fixcut OR	Adjuvant de cutterage sans phosphate, pour saucisson cuit.	10 - 12 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1000790 Raphos Plus	Adjuvant de cutterage et de coloration avec phosphate.	5-6 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1032067 Easy Cheesy	Adjuvant de cutterage pour rendre le fromage stable à la cuisson.	50-70 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1035013 Saucisse Fix	Adjuvant de cutterage et émulsifiant à base de citrate. Sans phosphate.	3 - 4 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1035092 Acton-Mix Stabilisant	Adjuvant liquide pour la conservation de la couleur et l'effet liant. Pour tous les types de saucissons et de charcuteries et pour la viande hachée préparée.	5 g/kg	K3 à 6,5 kg	







# EXHAUSTEURS DE GOÛT



# EXTRAITS D'ÉPICES ET ARÔMES

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE		
	1000393	Arôme de Citron	Arôme concentré en poudre au goût de citron.	0,5 - 5 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1000661	Poivre Vert Assaisonnement	Extrait liquide d'épices au poivre vert.	Selon goût	K1 à 1,3 kg	
	1000676	Oignon Liquide	Préparation liquide standardisée d'oignons frais pour les préparations de viande, les plats préparés, les soupes et les sauces.	0,5 - 1 g/kg	K1 à 1,0 kg K3 à 5,0 kg	
	1000680	La Rouge Piquante	Sauce pimentée pour l'assaisonnement individuel de divers produits.	Selon goût	K1 à 1,0 kg	
	1000682	Green Pepper SR	Extrait d'épices en poudre au profil aromatique de poivre vert.	1 -3 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	1000683	Ail Liquide	Préparation d'ail standardisée.	0,5 - 1 g/kg	K1 à 1,0 kg	
	1000689	Oignon Etuve	Arôme liquide au goût d'oignons braisés.	Selon goût	K1 à 1,3 kg	
	1000696	Extrait d'Oignon Grille	Extrait liquide d'épices au goût d'oignon frit.	1 g/kg ou selon goût	K1 à 1,3 kg	
	1000697	Ail Concentre Extrait	Extrait liquide d'épices au goût d'ail prononcé.	1 - 2 g/kg	K1 à 1,0 kg	
	1000698	Zitra Arômes Naturels	Arôme naturel liquide au goût prononcé de citron.	0,5 - 5 g /kg ou selon goût	K1 à 1,0 kg	
	1000699	Paprika 3000	Colorant à base d'extrait de paprika avec 3300 unités de couleur. Bien agiter avant emploi!	Suivant l'application	K1 à 1,3 kg K3 à 6,5 kg	
	1008278	Arôme Naturel Saveur Echalote	Arôme naturel au goût d'échalote.	0,5 - 1 g/kg	K1 à 1,0 kg	
	1038347	Huile de Paprika	Huile fine avec extrait de paprika colorant.	Suivant recette	K3 à 4,5 kg	
	1090344	Crème de Paprika G	Colorant :extrait de paprika.Bien agiter avant emploi!	Suivant l'application	K1 à 1,2 kg	
	1694661	Rapsolution NAC 3	Extrait d'épices avec une touche de paprika et à la couleur orange. Soluble dans l'eau.	Selon goût	K1 à 1,2 kg K3 à 6,5 kg	
	1699255	Huile Épicée Clean Label	Huile légèrement colorée et assaisonnée. Idéale pour accompagner les herbes sèches.	Selon goût	K1 à 0,9 kg	

	<b>1700862</b>	Arôme de Bacon	Arôme intense de bacon et de lard pour diverses applications.	3 - 5 g/kg ou selon goût	DS à 0,9 kg	
	<b>1710212</b>	Lak Top Typ Spargel	Assaisonnement pour injection des jambons et autres morceaux de viande. Au goût prononcé d'asperges.	20 g/L de saumure à 20% d'injection (= 4 g/kg de produit fini)	TB à 2,0 kg	

## EXHAUSTEURS DE GOÛT

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE		
	<b>1000389</b>	Glutaclean	Exhausteur de goût clean label à base de légumes, d'épices et d'extraits d'épices	1 - 2 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1000542</b>	Ass. pour Bouillon et decor de Poisson	Sel d'épices pour tous les types de poissons et de fruits de mer.	20 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1000560</b>	Quick Speck	Arôme de lard au jambon pour les salades de pommes de terre, les sauces, les soupes et les panades.	1 - 2 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	<b>1000611</b>	Glutalin	Exhausteur de goût pour un goût corsé.	0,5 - 1 g/kg	TB à 1,0 kg KD à 3,0 kg	
	<b>1000615</b>	Glutalin F	Exhausteur de goût facilement soluble pour sublimer toutes vos compositions de salaison pour charcuteries.	0,5 - 1 g/l eau	TB à 1,0 kg	
	<b>1000630</b>	Piquant/Relevé	Exhausteur de goût assaisonné sans sel.	Suivant l'application	TB à 1,0 kg	
	<b>1000648</b>	Smokal	Arôme en poudre au goût de fumée.	2 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	<b>1000982</b>	Ass. Bouillon Nature	Sel aromatique en poudre contenant du MSG.	10 g/kg ou selon goût	P2 à 3,0 kg	
	<b>1000983</b>	Ass. pour bouillon Pâtes	Sel aromatique en poudre sans MSG pour tous les plats de pâtes.	15 g/kg pâtes ou selon goût	P2 à 5,0 kg	
	<b>1000985</b>	Ass. pour Bouillon de Poulet	Sel aromatique en poudre avec MSG et au goût de poulet.	10 g/kg ou selon goût	P2 à 3,0 kg	
	<b>1000987</b>	Ass. pour bouillon de légumes	Sel aromatique en poudre pour aromatiser les salades de légumes, les soupes et les sauces.	12 g/l ou selon goût	P2 à 3,0 kg	
	<b>1000999</b>	Saveur Universelle pour Pâtes	Huile spéciale assaisonnée pour la cuisson des pâtes, des autres pâtes alimentaires, du riz et des légumes. Confère un arôme, une brillance et un goût de qualité.	30 - 50 g/kg pâtes, riz ou légumes	K1 à 1,0 kg	
	<b>1001397</b>	Smokal Liquide	Arôme de fumée liquide pour tous les produits alimentaires.	1 - 2 g/kg ou selon goût	K1 à 1,0 kg	
	<b>1699516</b>	Intensado België OZP	Exhausteur de goût clean label à base de légumes et d'arôme naturel.	1 - 2 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	

# ÉPICES DÉCORATIVES












# ÉPICES DÉCORATIVES SANS SEL

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE		
	<b>1000572</b>	Ass. pour Beurre aux Fines Herbes	Mélange d'épices pour le beurre et les salades (vinaigrettes). Ne pas utiliser pour les préparations à base de viande.	24 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1000573</b>	Herbes des Jardins	Mélange d'épices vertes et de légumes, sans sel.	2 - 3 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	<b>1000584</b>	Pizza Napoli	Épices décoratives sans sel pour les pizzas, les baguettes et les émincés de viande.	10 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	<b>1000594</b>	Ass. pour Viande d'Agneau	Un mélange d'herbes et d'épices pour les plats à base d'agneau avec de l'ail et de la lavande.	6 - 8 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1000633</b>	Varianta	Mélange décoratif grossier et coloré pour les ragoûts, le poisson fumé et les salades.	10 - 15 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1000634</b>	Pampa	Mélange décoratif original à base de poivre blanc et noir, d'ail, d'oignon et d'origan.	8 - 10 g/kg ou selon goût	KD à 2,0 kg TB à 1,0 kg	
	<b>1000635</b>	Poivre Rodeo	Mélange décoratif à base de poivre pour les steaks, les roulades, le poulet et les spécialités de grillades.	6 - 8 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	<b>1000636</b>	Texana	Mélange d'épices sans sel au goût de paprika, de poivre, de piment, de graines de coriandre et d'épices vertes.	8 - 10 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	<b>1000639</b>	Herbes Mixtes	Mélange d'épices sans sel à base d'épices vertes et de paprika. Pour toutes les viandes, les fromages et les salades.	10 g/kg ou selon goût	TB à 0,5 kg	
	<b>1000640</b>	Juliena	Épices décoratives sans sel comprenant aneth, persil et poivre blanc pour diverses salades, marinades, mayonnaises, sauce aux herbes, fromage blanc et fromage.	20 g/kg ou selon goût	TB à 0,5 kg	
	<b>1000642</b>	Orienta	Mélange décoratif sans sel au goût frais de coriandre, de sésame, de carvi, de poivre et d'épices vertes.	8 - 10 g/kg Ajouter une quantité normale de sel.	TB à 1,0 kg	
	<b>1000643</b>	Fiesta	Mélange d'épices sans sel convenant à toutes vos spécialités de viande, de poisson, de gibier et de volaille.	8 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	<b>1000651</b>	Curry en Poudre	Mélange d'épices pour curry.	Selon goût	TB à 1,0 kg	
	<b>1000656</b>	Herbes de Provence	Mélange d'épices typique "herbes de Provence" avec de la lavande pour l'agneau, la volaille et le poisson.	Selon goût	TB à 0,5 kg	
	<b>1000885</b>	Curry Indien	Mélange d'épices de curry au caractère indien. Sans allergène.	Selon goût	TB à 1,0 kg	
	<b>1000923</b>	Blütenmix	Mélange floral pour les salades, les entrées, les desserts et comme décoration pour de nombreux autres plats.	Selon goût	DS à 0,075 kg	

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE		
	1037053	Ass. pour Pizza	Mélange d'épices sans sel pour pizzas et spécialités Italiennes.	10 g/kg ou selon goût	DS à 0,35 kg	
	1037304	Poivre Multicolore Concassé	Mélange de poivres 4 couleurs,	8 g/kg ou selon goût	DS à 0,55 kg	
	1037599	Epice Ras El Hanout	Mélange d'épices nord-africaines de la maison avec une faible quantité de sel. Pour les spécialités africaines et orientales.	10 g/kg ou selon goût	DS à 0,55 kg	
	1090783	Herbes Grill Rouges OZG	Assaisonnement pour grillades sans sel pour le poulet, la dinde et les saucisses grillées * saveur : paprika, curry, noix de muscade, oignon.	4 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1701705	Decorado	Mélange d'épices coloré sans sel pour la viande, la volaille, le poisson, les rôtis, les salades, les vinaigrettes, etc. *saveur : paprika, oignon, ail.	10 g/kg ou selon goût	DS à 0,5 kg	
	1714271	Black Garlic Seasoning	Mélange d'épices non salé. L'ail noir fermenté procure une saveur umami douce, agréable et pleine. Largement utilisable.	20 g/kg + sel ou 15 g/kg au viande hachée	TB à 1,0 kg	
	1714275	Smoky Curry Seasoning	Un élégant mélange de curry non salé. La saveur légèrement fumée procure un arôme complet et équilibré. Très large d'utilisation.	20 g/kg + sel ou 15 g/kg au viande hachée	TB à 1,0 kg	
	1722526	Electrifying Szechuan Pepper Seasoning	Mélange de poivre épicé avec des herbes, une note fraîche de citron et du poivre du Sichuan qui picote.	10 - 13 g/kg	TB à 0,5 kg	

## ÉPICES DÉCORATIVES AVEC SEL

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE		
	1000506	Grillmaster	Mélange d'épices aromatisé pour les pains de viande, les saucisses et les grillades.	5 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1000527	Gyros Korfu	Assaisonnement décoratif avec du sel pour les spécialités grecques.	15 - 20 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1000537	Ass. pour Steak Porterhouse	Assaisonnement décoratif avec du sel à base de poivre noir et blanc et d'origan. Pour les steaks et autres spécialités de grillades.	15 - 20 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1000546	Papageno	Mélange d'épices de couleur orange-rouge, avec une saveur typique des épices du poulet rôti et d'une touche de romarin.	10 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	1000558	Gyros	Mélange d'épices fines avec du sel pour les spécialités à base de viande et de saucisse à la grecque, y compris les gyros et l'agneau.	15 - 20 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1000561	Poivre à Steak Rocky	Assaisonnement décoratif à base de poivre noir pour les steaks de bœuf et de porc.	15 - 20 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	1000566	Ass. pour Gyros Rhodos	Mélange d'épices avec du sel et des épices vertes visibles pour les spécialités grecques.	15 - 20 g/kg	TB à 1,0 kg	

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE		
	1000638	Steakado	Mélange décoratif au goût de poivre et d'oignon pour les steaks, les roulades, le poulet, les plats préparés et les spécialités de grillades.	15 - 20 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg KD à 3,0 kg	
	1000701	Venezia	Mélange d'épices avec du paprika, du poivre et des épices vertes moulues. Pour les viandes grillées telles que les steaks, les viandes pour barbecue et la volaille.	15 - 20 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	1001247	Shoarmakruiden	Mélange d'épices typique pour le shawarma et la viande à pita.* saveur : coriandre, cumin, poivre et paprika.	20 - 25 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1035104	Epices Spare Ribs	Mélange d'épices avec du sel pour les spare ribs. Saveur : poivre, oignon, épices vertes, avec une touche de baie de genévrier	30 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1038654	Papageno OZG	Mélange d'épices de couleur orange-rouge, avec une saveur typique des épices du poulet rôti et d'une touche de romarin.	10 - 15 g/kg ou selon goût	KD à 3,0 kg	
	1038886	Epices Poulet avec Sel	Mélange d'épices typique pour le poulet, de couleur orange, avec des notes de paprika, de curcuma et de piment. L'assaisonnement idéal pour tous les plats à base de volaille.	15 g/kg	KD à 3,0 kg	
	1090688	Viticulteur	Mélange d'épices avec du sel, de l'ail, de l'oignon, du paprika et de la coriandre. Pour les steaks et les spécialités de grillades.	30 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1090695	Mykonos SGA	Mélange d'épices pour les spécialités grecques.	25 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1093781	Ass. pour Pulled Pork	Mélange d'épices pour pulled pork et autres spécialités.	25 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1691846	Schweinkrosti	Mélange d'épices pour rôti de porc au goût typique de carvi.	20 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1699447	Satékruiden / Schaslik kruiden	Mélange d'épices à faible teneur en sel pour brochettes. *saveur : curry, paprika, oignon.	18 - 20 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1704658	Souvlaki Mix	Mélange d'épices avec stabilisateur de couleur et conservateur pour les spécialités grecques telles que le Souvlaki.	18 g/kg	TB à 1,8 kg	
	1707226	Satékruiden mz OZG	Mélange d'épices avec du sel pour les satés et les brochettes au goût typique de paprika et de curry.	15 - 20 g/kg	KD à 3,0 kg	
	1711561	Western Smoky Rub	Une salaison complète de couleur orange-brun à base de gros sel, de sucre demerara et de diverses épices fumées. Très polyvalente.	20 - 25 g/kg	DS à 0,8 kg	
	1714231	Korean BBQ Rub	Une salaison complète de couleur orange, agrémentée d'une touche sucrée et fruitée, typique des saveurs authentiques coréennes.	35 - 40 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1717446	Ass. Épices du Soleil	Ce mélange d'épices sèches avec sel combine une intense saveur de tomate provençale à des épices orientales telles que le gingembre, la coriandre et le cumin.	40 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1718118	Arasbaran Sumac Rub	Ce rub sec avec sel combine la saveur intense, légèrement acide et fruitée du sumac de haute qualité avec de l'ail, du zeste de citron et d'autres épices exotiques..	50 g/kg	TB à 1,0 kg	

# ÉPICES DÉCORATIVES SVS


ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EBMALLAGE	
	1000498 Colorado SVS	Mélange décoratif avec du gros sel de mer encapsulé pour toutes les spécialités de viande et de volaille.	25 g/kg	TB à 1,0 kg	
	1000545 Ail-Poivre SVS	Mélange décoratif avec du sel encapsulé. Avec du poivre, de l'ail et des épices vertes.	10 - 15 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	1000595 Poivre et Citron	Mélange d'épices à base de sel encapsulé, de poivre et de citron. Pour les viandes, les salades, les carpaccios et les poissons.	15 - 20 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	1000622 Saba SVS	Mélange décoratif à base de sel encapsulé avec du curry, de la coriandre et du gingembre. Pour les spécialités de volaille et de viande.	20 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	1000627 Barbecue 2000	Mélange décoratif à base de sel encapsulé avec du paprika, de l'oignon et du persil. Pour diverses spécialités de grillades.	15 - 20 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg KD à 2,5 kg	
	1000628 Samba SVS	Mélange d'épices de couleur orange à base de sel encapsulé, à l'arôme de poivre, de paprika, d'oignon et de zeste de citron, avec un trait de graines de sésame. Idéal pour la volaille et le porc.	15 - 20 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	1000637 Marengo SVS	Mélange décoratif avec du sel encapsulé, du paprika, du piment et du laurier. Pour la volaille, le bœuf et le porc.	20 g/kg	TB à 1,0 kg KD à 3,0 kg	
	1000641 Crusto SVS	Mélange décoratif avec du sel encapsulé, du curry, du poivre, de l'oignon et des épices vertes. Pour toutes les spécialités de viande et de volaille.	15 - 20 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	1000644 Alkmara SVS	Mélange décoratif avec du sel encapsulé, du fromage et de l'arôme naturel d'orange. Pour les steaks, les roulades, les plats préparés et les spécialités de grillades.	15 - 20 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	1695532 Trucker Steak SVS	Mélange décoratif avec du sel encapsulé et au goût intense d'oignon et de paprika.	20 - 25 g/kg	TB à 1,0 kg	



# HERBES ET ÉPICES SIMPLES






























# ÉPICES SIMPLES



















ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	EMBALLAGE	
	1000804 Ail des Ours haché	Ciselé	TB à 0,5 kg	
	1000805 Pointes d'Aneth	Ciselé	TB à 0,5 kg	
	1000813 Baies Roses	Baies entières	TB à 1,0 kg	
	1000814 Poivre Blanc Concassé	Concassé 0,8 - 1,5 mm	TB à 1,0 kg	
	1000815 Poivre Noir Concassé	Concassé 0,8 - 1,5 mm	TB à 1,0 kg	
	1000820 Piment moulu	Moulu	TB à 0,5 kg	
	1000821 Gousses de Cardamome moulues	Moulu	TB à 1,0 kg	
	1000823 Coriandre moulue	Moulu	TB à 0,5 kg	
	1000824 Gingembre moulu	Finement moulu	TB à 1,0 kg	
	1000825 Ail en Poudre	Finement moulu	TB à 1,0 kg	
	1000826 Carvi/Cumin Entier	Entier	TB à 1,0 kg	
	1000827 Carvi moulu	Moulu	TB à 1,0 kg	
	1000828 Feuilles de Laurier	Entier	TB à 0,5 kg	
	1000829 Fleur de Macis moulue	Moulu	TB à 1,0 kg	
	1000830 Marjolaine de Thüringer	Zippé	TB à 0,5 kg	
	1000832 Noix de Muscade moulue	Moulu	TB à 1,0 kg	

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	EMBALLAGE		
	1000833	Clous de Girofle entiers	Entier	TB à 0,5 kg	
	1000834	Clous de Girofle Moulue	Moulu	TB à 0,5 kg	
	1000835	Paprika Fort	Moulu, fort piquant	TB à 1,0 kg	
	1000836	Paprika Doux Très Rouge	Doux	TB à 1,0 kg	
	1000839	Flocons de Paprika Mix	Rouge/vert 1-3 mm	TB à 0,5 kg	
	1000840	Feuilles de Persil	Ciselé	TB à 0,5 kg	
	1000841	Poivre Noir entier	Entier	TB à 1,0 kg	
	1000842	Poivre Noir moulu	Moulu	TB à 1,0 kg	
	1000843	Poivre Blanc entier	Entier	TB à 1,0 kg	
	1000844	Poivre Blanc moulu	Moulu	TB à 1,0 kg	
	1000846	Piment	Entier	DS à 0,4 kg	
	1000847	Piment de la Jamaïque	Moulu	TB à 0,5 kg	
	1000849	Pistaches Iran	Entier, grade A	TB à 1,0 kg	
	1000850	Grains de Moutarde	Entier	TB à 1,0 kg	
	1000851	Thym Râpé	Zippé	TB à 0,5 kg	
	1000853	Baies de Genievre	Filtré	TB à 1,0 kg	
	1000855	Ciboul Gross	Coupé, 1-2,5 mm	TB à 0,5 kg	

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	EMBALLAGE		
	1000856	Cannelle moulue	Moulu	TB à 0,5 kg	   
	1000857	Oignon en Poudre	Moulu	TB à 1,0 kg	   
	1000860	Curcuma Qualité de ma.	Moulu	TB à 1,0 kg	   
	1000861	Flocons de Paprika Rouge secs	Rouge 9x9 mm	TB à 1,0 kg	   
	1000862	Flocons de Paprika Vert secs	Vert 9x9 mm	TB à 1,0 kg	   
	1000863	Origan Râpé	Zippé	TB à 0,5 kg	   
	1000866	Ail Granule	Environ 1 mm	TB à 1,0 kg	   
	1000867	Oignon Granule Claire	2-3 mm	TB à 1,0 kg	   
	1000870	Basilic Râpé	Zippé	TB à 0,5 kg	   
	1000872	Romarin Coupe Seche	Ciselé	TB à 0,5 kg	   
	1000874	Oignons Rôtis	Émincé, fritt dans de la graisse avec de la farine de blé	TB à 0,5 kg	   
	1000876	Sarriette Râpée	Zippé	TB à 0,5 kg	   
	1000877	Gousses de Vanille	5 pièces en verre	5 st. in Glas	   
	1000880	Flocons de Paprika Rouge	1-3 mm	TB à 0,5 kg	   
	1000881	Flocons de Paprika Vert	1-3 mm	TB à 0,5 kg	   
	1000883	Oignons en Rondelles	Entier	TB à 0,5 kg	   
	1000886	Fil de Safran	Filaments	DS à 5 g	   

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	EMBALLAGE	
	1000889 Cumin moulu	Moulu	TB à 1,0 kg	 
	1000890 Estragon Haché	Ciselé	TB à 0,5 kg	 
	1000891 Pommes en Granulés	1 kg = environ 7 kg de pommes fraîche	TB à 0,5 kg	 
	1000892 Poivre Vert	En conserve	DS à 0,5 kg	 
	1000896 Ciboulette en Tubes séchée	Coupé, en anneaux	TB à 0,25 kg	 
	1000897 Pfeffer Bunt Ganz	Poivre noir, blanc, vert, baies roses (entières)	DS à 0,5 kg	 
	1690434 Les Graines de Fenouil entières	Entier	TB à 0,5 kg	 
	1711051 Paprika en Poudre Fumé	Moulu, fumé	DS à 0,25 kg	 
	1862177 Piment écrasé	Concassé, 1-4 mm	DS à 0,4 kg	 

## ÉPICES LYOPHILISÉES

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	EMBALLAGE	
	1000463 Mélange d'Herbes Italia	Mélange d'épices grossières à caractère Italien.	DS à 60 g	 
	1004650 Basilic Lyophilisé	* par rapport au produit frais : env. 1 : 10	DS à 45 g	 
	1004652 Pointes d'Aneth Lyophilisé	* par rapport au produit frais : env. 1 : 8	DS à 60 g	 
	1004653 Estragon Lyophilisé	* par rapport au produit frais : env. 1 : 9	DS à 60 g	 
	1004656 Marjolaine Lyophilisé	* par rapport au produit frais : env. 1 : 9	DS à 50 g	 
	1004657 Persil Lyophilisé	* par rapport au produit frais : env. 1 : 7	DS à 50 g	 

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	EMBALLAGE	
	1004658 Ciboulette Lyophilisée	* par rapport au produit frais : env. 1 : 10	DS à 40 g	
	1004659 Poivre Vert	* par rapport au produit frais : env. 1 : 5	DS à 140 g	
	1004660 Thym Lyophilisé	* par rapport au produit frais : env. 1 : 10	DS à 80 g	
	1004661 Romarin Lyophilisé	* coupé * par rapport au produit frais : env. 1 : 15	DS à 180 g	
	1004662 Origan Lyophilisé	* zippé * par rapport au produit frais : env. 1 : 9	DS à 70 g	
	1004663 Sauge Lyophilisée	* par rapport au produit frais : env. 1 : 10	DS à 60 g	



[www.smaakmakers-raps.be](http://www.smaakmakers-raps.be)

ENTRETIENS AVEC  
DES BOUCHERS  
PROFESSIONNELS



NOUVELLES IDÉES  
RECETTES DE RAPS



## SAUCISSES ESTRAGON

N° de recette: 2020001

Quantité:	Description:
1000 g	Viande de porc pour haché
40 g	<b>Burger Entrecôte (1707972)</b>
10 g	<b>Veka Stabil (1701293)</b>
5 g	<b>Fresh Color (1706226)</b>
2 g	<b>Estragon Haché (1000890)</b>

### Manipulation:

- 1) Bien mélanger la viande avec le FRESH COLOR et passer au hachoir 1 fois à la grosse plaque, puis 1 fois à la 3,5 mm.
- 2) Mélanger la viande hachée avec le BURGER ENTRECOTE, l'ESTRAGON HACHÉ et le VEKA STABIL jusqu'à l'obtention d'une bonne liaison.
- 3) Pousser en boyaux chipolata de son choix.



# REPAS







## PANADES ET BATTERS

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000592 Panade Mouillée	Mélange pour batter liquide assaisonnée.	500 g/l (1 kg mix avec 2 à 2,2 l eau)	TB à 2,0 kg	  حلال
	1000607 Panade Complète	Chapelure assaisonnée de couleur beige au goût de paprika, d'oignon et d'ail.	Selon goût	TB à 1,0 kg	  حلال
	1000797 Panierdas	Combinaison de chapelure orange et jaune avec un dessin de poivre noir, d'oignon et de paprika.	Selon goût	P2 à 3,0 kg	   حلال
	1021381 Chapelure Rapide Type Gouda	Une chapelure d'une jolie teinte jaune, assaisonnée au goût de fromage et agrémentée de petits morceaux de persil.	Selon goût	P1 à 3,0 kg	 حلال
	1021382 Chapelure Rapide Épicée	Une chapelure d'une jolie teinte rouge-orange agréablement assaisonnée et idéale pour tous types de préparations, comme l'escalope de Prague.	Selon goût	P1 à 3,0 kg	  حلال
	1021383 Chapelure Rapide Tzigane	Une chapelure d'une couleur rouge-orange intense, assaisonnée au goût épicé d'oignons grillés et de poivrons. Convient à tous types de préparations, comme l'escalope tzigane.	Selon goût	P1 à 3,0 kg	  حلال
	1021385 Chapelure Rapide Viennois	Cette chapelure parfaitement assaisonnée, d'une belle couleur beige, est un véritable classique. Convient pour les plats à base de veau, de volaille, de porc et de viande hachée.	Selon goût	P1 à 3,0 kg S2 à 20,0 kg	  حلال
	1021391 Panade Shoarma	Chapelure jaune orangé avec des morceaux de poivron et le goût typique des épices shoarma.	Selon goût	P1 à 3,0 kg	  حلال
	1021393 Panade Toscane	Une chapelure d'une jolie teinte beige avec une touche italienne et un arôme subtil.	Selon goût	P1 à 3,0 kg	  حلال
	1090585 Goldini Panade SGA	Une chapelure jaune-orange avec un goût intense d'oignon et de poivre blanc, entre autres. Convient à tous types de viandes.	Selon goût	TB à 1,0 kg	   حلال
	1698936 Mix Croûte d'Herbes Épicée	Une chapelure assaisonnée avec du persil qui donne l'aspect typique d'une croûte aux épices.	Trempez le morceau de viande dans l'huile, puis pressez-le dans la croûte d'épices.	TB à 1,0 kg	  حلال
	1705877 Panade Mouillée Épicée	Mélange pour batter liquide sans allergène.	400 - 500 g/l eau. 1 part de poudre pour 2 à 2,5 parts d'eau	TB à 2,0 kg	   حلال
	1705878 Panade pour Enrobage Croustillant	Chapelure jaune, assaisonnée, sans gluten. Particulièrement croustillante et croquante. Idéale pour le poulet croustillant ou les nuggets et convient également pour le poisson.	Selon goût	RE à 2,0 kg	   حلال
	1723347 Panierfix Golden Crunch	Une chapelure jaune avec des morceaux extrudés croustillants et une saveur fraîche de poivre, de citron et de beurre.	Selon goût	TB à 1,0 kg	   حلال



## MÉLANGES POUR SOUPES ET LÉGUMES

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000519 Jalapeño-Mix	Mélange de piment jalapeño et de paprika, piquant et coloré, pour relever les charcuteries et les plats.	6 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg	
	1000605 Legumes Mix "Napoli"	Mélange de légumes Italien avec poivron, oignon, aubergine, courgette et tomate.	Selon goût	TB à 1,0 kg	
	1000614 Legumes Mix "Rustikal"	Savoureux mélange de légumes secs avec de gros morceaux de carotte, d'oignon, de tomate et de poivron.	Selon goût	TB à 1,0 kg	
	1000915 Bouillon de Poulet	Mélange de bouillon de poulet sec, facilement et rapidement soluble. À utiliser comme base pour les soupes et pour sublimer toutes sortes de plats.	25 g/l eau ou selon goût	RE à 4,0 kg	
	1000996 Soupe de Tomates	Mélange en poudre pour la soupe de tomate de base.	130 g/l eau	RE à 4,0 kg	
	1000997 Potage avec Cinq Epices	Sauce en poudre pour la préparation d'une soupe crémeuse aux épices de base.	110 g/l eau	TB à 1,1 kg	
	1037466 Poireau Coupé	Morceaux de poireaux émincés séchés (9 mm).	Selon goût	TB à 0,5 kg	

## VINAIGRETTE

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILAGE PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000576 Sauce de Salade Alice	Base assaisonnée pour vinaigrettes et sauces. Saveur : aneth, citron, oignons et persil.	170 g + 930 ml eau + 70 ml huile	TB à 1,0 kg	
	1000988 Sauce à Salade aux Herbes Aromatiques	Base assaisonnée pour vinaigrettes et sauces avec des épices vertes. Saveur : aneth, persil et ciboulette.	150 g + 900 ml eau + 100 ml huile	TB à 2,4 kg	

## DESSERT

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILAGE PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000991 Mousse Goût de Vanille	Mélange prêt à l'emploi pour mousse à la vanille.	100 g de mélange + 100 ml d'eau + 150 g de crème fouettée	KT à 1,0 kg	

# SAUCES



























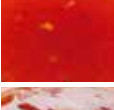













# MÉLANGES POUR SAUCES

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1000435</b> Sauce Brune	Sauce instantanée, directement soluble dans l'eau froide, à base d'extrait de viande prononcé et de haute qualité. Sans exhausteur de goût ni gluten.	120 g/l	RE à 3,5 kg	
	<b>1000437</b> Sauce Tomate	Sauce instantanée, directement soluble dans l'eau froide, à base de poudre de tomate au goût riche et intense. Sans exhausteur de goût ni gluten.	140 g/l	RE à 4,0 kg	
	<b>1000552</b> Chili Con Carne Fix	Mélange d'épices avec liant pour la préparation de chili con carne.	65 g/kg	TB à 1,0 kg	
	<b>1000597</b> Liant pour Soupes et Sauces	Liant instantané pour les soupes, les sauces et les conserves.	30 - 50 g/kg pour les conserves, il en faut 2 à 3 fois plus	TB à 1,0 kg	
	<b>1000602</b> Fine Sauce Brune	Sauce instantanée brune pour les viandes rôties.	120 g/l	TB à 1,2 kg RE à 3,5 kg	
	<b>1000941</b> Sauce Poivre Crème	Sauce en poudre pour sauce à la crème au poivre.	180 g/l	TB à 0,9 kg	
	<b>1000978</b> Fine Sauce Crème	Sauce en poudre pour la préparation de la sauce à la crème.	180 g/l eau ou selon goût	RE à 3,0 kg	
	<b>1035068</b> Bolognaise Fix	Mélange d'épices avec liant comme base pour la sauce bolognaise.	180 g/l eau + 550 g viande	P2 à 2,5 kg	
	<b>1698453</b> Mix Gratin	Mélange d'épices avec liant pour la préparation rapide de gratins et de soufflés.	100 - 125 g/l (0,5 l crème fouettée et 0,5 l lait)	TB à 1,5 kg	
	<b>1718886</b> Sauce Weiss	Mélange de base pour sauce blanche et toutes les sauces apparentées. Sans gluten et sans exhausteur de goût.	120 g/l	TB à 1,0 kg	
	<b>1919145</b> Liant à Froid	Agent liant pour les soupes et les sauces. À ajouter aussi bien à froid qu'à chaud.	40 g/l ou selon l'épaisseur souhaitée	TB à 1,0 kg	



## SAUCES LIQUIDES

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1000665</b> Worcestersauce	Sauce anglaise originale aux épices.	Selon goût	K1 à 1,1 kg	   حلال
	<b>1000732</b> Osoyo Sauce de Soja	Sauce soja Japonaise originale.	Selon goût	K1 à 1,1 kg	   حلال
	<b>1000920</b> Compact Sauce Ketchup	Ketchup aux tomates tranchées.	100 - 150 g/kg ou selon goût	KT à 4 x 1,0 kg	   حلال
	<b>1001507</b> Bombay Dip	Sauce au miel et aux herbes pour grillades, à la délicate saveur de curry et de gingembre. Idéale comme sauce froide avec tous les types de viande grillée, les hamburgers, les saucisses au BBQ, la volaille et les spare ribs.	Selon goût	K1 à 1,3 kg	 حلال
	<b>1001508</b> Hot Mango Dip	Sauce sucrée et fruitée à base de mangue, de couleur jaune, agrémentée d'une saveur légèrement épicée de piment.	Selon goût	K1 à 1,3 kg	   حلال
	<b>1694903</b> Barbecue Sauce	Sauce dip à base de purée de tomates avec un arôme fin fumé. Idéale pour accompagner des plats, pour finir des plats et pour le partypan.	Selon goût	K1 à 1,1 kg	   حلال
	<b>1696989</b> Crème Sandwich Echalote	Sauce émulsionnée au goût sucré-épicé d'échalotes grillées. Idéale comme sauce à sandwich ou sur un hamburger.	Selon goût	K1 à 1,1 kg	 حلال
	<b>1710628</b> Toscaanse Tomatensaus	Sauce tomate prête à l'emploi. Idéale pour les pâtes et autres préparations.	Selon goût	P2 à 5,0 kg	 حلال
	<b>1712857</b> Sauce pour Wok Aigre & Doux	Sauce wok au goût asiatique fruité, typiquement aigre-doux.	80 - 100 g/kg ou selon goût	P2 à 5,0 kg	   حلال
	<b>1713808</b> Sauce pour Wok Gingembre & Ananas	Sauce wok fruitée, sucrée et au goût dominant de gingembre et d'ananas.	80 - 100 g/kg masse ou selon goût	P2 à 5,0 kg	   حلال
	<b>1713812</b> Sauce pour Wok Soja-Prune	Sauce wok au profil aromatique asiatique classique, complétée par une note fruitée de prune.	80 - 100 g/kg masse ou selon goût	P2 à 5,0 kg	   حلال

# MARINADES














## MARIFIX - SAUCE FAMOS
















ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE		
	1000424	Marifix Gyros	Marinade d'herbes prête à l'emploi aux saveurs typiquement grecques avec des morceaux de légumes. Se marie à merveille avec tous les types de viande et de volaille.	400 g/kg de viande (1 sachet de 800 g pour 2 kg de viande)	KT à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	
	1000432	Marifix Stroganoff	Marinade d'herbes prête à l'emploi avec des morceaux de légumes, des champignons et des cornichons aigre-doux façon Stroganoff.	400 g/kg de viande (1 sachet de 800 g pour 2 kg de viande)	KT à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	
	1000459	Marifix Shanghai	Marinade aux herbes prête à l'emploi avec un mélange de légumes asiatiques, des champignons et un goût d'ail, de gingembre et de sauce soja épicée.	400 g/kg de viande (1 sachet de 800 g pour 2 kg de viande)	KT à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	
	1000502	Marifix Chasseur	Marinade d'herbes prête à l'emploi avec des morceaux de légumes, des champignons et de la crème. Idéal avec de la viande, du gibier ou de la volaille.	400 g/kg de viande (1 sachet de 800 g pour 2 kg de viande)	KT à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	
	1000503	Marifix Provence	Marinade d'herbes prête à l'emploi à la saveur méditerranéenne onctueuse avec des morceaux de légumes. Parfait pour tous les plats méditerranéens à base de volaille et de viande.	400 g/kg de viande (1 sachet de 800 g pour 2 kg de viande)	KT à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	
	1000563	Marifix Légumes de Jardin	Marinade crémeuse d'herbes prête à l'emploi avec des morceaux de pois, de maïs et de carotte.	400 g/kg de viande (1 sachet de 800 g pour 2 kg de viande)	KT à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	
	1000564	Marifix Toscane	Marinade aux herbes prête à l'emploi avec un mélange de légumes méditerranéens du sud : tomates, poivrons, oignons, olives et courgettes. Pour les plats sautés italiens et les plats préparés.	400 g/kg de viande (1 sachet de 800 g pour 2 kg de viande)	KT à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	
	1000610	Marifix Peking	Marinade d'herbes prête à l'emploi à la saveur épicée de curry avec un mélange de légumes asiatiques. Pour les sautés asiatiques et les plats préparés.	400 g/kg de viande (1 sachet de 800 g pour 2 kg de viande)	KT à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	
	1000674	Marifix Goulache	Marinade concentrée d'herbes à base de purée de tomates et d'oignons pour la préparation de plats typiques à base de goulasch.	330 g/kg viande	KT à 5,0 kg 2 x 2,5 kg	
	1000900	Sauce Unique "Asia"	Sauce savoureuse prête à l'emploi à la saveur aigre-douce typiquement asiatique avec des morceaux de légumes et de fruits.	1 portion de viande cuite + 2 portions de sauce	KT à 4,0 kg 2 x 2,0 kg	
	1000901	Sauce Unique "Italia"	Sauce savoureuse prête à l'emploi au goût de tomate avec des morceaux de légumes méditerranéens. Délicieux avec des pâtes.	1 portion de viande cuite + 2 portions de sauce	KT à 4,0 kg 2 x 2,0 kg	
	1036867	Marifix Hubertus	Marinade d'herbes prête à l'emploi au goût crémeux avec des petits pois, des carottes et des poivrons. Idéal avec de la viande, du gibier ou de la volaille.	400 g/kg de viande (1 sachet de 800 g pour 2 kg de viande)	KT à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	
	1708230	Marifix Figue-Moutarde	Marinade d'herbes prête à l'emploi avec une combinaison de moutarde douce et de figues sucrées. Pour les ragoûts et les émincés de viande, les farces et les garnitures.	400 g/kg de viande (1 sachet de 800 g pour 2 kg de viande)	KT à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	

## MARINADES À BASE D'EAU

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000461 Maripur Miel Moutarde	Marinade jaune-brun à base d'eau, de miel et de moutarde.	150 g/kg	P2 à 5,0 kg	  حلال
	1000462 Maripur Gibier	Base idéale pour les ragoûts de gibier classiques et les spécialités à base de gibier.	500 g/kg viande + 1 l eau	KT à 4,0 kg	  
	1000578 Maripur Spare Ribs	Marinade à base d'eau avec une combinaison aromatique de curry, de sauce soja, de tomates, de poivre et de miel.	150 g/kg	P2 à 5,0 kg	 
	1035065 Marinade pour Viandes	Marinade à base d'eau, prête à l'emploi, de couleur orange-brun. Assaisonner la viande avec la marinade.	Selon goût	K3 à 5,0 kg	  
	1090911 Marinade pour Escalopes	Marinade à base d'eau, prête à l'emploi, de couleur orange-brun. Assaisonner la viande avec la marinade et la paner.	1 l/0,5 l eau ou selon goût	K3 à 6,0 kg	  حلال
	1703062 Gourmet Sparerib Marinade	Marinade à base d'eau de couleur rouge-brun, au goût raffiné, avec une touche de miel et de gingembre. Parfaite pour les spare ribs et autres viandes comme le saté et le chachlyk.	100 g/kg ou selon goût	K3 à 5,0 kg	 
	1708192 Spare Rib Marinade America	Marinade de couleur rouge-brun foncé à base d'eau et de sirop de betterave sucrière, à la saveur sucrée et épicée. Pour spare ribs ou pour laquer les produits cuits.	60 - 90 g/kg	P2 à 5,0 kg	   حلال
	1711700 Authentic Saté Marinade	Marinade avec un authentique goût indonésien. Une touche rafraîchissante de gingembre frais, d'ail, de citronnelle et de piment. Idéale pour les brochettes et les satés.	120 - 150 g/kg	P2 à 4,5 kg	  

## MARINADES ÉMULSIONNÉES

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	VERPAKKING	
	1000659 Marinox Budapest	Marinade émulsionnée de couleur rouge-orange, riche en paprika, oignons et herbes de Provence. Idéale pour les spécialités hongroises ou méditerranéennes.	100 g/kg en marinade. 30 à 50 g/kg sur de la viande hachée assaisonnée.	P1 à 2,5 kg	  
	1000664 Marinox Mexico	Marinade émulsionnée rouge foncé au goût de tomate, poivre et origan	100 g/kg	P1 à 2,5 kg P2 à 5,0 kg	   حلال
	1000666 Marinox Hubertus	Marinade émulsionnée rouge-brun au goût prononcé de champignons des bois. Idéale pour les plats préparés à base d'émincés et les ragoûts.	100 g/kg	P1 à 2,5 kg P2 à 5,0 kg	  
	1000668 Marinox Dijon	Marinade émulsionnée jaune au goût prononcé de moutarde.	100 g/kg	P1 à 2,5 kg P2 à 5,0 kg	  
	1000669 Marinox Ail	Marinade émulsionnée de couleur blanche, avec un trait d'herbes vertes, affinée avec une riche saveur d'ail.	100 g/kg en marinade. 30 à 50 g/kg sur de la viande hachée assaisonnée.	P1 à 2,5 kg P2 à 5,0 kg	   حلال
	1000672 Marinox Florenz	Marinade jaune-orange au goût puissant de fromage, d'oignon et d'origan.	100 g/kg en marinade. 30 à 50 g/kg sur de la viande hachée assaisonnée.	P1 à 2,5 kg P2 à 4,8 kg	  حلال

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000684 Marinex Poivre Crème	Marinade émulsionnée au caractère doux et crémeux, relevée de grains de poivre vert.	100 g/kg	P2 à 5,0 kg	  حلال
	1000693 Marinex Capri	Marinade émulsionnée de couleur orange, aromatisée aux tomates et au basilic frais. Idéale pour les spécialités Italiennes.	100 g/kg en marinade. 30 à 50 g/kg sur de la viande hachée assaisonnée.	P1 à 2,5 kg P2 à 5,5 kg	  حلال
	1038721 Marinex Florence OZG	Marinade jaune-orange au goût puissant de fromage, d'oignon et d'origan.	100 g/kg en marinade. 30 à 50 g/kg sur de la viande hachée assaisonnée.	P2 à 4,8 kg	  حلال
	1039163 Marinex Budapest OZG	Marinade émulsionnée de couleur rouge-orange, riche en paprika, oignons et herbes de Provence. Idéale pour les spécialités hongroises ou méditerranéennes.	100 g/kg en marinade. 30 à 50 g/kg sur de la viande hachée assaisonnée.	P2 à 4,8 kg	  حلال
	1699656 Marinade a L'Ancienne	Marinade jaune à base d'émulsion avec un goût puissant de moutarde et un dessin de poivron rouge et de poivron vert.	80 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	  حلال

## TOURNEDOS DE FILET DE PORC MOUTARDE BIÈRE

N° de recette: 2020039

### Quantité:

1000 g  
80 g
































### Description:

















Filet de porc  
Magic Moutarde Bière (1713155)  
Tranches de lard fumé petit déjeuner

### Manipulation:

- 1) Couper le filet de porc en tranches de ± 3 cm.
- 2) Entourer avec les tranches de lard.
- 3) Monter sur une brochette de 15 cm ou 18 cm.
- 4) Mariner le dessus et le dessous avec le MAGIC MOUTARDE BIÈRE.

# HUILE ÉPICÉE / MAGIC / WILLY / PESTO

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	1000383 Magic Baies Roses	Marinade à l'huile vert-jaune avec des notes de baies roses, une légère touche de carvi, d'oignon, d'ail et un arôme fruité. Idéale pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que pour les poissons à chair ferme.	70 - 90 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	1000418 Magic Caraibes	Marinade à l'huile de couleur jaune avec poivres blanc et noir, complétée par des notes fruitées.	70 - 90 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	1000492 Magic Steakado	Marinade à l'huile de couleur rouge-orange, agrémentée de poivre, de paprika et d'un arrière-goût savoureux d'oignon frit. Idéale pour bœuf, porc, volaille et agneau.	70 - 90 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	1000686 Huile Aromatisée	Huile aux fines herbes avec des extraits d'épices et un goût délicat d'ail.	15 g/kg ou selon goût	K3 à 4,5 kg	
	1000690 Huile Épicée sans Ail	Huile aux fines herbes avec extraits d'épices.	15 g/kg ou selon goût	K3 à 4,5 kg	
	1000692 Huile Épicée Speciale	Huile aux fines herbes avec des extraits d'épices et un léger goût de poivre et de citron.	15 g/kg ou selon goût	K3 à 4,5 kg	
	1000702 Magic Pepper	Marinade à l'huile de couleur rouge-orange au goût aromatique de poivre et de piment, agrémentée d'une légère touche de curry et d'ail et d'un arôme légèrement fruité.	60 - 100 g/kg	P2 à 5,0 kg	
	1000703 Magic Super	Marinade à l'huile de couleur orange clair avec du piment, des oignons, de l'ail et une saveur unique de beurre. Idéale pour le bœuf, la volaille, l'agneau et les poissons à chair ferme.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	1000704 Magic Type Maitre d'Hotel	Marinade à l'huile verte avec un motif d'herbes visible et le goût raffiné typique du beurre aux herbes. Idéale avec le bœuf, le porc, la volaille, l'agneau, mais aussi le poisson.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	1000705 Magic Herbes	Marinade à l'huile de couleur vert-rouge avec de l'ail, de l'oignon, du poivron rouge et un mélange coloré d'herbes vertes.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	1000706 Magic Pikant	Marinade à l'huile de couleur brun-rouge riche en paprika et piment fort, avec une saveur piquante de poivre. Idéale avec le bœuf, la volaille, l'agneau et le poisson.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	1000707 Magic Gyros	Marinade à l'huile d'une belle couleur rouge avec des oignons, de l'ail et des fines herbes aromatiques qui lui donnent la saveur typique du gyros. Idéale pour les spécialités grecques.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	1000708 Magic	Marinade d'huile rouge-brun avec du poivre, du paprika et une note d'épices distincte.	60 - 100 g/kg	P2 à 5,0 kg	
	1000709 Magic Hot	La grande classique. Marinade à l'huile de couleur rouge vif à base de paprika et de piment avec un arrière-goût aromatique ardent. Idéale pour le bœuf, le porc, la volaille et le lapin.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	1000712 Magic Oignon	Marinade à l'huile orange-brun avec une dominante d'oignon et des notes de paprika, de poivre et d'ail.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,8 kg	
	1000714 Magic Ail d'Ours	Marinade à l'huile d'une belle couleur verte à l'arôme typique de l'ail des ours. Convient à toutes les spécialités à base d'agneau, de porc, de volaille ou de pommes de terre.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1000788</b> Maripesto "Rosso"	Marinade de couleur brun-rouge à base d'huile d'olive de haute qualité, de tomates séchées au soleil et d'herbes méditerranéennes. Large utilisation.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1000905</b> Magic Curry	Marinade à l'huile de couleur jaune vif, avec une saveur intense de curry et avec un trait de poivre noir et de poivron rouge. Idéale pour les préparations orientales.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1000912</b> Magic Salsa	Marinade d'huile rouge-orange aromatisée au piment Jalapeno, aux graines de coriandre et au poivre.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1008404</b> Marinad' Olive Italia	Marinade à base d'huile d'olive. Sa belle couleur rouge toscane et son goût délicat de basilic et d'herbes aromatiques lui confèrent un caractère italien ensoleillé.	60 - 100 g/kg	P1 à 2,5 kg P2 à 4,5 kg	
	<b>1008420</b> Marinad' Olive Mediterranee	Marinade à l'huile de couleur rouge-brun avec une saveur d'ail, de paprika et d'herbes fraîches, parfaite pour les spécialités méditerranéennes.	60 - 100 g/kg	P1 à 2,5 kg	
	<b>1035005</b> Marinade Texas	Marinade à l'huile de couleur rouge au goût puissant de poivre, de paprika et d'oignon frit. Idéale pour le bœuf et le porc.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1035009</b> Marengo Marinade	Marinade à l'huile orange-rouge au goût de piment, de piment de Jamaïque et de noix de muscade.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1035058</b> Oriental Willy	Marinade à l'huile d'une belle couleur jaune, au goût raffiné de curry avec un trait de fines herbes.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1035062</b> Marinade Exotic	Marinade à l'huile de couleur jaune, légèrement fruitée, à base de curry, d'oignon et de piment et un arôme subtil d'ananas.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1037397</b> Aux Herbes Willy SGA	Marinade à l'huile de couleur verte, remplie de fines herbes vertes au goût délicat d'ail et d'herbes aromatiques. Idéale pour l'agneau, le porc, la volaille et les scampis.	60 - 100 g/kg	P2 à 5,0 kg	
	<b>1038401</b> Pita Marinade	Marinade à l'huile jaune-orange à forte teneur en épices et à la saveur du cumin, du curcuma et du paprika. Parfaite pour la pita, le shoarma et les kebabs.	60 - 80 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1038653</b> Chili Willy SGA	La marinade Willy la plus passe-partout. Superbe marinade à l'huile de couleur rouge avec un trait de poivre noir et la saveur du paprika et du piment rouge.	100 - 150 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1039209</b> Maripesto "Genovese"	Marinade à l'huile avec des épices vertes et au goût typique de pesto génois.	60 - 100 g/kg	P1 à 4,5 kg	
	<b>1039248</b> Poivre Willy	Marinade à l'huile au goût délicat de poivre, d'ail, de coriandre et de carvi.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1039736</b> Salsa Willy SGA	Marinade à l'huile de couleur rouge au goût très riche et piquant, à base de piment, avec une touche sucrée subtile et fruitée.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1039767</b> Maristar Puszta OZG	Superbe marinade à l'huile de couleur rouge à la délicate saveur de poivron rouge, agrémentée de poivre et d'oignon. Idéale avec le porc, le bœuf et la volaille.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	
	<b>1039828</b> Croustillant Willy	Marinade à l'huile de couleur rouge-orange richement garnie d'herbes aromatiques à la saveur d'ail, de la coriandre et de poivre. Convient au porc, à l'agneau et au veau.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1090054</b> Champignon Willy SGA	Marinade à l'huile brune au goût intense de champignons des bois.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	  (E) 
	<b>1091073</b> Magic Lemongrass	Marinade à l'huile, de couleur jaune-vert, au goût frais et prononcé de citronnelle et d'épices orientales. Parfaite avec la volaille, le poisson et les scampis.	100 g/kg	P2 à 4,5 kg	  (E) 
	<b>1091492</b> Magic 3 Poivres Rouges	Marinade à l'huile d'une intense couleur rouge, avec la saveur et le trait caractéristiques du poivre noir, blanc et vert. Idéale pour la viande de bœuf.	70 - 90 g/kg	P2 à 4,5 kg	  (E) 
	<b>1690042</b> Magic Feu de Zulu	Marinade à l'huile de couleur orange-jaune avec un trait de poivre noir. La combinaison de cumin, curry, cannelle et d'un soupçon d'orange crée une saveur typiquement africaine.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	  (E) 
	<b>1691418</b> Magic Olive Style Provençal	Marinade à l'huile verte avec de l'huile d'olive et un mélange d'herbes provençales	80 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	  (E) 
	<b>1692671</b> Magic Tomatino	Belle marinade à l'huile de couleur rouge avec une note d'herbes visible et la saveur des tomates séchées au soleil et une pointe d'ail, complétée par des herbes typiques de la Méditerranée.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	  (E) 
	<b>1693438</b> Magic Trois Poivres	Marinade à l'huile avec la saveur et les marques caractéristiques du poivre noir, blanc et vert. Idéale pour la viande de bœuf.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	  (E) 
	<b>1693796</b> Magic Romarin-Sel de Mer	Marinade à l'huile de couleur vert-jaune affinée avec du romarin lyophilisé de haute qualité, du sel de mer et du poivre noir. Idéale pour tous les types de viande et les préparations à base de pommes de terre.	80 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	  (E) 
	<b>1695342</b> Magic BBQ	Marinade à l'huile de couleur rouge-brun légèrement piquante avec une touche de miel, un goût subtil de fumé et un trait vert de feuille de persil.	60 - 100 g/kg	P1 à 2,5 kg	 (E) 
	<b>1697573</b> Magic Thym Goût Orange	Marinade à l'huile de couleur orange au goût fruité subtil de zeste d'oranges et une touche de thym. Idéale pour le canard et autres volailles.	100 g/kg	P1 à 2,5 kg	 (E) 
	<b>1698375</b> Magic Lemonpepper	Marinade à l'huile de couleur jaune-vert au goût délicat de poivre noir et de citron. Idéale pour la volaille, le porc, le veau et le poisson.	70 - 90 g/kg	P2 à 4,5 kg	  (E) 
	<b>1699168</b> Provençal Marinade	Marinade à l'huile d'une belle couleur orange au caractère provençal. Idéale pour le porc, l'agneau, la volaille et les spécialités méditerranéennes.	80 g/kg	P2 à 4,5 kg	  (E) 
	<b>1700029</b> Marinade Echalotes	Marinade à l'huile de couleur orange clair au délicieux goût typique de l'échalote. Se marie parfaitement avec le porc, le bœuf, l'agneau et la volaille.	80 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	  (E) 
	<b>1701916</b> Magic Persia	Marinade à l'huile de couleur jaune avec un bouquet parfumé d'épices du Moyen-Orient. Un soupçon frais d'anis apporte la touche finale.	100 g/kg	P1 à 2,5 kg	  (E) 
	<b>1704953</b> Magic Inferno	Marinade à l'huile au goût puissant de piment épicé	70 - 90 g/kg	P2 à 5,0 kg	  (E) 
	<b>1708664</b> Magic Bacon Style	Marinade à l'huile rouge brillante au goût innovant. Le mélange d'épices et le goût du bacon font de cette marinade un accompagnement idéal pour tous les types de viandes grillées.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	 (E) 
	<b>1711466</b> Magic Bourbon Whiskey	Marinade à l'huile au goût prononcé de whisky et de fumée. Agiter avant utilisation.	70 - 90 g/kg	P1 à 2,5 kg	  (E) 

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION PAR KG/L	EMBALLAGE	
	<b>1711896</b> Magic Seasalt & Black Pepper	Marinade transparente à l'huile avec une saveur classique du sel de mer et du poivre noir concassé. Largement utilisable sur tous les types de viande et de poisson.	100 g/kg	P2 à 4,5 kg	    
	<b>1713155</b> Magic à la Moutarde-Bière	Marinade à l'huile au goût prononcé de moutarde de Dijon, agrémentée d'une touche de bière allemande pour une touche finale supplémentaire. Un produit phare pour toutes les saisons, tout au long de l'année.	80 - 100 g/kg	P1 à 2,5 kg	  
	<b>1714985</b> Magic Black Garlic & Pepper	Marinade à l'huile de couleur brun foncé avec l'agréable saveur umami de l'ail noir fermenté. Parfaite avec le bœuf et le porc.	80 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	   
	<b>1716673</b> Magic Shanghai Street Food	Marinade à l'huile de couleur rouge-brun, au goût typique d'un mélange de 5 épices chinoises. Idéale pour les plats orientaux.	100 g/kg	P1 à 2,5 kg	 
	<b>1717510</b> Magic Miel-Chanvre	Marinade à l'huile de couleur rouge-orange avec une saveur sucrée et fruitée, à base de miel de fleurs et de citron. De plus, les graines de chanvre apportent une touche saine.	80 - 100 g/kg	P1 à 2,5 kg	  
	<b>1720581</b> Magic Tartufo Style	Marinade à l'huile avec un goût intense de truffe. Idéale pour des préparations chaudes et froides. De couleur brun rouge foncé, avec beaucoup de visuels.	60 - 100 g/kg	P1 à 2,5 kg	   
	<b>1720780</b> Magic Thai Curry	Marinade à l'huile de couleur jaune vif et la saveur typique d'un curry Thai. Avec des accents de piment, citronnelle, gingembre et ail et adoucit avec la coco.	70 - 90 g/kg	P1 à 2,5 kg	   
	<b>1720785</b> Magic Smoky Chipotle	Marinade à l'huile de couleur rouge et un goût fumé de chipotle chili et sel fumé, adoucit avec des tomates séchées, sucre demerara, cumin et ail.	70 - 90 g/kg	P1 à 2,5 kg	   
	<b>1720818</b> Magic Seasalt Rosemary and Pepper	Marinade à l'huile avec la saveur et les marques du romarin séché et du poivre	100 g/kg	P2 à 4,5 kg	   
	<b>1723333</b> Magic Rosso HVO	Marinade à l'huile rouge-orange aromatisée au paprika, à l'oignon et aux herbes vertes. Idéale pour le bœuf et le porc.	60 - 100 g/kg	P2 à 5,0 kg	   
	<b>1723369</b> Magic Souvlaki HVO	Marinade à l'huile de couleur rouge-orange au caractère grec. Idéale pour le porc, le bœuf, l'agneau et les spécialités Grecques.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	   
	<b>1723371</b> Magic Indian Mystery HVO	Marinade à l'huile de couleur jaune intense au goût aromatique du curry indien, avec un joli trait d'épices. Idéale pour la volaille et le poisson.	80 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	   
	<b>1724983</b> Magic Fuego Latino	Marinade à l'huile rouge-orange avec un profil de saveur chaude, piquante et fumée, complétée par un soupçon de citron vert.	80 - 100 g/kg	P1 à 2,5 kg	   
	<b>1839080</b> Bratl Willy	Marinade à l'huile avec des accents de poivre noir, de paprika et de carvi qui donnent le goût typique de la Brat'l autrichienne. Idéal pour les plats conviviaux d'automne et d'hiver.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg	   
	<b>1919074</b> Grill Magic Type Beurre de Saugé	Marinade à l'huile de couleur verte, à la saveur raffinée de saugé et de beurre, un classique italien. Délicieuse, e.a., avec les pommes de terre grenaille, les plats de pâtes, le poisson et la volaille.	100 - 150 g/kg	P2 à 4,5 kg	  

# PÂTES TARTUFO À LA SAUCE BLANCHE ET AU POULET

N° de recette: 2024015

Quantité:	Description:
5000 g	Pâtes cuites au choix
4500 g	Viande de cuisse de poulet sans peau
1000 g	Sauce truffes
1000 g	Champignons, frais, coupés
100 g	<b>Saveur Universelle pour Pâtes (1000999)</b>
20 g	<b>Magic Tartufo Style (1720581)</b>

## Sauce truffes

1000 g	Lait
90 g	<b>Sauce blanche (1718886)</b>
40 g	<b>Magic Tartufo Style (1720581)</b>

## Manipulation:

- 1) Mélangez les pâtes cuites avec le SAVEUR UNIVERSELLE POUR PÂTES, de cette façon les pâtes ne collent pas et cela leur donne un bon goût.
- 2) Coupez la viande de cuisse de poulet en cubes et mélangez-les avec le MAGIC TARTUFO
- 3) Faites revenir d'abord les cubes de poulet marinés dans une poêle et ajoutez-y les champignons.
- 4) Mélangez la SAUCE BLANCHE avec le lait et portez à ébullition. Ajoutez le MAGIC TARTUFO.
- 5) Ajoutez la sauce, le poulet et les champignons aux pâtes et mélangez le tout.



# PICTOGRAMMES

## VÉGÉTARIEN

Ces produits ne contiennent ni viande, ni poisson, ni produits dérivés.



## VEGAN

Ces produits ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale.



## SANS NUMÉRO E

Ces produits ne contiennent pas de numéros E autorisés.



## SANS ALLERGÈNE

Produits sans ingrédient allergène comme le soja, le poisson, les fruits à coque et le gluten. Pas d'étiquetage des allergènes.



## HALAL

Ces produits peuvent être utilisés dans les plats halal.



Des questions sur les allergènes ? Demandez une fiche produit à votre gestionnaire de compte RAPS. Voir au verso pour les coordonnées.

# EMBALLAGES



TB sac fourre-tout



DS KD Boîte



K1 K3 Jerrycan



KT Boîte extérieure



PE P1 P2 RE Seau

# APERÇU DE L'ARTICLE

68ER	12	CIBOUL GROSS	29	GYROS	24
ACTON-MIX STABILISANT	18	CIBOULETTE EN TUBES SECHEE	31	GYROS KORFU	24
AIL CONCENTRE EXRAIT	20	CIBOULETTE LYOPHILISE	32	HACHE DE VIANDE D'AGEN OZG	13
AIL DES OURS HACHE	28	CLIVIA GOLD OZG	7	HACKFRISCH SUPER	17
AIL EN POWDRE	28	CLOUS DE GIROFLE ENTIER	29	HAMBURGER/STEAKS HACH.	13
AIL GRANULE	30	CLOUS DE GIROFLE MOULU	29	HAMBURGERMIX MEXICAANS	13
AIL LIQUIDE	20	COLORADO SVS	26	HAMBURGERMIX SPECIAAL OZG	13
AIL-POIVRE SVS	26	COLORANT CARAMEL	17	HANSA GOLD	7
ALKMARA SVS	26	COMBI KNACKS	4	HERBES DE PROVENCE	23
ALPINI@	5	COMBI PATÉ DE FOIE	7	HERBES DES JARDINS	23
ARABELLA GOLD OZG	7	COMPACT SAUCE KETCHUP	39	HERBES GRILL ROUGES OZG	24
ARA-KRISTAL-SUPER	6	CORIANDRE MOULU	28	HERBES HACHÉES SPEC.	13
ARASBARAN SUMAC RUB	25	COULEUR FUMEE	17	HERBES MIXTES	23
AROME DE BACON	21	CREME DE PAPRIKA G	20	HOT MANGO DIP	39
AROME DE CITRON	20	CREME SANDWICH ECHALOTE	39	HUILE AROMATISEE	44
AROME NATUREL SAVEUR ECHALOTE	20	CRISTALLFIX	6	HUILE DE PAPRIKA	20
ASS. BOUILLON NATURE	21	CROUSTILLANT WILLY	45	HUILE EPICEE CLEAN LABEL	20
ASS. EPICES DU SOLEIL	25	CRUSTO SVS	26	HUILE EPICEE SANS AIL	44
ASS. POUR ARIZONA BURGER	13	CUMIN MOULU	31	HUILE EPICEE SPECIALE	44
ASS. POUR BEURRE AUX FINES HERBES	23	CURCUMA QUALITE DE MA.	30	INTENSADO BELGIË OZP	21
ASS. POUR BOUILLON DE LEGUMES	21	CURRY EN POWDRE	23	JALAPEÑO-MIX	36
ASS. POUR BOUILLON DE POULET	21	CURRY INDIEN	23	JAMBO - BRAT	8
ASS. POUR BOUILLON ET DECOR DE POISSON	21	DAUER-FIXROT	17	JAMBO - BRAT ROSÉ	8
ASS. POUR BOUILLON PÂTÉS	21	DECORADO	24	JAMBO-LAK	8
ASS. POUR GYROS RHODOS	24	DELIKATELLA GOLD	5	JAMBOLAK BELGIQUE STANDARD	8
ASS. POUR LARD PAYSAN DES ALPES	9	DOMINATOR GOLD	5	JAMBO-LAK D'OR	8
ASS. POUR MERGUEZ	12	EASY CHEESY	18	JAMBO-LAK PHOS	8
ASS. POUR PIZZA	24	ELECTRIFYING SZECHUAN PEPPER		JAMBON CRU RUSTIQUE	9
ASS. POUR PULLED PORK	25	SEASONING	24	JULIENA	23
ASS. POUR SALASION CRUE	9	ENTRECÔTE-BURGER-ENTRECÔTE	13	KATEN-GOLD	9
ASS. POUR SAUCISSE AU JAMBON	5	EPICE RAS EL HANOUT	24	KOREAN BBQ RUB	25
ASS. POUR SAUCISSE DE HURE	6	EPICES POULET AVEC SEL	25	LA ROUGE PIQUANTE	20
ASS. POUR SAUCISSE VIENNOISE	4	EPICES SPARE RIBS	25	LAK TOP TYP SPARGEL	21
ASS. POUR SAUCISSON OIGNON FRAIS ALG	7	ERKOPUR	18	LEGUMES MIX "NAPOLI"	36
ASS. POUR STEAK PORTERHOUSE	24	ESTRAGON HACHÉ	31	LEGUMES MIX "RUSTIKAL"	36
ASS. POUR VIANDE D'AGNEAU	23	ESTRAGON LYOPHILISE	31	LES GRAINES DE FENOUIL ENTIERE	31
ASS. SAUCISSE DE VIANDE TOP	5	EXCELSIOR	12	LIANT A FROID	38
ASS. SAUCISSE BLANCHE MÜNICH	6	EXTRAIT D'EPICE WS ECO	17	LIANT POUR SOUPES ET SAUCES	38
ASS. SAUCISSES A GRILLER DE THURINGER	12	EXTRAIT D'OIGNON GRILLE	20	MAGIC	44
ASSAISONNEMENT POUR PATE	5	FARCE BASE MORTADELLA COMBI	5	MAGIC 3 POIVRES ROUGE	46
AUTHENTIC SATÉ MARINADE	42	FARCE-MIX	13	MAGIC A LA MOUTARDE-BIÈRE	47
AUX HERBES WILLY SGA	45	FAVORIT DELICATESS OZG	5	MAGIC AIL D'OURS	44
BAIES DE GENIEVRE	29	FETTFAX TOP	18	MAGIC BACON STYLE	46
BAIES ROSES	28	FEUILLES DE LAURIER	28	MAGIC BAIES ROSES	44
BARBECUE 2000	26	FEUILLES DE PERSIL	29	MAGIC BBQ	46
BARBECUE SAUCE	39	FIESTA	23	MAGIC BLACK GARLIC & PEPPER	47
BASILIC LYOPHILISE	31	FIL DE SAFRAN	30	MAGIC BOURBON WHISKEY	46
BASILIC RÂPÉE	30	FINE SAUCE BRUNE	38	MAGIC CARAIBES	44
BBQ MIX SAUCISSE A GRILLER	12	FINE SAUCE CREME	38	MAGIC CURRY	45
BEEFBURGER AMERICA SEASONING	13	FIXCUT OR	18	MAGIC FEU DE ZULU	46
BIOSTART "PLUS"	10	FLEUR DE MACIS MOULUE	28	MAGIC FUEGO LATINO	47
BIOSTART "SPRINT" 50	10	FLOCONS DE PAPRIKA MIX	29	MAGIC GYROS	44
BIOSTART CLASSIC	10	FLOCONS DE PAPRIKA ROUGE	30	MAGIC HERBES	44
BIOSTART RP	10	FLOCONS DE PAPRIKA ROUGE SECHES	30	MAGIC HOT	44
BLACK GARLIC SEASONING	24	FLOCONS DE PAPRIKA VERT	30	MAGIC INDIAN MYSTERY HVO	47
BLÜTENMIX	23	FLOCONS DE PAPRIKA VERT SECHES	30	MAGIC INFERNO	46
BOLOGNAISE FIX	38	FRESH COLOR	17	MAGIC LEMONGRASS	46
BOMBAY DIP	39	FRIKANTUS	13	MAGIC LEMONPEPPER	46
BOUDIN NOIR	6	GINGEMBRE MOULU	28	MAGIC MIEL-CHANVRE	47
BOUDIN NOIR D'OR	6	GLUTACLEAN	21	MAGIC OIGNON	44
BOUILLON DE POULET	36	GLUTALIN	21	MAGIC OLIVE STYLE PROVENCAL	46
BRATL WILLY	47	GLUTALIN F	21	MAGIC PEPPER	44
CANELLE MOULUE	30	GOLDINI PANADE SGA	35	MAGIC PERSIA	46
CARVI MOULU	28	GOULACHE	41	MAGIC PIKANT	44
CARVI/CUMIN ENTIER	28	GOURMET SPARERIB MARINADE	42	MAGIC ROMARIN-SEL DE MER	46
CHAMPIGNON WILLY SGA	46	GOUSSES DE CARDAMOME MOULUES	28	MAGIC ROSSO HVO	47
CHAPELURE RAPIDE TYPE GOUDA	35	GOUSSES DE VANILLE	30	MAGIC SALSA	45
CHILI CON CARNE FIX	38	GRAINS DE MOUTARDE	29	MAGIC SEASALT & BLACK PEPPER	47
CHILI WILLY SGA	45	GREEN PEPPER SR	20	MAGIC SEASALT ROSEMARY AND PEPPER	47
CHILI-PIQUANT	9	GRILL MAGIC TYPE BEURRE	47	MAGIC SHANGHAI STREET FOOD	47
CHORIZO MIX	12	GRILLMASTER	24	MAGIC SMOKY CHIPOTLE	47

MAGIC SOUVLAKI HVO	47
MAGIC STEAKADO	44
MAGIC SUPER	44
MAGIC TARTUFO STYLE	47
MAGIC THAI CURRY	47
MAGIC THYM GOUT ORANGE	46
MAGIC TOMATINO	46
MAGIC TROIS POIVRES	46
MAGIC TYPE MAITRE D'HOTEL	44
MARENGO MARINADE	45
MARENGO SVS	26
MARIFIX	41
MARIFIX CHASSEUR	41
MARIFIX FIGUE-MOUTARDE	41
MARIFIX GYROS	41
MARIFIX HUBERTUS	41
MARIFIX LEGUMES DE JARDIN	41
MARIFIX PEKING	41
MARIFIX PROVENCE	41
MARIFIX SHANGHAI	41
MARIFIX STROGANOFF	41
MARIFIX TOSCANE	41
MARINAD' OLIVE ITALIA	45
MARINAD' OLIVE MEDITERRANNEE	45
MARINADE A L'ANCIENNE	43
MARINADE ECHALOTES	46
MARINADE EXOTIC	45
MARINADE POUR ESCALOPES	42
MARINADE POUR VIANDES	42
MARINADE TEXAS	45
MARINOX AIL	42
MARINOX BUDAPEST	42
MARINOX BUDAPEST OZG	43
MARINOX CAPRI	43
MARINOX DIJON	42
MARINOX FLORENCE OZG	43
MARINOX FLORENZ	42
MARINOX HUBERTUS	42
MARINOX MEXICO	42
MARINOX POIVRE CREME	43
MARIPESTO "GENOVESE"	45
MARIPESTO "ROSSO"	45
MARIPUR	42
MARIPUR GIBIER	42
MARIPUR SPARE RIBS	42
MARISTAR PUSZTA OZG	45
MARJOLAINE DE THÜRINGER	28
MARJOLAINE LYOPHILISE	31
MATADOR	5
MEAT LOVE	8
MÉLANGE DE HERBES ITALIA	31
MÉLANGE POUR HACHE AVEC SEL	13
MÉLANGE SLAVINKEN	13
MERGUEZ DOUCE	12
MERGUEZ FORTE	12
METT-MAX	7
MIEL MOUTARDE	42
MIX CROUTE D'HERBES EPICEE	35
MIX GRATIN	38
MIX POUR VOLAILLE	8
MIX SAUCISSE DE VOLAILLE	12
MOISSURE-EX	17
MOUSSE GOUT DE VANILLE	36
MYKONOS SGA	25
NOIX DE MUSCADE MOULU	28
OIGNON EN POUDRE	30
OIGNON ETUVE	20
OIGNON GRANULE CLAIRE	30
OIGNON LIQUIDE	20
OIGNONS EN RONDELLES	30
OIGNONS RÔTIS	30
ORIENTA	23
ORIENTAL WILLY	45
ORIGAN LYOPHILISE	32
ORIGAN RÂPÉ	30
OSOYO SAUCE DE SOJA	39

P3000	18
PAIN DE VIANDE MAISON	5
PAIN VIANDE COMBI	5
PAMPA	23
PANADE COMPLETE	35
PANADE MOUILLEE	35
PANADE MOUILLEE EPICEE	35
PANADE POUR ENROBAGE CROUSTILLANT	35
PANADE SHOARMA	35
PANADE TOSCANE	35
PANIERDAS	35
PANIERFIX GOLDEN CRUNCH	35
PAPAGENO	24
PAPAGENO OZG	25
PAPRIKA 3000	20
PAPRIKA DOUX TRÈS ROUGE	29
PAPRIKA EN POUDRE FUME	31
PAPRIKA FORT	29
PERLE BLANCHE	17
PERSIL LYOPHILISE	31
PFEFFER BUNT GANZ	31
PFEFFERJÄGER	9
PHOSTON	18
PHOSTON OR	18
PIMENT	29
PIMENT DE LA JAMAIQUE	29
PIMENT ÉCRASÉ	31
PIMENT MOULU	28
PIQUANT/RELEVE	21
PISTACHES IRAN	29
PITA MARINADE	45
PIZZA NAPOLI	23
POINTES D'ANETH	28
POINTES D'ANETH LYOPHILISE	31
POIREAU COUPE	36
POIVRE A STEAK ROCKY	24
POIVRE BLANC CONCASSÉ	28
POIVRE BLANC ENTIER	29
POIVRE BLANC MOULU	29
POIVRE ET CITRON	26
POIVRE MULTICOLORE CONCASSE	24
POIVRE NOIR CONCASSÉ	28
POIVRE NOIR ENTIER	29
POIVRE NOIR MOULU	29
POIVRE RODEO	23
POIVRE VERT	31
POIVRE VERT	32
POIVRE VERT ASSAISONNEMENT	20
POIVRE WILLY	45
POMMES EN GRANULÉS	31
POTAGE AVEC CINQ EPICES	36
POUDRE D'ASPIC	6
PROVENCAL MARINADE	46
QUICK SPECK	21
RA-FRAIS	17
RA-LAK BASIC NOTE BOUILLON	8
RAPHOS PLUS	18
RAPIDE CHAPELURE TZIGANE	35
RAPIDE CHAPELURE VIENNOIS	35
RAPIDE PANEERMEEL GEKRUID	35
RAPRALL	18
RAPSOLUTION NAC 3	20
RA-SAL	17
RA-ZART	8
RA-ZART FZ	8
RHENUS F+F OZG	12
ROMARIN COUPE SECHE	30
ROMARIN LYOPHILISE	32
ROSCHI 2 X 4 OZG	9
ROTBLOCK ITALIA CL	9
ROTBLOCK SUPER®	9
ROUGE RAPS	17
ROUGE-PLUS	17
SABA SVS	26
SAFTSTOPPER OR	18
SALSA WILLY SGA	45

SAMBA SVS	26
SARRIETTE RÂPÉE	30
SATÉKRUIDEN / SCHASLIK KRUIDEN	25
SATEKRUIDEN MZ OZG	25
SAUC. A GRILLER WESTERN	12
SAUCE A SALADE AUX HERBES AROMATIQUE	36
SAUCE BRUNE	38
SAUCE DE SALADE ALICE	36
SAUCE POIVRE CREME	38
SAUCE POUR WOK AIGRE & DOUX	39
SAUCE POUR WOK GINGEMBRE & ANANAS	39
SAUCE POUR WOK SOJA-PRUNE	39
SAUCE TOMATE	38
SAUCE UNIQUE "ASIA"	41
SAUCE UNIQUE "ITALIA"	41
SAUCE WEISS	38
SAUCISSE A GRILLER F+F OZG	12
SAUCISSE D'OR	4
SAUCISSE FIX	18
SAUCISSES GRILLÉE EXTRA	12
SAUCISSES SECHÉE	9
SAUGE LYOPHILISE	32
SAVEUR UNIVERSELLE POUR PÂTÉS	21
SCHWARZWALDER KRUIDERIJ	9
SCHWEINKROSTI	25
SENATOR GOLD	5
SENATOR GOLD OZG	5
SHOARMAKRUIDEN	25
SM 11 OZG	7
SMOKAL	21
SMOKAL LIQUIDE	21
SMOKY CURRY SEASONING	24
SOUPE DE TOMATES	36
SOUVLAKI MIX	25
SPARE RIB MARINADE AMERICA	42
STEAKADO	25
SUPERQUICK GOLD	9
SUPERQUICK ITALIA	9
SUPERQUICK TOP	9
TEXANA	23
THYM LYOPHILISE	32
THYM RÂPÉ	29
TOSCAANSE TOMATENSAUS	39
TRIUMPHATOR	5
TRUCKER STEAK SVS	26
VARIANTA	23
VEKA STABIL	13
VENEZIA	25
VIANDE HACHEE TOP OZG	13
VITICULTEUR	25
WESTERN SMOKY RUB	25
WORCESTERSAUCE	39
ZITRA ARÔMES NATURELS	20



Bruno Thys  
+32 (0) 471 44 34 82  
bruno.thys@raps.com  
Brabant flamand, Anvers et Limbourg



Grégory Richez  
+32 (0) 460 35 05 60  
gregory.richez@raps.com  
Wallonie



David Mathieu  
+32 (0) 470 54 10 82  
david.mathieu@raps.com  
Flandre-Occidentale et  
Flandre-Orientale

TEL.: +31 (0) 499 37 35 25

MAIL: VERKOOPBENELUX@RAPS.COM

RAPS Benelux · De Waal 50 · 5684 PH Best · Pays-Bas