



LES PRODUITS FRANÇAIS

# LA QUALITÉ D'ABORD

UNE GAMME COMPLÈTE D'INGRÉDIENTS POUR LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE ET POUR L'ÉLABORATION DES PLATS CUISINÉS.



Depuis 1955, la société Les Produits Français propose des mélanges d'épices et d'ingrédients assurant la régularité et la conformité des préparations charcutières de qualité aux professionnels des métiers de bouche.

Les Produits Français, dont le groupe VAN HEES a fait l'acquisition en 2006, bénéficie de la puissance internationale du groupe et continue de développer des produits répondant aux attentes spécifiques et exigeantes du marché français.

## UN HAUT NIVEAU DE QUALITÉ :



### LA CERTIFICATION IFS

L'obtention de l'IFS avec le plus haut niveau de certification garantit à nos clients des produits de qualité avec une sécurité alimentaire maximale, notamment pour la fabrication des produits carnés : développement des germes limité, garantie de conservation, goût « premium » authentique, tenue irréprochable et consistance optimale.

### RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

La recherche scientifique est au cœur de la démarche d'entreprise de VAN HEES. Une vingtaine de chercheurs-développeurs dont une équipe basée à Forbach en Moselle travaillent en interne sur les dernières tendances gustatives et fonctionnelles et leurs possibles applications, pour proposer aux clients des produits innovants avec des normes de qualité élevées.



# LE GAGE DE QUALITÉ DES PRODUITS LPF :

DES MIXES POUR LA FABRICATION DE  
CHARCUTERIE ET SAUCISSERIE :

- riches en épices naturelles apportant un goût authentique aux produits
- offrant une conservation et une tenue irréprochable du produit fini
- avec des colorations naturelles
- avec des aromatisations nobles et variées

DES MARINADES ET  
SAUCES MARINADES :

- sans huile de palme
- avec des épices naturelles pour un maximum de goût et de saveur
- apportant brillance et onctuosité au produit fini

DES ÉPICES NATURELLES :

- sélectionnées avec soin
- faisant l'objet d'analyses physico-chimiques, bactériologiques, sensorielles et microbiologiques rigoureuses.
- emballées sous conditions optimales



## L'OFFRE LPF AU PLUS PRÈS DES TENDANCES DU MARCHÉ :

Afin de répondre aux nouvelles attentes du marché, la division Les Produits Français propose une sélection de produits BIO certifiés «ECOCERT» et sous le label Pur & Natur, une sélection de produits sans code E et sans allergènes déclarables, suivant le règlement (UE) n° 1169/2011.

Le groupe VAN HEES possède également un site de production certifié et exclusivement dédié à la production de produits halal, afin de répondre à la demande croissante de ce marché tout en satisfaisant pleinement les exigences rigoureuses des normes halal.



# CHAIRS

## CHAIRS CLASSIQUES

Mélanges complets pour l'élaboration des chairs, saucisses et crépinettes. Nos mélanges garantissent la qualité d'aromatization, des colorations naturelles et une conservation optimale. Vous obtiendrez une chair moelleuse et goûteuse, présentant un aspect maigre, avec une durée de conservation prolongée.

N° d'art.	Chairs classiques	Dosage g/kg	Caractéristiques
730 060	OPTIMA® Chair 2000 SC*	35 g	Sans colorant. Goût poivre.
730 070	OPTIMA® Chair 2000 SC PB*		Sans colorant. Goût muscade.
730 900	OPTIMA® Chair 2000 PJ*		Colorant naturel. Couleur légèrement rouge. Goût poivre.
730 100	OPTIMA® Chair 2000 PJ/PB*	30 g	Colorant naturel. Couleur légèrement rouge. Goût muscade.
730 120	OPTIMA® Chair 2000 PR/PB*	35 g	Colorant naturel. Couleur rouge. Goût muscade.
730 130	OPTIMA® Chair 2000 PV*		Colorant naturel. Couleur très rouge. Goût poivre.
730 150	OPTIMA® Chair 2000 Rustique SC*		Sans colorant. Goût renforcé en poivre.
730 110	OPTIMA® Chair 2010 AC*		Colorant naturel. Couleur rouge. Goût poivre.
730 050	OPTIMA® Chair 4000 SC*		Sans colorant. Goût poivre.

N° d'art.	Chairs classiques avec nitrate de potassium	Dosage g/kg	Caractéristiques
730 330	OPTIMA® Chair Idéale SC*	40 g	Sans colorant. Goût poivre, coriandre et muscade.
730 360	OPTIMA® Chair Idéale PR*		Colorant naturel. Couleur rouge. Goût poivre, coriandre et muscade.
730 370	OPTIMA® Chair Idéale PV*		Colorant naturel. Couleur très rouge. Goût poivre, coriandre et muscade.
730 170	OPTIMA® Chair Super 18*	35 g	Colorant naturel. Couleur rouge. Goût poivre.
730 160	OPTIMA® Chair 18 SC*		Sans colorant. Goût poivre.
769 010	OPTIMA® Chair 18 AC*		Colorant naturel. Couleur plus rouge. Goût poivre.
730 180	OPTIMA® Chair 18 PJ*		Colorant naturel. Couleur légèrement rouge. Goût poivre.
730 190	OPTIMA® Chair 18 PR*		Colorant naturel. Couleur rouge. Goût poivre.
730 200	OPTIMA® Chair 18 PV*		Colorant naturel. Couleur très rouge. Goût poivre.
769 220	OPTIMA® Chair 18 DPV*		Colorant naturel. Couleur rouge intense. Goût poivre.
730 250	OPTIMA® Chair 18 Rustique SC*		Sans colorant. Goût renforcé en poivre.
730 820	OPTIMA® Chair 18 Rustique PR*		Colorant naturel. Couleur rouge. Goût renforcé en poivre.
775 545	OPTIMA® Chair 32 AC*		Colorant naturel. Couleur rouge. Goût muscade, ail, piment.
775 545	VAN HEES® Complet SF 5545 AC*		32 g
775 976	VAN HEES® Complet SF 5976 SC*	30 g	Sans colorant. Goût muscade, ail, piment.

Les saucisses avec nitrate de potassium ont une couleur rosée après cuisson.



## CHAIRS SAVEURS

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

N° d'art.	Chairs saveurs	Dosage g/kg	Caractéristiques
713 650	OPTIMA® Chair Andalouse*	60 g	Colorant naturel. Couleur rouge. Goût ail, paprika, piments et herbes aromatiques.
776 392	OPTIMA® Chair Barbecue*	50 g	Sans colorant. Couleur orangée. Saveur fumée et relevée de tomates cuisinées avec des piments et de l'ail, adoucie par une note de miel.
775 460	OPTIMA® Chair Basque*	60 g	Colorant naturel. Couleur orangée. Saveur typique avec des poivrons, des oignons et de l'ail, avec des marquants de poivrons rouges et verts.
776 277	OPTIMA® Chair Campagnarde*	40 g	Sans colorant. Couleur orangée. Goût oignons fumés.
776 661 Nouveau	OPTIMA® Chair Saveur Chèvre Miel*		Sans colorant. Composition originale sucrée salée à la saveur fromage de chèvre et saveur miel.
774 500	OPTIMA® Chair Chistora*	55 g	Colorant naturel. Couleur rouge-orangé. Goût typique chorizo fumé.
776 205	OPTIMA® Chair Curry*	50 g	Colorant naturel. Couleur jaune. Délicate aromatique indienne. Mélange : curry, oignon, poivre.
776 256	OPTIMA® Chair Dijonnaise		Sans colorant. Couleur moutarde. Mélange d'épices relevé à la moutarde. Idéal pour les saucisses de porc ou de volaille.
776 702 Nouveau	OPTIMA® Chair Kebab*	35 g	Avec colorant naturel. Goût viande rôtie aux notes de cumin, curry et origan, avec des marquants de persil. Pour tout type de viandes et 100 % volaille.
776 063	OPTIMA® Chair Kefta*	50 g	Colorant naturel. Couleur rouge-orangé. Saveur orientale très parfumée. Mélange : piments, coriandre, cumin, menthe et cannelle, avec des marquants de coriandre, carvi, citron, oignons et herbes aromatiques.
730 800	OPTIMA® Chair Mexica*		Sans colorant. Couleur rouge-orangé. Saveur Tex-Mex.
776 204	OPTIMA® Chair Mexicaine*	60 g	Colorant naturel. Couleur orangée. Saveur relevée typique de la cuisine Mexicaine. Mélange : piments, curry, cumin , ail et muscade, avec des marquants de piments.
776 064	OPTIMA® Chair Piperade*	50 g	Colorant naturel. Couleur rouge-orangé. Goût tomates cuisinées avec des piments, des oignons et de l'ail, avec des marquants de poivrons, tomates, ail et oignons.
776 687 Nouveau	OPTIMA® Chair Poivre Saveur Limette*	35 g	Sans colorant. Goût piquant poivré associé à la saveur Limette agréablement acidulée, avec des marquants de poivre.
776 255	OPTIMA® Chair Sicilienne	40 g	Sans colorant. Couleur orangée. Goût tomates cuisinées avec des oignons et des herbes aromatiques. Idéal pour tout type de viandes et 100 % volaille.
776 485	OPTIMA® Chair Thym Citron*	30 g	Sans colorant. Goût et marquants de thym et de citron. Idéal pour tout type de viandes et 100 % volaille.
776 486	OPTIMA® Chair Tomat'up*	43 g	Avec colorant naturel. Couleur rouge. Saveur tomate ketchup.
776 363	OPTIMA® Chair Vigneronne	45 g	Colorant naturel. Couleur rouge-violet. Note de vin cuisiné, convient pour tout type de viandes et 100 % volaille.
776 385	OPTIMA® Chair Volaille*	30 g	Sans colorant. Goût bouillon de volaille poivré. Idéal pour tout type de viandes et 100 % volaille.
774 996	OPTIMA® Épice pour Chair Basque au piment d'Espelette*	60 g	Colorant naturel. Couleur orangée. Goût paprika, piments, ail et poivre avec marquants de poivrons rouges et verts et piment d'Espelette.
776 127	OPTIMA® Épice pour Saucisse au fromage*	36 g	Sans colorant. Couleur orangée. Goût fromage „emmental“. Idéal pour tout type de viandes et 100 % volaille.
775 198	VAN HEES® Complet Fraîche aux Cèpes*	40 g	Sans colorant. Couleur beige. Saveur de cèpe aisément reconnaissable, avec des marquants de cèpes.
776 617 Nouveau	VAN HEES® Melange Bratwurst*	22,5 g	Sans colorant. Mélange pour saucisse blanche à griller. Rajouter le sel.

\* sans allergènes déclarables

# CHAIRS

## CHAIRS SAVEURS

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



N° d'art.	Chairs saveurs avec nitrate de potassium	Dosage g/kg	Caractéristiques
773 901	OPTIMA® Chair Féria*	55 g	Sans colorant. Couleur rouge-orangé. Saucisse bouchère méridionale.
775 977	OPTIMA® Chair Niçoise*	50 g	Colorant naturel. Couleur rouge-orangé. Goût tomate et herbes aromatiques, avec des marquants de poivrons, tomates, courgettes, persil et thym.
730 030	OPTIMA® Chair Perrugina*	48 g	Colorant naturel. Couleur rouge. Composition d'épices pour saucisse italienne.
775 392	OPTIMA® Chair La Savoureuse*	35 g	Sans colorant. Goût poivre, coriandre et ail.
731 510	OPTIMA® Chair Sel de Guérande*		Sans colorant. Au sel de Guérande. Goût poivre et coriandre.
776 246	OPTIMA® Chair 18 Herbes de Provence/PR*	40 g	Colorant naturel. Couleur orangée. Goût herbes de Provence avec marquants.
730 240	OPTIMA® Chair 18 Herbes PR*		Colorant naturel. Couleur rouge. Goût et marquants de persil, estragon et ciboulette.
730 230	OPTIMA® Chair 18 Herbes SC*		Sans colorant. Goût et marquants de persil, estragon et ciboulette.
730 780	OPTIMA® Chair 18 PV Savoie*	38 g	Colorant naturel. Couleur rouge. Composition d'épices, note d'ail.
730 210	OPTIMA® Chair 18 Saintongaise SC*	40 g	Sans colorant. Goût persil et échalote.
730 220	OPTIMA® Chair 18 Saintongaise PR*		Colorant naturel. Couleur rouge. Goût persil et échalote.
730 770	OPTIMA® Chair 18 SC Savoie*	35 g	Sans colorant. Composition d'épices, note d'ail.
774 945	OPTIMA® Chair 1807 AC TJ*	32 g	Colorant naturel. Couleur rouge-orangé. Goût muscade, ail et piment.

## CHAIRS/MERGUEZ/FARCES PUR&NATUR

Afin de répondre aux besoins croissants des consommateurs, LPF a développé une nouvelle gamme de complets pour chairs à saucisse, merguez et farces. Sans code E, sans allergène déclarable et sans colorant artificiel avec une conservation optimale et une couleur stable.



N° d'art.	Chairs saveurs	Dosage g/kg	Caractéristiques
776 597 Nouveau	OPTIMA® PUR & NATUR Chair aux herbes	40 g	Goût subtil avec des marquants de persil, d'estragon et de ciboulette.
776 598 Nouveau	OPTIMA® PUR & NATUR Chair basque au piment d'Espelette	45 g	Goût de paprika, de piments, d'ail et de poivre avec de jolis marquants de poivrons rouges et verts et de piment d'Espelette.
776 497	OPTIMA® PUR & NATUR Chair MB	30 g	Note de muscade. Colorée.
776 462	OPTIMA® PUR & NATUR Chair P	32 g	Note de poivre. Non colorée.
776 500	OPTIMA® PUR & NATUR Farce à tomates et légumes	80 g	Notes d'oignon, d'échalote et de persil avec des marquants. Colorée.
776 498	OPTIMA® PUR & NATUR Merguez Phocéenne	60 g	Colorant naturel. Goût ras-el-hanout.
776 499	OPTIMA® PUR & NATUR Merguez Provençale	70 g	Dominante anis vert fenouil.



sans codes E, sans allergènes déclarables

\* sans allergènes déclarables

## MERGUEZ

Mélanges complets assurant la coloration, le goût et la conservation optimale des merguez.

Ils permettent d'apprécier la qualité des viandes mises en œuvre, ainsi que l'équilibre entre l'aromatization du mélange et son piquant.

N° d'art.	Merguez dominantes: Anis vert/fenouil	Dosage g/kg	Caractéristiques
770 400	OPTIMA® Merguez Douce Catalane*	75 g	Colorant naturel. Couleur rouge-orangé. Goût menthe poivrée. Piment – piquant moyen.
770 230	OPTIMA® Merguez Douce Flamboyante*		Colorant naturel. Couleur rouge. Piment – piquant moyen.
770 600	OPTIMA® Merguez Douce Ghardaïa*		Colorant naturel. Couleur rouge-orangé. Goût: agneau. Piment – piquant moyen.
770 300	OPTIMA® Merguez Douce Occitane*		Sans colorant. Couleur jaune-orangé. Piment – piquant moyen.
770 510	OPTIMA® Merguez Douce Provençale*		Colorant naturel. Couleur rouge-orangé. Piment – piquant moyen.
770 240	OPTIMA® Merguez Épice Flamboyante Douce*	55 g	Colorant naturel. Couleur rouge. Piment – piquant moyen. Sans sel.
770 220	OPTIMA® Merguez Forte Flamboyante*	75 g	Colorant naturel. Couleur rouge. Piment – piquant fort.
770 520	OPTIMA® Merguez Forte Provençale*		Colorant naturel. Couleur rouge-orangé. Piment – piquant fort.
730 980	OPTIMA® Merguez 2007*	60 g	Colorant naturel. Couleur rouge. Goût menthe poivrée. Piment – piquant moyen.

N° d'art.	Merguez dominantes: Cumin/Ras-el-Hanout	Dosage g/kg	Caractéristiques
770 700	OPTIMA® Merguez Douce Phocéenne*	75 g	Colorant naturel. Couleur rouge-orangé. Piment – piquant moyen.
770 100	OPTIMA® Merguez Douce 3000 NF*	60 g	Colorant naturel. Couleur rouge-orangé. Piment – piquant moyen.
776 264	VAN HEES® Merguez A 6264*	56 g	Colorant naturel. Couleur rouge. Dominantes: cumin/coriandre. Piment – piquant moyen.
775 730 Nouveau	VAN HEES® Merguez Halal*	55 g	Sans colorant mais avec poudre de jus de betterave. Couleur rouge. Dominantes: cumin, fenouil, coriandre. Piment – piquant moyen.



### Conseil:

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



# PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

## FARCES

Mélanges complets pour la valorisation des viandes hachées permettant de maintenir la forme et la cohésion des farces pendant et après cuisson.



N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
776 686	OPTIMA® Buffalo Farce aux Bolets*	80 g	Sans colorant. Sans allergène. Goût et avec des marquants de champignons.
776 607 Nouveau	OPTIMA® Buffalo Basque*		Avec colorant naturel. Sans allergène. Saveur pimentée et tomatée, avec des marquants de poivrons verts et rouges.
776 585 Nouveau	OPTIMA® Buffalo Campagnard*		Sans colorant. Sans allergène. Saveur oignon fumé et cuisiné, avec des marquants d'oignon, de carotte et de persil.
776 584 Nouveau	OPTIMA® Buffalo Chistora SA*		Colorant naturel. Sans allergène. Saveur chorizo avec des notes de piments, ail et poivre.
776 684	OPTIMA® Buffalo Curry SA*		Sans colorant. Goût curry.
776 152	OPTIMA® Buffalo Farce de Base SA*	55 g	Sans colorant. Sans allergène. Goût neutre. Base pour farce et pour l'utilisation des OPTIMA® Grillafines.
776 683	OPTIMA® Buffalo Échalote Tomate SA*	90 g	Colorant naturel. Sans allergène. Goût échalote grillée et tomate.
776 690	OPTIMA® Buffalo Farce fine SA*	60 g	Sans colorant. Sans allergène. Goût épices, cognac et jus de viande.
776 685	OPTIMA® Buffalo Milanais SA*	80 g	Sans colorant. Sans allergène. Goût fromage.
776 691	OPTIMA® Buffalo Farce Saveur Noisette SA*	60 g	Sans colorant. Sans allergène. Goût 4 épices (muscade, cannelle, girofle, poivre) et de noisettes.
776 591	OPTIMA® Buffalo Oignon SA*	80 g	Sans colorant. Sans allergène. Délicieuse saveur d'oignons avec une délicate note de muscade et de poivre blanc, avec des marquants d'oignons.
776 659	OPTIMA® Buffalo Orientale SA*		Sans colorant. Sans allergène. Goût paprika, oignon et cumin.
776 657 Nouveau	OPTIMA® Buffalo Farce Saveur Girofle et Châtaigne*		Sans colorant. Sans allergène. Subtile saveur Girofles avec une note de châtaigne.
776 590	OPTIMA® Buffalo Tomate SA*		Sans colorant. Sans allergène. Goût savoureux de tomates cuisinées avec des oignons et du piment doux.
776 496	VANHEES® Farce à Légumes SA*		Colorant naturel. Sans allergène. Goût échalote, ail et persil, avec des marquants d'herbes aromatiques.
775 778	OPTIMA® Farce à Légumes SC	100 g	Sans colorant. Goût savoureux de tomate raffiné avec un fond d'oignons et du piment doux.
776 494	OPTIMA® Farce Tomates et Légumes AC SA*	80 g	Colorant naturel. Sans allergène. Goût échalote, ail et persil, avec des marquants d'herbes aromatiques.
776 439	OPTIMA® Farce Tomates et Légumes SC SA*		Sans colorant. Sans allergène. Goût échalote, ail et persil, avec des marquants d'herbes aromatiques.
760 480	OPTIMA® Farce à Tomates et Légumes SC		Sans colorant. Goût échalote, ail et persil, avec des marquants d'herbes aromatiques.
730 730	OPTIMA® Farce à Tomates et Légumes AC		Colorant naturel. Goût échalote, ail et persil, avec des marquants d'herbes aromatiques.

Valorisez vos viandes hachées par des présentations diverses avec un large éventail d'aromatisations : burgers, farces pour rôtis et volailles, boulettes, brochettes de viandes hachées, etc. Nous vous garantissons une conservation du produit fini de 5 à 6 jours dans le respect des règles de froid et d'hygiène.

## Conseil :

Pour obtenir une farce moelleuse et goûteuse avec un aspect maigre et une bonne conservation, travaillez le plus froid possible et ajoutez 150 g à 200 g d'eau très froide par kg de mêlée.

\* sans allergènes déclarables



## CONSERVATEURS

Nos mélanges d'ingrédients fonctionnels assurent la conservation et la coloration des préparations à base de viande et vous garantissent une fraîcheur et une tenue optimale.










N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
776 245	OPTIMA® Conservateur SDG*	20 g/kg	Mélange pour la conservation de viandes de boeuf hachées au sel de Guérande.
763 038	OPTIMA® Conservateur 6 SC*	8 g/kg	Sans colorant. Pour chairs, saucisses fraîches et crépinettes. Avec nitrate de potassium.
763 039	OPTIMA® Conservateur 6 PR*		Colorant naturel, coloration soutenue. Pour chairs, saucisses fraîches et crépinettes. Avec nitrate de potassium.
763 040	OPTIMA® Conservateur 6 PV*		Colorant naturel, coloration plus soutenue. Pour chairs, saucisses fraîches et crépinettes. Avec nitrate de potassium.
763 041	OPTIMA® Conservateur 16 PR*		Colorant naturel, coloration soutenue. Pour produits frais et cuits.
761 014	OPTIMA® Conservateur frais 6 PR*	4 g/kg	Colorant naturel. Pour produits frais à base de viande et pour produits secs. Avec nitrate de potassium.
761 022	OPTIMA® Hachécolor SC*	2 g/kg de mûlée en saupoudrage ou dilué dans l'eau glacée.	Sans colorant. Mélange d'ingrédients fonctionnels pour la conservation et la coloration des produits frais de viandes.



# PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

## MARINADES







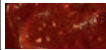




Prêtes à l'emploi et faciles d'utilisation, nos marinades VANTASIA®, sans huile de palme et sans glutamate, sont utilisables sur tout type de viandes et/ou poissons. Modes de cuisson : barbecue, plancha, grill et poêlée.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques	Couleur
247 472	VANTASIA® Marinade Abricot Romarin 	100 g	Au goût et avec des marquants d'abricots caramélisés et de romarin.	
245 892 Nouveau	VANTASIA® Marinade Agrumes 		Saveur d'agrumes avec une note de mangue. Idéale pour la volaille et le poisson.	
247 317	VANTASIA® Marinade Ail et Fines Herbes 	80 à 100 g	Goût frais ail et fines herbes, avec des marquants d'herbes et de poivrons rouges.	
755 099	VANTASIA® Marinade Andalouse 		Goût poivre avec des marquants de coriandre et de poivre.	
241 370	VANTASIA® Marinade Basque 	100 g	Goût de tomates cuisinées avec du paprika et du piment, avec des marquants de tomates et de poivrons rouges et verts.	
242 501	VANTASIA® Marinade BBQ Ribs 		Note fumée, légèrement sucrée et agréablement relevée.	
245 612	VANTASIA® Marinade Campagnarde 	100 g	Goût d'oignon, de bacon, d'ail et de poivre, avec des marquants de poivrons rouges, de carottes et de poivre.	
240 801 Nouveau	VANTASIA® Marinade Chistora 		Relevée, au goût de piment fumé. Idéale avec les viandes, poissons et fruits de mer.	
204 687	VANTASIA® Marinade Citron Miel 	80 à 100 g	Saveur de miel et de citron, avec des marquants de citron et persil.	
245 881 Nouveau	VANTASIA® Marinade Cranberry Erable 		Goût harmonieux de cranberry et de sirop d'érable, avec des marquants de cranberries. Idéale avec les viandes comme le canard et le gibier.	
247 260	VANTASIA® Marinade Délice d'Oignon 	80 à 100 g	Goût d'oignons, herbes aromatiques et épices avec marquants d'herbes aromatiques.	
246 874	VANTASIA® Marinade Échalote 		Saveur d'échalotes cuisinées, avec des marquants d'échalotes et de poivrons rouges.	
241 410	VANTASIA® Marinade Far West 	100 g	Goût paprika et piment de Cayenne, avec des marquants d'herbes aromatiques.	
240 308	VANTASIA® Marinade Girolles		Saveur de girolles, agrémentée de marquants de ciboulette et d'estragon grossièrement hachés. Texture onctueuse.	
248 961 Nouveau	VANTASIA® Marinade Grecque 	100 à 120 g	Mélange de cumin et d'origan, avec des marquants d'herbes aromatiques.	
247 274	VANTASIA® Marinade Gyros 	80 à 100 g	Le carvi est associé au basilic. Equilibre parfait entre ces deux saveurs, avec des marquants d'oignons grillés et de thym.	
242 027 Nouveau	VANTASIA® Marinade India Delhi 		Mélange très parfumé à base de curcuma, de coriandre et de gingembre, avec des marquants de poivrons rouges et piment fort.	
248 979	VANTASIA® Marinade Indienne 	100 g	Saveur curry avec des marquants de thym et d'oignons.	
247 249	VANTASIA® Marinade Maitre d'Hôtel		Marinade crémeuse avec une note de beurre et avec des marquants de persil et de ciboulette.	
247 464	VANTASIA® Marinade Mexicaine 	80 à 100 g	Goût légèrement relevé, avec marquants de poivrons rouges et verts.	
249 954	VANTASIA® Marinade Midi Soleil 		Goût poivre et oignon, avec des marquants de poivre, coriandre et de poivrons rouges.	
242 014 Nouveau	VANTASIA® Marinade Mojito 	100 g	Le mélange de rhum, citron, limette et menthe, agrémenté de marquants de citron et de menthe, sublime la volaille.	
247 451	VANTASIA® Marinade Morilles 		Saveur Morille délicieuse, avec de beaux marquants de champignons. Idéale pour les repas festifs.	
240 212	VANTASIA® Marinade Olive Basilic 	80 à 100 g	Les saveurs méditerranéennes de l'olive et du basilic sont associées à une note équilibrée d'ail.	
247 465	VANTASIA® Marinade Orange-Gingembre* 		Saveur orange et gingembre avec des marquants de poivrons, légèrement sucrée.	
241 360	VANTASIA® Marinade Pesto Rosso	100 g	Saveur typique du pesto rouge à la tomate avec des pignons de pin, du basilic et de l'ail, avec des marquants de tomates et basilic.	



sans codes E, sans allergènes déclarables

\* sans allergènes déclarables

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques	Couleur
247 311	VANTASIA® Marinade Piperade	80 à 100 g	Goût poivron, tomate, ail, et oignon, avec des marquants de poivrons verts et rouges, tomates, ail, oignons et piment.	
248 472	VANTASIA® Marinade Poivre		Saveur poivre relevée avec du piment, avec des marquants de poivre noir, de poivre vert et de baies roses concassées.	
242 023 Nouveau	VANTASIA® Marinade Poivre saveur Vanille		Subtil mariage entre la douceur de la saveur Vanille et le piquant d'un mélange de poivres, dont du poivre de Sichuan.	
247 318	VANTASIA® Marinade Provençale		Goût et marquants d'herbes de Provence.	
247 334	VANTASIA® Marinade Satay		Goût ananas, curry et sauce soja, avec des marquants de persil, d'ail, d'oignons et piment.	
247 626	VANTASIA® Marinade Saveurs d'Orient		Goût de poivre, coriandre, cumin et citron, avec des marquants de poivre.	
241 878	VANTASIA® Marinade Saveur Pain d'épices		Saveur Pain d'épices et Miel, avec des marquants de figues. Agréable note salée-sucrée.	
245 862 Nouveau	VANTASIA® Marinade Saveur Truffe		Délicieuse saveur Truffe, texture onctueuse. Idéale pour les plats festifs.	
241 382	VANTASIA® Marinade Sicilienne		100 g	Saveur de tomates cuisinées aux herbes aromatiques, avec des marquants d'oignons et d'herbes aromatiques.
240 313	VANTASIA® Marinade Thai	Mélange équilibré d'ail, d'oignons et d'herbes aromatiques, avec des marquants de poivrons rouges et de persil.		
247 248	VANTASIA® Marinade Thym Citron	80 à 100 g	Goût et avec des marquants de thym et d'écorces de citron.	
247 442	VANTASIA® Marinade Trois Poivres	100 g	Mélange classique de poivres, avec des marquants de poivre vert et de baies roses concassées.	

## MARINADES FONCTIONNELLES












N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
776 350	VANTASIA® Liant Sauce Marinade*	10 g/kg	Liant pour sauce marinade.
775 884	ZARTIN® N°10 Marinade fonctionnelle en poudre	10 g pour 100 g d'eau par kg de viande	Préparation multifonctionnelle pour améliorer la conservation, la tenue de la couleur, la jutosité et la tendreté des préparations à base de viande, sans colorant. Pour viande émincée ou piécée.



# PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

## SAUCES MARINADES/SAUCES





Prêtes à l'emploi, agrémentées d'aromates, vous obtiendrez avec nos VANTASIA® Sauces Marinades une sauce crémeuse et veloutée après cuisson.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques	Couleur
248 756	VANTASIA® Sauce Boulette Stroganoff	700 à 850 g	Goût poivrons, oignons et champignons. Sauce pour accompagnement des boulettes de viandes hachées.	
204 230	VANTASIA® Sauce Filet Américain	300 à 400 g	Saveur pimentée. Idéale pour les préparations de viande hachée crue. Sauce à consommer froide.	
248 325	VANTASIA® Sauce Langue Piquante	700 à 850 g	Préparation prête à l'emploi. Idéale en accompagnement de langue, de côte de porc et toute autre viande piécée précuite.	
247 130	VANTASIA® Sauce Marinade Asia*	300 g	Goût aigre-doux, légèrement relevé, avec des marquants de carottes, champignons et choux blancs.	
247 005	VANTASIA® Sauce Marinade Dijonnaise	120 à 150 g	Saveur moutarde, avec des marquants de graines de moutarde, d'oignons et de poivrons rouges.	
241 616	VANTASIA® Sauce Marinade Moutarde Basque	200 g	Goût moutarde avec marquants de graines de moutarde et piment fort.	
207 390	VANTASIA® Sauce Marinade Mumbai	300 g	Saveur exotique sucrée, avec marquants de poivrons et d'ananas.	
247 124	VANTASIA® Sauce Marinade Napolitaine*	150 à 200 g	Avec des marquants d'herbes de Provence. Idéale comme base de sauce bolognaise ou pour l'accompagnement d'émincés.	
208 329	VANTASIA® Sauce Marinade Ribs*	75 à 100 g	Goût typique fumé, relevé.	
240 019	VANTASIA® Sauce Marinade Star Champignons	400 g	Saveur Champignons de Paris, avec des marquants de champignons, d'oignons et de persil.	
241 392	VANTASIA® Sauce Marinade Vigneronne	200 g	Marinade au vin rouge, cuisiné avec des oignons et des échalotes. Avec des marquants d'oignons et d'échalotes.	





## FONDS DE SAUCES

Nos mélanges d'ingrédients fonctionnels et aromatiques vous assurent une préparation de fonds de sauce relevée pour un résultat savoureux et délicat.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/l	Caractéristiques
761 011	VANTASIA® Court bouillon de légumes	40 g/l d'eau douce	Préparation aromatique à base de légumes et d'aromates pour la cuisson des viandes et poissons.
775 937	VANTASIA® Fond Blanc de Volaille 	40 à 50 g/l d'eau douce	Goût viande de volaille mijotée avec un mirepoix et des épices.
775 938	VANTASIA® Fond Brun Lié 	40 à 50 g/l d'eau douce	Goût bœuf rôti, légèrement caramélisé, cuisiné avec une garniture aromatique.
775 954	VANTASIA® Fumet de Poisson	20 g/l d'eau douce	Goût bouillon de poissons blancs aux légumes et aux aromates.
775 939	VANTASIA® Jus de Veau Lié 	30 g/l en mouillement, 50 g/l d'eau douce en base pour sauce	Goût veau légèrement braisé, cuisiné avec un bouquet garni, du vin et de la tomate.
761 320	VANTASIA® Sauce Lasagne	250 g/l d'eau douce	Préparation aromatique pour sauce lasagne à base de tomates et d'herbes aromatiques.
210 871	MARKLAND® Tomatop 	suivant utilisation	Double concentré de tomates (séché par atomisation). Idéal pour les jus de tomates, les potages et les sauces.

## ÉPICES „TRAITEUR“

Affinez vos préparations culinaires avec des mélanges d'épices afin d'obtenir un goût aussi bien prononcé qu'équilibré.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
754 460	OPTIMA® Décor Méridional	Selon le goût désiré	Mélange de légumes (poivrons, oignons, tomates, carottes). Idéal pour ajouter à vos préparations, saucisses, pâtés etc.
761 156	OPTIMA® Épice Bouquet Plus*	5 g/kg de masse + 20 g de sel	Mélange d'épices pour bouquet garni. Goût poivre, gingembre, herbes aromatiques.
761 157	OPTIMA® Épice 5 Épices 	2 à 5 g/kg de masse	Pour l'aromatization de pâtés et terrines. Goût muscade, cannelle, girofle, fenouil et piment du Mexique.
774 723	OPTIMA® Épice Colorado	Selon le goût désiré	Mélange d'épices et d'aromates pour décor. Goût piment doux, paprika, oignon, persil et graines de moutarde.
761 186	OPTIMA® Épice Couscous 	5 g/l	A dissoudre dans le bouillon de cuisson de légumes. Goût ras-el-hanout et piment.
761 007	OPTIMA® Épice Paëlla	12 à 15 g/kg sur riz cuit. 36 à 40 g/kg sur riz cru	Mélange d'épices et d'aromates assurant l'aromatization et la coloration de la paëlla. Goût ail, piment et curry. Ajouter eau et jus de citron.
775 945	OPTIMA® Épice du Rôtisseur*	Selon le goût désiré	Assaisonnement valorisant le goût et la coloration des volailles rôties. Goût piment doux, curry, ail et herbes de Provence.
761 141	OPTIMA® Épice Taboulé	200 g/kg de semoule	Mélange complet d'ingrédients fonctionnels pour la fabrication du taboulé. Goût poivre, légumes et citron.
761 189	OPTIMA® Épice Volaille rôtie*	Selon le goût désiré	Assaisonnement valorisant le goût et la présentation des volailles rôties. Goût poivre, muscade et cardamome.
729 229	OPTIMA® Prestige Décor	Selon le goût désiré	Mélange d'épices (paprika, graines de moutarde, oignon, cumin, cardamome) et d'aromates pour décor.

## COMPLÉMENT DE GAMME

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
201 162	VANTASIA® Purée de pommes de terre	200 g/l	Préparation facile avec du lait, de l'eau ou un mélange des deux. Belle couleur crème, texture onctueuse.



sans codes E, sans allergènes déclarables

\* sans allergènes déclarables

# PRÉPARATIONS BOUCHÈRES




## GRILLAFINES

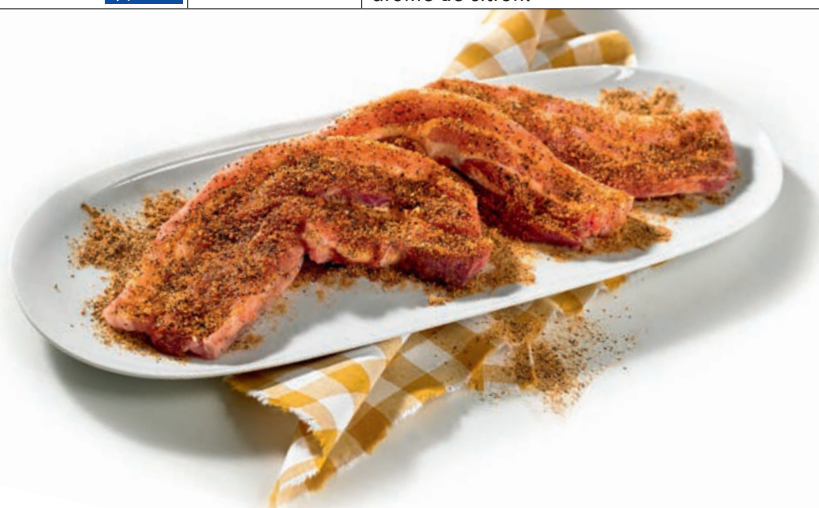
Mélanges d'épices et d'aromates pour vos préparations de viandes hachées (burgers, boulettes, crêpinettes, saucisses, paupiettes, rôtis farcis), en saupoudrage et en montage pour marinade avec le complément liant marinade.

N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
761 315	OPTIMA® Grillafine Calypso*	Utilisations : en saupoudrage, en chair, farce, saucisse. Voir fiche technique.	Sans colorant. Couleur rouge. Goût piment doux et poivre.
731 540	OPTIMA® Grillafine Citron-Poivre*		Sans colorant. Couleur beige. Goût citron-poivre.
762 758	OPTIMA® Grillafine Dijonnaise		Sans colorant. Couleur moutarde avec des marquants d'herbes aromatiques. Goût moutarde, poivre et oignon.
761 309	OPTIMA® Grillafine Indienne*		Sans colorant. Couleur jaune-orangé. Goût curry.
761 316	OPTIMA® Grillafine Java*		Sans colorant. Couleur orangée avec des marquants d'herbes aromatiques. Goût d'herbes aromatiques, de piment doux et de muscade.
761 314	OPTIMA® Grillafine Mazurka		Sans colorant. Couleur verte „fines herbes“. Goût ail et persil.
731 520	OPTIMA® Grillafine Mexicaine*		Sans colorant. Couleur rouge-orangé. Goût piment doux, poivron et tomate.
760 012	OPTIMA® Grillafine Paysanne*		Sans colorant. Couleur beige. Goût oignons fumés.
763 087	OPTIMA® Grillafine Provençale		Sans colorant. Couleur rouge-orangé. Goût herbes de Provence.
761 311	OPTIMA® Grillafine Rumba*		Sans colorant. Couleur brun-orangé. Goût piment doux, poivre et cardamome.
761 354	OPTIMA® Grillafine Salsa*		Sans colorant. Couleur rouge. Goût paprika et curry.
761 358	OPTIMA® Grillafine Sicilienne		Sans colorant. Couleur rouge, goût herbes aromatiques.
761 355	OPTIMA® Grillafine Texane		Sans colorant. Couleur rouge-orangé. Goût tex-mex à la tomate et au piment.
760 020	OPTIMA® Grillafine Tzigane*		Sans colorant. Couleur rouge-brun. Goût paprika, oignon, ail.
775 894	OPTIMA® Grilladine Mexico		En saupoudrage

## ENROBAGES

Nos mélanges d'épices, sans allergène, à base de farine de riz, vous garantissent un produit croustillant et succulent. Simples d'utilisation : enrober sans peser.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
207 377	VANTASIA® Enrobafix Curry Cordoba 	Selon l'aspect et le goût souhaité	Couleur jaune. Goût curry, poivre, gingembre et oignon avec des marquants de petits légumes.
776 125	VANTASIA® Enrobafix Mexicain 		Couleur rouge-orangé. Piments, cumin, ail et oignon.
207 450	VANTASIA® Enrobafix Oriental 		Couleur brun-orangé. Cumin, coriandre, anis, chili, cannelle et délicat arôme de citron.



sans codes E, sans allergènes déclarables

\* sans allergènes déclarables

## CHAPELURES/PANADES







Mélanges complets à base de chapelure pour l'enrobage des viandes piécées ou hachées, valorisant et donnant de la couleur à vos préparations.



N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
775 793	VANTASIA® Chapelure Orientale	selon l'aspect et le goût souhaité	Couleur jaune-vert. Goût paprika.
785 060	VANTASIA® Chapelure rouge		Goût neutre. Couleur rouge.
761 333	VANTASIA® Chapelure Verte aux Herbes		Couleur verte. Goût herbes de Provence, avec des marquants d'herbes aromatiques.
207 241	VANTASIA® Panade Quick Nature		Sans colorant. Couleur crème. Goût neutre.
240 099	VANTASIA® Panade Quick Hawaï		Couleur rouge-orangé. Goût et marquants de poivrons rouges et verts, oignons et carottes.
208 523	VANTASIA® Panade Quick Milano		Sans colorant. Couleur beige. Goût parmesan et d'herbes (basilic, romarin, thym), avec des marquants d'herbes aromatiques.
207 535	VANTASIA® Panade Quick Rubis		Sans colorant. Couleur rouge. Goût paprika.

## PANADES „CROUSTI“

Les nouvelles panades naturelles VANTASIA® Crousti' garantissent une parfaite adhésion et rendent la viande plus juteuse et savoureuse. Après réchauffage au four ou au micro-ondes, les préparations restent tout aussi croustillantes.

N° d'art.	Désignation	Dosage g/kg	Caractéristiques
776 280	VANTASIA® Crousti' Italia/Milanaï 	Selon l'aspect et le goût souhaité	Chapelure pour enrober tous types de viandes et de poissons. Goût tomate, oignon et ail, avec des marquants de poivrons et herbes aromatiques.
776 275	VANTASIA® Crousti' Nature 		Chapelure jaune. Simple d'utilisation.
776 355	VANTASIA® Crousti' Oriental 		Chapelure jaune-orangé. Goût coriandre, cumin, poivre.
776 276	VANTASIA® Crousti' Paprika 		Chapelure rouge. Goût piment doux, oignon et poivre, avec marquants de poivrons rouges et verts et de poivre.
776 356	VANTASIA® Crousti' Tex Mex 		Chapelure rouge-orangé. Goût piment, paprika, oignon grillé.
242 028 Nouveau	VANTASIA® Crousti' Corn Flake 		À base de maïs soufflé. Goût légèrement relevé. À utiliser sur les viandes, volailles et poissons.
761 546	VANTASIA® Battermix	50 g de poudre dans 200 g d'eau froide	Destiné à fixer la chapelure ou les épices sur les viandes et poissons.
101 849	VANTASIA® PANIER QUICK NP50*	50 g par kg de viande	Préparation liquide permettant d'optimiser l'adhésion de la panure, tout en améliorant le moelleux de la viande et le croustillant de la panure. Sans glutamate, ni allergènes déclarables.

# CHARCUTERIE CUITE

## SAUMURES


Mélanges fonctionnels et aromatiques adaptés à tout type de qualité de saumures. Simples d'utilisation et performantes, nos saumures « SUPÉRIEUR » vous donneront un produit de qualité optimale, les saumures « CHOIX », un produit présentant d'excellents rendements, les saumures « CHOIX MAISON », exclusivités LPF, un produit qualitatif avec des pertes maîtrisées et limitées.



N° d'art.	Saumures Qualité „Supérieur“	Goût	Application et caractéristiques
717 820	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR avec aro et petits salés*	bouquet garni	Pour injection et trempage, sans phosphate.
717 840	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR sans aro et petits salés*	neutre	
739250	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Butinière*	miel	
739 451	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Campagnarde*	jambon cuit	
739 350	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Jardinière	légumes	
739 400	OPTIMA® Saumure SUPÉRIEUR Neutre*	neutre	
776 562 Nouveau	SCHINKO® Jambon Cuit SUP*	neutre	Mélange pour la fabrication du jambon sans sel nitré. Dosage : 9,35 kg pour 100 litres de saumure. Ajouter 18,7 kg de sel ordinaire et les ferments. Injection 10 %. Ferment PRIMAL TCR-5 (700 820). Dosage : 1 sachet de 25 g pour 100 kg de viande.

N° d'art.	Saumures Qualité „Choix Maison“	Goût	Application et caractéristiques
717 900	OPTIMA® Saumure CHOIX MAISON aro renforcé	bouquet garni	Pour injection et trempage, dosage limité en phosphates.
739 310	OPTIMA® Saumure CHOIX MAISON sans aro*	neutre	
739 200	OPTIMA® Saumure CHOIX MAISON Butinière	miel	
739 100	OPTIMA® Saumure CHOIX MAISON Fumeson*	viande, note fumée	
739 300	OPTIMA® Saumure CHOIX MAISON Jardinière	légumes	

N° d'art.	Saumures Qualité „Choix“	Goût	Application et caractéristiques
717 830	OPTIMA® Saumure CHOIX avec aro*	bouquet garni	Pour injection et trempage avec phosphates.
717 810	OPTIMA® Saumure CHOIX sans aro	neutre	
739 460	OPTIMA® Saumure CHOIX Campagnarde 115*	jambon cuit	

N° d'art.	Complément de Gamme	Goût	Application et caractéristiques
788 763	OPTIMA® Arôme Jambon S 300 	arôme pour jambon	A raison de 200 g à 400 g pour 50 litres de saumure ou de 1 g à 2 g en mûlée selon le goût recherché. Sans phosphate.
786 580	OPTIMA® Jambonnax*	neutre	Stabilisant pour saumure avec phosphates.



sans codes E, sans allergènes déclarables

\* sans allergènes déclarables



## PÂTES FINES/BOUDINS

Mélanges d'épices pour l'assaisonnement de spécialités charcutières garantissant un moelleux et une cohésion de vos préparations.



N° d'art.	Boudins	Dosage	Caractéristiques
761 503	OPTIMA® Boudin Blanc à Chaud*	25 g/kg	Prêt à l'emploi, sans liant.
762 005	OPTIMA® Boudin Blanc à Froid	65 g/kg	Mélange complet d'ingrédients fonctionnels et aromatiques pour la fabrication du boudin blanc. Ne pas ajouter de sel, poivre, conservateur ou rougisseur.
765 040	OPTIMA® Boudin Noir Créole	40 g/kg	A saupoudrer au cours du malaxage avec 5 à 10 g d'OPTIMA® Boudin Noir en complément. Pour renforcer le piquant, ajouter 1 à 2 g de piment de Cayenne.
772 429	OPTIMA® Complet 30 PJ Strasbourg/Francfort	35 g/kg. Ajouter 17 g de sel nitrité par kg.	Colorant naturel. Goût poivre et coriandre.
765 010	OPTIMA® Epices Boudin Noir	5 à 10 g/kg	A saupoudrer au cours du malaxage. Ajouter 18 g de sel par kg de boudin.
761 766	OPTIMA® Saucisson D.P.V Cheval/Cervelas*	15 g/kg	Colorant naturel. Goût poivre coriandre et muscade. Sans allergènes. Ajouter 10 g de sel nitrité et 10 g de liant universel par kg de masse.

## SAUCISSONS CUIITS & À CUIRE

Nos mélanges d'ingrédients fonctionnels et aromatiques pour l'élaboration de saucissons cuits et à cuire vous garantissent un goût et une conservation optimale.



N° d'art.	Saucissons cuits	Dosage	Caractéristiques
761 132	OPTIMA® Mise au Sel Produit cuit 38 PR*	15 g/kg. Ajouter 10 g de sel nitrité par kg de masse.	Mélange pour mise au sel des produits cuits. Colorant naturel. Goût poivre. Ajouter un liant.
761 122	OPTIMA® Saucisson cuit 32 PR*	25 g/kg. Ajouter 10 g de sel nitrité et 10 g de liant universel par kg de masse.	Colorant naturel. Goût ail, poivre et coriandre. Ajouter un liant.
761 130	OPTIMA® Saucisson cuit 48 PR	35 g/kg. Ajouter 10 g de sel nitrité par kg de masse.	Colorant naturel. Goût ail et poivre. Sans liant.

N° d'art.	Saucissons à cuire	Dosage	Caractéristiques
763 071	OPTIMA® Morteau sans sel	10 g/kg. Ajouter 17 g de sel par kg de mée.	Colorant naturel. Goût poivre et coriandre. Sans sel, sans liant.
761 134	OPTIMA® Saucisson à cuire de Lyon PR*	25 g/kg	Colorant naturel. Goût poivre, muscade et coriandre. Sans liant.
775 727	OPTIMA® Saucisse à cuire Type Montbéliard	35 g/kg	Colorant naturel. Goût poivre, cumin, muscade et arôme fumé. Sans liant.

# CHARCUTERIE CUITE

## PÂTÉS/TERRINES

Mélanges complets assurant la coloration, l'aromatisation et la tenue des pâtés et terrines.



N° d'art.	Gamme Classique	Dosage	Goût	Application et caractéristiques
761 091	OPTIMA® Pâté de Campagne 22 SC*	15 g/kg	Poivre, thym et origan.	Rajouter 10g de sel nitraté par kg de masse pour une coupe rosée ou 10g de sel fin par kg de masse pour une coupe grise et 10g d'OPTIMA® Liant Universel par kg de masse.
761 093	OPTIMA® Pâté de Campagne 22 PR*		Poivre, thym et origan.	
761 085	OPTIMA® Pâté de Foie 14 PR*		Poivre, muscade et bouquet garni.	
761 087	OPTIMA® Pâté de Foie et Croûte 14 PV*		Poivre, muscade et bouquet garni.	
730 080	OPTIMA® Galantine et Pâté Croûte*	20 g/kg	Poivre, cannelle, muscade et jus de veau.	Rajouter 15 g/kg de sel nitraté et 10 g/kg d'OPTIMA® Liant Universel.

N° d'art.	Gamme tradition	Dosage	Goût	Application et caractéristiques
761 260	OPTIMA® Canard et Gibier Tradition	45 g/kg	Oignon, poivre, coriandre et bouquet garni.	Sans exhausteur de goût, sans colorant, sans amidon modifié.  Rajouter 15 g de sel nitraté par kg de masse pour une coupe rosée ou 15 g de sel fin par kg de masse pour une coupe grise.
761 504	OPTIMA® OPTIMA Pâté Breton Tradition	35 g/kg	Poivre, muscade et bouquet garni.	
761 262	OPTIMA® Pâté de Campagne Tradition	45 g/kg	Ail, oignon et coriandre.	
776 529	OPTIMA® Pâté de Campagne Tradition* SA		Ail, oignon et coriandre et sans allergène.	
761 263	OPTIMA® Pâté de Foie Tradition		Note de poivre, échalote, genièvre et muscade.	
776 530	OPTIMA® Pâté de Foie Tradition* SA		Note de poivre, échalote, genièvre et muscade et sans allergène.	
776 296	OPTIMA® Pâté Basque Tradition	60 g/kg	Riche en épices, note de piment, marquants de poivrons.	
761 261	OPTIMA® Terrine de Lapin Tradition	45 g/kg	Échalote, poivre, muscade et genièvre.	

## LIANTS

Nos mixes fonctionnels vous garantissent une cohésion et une tenue irréprochable de vos préparations.

N° d'art.	Désignation	Dosage	Application et caractéristiques
761 063	OPTIMA® Liant Universel	10 g/kg	Mixe fonctionnel assurant la stabilité des émulsions à base de viandes : pâtés, saucissons et pâtes fines. Avec protéines de lait et stabilisants.
761 025	OPTIMA® Lianfort	10 à 20 g/kg	Pour toutes préparations de charcuterie cuite. Avec protéines de lait et protéines végétales et stabilisants.
775 819 Nouveau	OPTIMA® Liant Pâté 5819		Mélange d'ingrédients fonctionnels améliorant la cohésion, la tenue et la consistance des produits de type émulsion cuite de viande.
775 925	OPTIMA® Liant Traiteur	35 g/kg	Pour une rillettes, sans aromatisation.
		80 g/kg	Pour une terrine de poissons, sans aromatisation.
		100 g/kg	Pour une terrine de légumes, sans aromatisation.



sans codes E, sans allergènes déclarables

\* sans allergènes déclarables

## COMPLÉMENTS DE GAMME



N° d'art.	Rougisseurs	Dosage	Caractéristiques
761 114	OPTIMA® Rougisseur 60 PR*	4 g/kg	Mélange avec colorant naturel.
761 115	OPTIMA® Rougisseur 60 PV*		Mélange avec colorant naturel très rouge.
108 359 Nouveau	COLORANT 865	0,5–2 g/kg	Mélange avec colorant naturel très rouge.

N° d'art.	Produits complémentaires	Dosage	Caractéristiques
780 083	OPTIMA® Melax	2 à 5 g/kg	Stabilisant d'émulsion pour saucissons cuits, pâtés fins et pâtés terrines.



## GELÉES/GÉLATINES

Nos gelées apportent une brillance, un goût et une conservation aux produits nappés, glacés ou enrobés tels que pâtés, terrines, mousses, galantines, poissons, jambons, viandes cuites entières ou piécées. Elles colorent, aromatisent et permettent une tenue parfaite des aspics : oeufs, jambons, crustacés, etc.



N° d'art.	Gelées/Gélatines	Couleur	Goût et caractéristiques
706 690	OPTIMA® Gélatine Poudre 150 B Porcine 	jaune claire	Poudre 150 B, type : A-acide. Gélatine d'origine porcine.
780 183	OPTIMA® Gélatine Poudre 165/200 B 	jaune claire	Poudre 160/200B. Gélatine d'origine bovine.
711 640	OPTIMA® Gelée ambrée*	ambre	Goût neutre.
711 670	OPTIMA® Gelée ambrée aromatisée	ambre	Goût bouillon de légumes.
711 600	OPTIMA® Gelée claire*	transparente et brillante	Goût neutre. Gélatine d'origine bovine.
776 361	OPTIMA® Gelée Claire à prise rapide*	transparente et brillante	Goût neutre. Gélatine d'origine porcine. Brillance et conservation optimale garanties. Prise rapide, pour enrobage, glaçage et nappage.
763 990	OPTIMA® Gelée cristal*	transparente et brillante	Goût neutre. Gélatine d'origine porcine.
711 580	OPTIMA® Gelée d'Enrobage	ambre clair	Goût légumes. Gelée avec gélifiant. Prise rapide, pour enrobage, glaçage et nappage.
795 200	OPTIMA® Frangel Prestige*	ambre foncé	Goût : aromates et bouquet garni, note de girofle.

## ÉPICES PRODUITS CUIITS


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

# CHARCUTERIE SÈCHE

## PRODUITS SECS

Pratiques et simples d'utilisation, nos mélanges complets vous garantissent une qualité constante et donnent aux produits finis une forte valeur ajoutée.



N° d'art.	Saucissons secs	Dosage	Caractéristiques
761 153	OPTIMA® Épice Saucisson sec 	2,5 à 5 g/kg	A saupoudrer au malaxage. Sans colorant. Goût poivre, coriandre, muscade et gingembre.
761 136	OPTIMA® Saucisson sec 40 PR – S Aro	50 g/kg	Colorant naturel. Goût poivre et coriandre. Avec nitrate de potassium. Fermentation rapide.
761 135	OPTIMA® Saucisson sec 40 SC – S Aro		Sans colorant. Goût poivre et coriandre. Avec nitrate de potassium. Fermentation rapide
762 010	OPTIMA® Saucisson sec 41 SC – A Aro	55 g/kg	Sans colorant. Goût poivre, ail, coriandre et muscade, avec aromates. Avec nitrate de potassium.
762 012	OPTIMA® Saucisson sec 41 PR – A Aro		Colorant naturel. Note de poivre, ail, coriandre et muscade. Avec nitrate de potassium.
762 004	OPTIMA® Saucisson sec 42 SC – A Aro	30 g/kg. Ajouter 27 à 30 g de sel fin par kg de masse.	Sans colorant. Note de poivre, ail, coriandre et muscade, sans sel avec aromates. Avec nitrate de potassium.
717 650	OPTIMA® Saucisson sec Bœuf ou Gibier	50 g/kg. Ajouter 15 g/kg de sel nitrité et 13 g/kg de sel fin.	Sans colorant. Goût ail, muscade et cumin. Avec nitrate de potassium.
717 670	OPTIMA® Saucisson sec Mediterraneo	38 g/kg. Ajouter 10 g/kg de sel nitrité.	Sans colorant. Goût salaison aux épices méditerranéennes.

N° d'art.	Chorizos	Dosage	Caractéristiques
773 254	OPTIMA® Complet Chorizo Plus	70 g/kg de masse pour chorizos „collier“. 80 g/kg de masse pour chorizos longs.	Colorant naturel. Goût typique de piment doux fumé. Avec nitrate de potassium.
710 570	OPTIMA® Epice Chorizo Extra*	60 g/kg. Ajouter 40 g d'eau par kg de masse.	Colorant naturel. Goût piment. Avec nitrate de potassium.

N° d'art.	Jambon sec	Dosage	Caractéristiques
761 118	OPTIMA® Sel de Frottage*	60 à 90 g/kg de masse en frottage manuel ou mécanique.	Mélange complet pour la salaison, la conservation et la maturation des jambons secs et de montagne.

N° d'art.	Coppa/pancetta	Dosage	Caractéristiques
772 813	OPTIMA® Mélange Coppa/Pancetta	8 à 10 g/kg. Rajouter au sel de frottage.	Sans colorant. Mélange pour le salage de coppa.










## COMPLÉMENTS DE GAMME





N° d'art.	Désignation	Dosage	Caractéristiques
761 163	OPTIMA® Liant sec	20 g/kg. Ajouter 25 à 30 g de sel fin par kg de masse.	Mélange sans sel, sans épice et avec phosphates pour la fabrication des saucisses sèches et saucissons secs. Sans colorant.
761 709	OPTIMA® Liant Spécial Corse	10 à 12 g/kg. Ajouter de 25 à 30 g de sel fin.	Mélange sans sel, sans épice et avec phosphates pour la fabrication des saucisses sèches et saucissons secs. Sans colorant.
761 553	OPTIMA® Roi des Ferments SC	10 g/kg	Ferments sur support sucre pour toutes préparations étuvées, fumées ou soumises à la maturation. Sans colorant.
761 552	OPTIMA® Roi des Ferments PR		Ferments sur support sucre pour toutes préparations étuvées, fumées ou soumises à la maturation. Colorant naturel.
761 111	OPTIMA® Rougisseur sec	4 g	Sans colorant.



## ÉPICES SIMPLES

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

N° d'art.	Désignation	
410 420	MARKLAND® Ail granulé	
780 013	MARKLAND® Ail en poudre	
242 862	MARKLAND® Echalote semoule	
420 700	MARKLAND® Herbes de Provence	
425 500	MARKLAND® Noix de muscade moulue	
447 400	MARKLAND® Oignons lanières déshydratés	
447 600	MARKLAND® Oignons frits*	
428 802	MARKLAND® Piment doux 120 Asta	
410 553	MARKLAND® Persil déshydraté	
415 630	MARKLAND® Piment fort Moulu Rouge KR	

N° d'art.	Désignation	
415 852	MARKLAND® Poivre blanc moulu supérieur extra fin	
410 626	MARKLAND® Poivre noir entier	
411 053	MARKLAND® Poivre noir moulu	
410 898	MARKLAND® Thym mondé	



# SPÉCIALITÉS

BIO

Mélanges d'ingrédients pour la réalisation de vos recettes, avec ou sans sel, issus de l'agriculture biologique certifiée ECOCERT.



N° d'art.	Chairs	Dosage	Caractéristiques
776 595 Nouveau	VAN HEES® Complet SF CL BIO	27 g/kg (viande + eau).	Mélange pour la fabrication de saucisses biologiques clean label. Goût poivre et ail avec une touche de muscade.
776 630 Nouveau	VAN HEES® SF Mexicaine BIO*	40 g/kg (viande + eau). Ajouter 12 à 15 g de sel.	Mélange pour la fabrication de saucisses biologiques. Goût tomate, piment et cumin avec des marquants de poivrons rouges.
776 629 Nouveau	VAN HEES® SF Curry BIO*	22 g/kg (viande + eau). Ajouter 12 à 15 g de sel.	Mélange pour la fabrication de saucisses biologiques. Goût curry doux.
776 628 Nouveau	VAN HEES® SF Ail Persil BIO*	27 g/kg (viande + eau). Ajouter 12 à 15 g de sel.	Mélange pour la fabrication de saucisses biologiques. Goût ail avec des marquants de persil et d'ail.
776 594 Nouveau	VAN HEES® Merguez BIO CL*	50 g/kg (viande + eau).	Mélange pour la fabrication de merguez biologiques clean label. Goût piment et cumin.
241 216	Merguez Cumin BIO*	25 g/kg (viande + eau). Ajouter 15 à 17 g de sel.	Mélange pour la fabrication de merguez biologiques. Goût cumin.
761 494	Merguez Provencale BIO*	55 g/kg (viande + eau).	Mélange pour la fabrication de merguez biologiques. Goût cumin, fenouil.
241 170	Mélange fraîche VH BIO*	10 g/kg de mêlée. Ajouter 15 à 17 g de sel.	Mélange pour la fabrication de saucisses biologiques crues à griller.

N° d'art.	Marinades	Dosage	Caractéristiques
776 602 Nouveau	VANTASIA® Marinade Curry BIO 6602*	40 g/kg (viande + eau).	Mélange pour marinade biologique. Goût curry aux notes de paprika, poivron, ail et poivre avec des marquants de poivrons rouges et verts.
776 601 Nouveau	VANTASIA® Marinade Ail Persil BIO 6601	40 g/kg (viande + eau).	Mélange pour marinade biologique. Goût et marquants d'ail et de persil.

N° d'art.	Produits secs	Dosage	Caractéristiques
775 585	Complet Chorizo BIO	80 g par kg de mêlée.	Mélange d'ingrédients et d'additifs utilisables pour la fabrication de chorizos biologiques.
149 070	Saucisson sec BIO	15 g/kg de mêlée. Ajouter le sel nitrité et/ou le sel ordinaire.	Mélange pour la fabrication de saucissons secs biologiques.



sans codes E, sans allergènes déclarables

\* sans allergènes déclarables

N° d'art.	Charcuterie cuite	Dosage	Caractéristiques
773 832	Boudin blanc BIO	35 g/kg de masse. Ajouter 8 à 10 g de sel.	Mélange fonctionnel pour la fabrication de boudins blancs biologiques.
700 116	Mélange Mousse de Foie BIO	27 g par kg. Ajouter le sel nitrité et/ou le sel ordinaire.	Mélange pour la fabrication de mousses de foie ou de pâtés biologiques.
248 317	Mélange Pâté Campagnard BIO	23 g/kg de masse. Ajouter 15 à 17 g de sel.	Mélange pour la fabrication de pâtés de campagne biologiques.
241 272	Mélange Saucisse de viande BIO*	25 g/kg de masse. Ajouter 15 à 17 g de sel.	Mélange pour la fabrication de charcuteries cuites biologiques, telles que saucisses de viande, saucissons cuits, cervelas, knacks. Sans sel.

N° d'art.	Saumures	Dosage	Caractéristiques
775 949	Mélange Saumure BIO*	8 kg pour 100 l de saumure. Ajouter le sel nitrité et/ou le sel ordinaire.	Mélange d'ingrédients et d'additifs utilisables pour la fabrication de jambons cuits et de produits de salaisons biologiques tels que noix de jambon, kassler, palettes, etc.
776 465	SCHINKO® Saumure B 6465	8,1 kg pour 100 litres d'eau. Ajouter 16,15 kg de sel ordinaire et les ferments.	Mélange pour la fabrication du jambon sans sel nitrité. Ne pas oublier de rajouter le ferment PRIMAL® TCR-5 (N° d'art. 700 820).
721 700	Sel nitrité special	Selon le produit et le goût souhaité	Sel fin séché nitrité sodique spécial pour le salage de charcuteries et salaisons provenant de la transformation de produits issus de l'agriculture biologique.





LES PRODUITS FRANÇAIS



Nos fiches techniques sont disponibles auprès de votre conseiller commercial.  
Venez découvrir toutes les nouveautés sur notre site [lpf.van-hees.com](http://lpf.van-hees.com)

April 2019

**VAN HEES SARL Réseau LPF** · Technopôle de Forbach Sud · 57600 Forbach · Tél. 03 87 29 27 00 · Fax 03 69 96 00 06 · [lpf.van-hees.com](http://lpf.van-hees.com)