

SÉLECTION DU PRO ÉPICES & MARINADES



www.avelinepro.fr

contact@avelinepro.fr

02 47 63 18 92





LES MARINADES



Conditionnement en seaux de 2,5 Kg ou 3 Kg

Prêtes à l'emploi et d'une qualité incomparable, nos marinades garantissent des saveurs intenses et un visuel brillant sur toutes les pièces de viandes, de poissons ou de légumes.



5 bonnes raisons d'utiliser les marinades



- Plus de 40 aromatiques
- Facile à mettre œuvre
- Un visuel incomparable
- Saveur intense
- Conservation optimisée



Nouveauté

POIVRE SAUVAGE ANDALIMAN
Composition fraîche et relevée aux notes d'agrumes.

ABRICOT ROMARIN
Abricots caramélisés et romarin...

AGRUMES
Goût d'agrumes avec une note de mangue, idéale pour la volaille et le poisson.

AIL DES OURS
Aux très agréables saveurs de l'ail des ours. Visuel frais et attractif.

AIL & FINES HERBES
Ail frais et fines herbes.

ANDALOUSE
Goût poivre, marquants de coriandre et poivre.

BASQUE
Paprika, piment, tomate.

BBQ RIBS
Goût fumé et légèrement sucré.

CHISTORA
Fumée grâce au Pimenton de la Vera AOP
MOYENNEMENT ÉPICÉE

CRÉOLE
Riche en épices telle que le coriandre ou le curry, délicate note de noix de coco.

DÉLICES D'OIGNONS
Saveur oignons cuisinés, marquants herbes aromatiques.

ÉCHALOTE
Goût échalote.

FAR WEST
Goût paprika, Cayenne!

GYROS
Thym, romarin et plantes aromatiques.

HERBES DE PROVENCE
Un mélange exclusif.

INDIA DELHI
Curcuma, coriandre et de gingembre, agrémenté de poivrons et piments.

MAÎTRE HÔTEL
Persil, ciboulette.

MEXICAINE
Poivrons et piments!
ÉPICÉE

MIDI SOLEIL
Moutarde, poivre et oignons.

MIEL CITRON
Miel avec une légère aromatique citronnée.

MOUTARDE
Un grand classique de la cuisine française. Avec de belles graines de moutarde.

OIGNON BACON
Goût légèrement fumé qui mettra en valeur toutes vos grillades.

OLIVE BASILIC
Olive et basilic sont associées à une note équilibrée d'ail.

ORANGE GINGEMBRE
Gingembre, saveur orange, légèrement sucrée.

PAIN D'ÉPICE MIEL FIGUE
Goût pain d'épice et miel-figues.

PESTO ROSSO
Tomates, basilic, parmesan, oignons et ail.

PIPERADE
Poivrons et tomates.

POIVRE
Poivre noir, poivre vert, baies roses concassées.

PROVENÇALE
Herbes de Provence.

SAVEURS D'ORIENT
Poivre, coriandre, cumin, citron.

SICILIENNE
Tomates et plantes aromatiques.

TANDOORI ROUGE
Piment, coriandre, gingembre, cumin.
LÉGÈREMENT ÉPICÉE

THAÏ
Relevée aux saveurs asiatiques.
MOYENNEMENT ÉPICÉE

THYM CITRON
Goût thym avec une note de citron.

TIGRE QUI PLEURE
Sauce soja, gingembre, coriandre fraîche, piment.
MOYENNEMENT ÉPICÉE

TROIS POIVRES
Mélange classique de poivres.

SAUCE MARINADE RIBS
Goût fumé, légèrement sucré, base eau, idéal pour les travers de porc.

RETROUVEZ TOUTES NOS IDÉES DE RECETTES DE MARINADES



Sans code E, sans allergènes déclarables suivant les règlements (UE)





LES MERGUEZ



La coloration, le goût et la conservation optimale des merguez. Légèrement épicées.



Conditionnement en seau de 5 kg ou 20 kg

RETROUVEZ TOUTES NOS IDÉES DE RECETTES D'ÉPICES MERGUEZ



MERGUEZ 3000 MÉDITERRANÉENNE SA

Colorant d'origine naturelle.

Profil aromatique : Coriandre, ail, cumin

MERGUEZ PROVENÇALE FLAMBOYANTE DOUCE SA

Aromatique Anis vert & Fenouil. Colorant naturel, couleur rouge, piquant moyen.

LA STAR DES MERGUEZ !



LES CHAIRS SAVEURS



Assaisonnements complets de qualité pour des saveurs incomparables !

Une conservation irréprochable, des colorations naturelles, un goût authentique.



Conditionnement en sac de 1 kg



RETROUVEZ TOUTES NOS IDÉES DE RECETTES D'ÉPICES À SAUCISSES SAVEURS



AIL DES OURS

Une aromatique tendance aux saveurs « ail des ours » avec de beaux marquants de persil.

CAMPAGNARDE

Goût oignons fumés, couleur orangée.

CHÈVRE ET MIEL

Un mélange original sucré-salé à la saveur fromage de chèvre et saveur miel.

CHISTORA

Couleur naturelle rouge-orangé, goût chorizo fumé.

LÉGÈREMENT ÉPICÉE



CURRY

Couleur jaune avec des marquants de poivrons rouges. Aromatique indienne équilibrée.

DIJONNAISE

Couleur moutarde, goût subtil de moutarde.

FROMAGE

Saveur emmental avec une note de poivre.

KEBAB

Goût viande rôtie aux notes de cumin, curry et origan, avec des marquants de persil

KEFTA

Couleur rouge-orangé, goût oriental aux notes de coriandre, menthe, citron et épices avec marquants de coriandre, carvi, citron, oignons et herbes.

MEXICAINE

Couleur orangée, goût et marquants de piments doux et fort, paprika, curry, cumin, poivre et muscade.

NIÇOISE

Couleur rouge-orangé, goût tomate et herbes avec marquants de poivrons, tomates, courgettes et herbes (persil, thym) ...

PIMENT D'ESPELETTE

Couleur orangée, goût paprika, piments, ail et poivre avec marquants de poivrons rouges et verts et piment d'espelette.

SEL DE GUÉRANDE IGP SANS COLORANT

Aux saveurs délicates sel & poivre.

SICILIENNE

Couleur orangée, goût tomate, oignon et herbes.

THYM-CITRON

Marquants de thym et de citron. « Un goût d'été et de vacances... »

VIGNERONNE

Note sauce au vin cuisinée avec des échalotes et de la tomate.

COMPLÈT FRAÎCHE AUX CÈPES

SANS ALLERGÈNES

Saucisses aux cèpes à griller.



LES CHAIRS NATURES & AUX HERBES



Mélanges complets pour chairs, saucisses et crépinettes. Qualité de l'aromatization, colorations naturelles, conservation prolongée.



Conditionnement en seau de 5kg
Chair aux herbes de Provence en sachet de 1 kg

Les natures

CHAIR 2000 - 18 ORIGINELLE PR SA

Colorant naturel, couleur rosée, goût poivre

CHAIR 2000 - 18 ORIGINELLE SC SA

Sans colorant, note poivrée, avec du poivre noir moulu

Les herbes

CHAIR AUX HERBES DE PROVENCE



HOMOLOGATION LA02/03

Colorant naturel, mélange exclusif aux herbes de Provence Label Rouge

CHAIR 2000 - 18 AUX HERBES PR

Colorant naturel, couleur rosée, goût d'herbes du jardin avec marquants de persil, estragon et ciboulette.

CHAIR 2000 - 18 AUX HERBES SC

Sans colorant, goût d'herbes du jardin avec marquants de persil, estragon et ciboulette.

SAINTONGEISE

AVEC OU SANS COLORANT NATUREL

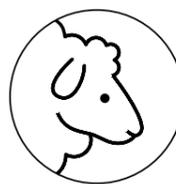
Aromatique au persil et aux échalotes, marquant aux herbes aromatiques



RETROUVEZ TOUTES NOS IDÉES DE RECETTES D'ÉPICES À SAUCISSES CLASSIQUES

LES BOYAUX NATURELS

RETROUVEZ LA GAMME DE BOYAUX ICI



BOYAUX NATURELS MOUTON

Menu de mouton 22/24 et 24/26 saumurés

POT DE 120 MÈTRES (2X60)

BAC DE 600 MÈTRES TUBES (10 X 60)

BAC DE 1.500 MÈTRES TUBES (25X60)



BOYAUX NATURELS PORC

Menu de porc 30/32, 32/34, 34/36 & 38/40 saumurés

POT DE 60 MÈTRES (1X60)

BAC DE 360 MÈTRES (6 X 60)

BAC DE 700 MÈTRES TUBES (10X70)





FARCES À TOMATES & À LÉGUMES



RETROUVEZ
TOUTES NOS IDÉES DE RECETTES
DE FARCES ET BUFFALOS



Goût échalote, ail et persil, avec des marquants d'herbes aromatiques.

FARCES À TOMATES ET LÉGUMES PR SA COLORANT NATUREL

Couleur rouge, goût échalote, ail, persil

FARCES À TOMATES ET LÉGUMES SC SA SANS COLORANT

Goût échalote, ail, persil et marquants d'herbes aromatiques

Conditionnement
en seau de 5kg

BUFFALOS



Conditionnement
en sachet de 1 kg

Pour vos préparations hachées

Idéal pour réaliser des boulettes, brochettes ou des bergers ...



BASE

SANS SEL, SANS ALLERGÈNES

Destinée pour les préparations à base de viandes hachées. Applicable avec toutes les marinades LPF, cette base vous permettra de créer des hachés aux saveurs multiples tout en garantissant une conservation optimum.

BASQUE

SANS ALLERGÈNES

Pimenté et томaté, avec des marquants rouge et jaune de poivrons (Bœuf).



Pratique !

L'ADAPTATEUR KEFTA

Gagnez du temps, cet accessoire s'adapte sur les pousseurs pour permettre la production de kefta en un tour de main.

Réf : AR02289



CAMPAGNARD

Saveurs oignons fumés, avec des marquants d'oignons, de carottes et de persil (Bœuf, Porc).

CURRY

SANS ALLERGÈNES

Ronde et fraîche aromatique de curry (Agneau, Porc, Veau, Volaille).

ÉCHALOTE TOMATE

SANS ALLERGÈNES

Goût échalotes grillées et tomates (Bœuf).

MILANAIS

SANS ALLERGÈNES

Un incontournable au goût fromage (Veau).

OIGNON

SANS ALLERGÈNES

Aux saveurs d'oignons avec une délicate note de muscade et de poivre blanc (Bœuf/Porc).

ORIENTAL

SANS ALLERGÈNES

Goût paprika, oignons et cumin (Agneau, Bœuf).



ENROBAGES VIANDES PIÈCÉES & HACHÉES



Gamme qui ajoute goûts, couleurs et croustillant aux produits finis



Conditionnement en sachet de 1 kg

Chapelures aromatisées

BASE BLÉ

QUICK HAWAÏ

Goût de légumes du jardin. Marquants de poivrons rouges et verts, d'oignons et de carottes.



Astuce enrobage réussi

→ Utiliser Panier Quick NP 50 SA pour faciliter l'adhésion de votre enrobage. Une bonne tenue en vitrine et un croquant après cuisson



Crousti's

SANS GLUTEN

CORNFLAKES

Enrobage croustillant à base de maïs soufflé. Goût légèrement relevé.

ÉCHALOTE

Enrobage aux délicates notes d'échalotes et oignons grillés, confèrent une saveur légèrement sucrée.

NATURE

Enrobage Pur & Natur au goût neutre

PAPRIKA

Pimenté et томaté, avec des marquants rouge et jaune de poivrons (Bœuf).

Décors

DÉCOR MÉRIDIONAL

Mélanges de légumes : poivrons, oignons, tomates et carottes.

PRESTIGE DÉCOR

Goût paprika, graines de moutarde, oignon cumin, cardamome et aromates.



RETROUVEZ
TOUTES NOS IDÉES
DE RECETTES D'ENROBAGES



CÔTÉ TRAITEUR & RÔTISSOIRE



ÉPICE COUSCOUS

Goût raz-el-hanout et piments.

Conditionnement en sachet de 500 gr

DOSAGE DE 5 G/L DE BOUILLON

ÉPICE PAËLLA

Préparation d'épices et d'aromates pour la coloration et l'aromatique de la paëlla. Goût ail, piment et curry.

Conditionnement en sachet de 1 Kg

DOSAGE ENTRE 12 À 15 G/KG DE RIZ (CUIT)

ÉPICES DU RÔTISSOIR

SANS ALLERGÈNES

Mélange d'épices pour la coloration et l'aromatique des volailles rôties.

Goût piment doux, curry, ail et herbes de provence.

Conditionnement en seau de 5 Kg

À SAUPOUDRER



RETROUVEZ
TOUTES NOS IDÉES DE RECETTES
D'ÉPICES TRAITEUR



LES COMPLÉMENTS INDISPENSABLES



MINI BROCHE INOX

Innovante et pratique les mini broches permettent de monter des pyramides de viande marinée pour une cuisson au four. Diam. socle de 100 mm et haut. de 140mm
Conditionnement en carton de 50 pièces

BROCHETTES INOX

Très forte résistance à la chaleur, longueur totale 250 mm, profil losange et coupe biais.
Conditionnement en carton de 1000 pièces

BROCHETTES BOIS

Bois de hêtre, 1 pointe. Disponible en 2 dimensions : 25 - 29 mm.
Conditionnement en carton de 1000 pièces

Notre service commercial vous accompagne pour votre sélections d'épices et de marinades et s'engage à vous établir un devis personnalisé sous 24 heures



AVELINE S.A.S. 32 rue de La Liodière 37300 JOUÉ-LÈS-TOURS
02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

