

LES BOYAUX NATURELS







Menu de porc saumure en pot

RÉF.	CALIBRE	MASSE / M
23400BS	30/32	1 X 60
23402BS60	32/34	1 X 60
23403BS60	34/36	1 X 60
23404BS60	38/40	1 X 60

Menu de porc saumure en bac

RÉF.	CALIBRE	MASSE / M
23401BS	30/32	6 X 60
23402BS360	32/34	6 X 60
23403BS	34/36	6 X 60
23404BS	38/40	6 X 60

Menu de porc sur tube saumure en bac

RÉF.	CALIBRE	MASSE / M
AR02494	32/34	6 X 60



LA CHARCUTERIE CUITE





Mélanges complets sans allergènes pour la préparation des farces.
Améliorent la conservation, apportent un moëlleux et une diversité des plats.









Saveur Truffe * RÉF. CDMT KG X UNITÉ 87347 3 X 1



 RÉF.
 CDMT KG X UNITÉ

 87349
 3 X 1



 RÉF.
 CDMT KG X UNITÉ

 87346
 3 X 1



RÉF. CDMT KG X UNITÉ
AR02545 3 X 1

LES FONDS DE SAUCES

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



FOND BLANC DE VOLAILLE



FUMET DE POISSON



SAUCE BÉCHAMEL

RÉF.	DÉSIGNATION	CDMT KG X CARTON
10817	FOND BLANC DE VOLAILLE	1.2 X 12
10815	FOND BRUN LIÉ	1.2 X 12
10818	FUMET DE POISSON	1.2 X 12
10816	JUS DE VEAU LIÉ	1.2 X 12
87101	SAUCE BÉCHAMEL	1 X 6



FOND BRUN LIÉ

LES FONDS, JUS & SAUCES

Une sélection qualitative réalisée par des Chefs ...











JUS DE VEAU LIÉ





RÉF.	DÉSIGNATION	CDMT/KG
10830	SAUCE CHAMPIGNONS	6 X 0,8
10831	SAUCE BEURRE BLANC	6 X 1
10832	SAUCE HOLLANDAISE	6 X 1
10844	SAUCE 3 POIVRES ET BAIES ROSES	6 X 1,05

RÉF.	DÉSIGNATION	CDMT/KG
10833	SAUCE MARCHAND DE VIN	6 X 1,08
AR00571	SAUCE MORILLES EN PÂTE	6 X 0,765
10840	FUMET DE SAINT JACQUES	6 X 0,9
10837	ROUX BLANC	6 X 1

Conditions commerciales, dans la limite des stocks disponibles valables jusqu'au 30 novembre 2025 Expéditions aux conditions générales de vente 2025



