

Sens Gourmet

# CATALOGUE 2019



# Sens Gourmet



15-17 RUE DU TRAVY- BAT ALL-  
 ZONE SENIA 715 94657 THIAIS  
 Tél : +33 1 49 79 98 29  
 Fax : +33 1 48 85 36 32  
 Mail : info@sensgourmet.com  
 Web : www.sensgourmet.com



Sens Gourmet a choisit de ne commercialiser que des innovations au service de la gastronomie de l'HORECA et de la RHF.

## Nos distinctions :



Sens Gourmet



Sens



Gourmet





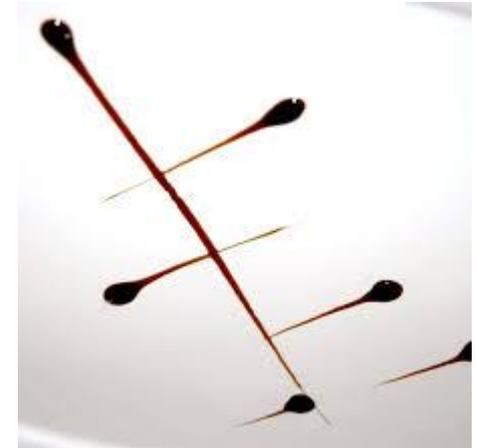
## Réductions et Sprays

### Réductions et Crèmes de vinaigre balsamique



Ces réductions traditionnelles furent les premières sur le marché, imitées par d'autres sans jamais être égalées : elles sont reconnues comme les meilleures du marché par les restaurateurs en Italie.

La praticité de leurs flacons, leurs textures et leurs brillances en font des produits indispensables.



Nom du produit	Réf	U/C
Réduction de vinaigre Balsamique 540gr	CR001	12
Réduction de vinaigre Balsamique 320gr	CR005	12
Réduction de vinaigre Balsamique 320gr	CR023	6





## Réduction de vinaigre

Ces crèmes sont obtenues par lente ébullition de vinaigre balsamique D.O.P mélangé à différents jus de fruits, ou à un extrait de gousses de vanille, ou encore avec des truffes hachées. Elles conviennent parfaitement aux salades de fruits ou de légumes, elles relèvent le goût des poissons ou des viandes, et stimulent la saveur des crustacés grillés. Plus simplement, elles peuvent s'utiliser sur des pâtes ou du risotto.



Nom du produit	Réf	U/C
Réduction vinaigre jus de mangue pet 320 gr	CR016	6
Réduction de vinaigre jus de Framboise 320gr	CR017	6
Réduction de vinaigre goût truffe 320gr	CR019	6
Réduction de jus de citron au vinaigre 320gr	CR022	6
Réduction de vinaigre au soja et gingembre 320gr	CR028	6
Réduction de vinaigre goût châtaignes 320gr	CR033	6
Réduction vinaigre goût Pistou pet 320 gr	CR035	6
Réduction vinaigre gout cèpes pet 320 gr	CR036	6





## Spray Pico

Sprays de jus de fruits à 67 % mélangés à du vinaigre de vin par lente cuisson. Ils conviennent parfaitement pour aromatiser poissons, crustacés et viandes, ainsi que déglacer les sauces ou sur les salades.



## Condiment balsamique blanc

Les meilleurs goûts de raisins Trabbiano ont été travaillés pour maintenir la clarté et la limpidité de ce condiment au vinaigre blanc.



Nom du produit	Réf	U/C
Spray jus de framboise 250ml	SP017	6
Spray Mangue 250ml	SP018	6
Spray vinaigre balsamique sélection 250ml	SP019	6
Spray vinaigre balsamique 250ml	SP020	6
Spray de vinaigre balsamique saveur truffe 250ml	SP021	6
Condiment balsamique blanc 500ml	VI002	6



## VINAIGRES DE POMME AMEA

Foodpairing est une source d'inspiration qui permet de créer de nouvelles combinaisons d'ingrédients pour les plats ou les boissons. foodpairing n'est pas basé sur l'intuition ou les recettes existantes mais sur la science, fournissant un aperçu objectif des associations possibles.

Il repose sur une analyse scientifique des saveurs, sur le principe que les aliments peuvent être combinés lorsqu'ils partagent des composants aromatiques majeurs.

Foodpairing fournit un aperçu des combinaisons, mais la préparation d'un plat ou d'un cocktail est bien plus qu'un simple mélange de deux ingrédients. La bonne quantité d'ingrédients et l'équilibre dans le plat sont également essentiels et trouver le bon équilibre dépend de vous.

**Vinaigre de pomme :**  
Avec une saveur aigre douce fruitée et une saveur veloutée. Produit avec du jus de pomme biologique concentré, fermenté naturellement et statiquement pour obtenir une transformation directe du sucre en acide acétique, conduisant ainsi à une acidité moindre et à un meilleur équilibre résidus de sucre de la matière première.



Vinaigre de pomme Amea Bio XX - x 250ml	VI014	3
Vinaigre de pomme vieilli en fût amea X - x 250 ml	VI015	6
Vinaigre de pomme Améa XV	VI016	6



Laitiers	Viandes	Herbes et épices	Condiments	Légumes	Pâtisseries	Produits de la mer	Fruits	Boissons
----------	---------	------------------	------------	---------	-------------	--------------------	--------	----------

## Vinaigres Italiens



### VI021 Condiment VINCOTTO SABA :

Assaisonnement doux et dense, obtenu par la cuisson de moûts de raisin et d'épices sélectionnés – Bouteille de 250 ml- colis de 3 bouteilles.

Le Vincotto Mengazzoli est un nectar qui est enraciné dans la culture rurale. Il est obtenu lors de la vendange, en chauffant le moût et les épices traditionnelles sur une flamme. La couleur brune typique du vincotto est due à l'ébullition du moût. Il diffère du vinaigre balsamique pour son manque total d'acidité. Il est traditionnellement utilisé pour aromatiser les légumes, en pâtisserie, les raviolis, les tortellini et les tartes ou pour aromatiser le pain et la polenta. La cuisine moderne a redécouvert le vincotto avec de nouvelles combinaisons: sur les légumes grillés ou cuits à la vapeur, sur le rôti de bœuf et Carpaccio et avec des desserts au four. Vincotto s'intègre parfaitement à tous les fromages.

Nom du produit	Réf	U/C
Condiment doux VINCOTTO SABA x 250 ml	VI021	3
Vinaigre (raisins verts) Agresto Di Mantova x 250 ml	VI022	3
Condiment balsamique agresto Di Mantova x 250 ml	VI023	3



## **VI022 Vinaigre (raisins verts) aceto Agresto Di Mantova x250ml (etiq violet)**

Extrait de raisins récoltés avant maturité  
Vinaigre obtenu selon une méthode de décantation familiale –  
Bouteille de 250 ml – colis de 3 bouteilles  
Le Vinaigre Agresto de Mantova Mengazzoli est obtenu par le jus de raisin non mûr, qui a un goût aigre et fruité marqué. Vinaigre d'Agresto, qui suit la recette traditionnelle, maintient le parfum des raisins verts moissonnés pour apporter équilibre et originalité correct entre l'acidité et un arôme subtilement fruité dans toutes vos créations. Excellent pour assaisonner: soupes, plats mijotés, poivrons, viandes bouillies et légumes.



## **VI023 Condiment balsamique agresto Di Mantova x 250 ml ( étiquette verte )**

Cet assaisonnement dense et aromatique est une excellence de la cuisine Mantouanne - Bouteille de 250 ml – colis de 3 bouteilles  
L'Agresto de Mantova Mengazzoli est un ancien assaisonnement avec un parfum intense et aromatique dû au jus de raisin non mûr. Ce produit est né de la nécessité de récolter les grappes non mûres afin d'améliorer la qualité de celles laissées sur le cep et, par conséquent, la qualité du vin. Agresto est un produit dense et acidulé avec une pointe fruitée distincte. L'Agresto de Mantova pour la couleur intense et pour son goût sucré et fruité, s'adapte parfaitement aux plats froids comme les charcuteries et le fromage, les salades de fruits, les glaces et les desserts glacés, mais également comme digestif



**VI036 VINAIGRE BALSAMIQUE DE POMME  
CONCENTREE :**

Le vinaigre balsamique de pomme de Mengazzoli a un arôme caractéristique acidulé et une texture veloutée. Ce produit est obtenu par le processus naturel de fermentation du jus de pomme concentré qui est laissé dans une barrique pendant une longue période. Ce vinaigre rehausse vos plats avec un parfum riche et délicieux de balsamique.



**VI037 CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC  
HAUTE DENSITE :**

Alternative idéale au vinaigre balsamique qui permet de ne pas colorer vos préparations tout en apportant l'assaisonnement désiré. Associations : salades, sauces, poissons, viandes...





Le vinaigre de grenade Mengazzoli se caractérise par son goût acidulé intensément fruité et par la richesse de l'acide citrique, substance naturelle qui favorise une bonne digestion. Ce nouveau vinaigre est issu d'un traitement habile qui préserve le goût caractéristique des fruits fraîchement cueillis et ses propriétés nutritives et bénéfiques. Idéal pour les salades, les viandes blanches, les crustacés et le poisson grillé.

Idée recette pour 4 personnes: • 300 gr de pommes de terre • 100 gr de bacon fumé • 400 gr de fromage à pâte filée (caciocavallo) • Vinaigre à la Grenade Mengazzoli • Sel et poivre • 1 morceau de romarin

Préparation: Faites bouillir les pommes de terre et laissez-les reposer pendant 5 minutes, pelez-les et coupez-les en tranches pas trop fines. Faites dorer les lardons coupés en lanières dans une poêle avec un peu d'huile. Retirez le bacon de la poêle et laissez les pommes de terre brunir avec un morceau de romarin. Retirez les pommes de terre et mettez les tranches de Caciocavallo coupées en rondelles dans le même poêlon, puis laissez mijoter chaque tranche avec du vinaigre à la grenade Mengazzoli pendant quelques secondes. Retirez-le du feu avant que le fromage ne commence à fondre. Placez les tranches de Caciocavallo sur les pommes de terre et placez le bacon par-dessus.





Les vinaigres FORVM ont été élaborés par la famille BODEGA situé près de BARCELONE à partir de leurs propres vins.

FORVM est utilisé par de nombreux chefs étoilés dans plus de 30 pays comme FERRAN ADRIA, CARME RUSCALLEDA, SERGI AROLA, JOAN ROCA, ROGER VAN DAMME, PACO PEREZ...:

Utilisés depuis 12 ans pour élaborer LE MENU DE GALA DES PRIX NOBELS





REF VI032 –VI033-VI034

250 ML – 500 ML ET 1 L

FORVM CHARDONNAY vieilli en fûts de  
chêne pendant 3 ans

Doux, frais, bonne acidité et longue saveur  
Idéal avec les fruits de mer, les soupes, les  
sauces les huitres, les carpaccios, en  
réduction, sur des yaourts naturels ....





REFVI029 –VI030-VI031

250 ML – 500 ML ET 1 L

FORVM CABERNET SAUVIGNON vieilli en  
fûts de chêne pendant plus de 8 ans

Un peu plus puissant que le chardonnay, frais, le  
gout ressemble d'avantage a du vin vieillit , une  
bonne fin de bouche





VI035 FLAVIVIS ("VIEILLI" EN FÛTS DE CHÊNE PENDANT PLUS DE 25 ANS): Production très limitée, explosion de saveur en bouche, fin, similaire au chocolat, caramel, café. Intense et long. Parfait pour le riz, la viande, sushi / soja, salades, sauces, soupes, fraises, etc.





# Vinaigres crétois

## Vinaigre de Romeiko au Petimezi

vinaigre de raisin avec sirop de raisin

Application: Ce vinaigre issu d'un cépage oublié, le Romeiko, s'utilise comme une vinaigrette, comme un ingrédient de vinaigrette et peut être travaillé en cuisine pour donner à vos plats chauds onctuosité, intensité, douceur grâce au sirop de mout de raisin ajouté.

Composition: vinaigre de raisin, sirop de raisin, huile essentiel de géranium.

Origine: Grèce, Crète

Posologie: 1 à 2 cuillères à café

Population d'utilisation: Pour tous

Propriétés organoleptique

Gout: association entre le vin traditionnel crétois et la douceur du sirop, vers une saveur de vin cuit sud ouest Europe

Arome: fruit rouge, note végétale.

Apparence: sombre ténébreux



## PÉTIMÉZI

Ce sirop traditionnel de raisin, typique crétois, associé à notre vinaigre balsamique, amène son caractère sucré et armonise l'aigreur du vinaigre.



## **Vinaigre de Romeiko** **Vinaigre de raisin avec sirop de raisin**

Application: Ce vinaigre issu d'un cépage oublié, le Romeiko, s'utilise comme une vinaigrette, comme un ingrédient de vinaigrette et peut être travaillé en cuisine pour donner à vos plats chauds originalité et intensité.

Composition: vinaigre de raisin, sirop de raisin, huile essentiel de géranium.

Origine: Grèce, nord-ouest de la Crète

Posologie: 1 à 2 cuillères à café

Population d'utilisation: Pour tous

Propriétés organoleptique

Goût: intense dans la lignée du vin lié à ce cépage.

Arôme: boisé, herbacé.

Apparence: brune

Propriété physique: liquide.

Propriété: très fluide



Comme tous nos produits, ce vinaigre fait parti d'une sélection au sein de notre région l'Apokoronas. Nous sommes fier de pouvoir vous proposer ce balsamique original et fantastique provenant du village de Stylos créé par notre producteur Georgos Fratzeskakis.



## Huile de tournesol à la roquette

Huile de tournesol à la roquette, parfaite pour assaisonner les salades, crudités, pâtes ou pour accompagner les poissons blancs et les volailles. Cette huile de tournesol à la roquette apporte un goût légèrement piquant et poivré.



## Crème de coulis de betterave



Cette crème à la saveur sucrée de betterave accompagnera aussi bien vos plats que vos desserts.



Nom du produit	Réf	U/C
Huile de tournesol à la roquette 250ml	HU022	6
Crème de coulis de betterave 250ml	CR025	6

## Produits Japonais

### Sauce Ponzu au Yuzu

Cette sauce est composée de jus de Yuzu, de vinaigre de riz, de sucre, de sel, de saké doux et de fond de poisson. Cette sauce vinaigrette possède une note acidulée qui permet des associations audacieuses.



### Sauce Yuzu Ponzu Sens Gourmet Platinum

Cette sauce contient de la sauce soja, du vinaigre, du jus de yuzu. Elle est fabriquée à base de produits naturels soigneusement sélectionnés. Cette sauce s'accorde avec les salades, le poisson et la viande.



### Sauce Soja Yamato

Unique par sa qualité, elle a séduit même les chefs les plus exigeants par sa saveur. Fabriquée selon les principes traditionnels japonais, elle accompagnera vos mets en les sublimant.

Nom du produit	Réf	U/C
Sauce Ponzu au Yuzu 250ml	HU019	6
Sauce soja 12mois 900ml	HU023	6
Sauce Yuzu Ponzu Platinum	HU058	6



## Vinaigre de gingembre confit

Ce vinaigre est obtenu à partir de fermentation de vinaigre de riz, de gingembre en lamelles et de sucre. Il est d'un goût subtil et complexe.

Il se combine à des cocktails, aux poissons, aux crustacés, aux viandes blanches ou dans des desserts chocolatés ou fruités.

Nom du produit	Réf	U/C
Vinaigre de gingembre confit 180ml	VI020	6



## JUS D'AGRUMES

### HU048 Jus de Kabosu (cabosse)



Ce jus possède des notes florales mais moins acides que le yuzu. En pâtisserie, le jus parfumerait vos gâteaux et cocktails. Côté salé, il conviendrait aux marinades de viandes ou de poissons.

### Jus de yuzu



Ce jus de citron est d'une qualité reconnue par de nombreux grands chefs étoilés et pâtissiers. Son goût est unique, il provient d'une zone de production réputée au Japon.

Nom du produit	Réf	U/C
Jus de Kabosu Ooita 360ml	HU048	6
Jus de citron au yuzu	HU021	6



## Dressing japonais

### HU030 Dressing sésame x 300 ml colis de 6



Une grande quantité de sésame est nécessaire à l'obtention de ce dressing de haute qualité, le tout rehaussé d'un peu de miso. Ce produit peut être utilisé tel quel et peut servir de base à la réalisation de sauces.

### HU063 Dressing Daikon x 450 ml- colis de 12 flacons

Le Daïkon est un radis japonais d'une espèce unique élevée seulement dans la préfecture d'Ishikawa, il a une forme ronde et un goût plus doux. Ce dressing est composé de saké, de riz fermenté et de Koji ce qui apporte un goût légèrement sucré, idéal en vinaigrette, sur des viande blanches ou avec des fruits de mer.



### HU065 Dressing carotte x 450 ml

Cette sauce surprenante provient du Japon au Nord de Kanazawa. Son procédé de fabrication est tout aussi original que son goût : les carottes sont récoltées puis enfouies sous la neige pendant deux mois minimum. La carotte qui reste vivante synthétise des sucres afin de résister contre le froid et cela donne toute la saveur particulière à cete sauce.





**NOUVEAUTES JAPONAISES 2018**



**HU074 : DASHI KANAZAWA  
PREMIUM x 1L (colis de 6)**

*Bouillon incontournable de la cuisine traditionnelle Japonaise , il apporte son unique saveur d'Umami à la cuisine créative occidentale.*

*Composé d'algues Kombu , de Katsobuchi de différents poissons séchés , d'eau et de sauce soja Yamato ,Il peut être utilisé tel quel mais aussi dilué jusqu'à 9 fois son volume en fonction des utilisations.*



*Quelques conseils d'utilisation :*

*Légumes en Pickles : 1 vol pour 3 vol d'eau*

*Viande frite ou bouillie : 1 vol pour 4 vol d'huile ou eau*

*Soupes pour pâtes : 1 vol pour 6 d'eau*

*Omelette : 1 cuillère à café pour 1 œuf*

*Sauce à la crème : 1 vol pour 4 à 6 vol de crème*





HU076 Bouillon de poissons volants double concentré :

Issus d'une longue fabrication son goût est aussi unique que son nom fait rêver.





HU075 Sauce soja aux ormeaux 100 ml (colis de 12 pc)



### **SAUCE SOJA AUX ORMEAUX**

*Cette sauce très prononcée combine une forte saveur iodée à la délicatesse du goût des ormeaux.*

*Cette nouvelle sauce apporte un goût unique très iodée et pourra sublimer vos plats.*

Il suffit d'une petite quantité pour rehausser toutes vos préparations.





HU073 condiment nori – yuzu x 90 gr

## condiment Nori et Yuzu



*Cette purée d'algues Nori, de zestes de citron YUZU et de sauce soja Yamato reste une découverte à déguster ABSOLUMENT ! Idéal pour agrémenter toutes vos préparations en y apportant un goût acidulé et frais, vous pouvez le mettre sur du riz, des pâtes, des légumes, des salades, du pain, des poissons.....*





SAUCE AUX OURSINS

Cette sauce très concentrée permet d'apporter une touche subtile délicate et savoureuse à vos créations





## AD173 Ail noir confit x 3 bulbes

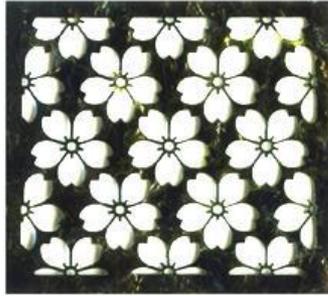
Considéré comme le meilleur ail noir dans le monde, l'ail cru est cultivé à la main à Kyoto au Japon, fermenté et confit à 60 degrés. La maturation est réalisée par des microorganismes activateurs grâce à une technologie artisanale, sans aucun autre ingrédient. Cela prend environ 30 jours. La spécialité de l'ail noir est sa texture moelleuse, son goût juteux et aigre-doux.



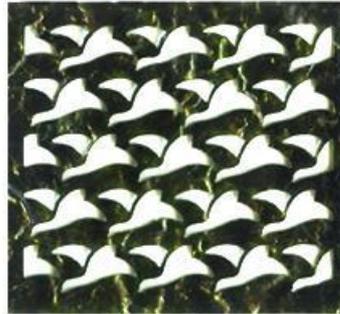




AG017 FLEURS



AG018 OISEAUX



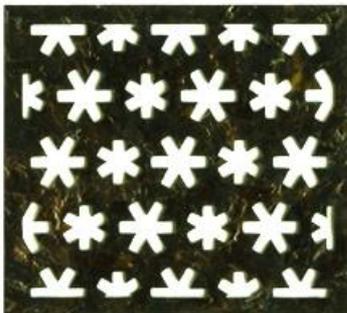
AG019 VENT



AG020 LUNE

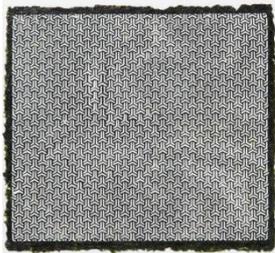


AG021 NEIGE

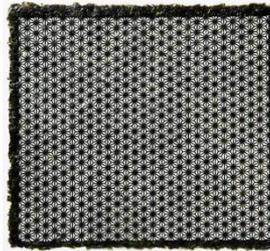




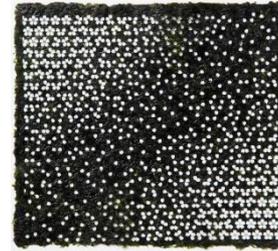
AG022  
KUMIKIKKOU



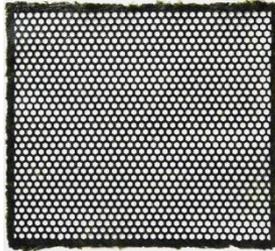
AG023  
ASANOHA



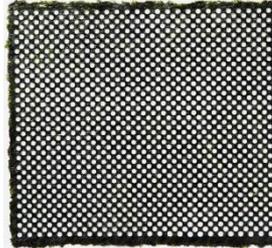
AG024  
SAKURA



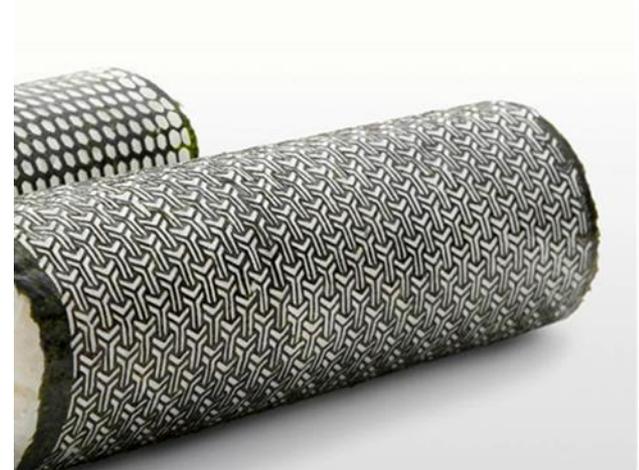
AG025 KIKKOU



AG026 MIZUTAMA



Feuilles laser cut  
nori 21cm x 19 cm  
vendue à l'unité

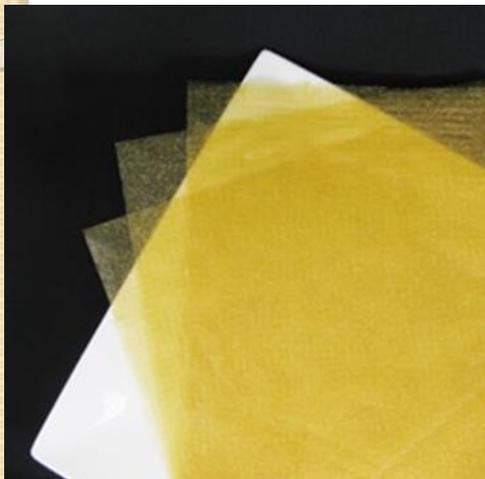




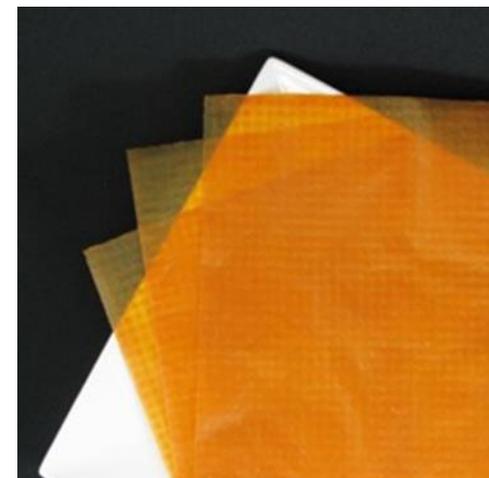
**Feuilles végétales avec de belles couleurs naturelles, des légumes SANS GLUTEN - SANS OGM - conçues à partir de légumes et d'agar**

***Idéal pour réaliser ses makis originaux, pour agrémenter une salade, un velouté...***

Laminé de Daikon



Laminé de Carotte







## Plancton marin



Le plancton marin est un aliment exclusif qui débarque en cuisine pour maximiser le goût authentique de la mer. L'arôme et la valeur nutritionnelle des micro- algues marines éveilleront la curiosité de tous les chefs. 100% naturel et végétal.

Le plancton est un aliment qui peut être utilisé pour apporter saveur , couleur et arôme aux produits marins , sauces froides ou chaudes et à différentes recettes de viande. Convient aux personnes intolérantes au gluten, allergiques aux poissons et aux fruits de mer, les vegans et les végétariens.

Nom du produit	Réf	U/C
Phytoplankton x 15 gr	AG016	1



## Gamme Sempio Corée du Sud

Les produits coréens Sempio sont élaborés à partir de soja fermenté de façon naturelle. La principale caractéristique du Jang est de relever la saveur des ingrédients d'un plat sans masquer leur goût propre et authentique. Sa versatilité lui procure une grande capacité de mariage avec tout type de plats.



### Sauce Jang fermentée naturellement

Le Jang est un produit élaboré à partir de soja fermenté de façon naturelle et convient en tant qu'assaisonnement pour tous vos plats.

### Sauce Jang au vinaigre

La sauce Jang au vinaigre est une combinaison de la fraîcheur du citron, du soja fermenté et du riz noir complet.

Ce mélange aigre-doux est parfait pour assaisonner les salades...



### Sauce Jang Wok

La sauce Jang Wok est élaborée à partir d'une réduction de sauce de soja, de poires, de pommes et d'épices. Parfaite en tant qu'assaisonnement de viandes et accompagnement.



### Sauce Gang Jang

Elaboré à partir du soja, du sel et de l'eau, la sauce Jang Gang augmente la saveur de vos plats sans masquer le goût de leurs ingrédients.



Nom du produit	Réf	U/C
Sauce Jang Fermentée naturellement 250ml	HU049	12
Sauce Jang Wok 250 ml	HU050	12
Sauce Jang vinaigre 250 ml	HU051	12
Sauce Gang Jang 250 ml sans gluten	HU057	12



AG012 Chips algues sempio 70  
grs x 12 sachets



## CHIPS SEMPIO

### DESCRIPTION

Snack santé sans ajout de MSG (glutamate monosodique) Ces algues proviennent de Wando en Corée du sud.

Elles sont séchées puis frites avec de l'huile de sésame, elles sont ensuite rôties dans un chaudron à feu vif ce qui donne sa texture croustillante et croquante.

Ces algues se marieront très bien avec du riz, des nouilles et bien d'autres aliments -  
Produit végétarien

A conserver dans un endroit sec

Une fois ouvert, conserver dans un récipient hermétique.



### Bulgogi Sauce



Cette sauce riche, goûteuse et versatile, est obtenue à partir de soja, de purée de poire Sempio et d'épices. Elle est parfaite en assaisonnement de viandes, de volailles et de légumes.



### Kalbi Sauce



La sauce Kalbi est parfaite pour vos marinades de brochettes, barbecue, volailles et légumes. Elle est fabriquée à partir de sauce de soja, d'ail, et de légumes pour relever le goût de vos plats.

### Sauce au Poulet Frit



Nom du produit	Réf	U/C
Sauce marinade Kalbi 900 gr	HU078	12
Sauce marinade Bulgogi 900 gr	HU079	12
Sauce au poulet frit, soja et ail x 325 gr	HU066	10



## Vinaigre de grenade

Boisson obtenue à partir de la fermentation du riz brun et de jus de fruit. Pendant le processus de fermentation, le riz brun change de couleur au noir, c'est pourquoi il est appelé vinaigre noir.

Il Remplacera goûteusement le vinaigre de framboise en vinaigrette, déglçage sauce pour salade de fruit

## Vinaigre de riz noir 100%



Le vinaigre de riz noir est obtenu à partir de la fermentation du riz noir. Idéal pour les marinade de poissons, de viandes et pour les vinaigrettes.

## Vinaigre de myrtilles et mûres



Boisson acidulée obtenue à partir de la fermentation du riz noir, de mûres et de myrtilles et de jus de raisin.

Elle peut être utilisée comme sauce pour les salades de fruits.

Nom du produit	Réf	U/C
Vinaigre de Grenade 900 ml	VI017	8
Vinaigre de riz noir 100% 750 ml	VI018	6
Vinaigre de myrtilles et mûres 900 ml	VI019	8



## Natur'Mousse



Fabriquées uniquement avec des produits naturels et de qualité (purées Ravifruit) ces mousses prêtes à l'emploi offrent une texture comparable à une « espuma ».

Le conditionnement en boîtier aérosol permet également d'avoir à disposition à toutes saisons, des mousses légères qui se conservent jusqu'à 15 jours. (contrairement à un usage en siphon.)

Cela donne un avantage certain concernant le Food Cost (coût/ portion) grâce au foisonnement qui permet d'obtenir de 1,2 litre à 1,4 litre de mousse par boîtier de 400 ml. L'usage est très simple (comme les aérosols de crème chantilly.)

Produits frais, à conserver entre 0 et +10°C



Nom du produit	Réf	U/C
Natur'mousse Framboise 400ml	SP027	8
Natur'mousse Fruit de la passion 400ml	SP029	8
Natur'mousse mangue 400ml	SP031	8



# Décors d'assiettes

Coté  
sucré

Développées sur mesure pour des restaurateurs étoilés, ces gammes de décors sucrés, neutres et salés sont désormais accessibles à tous. elles permettent de rehausser la présentation de créations et vous économise du temps.

## Triangles Tulipes fantaisies

De petite taille, ce décor est réalisé artisanalement. Les motifs sont uniques par pièce permettant une identification immédiate comme un travail « fait maison ».



Tulipe Fantaisie

40 pc.

## Pétales vanille noisette pistache

Ces pétales sont réalisées avec des pistaches et des éclats de noisettes qui leur donnent saveur et croquant. Elles sont légères et délicieuses.



Vanille Noisette

40 pc.

## Crisp en chocolat Pétales chocolat noisette

Fabriqués avec du chocolat de première qualité, ils raviront les papilles des amateurs tout en associant au goût, une forme originale et une texture croquante qui s'imposeront vite dans vos assiettes.



Pétale Chocolat-Noisette

80 pc.

Nom du produit	Réf	U/C
Pétales vanille noisette pistache 40pces	DE018	3
Crisp en chocolat 40pces	DE019	3
Triangles fantaisies 40pces	DE020	3
Pétales chocolat noisette 80pces	DE041	4



Crisp en Chocolat

40 pc.



## Dentelles tuiles framboise et dentelles tuile Menthe

Ces tuiles délicates se révèlent délicieusement fondantes en bouche et diffusent des saveurs de framboise et de menthe.



Dentelles de Tuiles Framboise

500 g / ± 125 pc.



Dentelles de Tuiles Menthe

500 g / ± 125 pc.



## Dentelles de tuiles sucrées

Ces dentelles croustillantes sont délicatement sucrées et accompagneront vos desserts.



Dentelles de Tuiles

500 g / ± 140 pc.



Nom du produit	Réf	U/C
Dentelles de tuiles sucrées 140pcs	DE017	1
Tuiles framboise 140pcs	DE038	4
Tuiles menthe 500gr	DE042	4



Grille Neutre

6 pc.



Carré Cappuccino

80 pc.

## Grille neutre

Cette grille plate de 20 cm/30 cm est utilisable aussi bien dans les préparations salées que sucrées. L'irrégularité du quadrillage lui confère un aspect artisanal qui convient parfaitement à la qualité de la pâte dont elle est faite.

## Carrés cappuccino

Ce décor de forme carré saupoudré de cappuccino accompagnera parfaitement vos desserts.

## Meringues



Meringue Choco Nips

250 g



Meringue Traditionnelle

250 g



Ces produits sont disponibles en petits seaux (S)

Nom du produit	Réf	U/C
Grande grille neutre 6pces	DE021	3
Carré cappuccino 80pces	DE040	4
Meringues choco nips 250gr	DE043	1
Meringues traditionnelles	DE082	1



## Suggestion de service

Émiettez à la main et réalisez vous-même un dessert super rapide et original à base de meringue.



Décor Parmesan

50 pc.

## Chips parmesan

Des chips avec des filaments de parmesan croustillants .



Coté  
salé

## Carrés pop corn et canneberge

## Grilles tomate / Grilles épinards / Grilles aux algues

Ces trois grilles conviennent pour deux portions. La qualité des ingrédients et leurs formes irrégulières garantissent un impact visuel et gustatif unique.



Carré Curcuma/Canneberge

50 pc.



Rastoria Tomate

50 pc.



Rastoria Épinard

50 pc.



Rastoria aux Algues

50 pc.



Nom du produit	Réf	U/C
Chips parmesan 50pcs	DE013	4
Grilles aux algues 50pcs	DE039	3
Grilles à la tomate 50pcs	DE022	3
Grilles aux épinards 50pcs	DE023	3
Carré pop corn et canneberges 50pcs	DE048	4



Décor Mai Phai

50 pc.

## Chips Maï-Paï

Ces chips à base d'épices et de filaments de parmigiano offrent des possibilités de combinaisons variées.



Waco Taco

50 pc.

**WACO TACO** Ce nouveau décor salé à base de tacos, mozzarella et paprika est idéal pour finir un plat mexicain. Conseil de dégustation: Servir avec des tortillas, du guacamole, du cornichon à la crème, du porc effiloché, de la salsa à la tomate et du cresson



Nom du produit	Réf	U/C
Chips Maï Paï 50 pces	DE012	4
Waco taco 50 pièces	DE076	4



## Décors gaufrettes

GAUFRETTE CAROTTE ET  
GAUFRETTE BETTERAVE :

Ces gaufrettes rondes et salées à base de betteraves et de carottes apporteront à vos entrées, plats ou desserts une touche originale croquante et colorée



Gaufrette Betterave rouge

180 pc.



Gaufrette Carotte

180 pc.



Nom du produit	Réf	U/C
Gaufrettes carotte x 180 pc	DE061	4
Gaufrettes betterave x 180 pièces	DE063	4



# kroepoek

sucré

## Kroepoek Chips à frire

Un concept innovant, surprenant et croustillant autour du kroepoek, dont la base n'est plus formée de crevettes ou de poissons. Cinq saveurs totalement nouvelles peuvent être utilisées aussi bien dans la préparation de mets salés, comme avec les kroepoeks au wasabi et encre de seiche, que dans des mets sucrés avec les saveurs eau de rose et safran.

Nouveau



Krupuk Eau de Rose

48 pc.



Krupuk Safran

48 pc.



Krupuk Chocolat

48 pc.



Nom du produit	Réf	U/C
Kroepoek chips à frire goût eau de rose 48 pces	DE049	4
Kroepoek chips à frire goût safran 48 pces	DE051	4
Kroepoek au chocolat x 48 pc		



# kroepoek

salé



Krupuk Wasabi

☞ 48 pc.



Krupuk Curry Rouge

☞ 48 pc.



Krupuk Truffe

☞ 48 pc.



Krupuk Sépia

☞ 48 pc.



Krupuk Poivron Fumé

☞ 48 pc.



Réalisez des plats créatifs à l'aide de ces krupuks salés. Idéal comme décoration ou comme base pour une bouchée apéritive originale.

Nom du produit	Réf	U/C
Kroepoek chips à frire goût wasabi 48 pces	DE050	4
Kroepoek chips à frire goût curry 48 pces	DE052	4
Kroepoek chips à frire goût encre de seiche 48pces	DE054	4
Kroepoek goût truffe x 48 pièces	DE058	4
Kroepoek poivron fumé x 48 pièces	DE060	4



Nom du produit	Réf	U/C
Kroepoek forme poulpe saveur kimshi x 215 pc	DE066	4
Kroepoek forme champignon x 175 pc	DE069	4



Nom du produit	Réf	U/C
Kroepoek saveur Nori x 95 pc	DE068	4
Kroepoek forme étoile saveur curry x 30 pc	DE067	4



# Meringues d'espuma



Nom du produit	Réf	U/C
Meringues espuma saveur betterave yaourt x 30 pc	DE070	4
Meringues espuma litchi passion x 30 pc	DE071	4
Meringues espuma café-chocolat x 30 pc	DE072	4



### SIPHON-EVOLUTION MOUSSES POUR COCKTAILS- FOAM

Parfumez vos boissons et vos plats avec l'innovation siphon par excellence de R&D Food Révolution de l'année : une mousse cocktail extra légère aux saveurs de gin, sangria et vodka.

Quoi de meilleur qu'une bière bien fraîche avec un délicieux 'col' de mousse fine ou un cappuccino coiffé de mousse de lait battu? Pourtant, cette sensation fait défaut dans le monde des cocktails. C'est pourquoi nous avons travaillé à une gamme de Cocktail-Foams à base de boissons connues, telles que sangria, gin et vodka. Les Cocktail-Foams font également merveille dans vos plats et desserts. Ces mousses prêtes à l'emploi peuvent être servies tièdes réchauffées au bain marie jusqu'à 50°C pour de spectaculaires sensations de chaud & froid.

Parfumez vos boissons et vos plats avec l'innovation siphon par excellence de R&D Food Révolution de l'année : une mousse cocktail extra légère aux saveurs de gin, sangria et vodka.

Nom du produit	Réf	U/C
Siphon evolution cocktail foam saveur gin x 400 ml	SP038	8
Siphon évolution cocktail foam saveur vodka x 400 ml	SP039	8
Siphon évolution cocktail foam saveur sangria x 400 ml	SP040	8



## Décors Feuilles d'automne



### Feuilles d'automne plates ou à garnir

Décor original d'assiette en forme de feuille. Composé d'amidon de maïs, ces feuilles apporteront un aspect visuel au plat ou serviront de supports de mise en bouche.



Nom du produit	Réf	U/C
Feuilles d'automne à garnir 80 pces	DE064	6
Feuilles d'automne plates 80 pces	DE065	6



Décors Feuilles de printemps (sur commande)



Nom du produit	Réf	U/C
Feuilles de printemps vertes plates 80 pces	DE055	6
Feuilles de printemps vertes à garnir 80 pces	DE056	6



**Nouveau décor en forme de coquillage sur commande**

**Nouveau décor salé en forme de coquillage à base de blanc d'oeuf, farine de blé, fromage grana lyophilisé râpé, beurre, tréhalose (source de glucose) et encre de seiche**



Nom du produit	Réf	U/C
Décors forme coquilles st jacques x 80	DE081	6



## Décors Eatools en forme de fruits (sur commande)



Fruits doux, originaux par leurs formes et délicieux en goût, une touche magique à apporter à vos desserts, sur vos glaces ou simplement en décoration de pâtisserie.

Produit avec des ingrédients authentiques sans ajout d'agents conservateur.

Excellent au naturel ou garnis selon votre imagination.



Nom du produit	Réf	U/C
Decors Eatools forme pomme x 100 pièces	DE077	6
Decors Eatools forme poire x 100 pièces	DE078	6
Decors Eatools forme ananas x 100 pièces	DE079	6
Decors Eatools forme fraise x 100 pièces	DE080	6



## Décors Eatools : mini cuillères (sur commande)



DE028 Mini cuillère grana Padano et épinard



DE030 mini cuillère grana Padano et paprika



DE029 Mini cuillère grana Padano et encre de seiche



DE027 Mini cuillère grana padano et safran





## Décors Eatools : Gouttelettes (sur commande)

DE033 Gouttelette au Grana Padano et encre de seiche



DE032 Gouttelette au Grana Padano et épinards



DE031 Gouttelette au Grana Padano et safran



DE034 Gouttelette au Grana Padano et Paprika





Nous vous proposons la ligne de produits Texturas afin de vous permettre d'intégrer certaines des techniques « El Bulli » à votre propre création culinaire : gélamines chaudes, raviolis et gnocchis sphériques, airs.... Découvrez l'infinité de possibilités qui s'offrent à vous!

### Sphérification

Il existe deux types de sphérification : la basique (qui consiste à plonger un liquide additionné d'Algin dans un bain de Calcic) et où il faut parfois employer du Citras pour corriger l'acidité de certains ingrédients. Puis la sphérification Inversée (où l'on va plonger un liquide de Gluco dans un bain d'Algin), avec du xantane pour épaissir. Toutes deux exigent l'emploi d'ustensiles spécifiques (les Eines). EXISTE EN KIT BASIC OU INVERSEE



Raviolis sphériques  
(Algin+Gluco)



La sphérification est indispensable à toutes les élaborations sphériques : caviar, raviolis, gnocchis, billes, mini sphères, etc.

# Sens Gourmet

## Gélification



**Gélification:** famille de produits qui permettent de réaliser de nombreuses gélatines froides et chaudes aux consistances les plus variées : fermes, élastiques, rigides fragiles, molles



L'Agar est un dérivé d'algues qui sert comme gélifiant.

Le Kappa et Iota sont également obtenus à partir d'algues, ils ont des propriétés particulières d'élasticité et d'affermissement qui leur confèrent une identité propre.

Le Gellan, permet d'obtenir un gel ferme et rigide.

Le Metil est un produit gélifiant extrait de la cellulose des végétaux.

## Gelée (Agar)



## Gelée moelleuse (iota)



## Cerises en chocolat (iota)



## Asperges au shiitake (Métil)



## Emulsifiants



Le Lecite permet d'obtenir des préparations aérées  
Le Sucro et le Glice possèdent la faculté de marier deux substances non miscibles, comme les milieux gras et les milieux aqueux.  
Ils permettent donc de réaliser des émulsions qui seraient très difficiles à obtenir sans leurs utilisations.

## Crème (Glice)



LECITE



Beetroot Juice Air

SUCRO

## Epaississant

Les Epaississants permettent d'épaissir des soupes, des sauces, des crèmes, etc., avec une toute petite quantité de produit et tout en préservant le goût original de l'élaboration.



## Écume de jus de yuzu (Xantane)



Campari Air

## Ecume chaude graisse foie gras (xantane)



Ils peuvent être consommés tels quels ou alliés à d'autres ingrédients. Leur dénominateur commun est la texture spéciale de chacun d'entre eux.



### BISCUITS DE CRUTOMAT



### Paella de riz soufflé



### FINANCIER AU YOPOL



### Foie gras crumiel



### Fizzy



AD024 Crumiel = Miel cryogénisé.  
AD030 Crutomat = Tomate en flocons.  
AD059 Yopol = Yaourt en poudre.  
AD099 Fizzy Produit à effet effervescent sous forme de gros granulés. Il peut être utilisé tel quel ou dissous dans de l'eau, à enrober, ou en poudre. Les granulés Fizzy possèdent un goût neutre, doté d'une pointe d'acidité

### Croquant au Yopol





AZULETA



Framboises laquées dans du Manitol



Caramel liquide  
Malto



Noix laquées (Manitol)



**AD039 Trisol = Farine de blé pour tempura réduisant l'absorption des graisses.  
Malto = Maltodextrine.  
Manitol = Sucre cristallisant.  
Azuleta = Sucre au goût, au parfum et à la couleur de violette**



ADI59 Sparkys



Glace enrobée de Sparkys



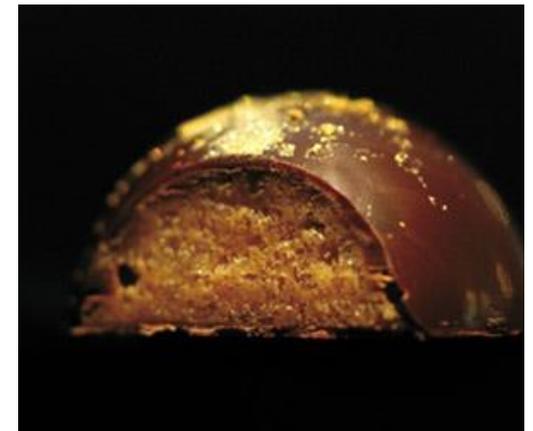
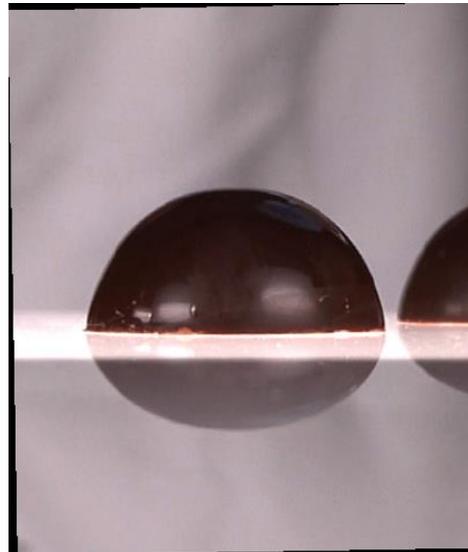
Sucette sparkys



ADI60 Sparkys chocolat



Bouchée de sparkys chocolat





Description produit	Réf	U/C
Texturas ustensiles	AD001	24
Texturas AGAR 500gr	AD002	24
Texturas CALCIC 600gr	AD003	24
Texturas ALGIN 500gr	AD004	24
Texturas CITRAS 600gr	AD005	24
Texturas GELLAN 400gr	AD006	24
Texturas KAPPA 400gr	AD007	24
Texturas LECITE 300gr	AD008	24
Texturas IOTA 500gr	AD009	24
Kit sphérification basique 1.7kg	AD010	6
Kit sphérification inversée 1.7kg	AD025	6
Texturas GLICE 300gr	AD011	24
Texturas XANTANE 600gr	AD012	24
Texturas METIL 300gr	AD013	24
Texturas SUCRO 600gr	AD014	24
Texturas GLUCO 600gr	AD022	24
Texturas MALTO 1 kg	AD023	24
Texturas CRUMIEL 300gr	AD024	24
Texturas CRUTOMAT 400gr	AD030	24
Texturas TRISOL 4kg	AD039	1
Texturas YOPOL 400gr	AD059	24

Description produit	Réf	U/C
Texturas MANITOL 700gr	AD060	24
Texturas Azuleta	AD094	1
Fizzy	AD099	1
Texturas sparkys	AD159	1
Texturas sparkys chocolat	AD160	1

## DVD



Dvd texturas 84 recettes	NF168	1
Dvd texturas 63 recettes	NF279	1
Dvd 63 recettes Mugaritz	NF302	1



Les vinaigres sont des produits déshydratés, quand ils sont associé à un liquide , ils donnent un effet poudreux semblable à la neige sur vos finitions de plats. Ils permettent aussi de nouvelles options comme des meringues ou des sauces, avec un goût léger de vinaigre



**Crurice** : flocons de riz soufflé déshydratés qui ajoutent une texture croquante aux plats tant sucrés que savoureux.



Nom du produit	Réf	U/C
Texturas vinaigre vin rouge en poudre 400gr	AD130	24
Texturas vinaigre vin blanc en poudre 400gr	AD131	24
Texturas vinaigre de riz en poudre 400gr	AD132	24
Texturas riz soufflé CRURICE 400gr	AD133	24



## Lyophilisation

Ces fruits lyophilisés seront employés tels quels pour la finition de plats salés ou sucrés ainsi que pour l'élaboration de bouchées ou de biscuits. Il suffit de les réhydrater pour obtenir la texture et le moelleux souhaités. À consommer aussi comme amuse-gueules, seuls ou mélangés avec du lait ou du yaourt.



**AD034 Lyo  
Framboise**



**AD035 Lyo  
Ananas**



**AD036 Lyo  
Groseille**



**AD037 Lyo  
Mangue**



**Ad038  
Lyo  
Fraise**



**AD084  
Lyo Figue**



**AD075  
Lyo  
Maïs**





## Crispy

Une sélection d'élaborations lyophilisées entretenant la saveur, l'arôme et la couleur originale pour ajouter une touche croquante à vos recettes.



Nom du produit	Réf	U/C
Texturas crispy caramel 200gr	AD134	6
Texturas crispy cappuccino 275gr	AD135	6
Texturas crispy fruits des bois 300gr	AD136	6
Texturas crispy mangue 200gr	AD137	6
Texturas crispy passion 200gr	AD138	6



**AD097 Agalita x 750 gr** : est une argile blanche de qualité alimentaire. Son application peut aller de l'usage comme couverture comestible dans une cuisson, jusqu'à l'encapsulage des parfums, ou encore combinée avec des huiles.



Agalita + lactose



**AD069 Lactose x 750 gr** Présent dans le lait, formé par le glucose et galactose. Il permet de réaliser des élaborations avec un rang similaire de texture au sucre, mais en apportant de la douceur.





**AD068 KUZU x 750 gr** : est un amidon issu d'une racine, son goût neutre et sa translucidité

Dans la cuisson son parfait pour élaborer des arômes délicats.

Dissout à froid sa consistance va de crémeuse à ferme



**AD075 LIN x 500 gr** : Graines riches en fibre soluble et insoluble. Leur goût rappelle celui des graines de tournesol grillées, et leur haute teneur en huile en fait d'excellents transmetteurs d'arômes.

Grillées, elles sont fragiles et croustillantes. Cuites, elles donnent de la texture et de la densité à toutes sortes de préparations.





**AD074 Quinoa noir x 1 kg** Le quinoa Noir est riche en oligo-éléments, sa saveur délicate permet une utilisation tant dans des préparations salées que sucrées



**AD109 Calx x 750 gr** extraits naturels qui vous permettent de créer des textures délicates (épaisseur, brillant, saveur et couleur) transformer vos plats en création spéciale en ajoutant, des arômes, des caramels, mozzarella, gnocchi et confitures. au contact de la pectine dans les fruits et légumes, formant un revêtement croustillant autour d'eux et laissant l'intérieur crémeux

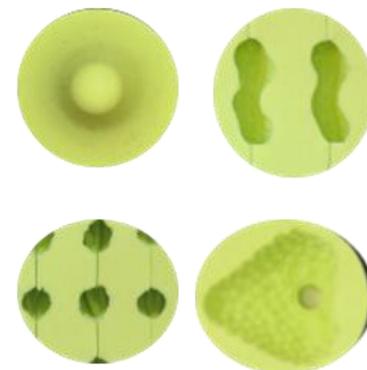




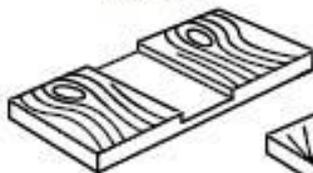
Les Silimols sont des moules en silicone alimentaire, conçus pour donner du relief et du volume aux croquants.

**Pochoirs Silimol  
(sur commande)**

Désignation	Ref
Silimol woods empreinte bois	NF277
Silimol leaf empreinte feuilles	NF278
Silimol Fleur	NF402
Silimol cacahuète	NF404
Silimol pistache	NF405
Silimol fraise	NF406



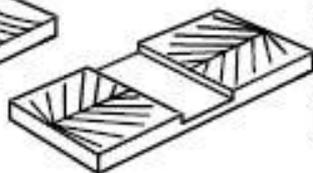
Wood



102101



Leaf



102100



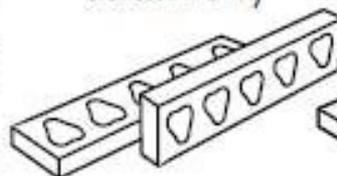
Flower



102102



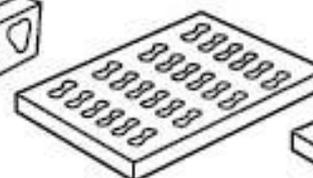
Strawberry



102104



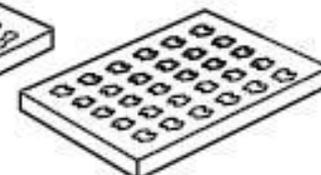
Peanut



102105



Pistachio



102103



Food Expériences( ICARE4-FOOD )

Avec cette panure tortilla mexicaine vous relèverez vos préparations, elle s'associe avec les volailles , les crevettes ,les cuisses de grenouilles , les poissons , les oignons , asperges ....

**ADI26 PANURE MEXICAINE (500 gr)**

Cette panure contient des fragments de tortillas et de la coriandre qui rajoutent croquant et goût original après cuisson .





**AD122 Morceaux de brownies 250 gr** sont des morceaux de brownies noirs. Ils ont une texture croustillante , spongieuse au cœur et une saveur de chocolat



**AD123 Morceaux de cookies 350 gr** sont des morceaux de biscuits américains avec des copeaux de chocolat noir. Ils sont très croustillants et ont le goût de la pâte fraîche avec un soupçon de chocolat noir



**AD125 Boules céréales croustillantes 350 gr** sont des céréales croustillantes faites avec du blé extrudé et grillé . Ils sont très croustillants et ont un goût agréable de céréales légèrement maltées .





**AD110 L'Amarante (1kg)** est une graine qui contient beaucoup de lysine, magnésium, potassium, zinc, phosphore et vitamines B et E. l'Amarante est originaire du Mexique et a de savoureuses applications en gastronomie



**AD111 Le Canihua(1kg)** est une graine très nutritive cultivée dans les Andes du Pérou et liée au quinoa parce qu'il a un goût similaire. Canihua contient un pourcentage élevé de protéines, fer, magnésium et de calcium. Le canihua est un petit grain avec beaucoup de saveur.



**AD112 Le Kamut (1kg) (blé Khorasan)** est une variété de grains du Canada. Ces grains sont plus longs que ceux de blé traditionnel. Le Kamut est une marque et ne peut être utilisé sous certaines conditions. La condition principale d'être cultivé organiquement.





**AD113 Le Faric** est un grain délicieux, sain et fortement nutritif. Les grains sont récoltés jeunes et contiennent plus de protéine, vitamines et des minéraux que des grains mûrs et sont ensuite légèrement toasté, son goût de noisette et sa texture saine font du faric une alternative goûteuse au riz et au couscous



**AD114 Le Quinoa blanc** est une graine qui a ses applications dans la cuisine depuis plusieurs années déjà. Cette graine vient du Pérou et est connue pour ses propriétés saines. L'utilisation de quinoa peut être comparée à celle du riz.



**AD115 Le Quinoa rouge** contient plus de nutriments que le quinoa blanc. La couleur rouge du quinoa est obtenue par une échéance plus longue de la semence. Le Quinoa rouge est utilisé dans la cuisine de la même façon que le quinoa blanc.





**ADI 16 Le Quinoa noir** est une graine qui a ses applications dans la cuisine depuis plusieurs années déjà. Cette graine vient du Pérou et est connue pour ses propriétés saines. L'utilisation de quinoa peut être comparée à celle du riz.



**ADI 17 Le Millet** est une céréale vivrière, à très petites graines, cultivée principalement dans les zones sèches, plus nutritif que les céréales majeurs comme le riz et le blé. Il est sans gluten, très digeste, et contient des protéines, des vitamines et des minéraux.





**AD118 Les graines de fraises** sont les graines de la plante de fraise. Ils sont petits, nutritifs, pleins de saveur de fraise et peuvent être utilisés pour les préparations salées et sucrées. Par exemple: Les barres de céréales, des salades, des macarons.



**AD119 Crisps fraises AD120 Crisps framboise** : Ces crisps sont fabriqués grâce à l'utilisation de la technologie du séchage. Ils ont une saveur de fruits très intense et une texture très croquante. Les crisps sont fabriqués à partir de purée de fruits, de sucre et d'amidon.



ICARE4-FOOD PRODUCTIONS  
RED FRUIT - CHOCOLATE





**AD139 Le Quinoa Crispy** est un quinoa cuit très croquant.

Il peut être utilisé pour décorer vos plats et ajouter des textures différentes dans vos plats. Le Quinoa Crispy est prêt à servir et déjà assaisonné. Utilisation : Dans une salade, carpaccio, comme décoration sur plats, desserts, soupes.



**AD140 Kamut Crispy** est un grain kamut cuit très croquant.

Il peut être utilisé pour décorer vos plats et y ajouter des textures différentes. Kamut Crispy est prêt à servir et déjà assaisonné. Utilisation : Dans une salade, carpaccio, comme décoration sur plats, soupes





**AD163 Épeautre crispy** : céréale proche du blé qui a un goût de noix, riche en protéines, magnésium et zinc , il peut être utilisé en finition sur une bouchée, une entrée ou un plat sur des salades, dans des soupes, comme décoration.



**AD162 Sarrazin crispy** : cette céréale au goût de noisette est dépourvue de Gluten, elle est riche en Protéines végétales, contient des fibres des vitamines B1,B2 et B3, des minéraux (magnésium, Fer, phosphore).  
Prêt à l'emploi pour sublimer un plat et apporter un croustillant sur une entrée, un poisson, une salade...



## Sens Gourmet AD167 Graines d'épeautre (cru) BIO x 1000 gr



L'épeautre, est une céréale proche du blé mais vêtue il a un goût de noix. En cuisine, il est utilisé surtout comme ingrédient de soupes et potages, ainsi que pour les salades froides, le riz aux cèpes et le risotto. Même bien cuit, l'épeautre reste légèrement croquant, intéressant pour ses valeurs nutritionnelles. Cette céréale est plus riche en protéines, mais aussi en magnésium, en zinc, en fer et en cuivre que le blé. Ses protéines sont plus riches que celles d'autres céréales en lysine, un acide aminé essentiel.



## AD166 Graines de Sarrasin BIO x 1000 gr



Le sarrasin est une plante à fleurs annuelle de la famille des Polygonacées cultivée pour ses graines. Il est dépourvu de gluten, utilisé principalement pour les personnes intolérantes au gluten pour réaliser des pâtes, des nouilles, des galettes, des rissottos...





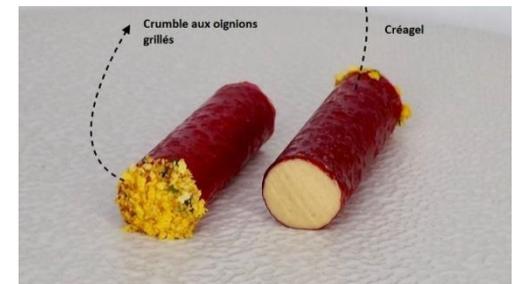
**AD141 Le Crumble de Tomate** est fait à partir de miettes de pain sans blé avec des flocons de tomates déshydratés. Il apporte de la texture à vos plats, un goût de pain grillé et de tomate. Ce crumble peut être utilisé comme finition ou décoration sur des salades, des plats, mais aussi sur un carpaccio ou sur des soupes.



**AD149 Crumble aux herbes vertes** est fait à partir de miettes de pain sans blé avec des herbes vertes (persil, basilic, coriandre). Il apporte de la texture à vos plats, un goût de pain grillé et d'herbes vertes. Ce Crumble peut être utilisé comme finition ou décoration sur des salades, des plats, mais aussi sur un carpaccio ou sur des soupes.



**AD164 Crumble aux oignons grillés** est fait à partir de pain sans blé, d'oignons rôtis avec des morceaux de ciboulette déshydratés. Il apporte de la texture à vos plats, un goût de pain toasté et d'oignons grillés. Ce Crumble peut être utilisé comme finition ou décoration sur des salades, des plats, mais aussi sur un carpaccio ou sur des soupes.





## Crumble César salade

Le crumble Caesar est fait à partir de pain sans blé, de moutarde, de parmesan, de ciboulette séchée, d'ail et de sésame. Il apporte de la texture à vos plats, un goût de pain grillé, de moutarde, de parmesan et légèrement aillé. Ce Crumble peut être utilisé comme finition ou décoration sur des salades, des plats, mais aussi sur un carpaccio ou sur des soupes.

Nouveauté





## CRUMBLES SUCRES



ADI69 Crumble aux fruits rouges (fraise – framboise) est une crumble sucrée à utiliser comme garniture ou décoration sur les desserts, les gâteaux, Muffins, panacotta, fromage blanc...



ADI71 Crumble fruits exotiques (mangue – fruits de la passion) est un crumble sucré à utiliser comme garniture ou décoration sur les desserts, gâteaux, muffins, verrines





ADI68 Crumble de caramel salé" est un crumble sucré à utiliser comme garniture ou décoration sur les desserts, les gâteaux, les muffins et autres pâtisseries



ADI70 Sparky Cacao Crumble "est un crumble sucré à utiliser comme garniture ou décoration sur les desserts, Gâteaux, muffins et autres pâtisseries



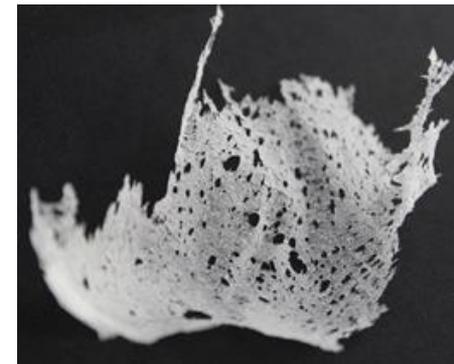


La poudre de vinaigre provient de la déshydratation du vinaigre sur un support de maltodextrine.

La poudre peut être utilisée dans des préparatifs de pâtisserie pour un équilibre aigre-doux agréable.

La poudre peut aussi être utilisée comme garniture sur des plats, par exemple des salades

Nom du produit	Réf	U/C
Vinaigre de vin rouge en poudre 400gr	AD143	I
Vinaigre de vin blanc en poudre 400gr	AD144	I
Vinaigre de riz en poudre 400gr	AD145	I
Vinaigre balsamique en poudre 400gr	AD146	I



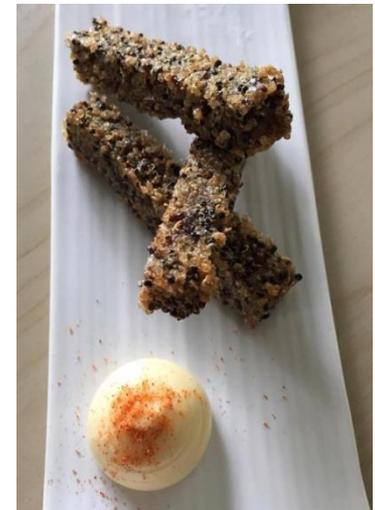


**AD121 CREAGEL (400 gr) est un gélifiant en poudre qui peut être utilisé pour stabiliser la crème glacée et les sorbets. Cela signifie que nous ralentissons le processus de fusion de la glace ou du sorbet.**

**ADI42 COATGEL(400 gr) est un gélifiant en poudre qui peut être utilisé pour faire frire des pommes de terre sans chapelure.**

**En le chauffant à température élevée, une couche croustillante se forme autour de la pomme de terre.**

**COATGEL peut aussi être utilisé pour empêcher le déchirement des croquettes panées.**





Les flocons de vinaigre aigre-doux et acidulés se déclinent en 3 saveurs :

- \*AD187 flocons croustillants de vinaigre framboise
  - \*AD188 flocons croustillants de vinaigre balsamique
  - \*AD189 flocons croustillants de vinaigre vin blanc
- Ils apportent texture, originalité à tous vos plats de l'entrée aux desserts





# Les pétillants

## Eclats de sucre pétillant neutre

Le sucre pétillant peut être saupoudré sur une recette sucrée ou salée juste avant de servir, ou incorporé dans une préparation ou un appareil, (un intérieur de bonbon chocolat par exemple).



## Eclats de sucre pétillant chocolat au lait

Les éclats enrobés de chocolat au lait sont utilisables dans des sabayons, tiramisù, sorbets, crèmes glacées... L'enrobage permet de préserver un pouvoir pétillant jusqu'au moment de leur consommation.



Nom du produit	Réf	U/C
Eclats de sucre pétillant neutres IL	AD015	6
Eclats de sucre pétillant chocolat lait IL	AD018	4



Bien plus qu'un produit les perles d'huiles sont un concept pour servir l'huile d'olive autrement. Son encapsulation permet un dosage que vous maîtrisez, tout en conservant les propriétés sensorielles, nutritionnelles et physiques et réduisant les problèmes d'oxydation. Sa forme ludique en perles et sa couleur vive apportent une touche sophistiquée et élégante à vos préparations chaudes ou froides. A la dégustation, sa fine membrane légèrement croquante fond en bouche laissant place à l'huile d'olive pure. Conservation de 12 mois.

Basilic

Romarin

Piment

Sésame

Noisette

Arbequina



Nom du produit	Réf	U/C
Perles d'huile d'olive Picual 200 gr (3200 billes)	AD078	4
Perles d'huile basilic 50 gr	AD088	6
Perles d'huile romarin 50 gr	AD089	6
Perles d'huile piment 50 gr	AD090	6
Perles d'huile sésame 50 gr	AD091	6
Perles d'huile noisette 50 gr	AD092	6
Perles d'huile d'olive Arbequina 50 gr	AD093	6

# Perles prêtes à l'emploi



Perles d'huile arôme truffe blanche

Perles d'huile arôme wasabi

Perles de vinaigre Pedro Ximenez

Perles de vinaigre saveur grenade



## Sphères d'olives



Nom du produit	Réf	U/C
Perles d'huile arôme truffe blanche 50 gr	AD155	6
Perles d'huile arôme wasabi 50 gr	AD156	6
Perles d'huile vinaigre Pedro Ximenez 50 gr	AD158	6
Sphères olives vertes x 200 gr	AD161	4
Perles de vinaigre saveur grenade	AD175	6



AD 102 PERLES UZU



Nom du produit	Réf	U/C
Perles de balsamique blanc yuzu SENS O CHEF x 80 gr	AD102	6
Perles de gingembre SENS O CHEF x 80 gr	AD103	6
Perles de vinaigre de citron 80g	AD104	6
Perles de vinaigre de truffe 80g	AD106	6
Perles de mangue passion 80g	AD107	6
Perles de fraise 80g	AD108	6

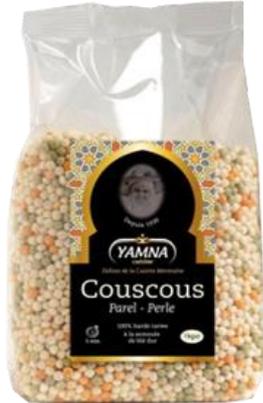


# Semoules



Les semoules de blé dur "Yamna" sont issues d'une tradition méditerranéenne marocaine mais se combinent parfaitement à la cuisine occidentale. Rapides, saines et délicieuses, ces semoules de blé dur conviennent aussi bien dans les salades chaudes et froides, comme de base pour un gâteau de semoule, ainsi que dans les plats principaux ou comme garniture.

**AD079 Semoule blé dur en perles 3 saveurs x 900 gr**



**AD080 Semoule blé dur tomate x 1kg**



**AD081 Semoule blé dur épinard x 1kg**



**Semoule blé dur 3 saveurs x 1 kg**





## Condiments aromatisés goût truffe

Sergio Brugnoli, italien originaire de Norcia, endroit réputé pour ses récoltes et sa production de truffes noires, est le fondateur de La Rustichella. Créée en 1986, sa marque, célèbre dans le monde entier, est aujourd'hui l'une des premières sur le marché de la truffe.

**TR027 Pâte de champignons goût truffe (280 gr)**  
Existe en pot de 90 gr réf TR001



Ce condiment aromatisé à la truffe se combinera parfaitement avec vos sauces, pâtes, farces, amuses bouches, etc..

**TR029 Truffe en tranches x 180 gr - existe en pot de 90 gr (TR007)**



La Truffe d'été *Tuber aestivum* tranchée en fines lamelles agrémentera vos créations pour le plaisir des gourmets.



# Pipes fumoir

## Pipe fumoir Aladin basique



La pipe fumoir permet la combustion instantanée de sciure de bois (non résineux) dans le but de fumer ou aromatiser de petites quantités. La fumée est rejetée sous pression ce qui permet de contrôler son application avec précision ou de l'enfermer dans des cloches transparentes pour un effet optique et gustatif en salle. Il est possible d'utiliser la pipe-fumoir avec des algues séchées, des écorces d'agrumes, des aromates secs. Vous pouvez également aromatiser la sciure avec nos arômes afin de travailler des saveurs plus complexes ou plus audacieuses.

Nom du produit	Réf	U/C
Pipe fumoir Aladin	NF037	1
Sciure 80 gr	NF041	1
Sciure de bois de chêne 80 gr	NF464	10
Sciure ' jack daniels	NF390	1
Grilles pour aladin S (x5)	NF039	5

## Accessoires

NF041  
NF464



NF390



Grilles XS: NF039





## Pipe fumoir Aladin pro et Aladin 007

La pipe fumoir Aladin Pro est un modèle amélioré, où a été insérée une chambre intermédiaire d'aromatisation où il est possible de mettre des huiles essentielles évitant ainsi la combustion directe des huiles dans la sciure comme dans la pipe à fumer Aladin simple.

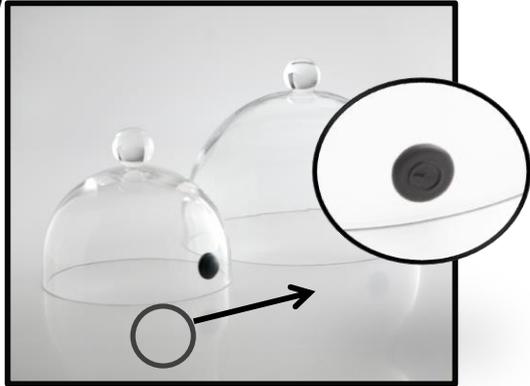
La pipe fumoir permet la combustion instantanée de sciure de bois (non résineux) dans le but de fumer ou aromatiser de petites quantités d'aliments.



Nom du produit	Réf	U/C
Pipe fumoir Super Aladin pro	NF144	I
Pipe fumoir cocktail Aladin 007	NF338	I



Les cloches avec valves pour le fumage



Nom du produit	Réf	U/C
Cloche ronde en pyrex avec valve Ø9cm	NF320	6
Cloche ronde en pyrex avec valve Ø13cm	NF208	6
Cloche 13 cm sans valves	NF469	6
Bloc pile – interrupteur- câbles super Aladin	NF451	1
Cloche cocktail h25cm-diam 18.5	NF 450	1
Cloche ronde en pyrex avec valve Ø19cm	NF209	6
Support pour cloche pirex	NF227	6
Micro théière transparente en verre	NF269	1

Accessoires

Moteur et hélice Aladin Pro :  
NF146



Valves silicones cloches  
x12pces : NF217



Grilles XS x5 : NF039  
Grille XL x5 : NF040



Sciure 80gr : NF041  
Sciure 1kg : NF390  
Sciure 80 gr jack Daniels :  
NF502



Base moteur + grille : NF109



Tube : NF408

# Pipe aromatisante

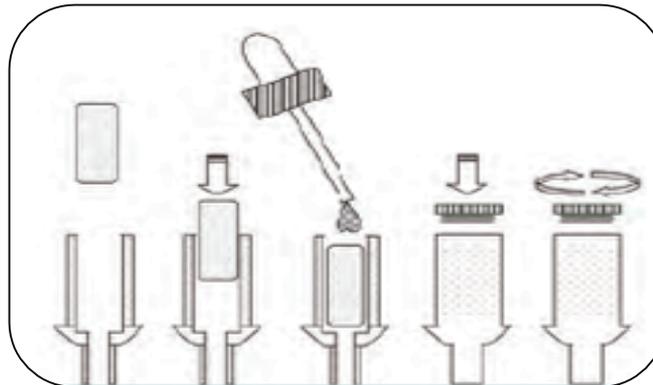
## L'aromatisateur Aladin

Basé sur la technique du fumage instantané, l'aromatisateur permet de générer des vapeurs aromatisées de façon immédiate à partir d'huiles essentielles, d'essences, d'extraits d'alcools etc.

Ces vapeurs peuvent être injectées sous les cloches, poches ou récipients et ainsi, servir à l'aromatisation de tous types d'ingrédients.

Introduisez quelques gouttes de substance aromatique dans du papier absorbant, mettez en marche le moteur électrique et dirigez la vapeur vers l'ingrédient choisi.

Vous obtiendrez instantanément une forte fragrance sous forme invisible.



Nom du produit	Réf	U/C
Aromatisateur Aladin	NF213	I

## Accessoires

Filtres aromatisateur  
x 60 : NF216



Arômes SOSA



## Fumoir portatif liquide Idéal smoking

Mini fumoir portatif en verre borosilicate, fabriqué en France par SENS GOURMET. Il permet de fumer en quelques minutes n'importe quel liquide (entre 0,50 et 1 litre) : vin pour marinade, huile et vinaigre pour assaisonnement, crème liquide, alcool, eau pour gélification, mais également des herbes aromatiques, des épices, du sel, de la farine et de l'ail.



Le coffret contient :

- 1 bouteille en verre borosilicate, dont la capacité est de 1 litre de liquide à fumer.
- 1 pipe en verre borosilicate
- 1 grille 160 microns en inox sertie
- 2 bouchons « vide air »
- 1 pompe "à faire le vide«



### Accessoires

Fumoir seul : NF388

5 grilles : NF389

Pompe vide-air + 2 bouchon : NF401

## Machine à fumée Smoky

Smoky permet de fumer les aliments, crus ou cuits, et cela, dans toutes sortes de conteneurs fermés par un couvercle (pots en verre, plats avec cloche, sachets pour aliments, boîtes en plexiglas, fours à chambre). Il permet de fumer les aliments sans être branché au secteur.

Grâce à ce système pratique et d'utilisation facile, il est également possible d'aromatiser simultanément et à volonté des gigots entiers, des échine de porc marinées, des saumons, tout en optimisant la durée et le coût du fumage.

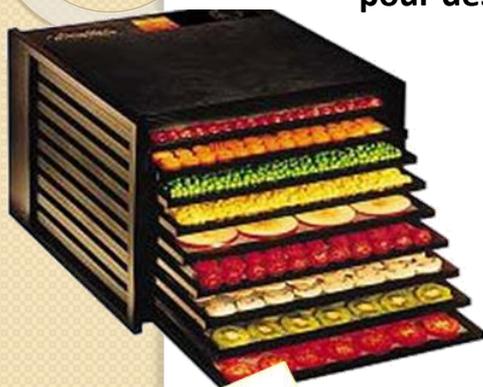


Nom du produit	Réf	U/C
Mini fumoir portatif à liquide Idéal smoking	NF32 5	I
Machine à fumée « Smoky »	NF16 7	I



# Déshydratation

**Déshydrateur Excalibur** : La référence en matière de déshydratation alimentaire. L'Excalibur vous permet de sécher des fruits, des légumes, des fines herbes et des préparations d'aliments vivants. Ses plateaux amovibles ont une surface en polyéthylène ultra-résistant, opaque et facile d'entretien. Il est parfaitement conçu pour déshydrater les aliments crus en gardant leurs qualités.



Assortiments de pochoirs pour réaliser des croquants. Ils ont été conçus spécialement pour être utilisés avec les déshydrateurs présents sur le marché, et permettent d'obtenir de petites lames croustillantes de différentes formes à partir de purée de fruit de légume et de fruit sec. Il est recommandé d'utiliser simultanément plusieurs bases en téflon afin d'obtenir un grand nombre de croustillants en une seule fois.

## Accessoires Excalibur

Feuille de  
silicone pure :  
NF044



Feuille de  
téflon: NF045



Nom du produit	Réf
Déshydrateur Excalibur 4900 TM	NF043
Moteur Excalibur	NF499
Kit croquantier géométrique	Nf050
Kit croquantier Natura	Nf276
Feuilles téflon croquantier	NF052



# Cuisine sous vide Georges Pralus



## Thermoplongeur NOON 50

Noon50 est un thermostat d'immersion qui permet d'augmenter la température de l'eau à l'intérieur d'un récipient (couvert ou non couvert selon le volume) d'une contenance maximale de 50 litres, jusqu'à une température de 100°C. Une fois la température désirée, l'appareil la maintiendra stable et homogène dans l'ensemble du récipient grâce à son double système de circulation incorporé.

Son thermostat de sécurité stoppe le chauffage et la pompe à eau en cas de surchauffe. Une lecture continue du niveau d'eau minimum protège votre équipement en cas d'évaporation excessive. Son système HCT contrôle en votre absence, l'abaissement excessif de température de vos aliments, tout en évitant l'entrée de risque bactériologique.

Un système de mémoire alternative permet de récupérer les fonctions et programmations antérieures en cas de coupure temporaire de l'alimentation électrique.

Nom du produit	Réf	U/C
Noon 50	NF111	1
Cuve spéciale Noon inox avec couvercle 27L	NF139	1
Cuve spéciale Noon inox avec couvercle 45L	NF140	1
Cuve spéciale Noon inox avec couvercle 54L	NF147	1



## Noon 1800W 230V



Développé exclusivement par des cuisiniers, avec l'intention d'apporter les innovations nécessaires afin de couvrir les besoins pour chaque cuisson. Le Noon est recommandé pour cuir de manière précise les aliments « sous vide » mais également pour infuser et pasteuriser les aliments pré-cuisinés

## Accessoires

Mousse Turbigomme 5Mx19mm NF100



Thermomètre HI 8757  
: NF099



Sonde Saig 30 : NF097  
Sonde Saig 60 : NF098  
Sonde externe (sonde à pic + câble noon compact) : NF457



Valise de transport  
: NF113

Nom du produit	Réf	U/C
Noon 1800W 230V	NF412	I



## Thermoplongeur Polyscience



L'avantage du thermoplongeur Polyscience est qu'il peut être installé sur tous types de bain-marie, y compris les récipients de grandes dimensions. Son esthétique, sa maniabilité et sa polyvalence sont uniques.

Nom du produit	Réf	U/C
PolyScience	NF336	I
Gastrovac	NF016	I

## Gastrovac



Le Gastrovac permet d'enlever les molécules d'air qui se trouvent dans les aliments, et les remplace par un jus d'imprégnation, dans le cadre d'une cuisson sous vide lente à basse température. Le Gastrovac est composé d'une plaque électrique, d'un récipient en acier inoxydable relié à sa base par une sonde, puis d'un couvercle permettant de faire le vide dans le récipient de cuisson.

### Accessoires Gastrovac

Cuve avec fixations : NF017  
Fixation pour couvercle : NF019  
Sonde de température : NF020  
Fixation Metacrilate : NF021  
Couvercle Gastrovac : NF285



# Vaposaveur



Georges Pralus est un pionnier des techniques de cuisson.

En 1974, il créa la cuisson sous vide. En poursuivant ses recherches avec des ingénieurs, il inventa par la suite le Vapo-saveur. Cette nouvelle technique de cuisson permet de conserver la puissance et la rapidité du micro-ondes tout en restituant la qualité, la saveur et la fraîcheur des aliments comme le ferait une cocotte-minute.

Son principe de fonctionnement est simple. L'eau, absorbée par capillarité du filtre à ondes « intelligent », se transforme en micro-vapeur sous l'effet des ondes. Les aliments cuisent à la vapeur en douceur, ils ne subissent plus les méfaits des ondes. Ils restent tendres et moelleux, gardent leurs goûts, leurs saveurs mais également toutes leurs qualités nutritionnelles.



Le Vaposaveur est constitué de 3 éléments :

1. Une cloche étanche qui répartie les ondes.
2. Un filtre à ondes qui absorbe l'eau.
3. Une cloche perforée qui diffuse la vapeur.

## Accessoires



Four micro-ondes Pro  
: NF094



Filtres Vaposaveur x10  
: NF095

Nom du produit	Réf	U/C
Kit Vaposaveur 2 cloches + 10 filtres	NF054	1

Le concept consiste à placer entre les deux cloches le filtre à onde «intelligent» qui est réalisé en fibres naturelles et antibactérien. Le filtre à ondes reste humide 90 minutes en cuisson maximum.



# Matériel pour azote liquide

## Mini planche tepan



Le nitrogène liquide se forme à une température très basse (-196°C) alors que la pression de la vapeur est très haute, au contact des aliments, un brusque changement de température est provoqué entre l'intérieur et l'extérieure, la vapeur s'évapore rapidement, dispersant une multitude de bulles qui forment des cristaux. De ce mélange avec les bulles des gaz, en résulte une forme d'aérosol à bulles de nitrogène et de micros-cristaux, c'est-à-dire une glace instantanée à la texture douce.

La cryo permet de plonger des aliments afin de les congeler puis rompre la température sans effort, comme par exemple des morceaux de rôti, sans que varie la texture, la couleur ou la saveur et sans perdre une seule goutte de jus.

De même il est possible de faire des espumas congelées, des sauces dans du nitrogène pour obtenir diverses finitions.

Cette technique peut apporter une touche spectaculaire aux cocktails, ce qui offre de nouvelles perspectives de création.

Nom du produit	Réf	U/C
Mini Planche Tepan 12x12cm	NF26 5	1



**Tepan nitro**



Nom du produit	Réf	U/ C
Tepan nitro	NF261	I
Cryo casserole 18cm 1L	NF228	I
Cryo casserole 13cm 550ml	NF230	I
Cryo casserole 8cm 200ml	NF231	I
Cryo casserole ovoïde	NF229	I

**Accessoires**

Vasque Dewar :  
NF263



Thermos :  
NF264



Plancha additionnelle  
Tepan nitro : NF262



Masque de  
protection :  
NF267



Spray cryo : NF266



Gants de  
protection :  
NF268



# Matériel de cuisine



### Confit kit



Confit kit est le complément pour enrober sans effort tous types de denrées de chocolat ou pour dragéifier avec du sucre. La boule peut être raccordée aux batteurs Kitchen Aid ou Kenwood. Afin d'optimiser les résultats, une rampe inclinée à 30° est fournie.

### Machine à barbe à papa



De par sa résistance et sa capacité de production, c'est la machine idéale pour la restauration. Elle peut travailler différents types de sucre, évitant les désagréments que présentent les autres machines qui produisent un sucre gros et peu stable.

### Taurus Pro



Le Taurus Pro pulvérise, émulsionne, pétri, broie, hache en un temps record et permet également de cuire à la vapeur. Vous pouvez aussi réaliser des sorbets, glaces et granités très facilement.

Nom du produit	Réf	U/C
Confit kit 50/0003 adaptable kenwood	NF301	1
Confit kit (kitchen aid)-50/0002	NF427	1
Machine barbe à papa Pro	NF057	1
Taurus Pro	NF173	1

## Accessoire Machine barbe à papa

Bol rotatoire de rechange NF270

## Accessoires Taurus

Bol inox : NF322 Bol complet avec couvercle: NF323

Couvercle : NF324



## Extracteur de jus Greenstar

Le Green Star est conçu pour extraire le jus des légumes. Il peut produire des volumes élevés avec beaucoup de facilité. Muni d'une presse unique à deux rouleaux broyeurs l'extracteur de jus Green Star peut exprimer le jus de tous les légumes à feuilles et herbes aromatiques, des plantes fibreuses et des graminées ainsi que des pousses et des légumes coriaces et fibreux. Il surpasse les extracteurs de marques concurrentes.



### Accessoires Greenstar

Bloc Twin Gear: NF011    Bouton d'ajustement: NF415

Rotatif pour pulpe: NF012    Tête de sortie: NF414

Rotatif pour pulpe épaisse : NF012    Filtre fin : NF015

Séparateur de pulpe: NF014

## Zip Zester

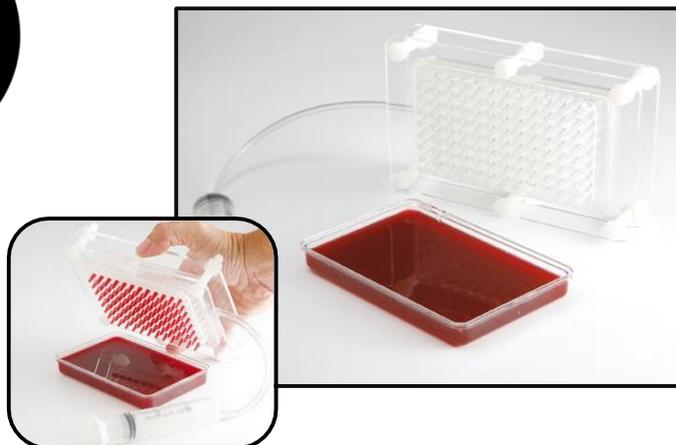
Apportez un goût et une fraîcheur inimitable à vos sauces, gâteaux, confitures et chutneys grâce au Zip Zester qui vous permet de « zester » de grandes quantités d'agrumes rapidement et facilement. Celui-ci se compose de 2 râpes micro et d'une coupe en acier inoxydable qui récupère les zestes. » Chaque micro râpe peut traiter entre 2.000 et 4.000 fruits avant de devoir être remplacées. Une durée exceptionnelle ! Son efficacité et sa rapidité permettent un rendement important.



Nom du produit	Réf	U/C
Extracteur de jus Greenstar	NF010	I
Zip Zester	NF337	I



## Machine à perle d'alginate Cavianera



Les perles d'alginate sont obtenues par la technique de sphérification mise au point par Ferran Adria.

La technique consiste à mélanger un liquide avec de l'alginate, puis à faire tomber goutte à goutte ce liquide dans un bain de chlorure de calcium à l'aide d'une seringue. Les gouttes se gélifient en surface et conservent une texture liquide au centre.

Le procédé permet un haut rendement grâce aux 96 buses de 2mm dont le boîtier est muni. Cela produit 4 à 5 perles de tailles régulières par buses.

Nom du produit	Réf	U/C
Machine à perle d'alginate Cavianera	NF145	I
Kit spaghetti alginate	NF042	I

## Kit spaghetti alginate



Un kit idéal pour la réalisation de spaghettis de 50 cm en une seule fois.

Le kit spaghetti comprend :

5 tubes de 1 mètre, 1 flacon à remplir, 1 adaptateur pour siphon, livré avec les instructions pour la réalisation de spaghettis.

### Accessoires

3 joints silicone  
caviarbox  
NF275

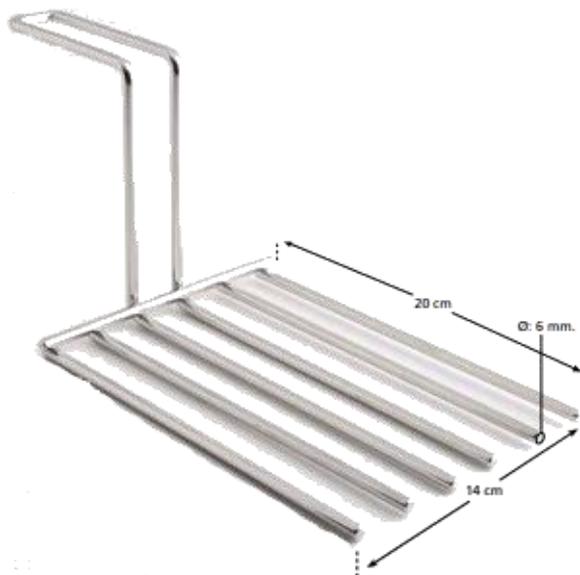


Boîtes imitation  
caviar x12pces :NF326





## Kit macarron



Le Kit Macarron est l'outil idéal pour créer différentes formes et tailles de tubes et cylindres de gélatine.

Nom du produit	Réf	U/C
Kit macaron	NF300	I
Turning kit	NF284	I

## Turning kit



Le parfait outil pour créer différentes formes et tailles de ressorts, (droits ou coniques), en caramel, chocolat ou autres élaborations. Ce kit ne contient pas de tournevis électrique.





**Porte siphon**



**Porte siphon Luxe**



**Air kit**



Les supports siphon, (fabrication SENS GOURMET), garantissent une économie significative de N<sup>2</sup>O, mais également une meilleure tenue du produit utilisé. En effet, les appareils figent souvent au froid, surtout lorsqu'il reste une faible quantité de produit dans le siphon. La position de repos « inversée » permet de maintenir le produit toujours vers le bas, donc vers la sortie directe du siphon, éliminant toutes pertes de gaz. De plus, le produit reste stable puisqu'il n'est plus saturé de gaz, qui le déstructure à chaque agitation. Le support est adaptable à tous les siphons du marché. La version Luxe comprend un stockage des embouts.

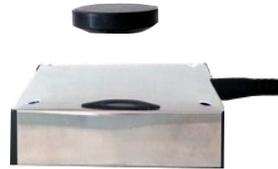
Ce kit comprend différents embouts pour siphon : grosse aiguille de remplissage, embout pour tuyau ou aiguille fine pour seringue classique, embout cylindriques pour purées.

Nom du produit	Réf	U/ C
Support siphon	NF233	I
Support siphon Luxe	NF224	I
Air kit	NF219	I



# Lévitacion

Ce système de mise en lévitation par électromagnétisme permet de soulever jusqu'à 1kg. Composé d'un plateau magnétique sur batterie ou secteur, qui sert de base, puis d'un 2ème socle magnétique, plus petit, qui «flotte » en lévitation au dessus du premier. Il sert de support aux assiettes, verres, plateaux, etc... On peut donc poser dessus des amuses bouches qui seront ainsi en lévitation.



## Accessoires

Lux pod let rétro éclairage :NF239



Chargeur secteur international :NF241



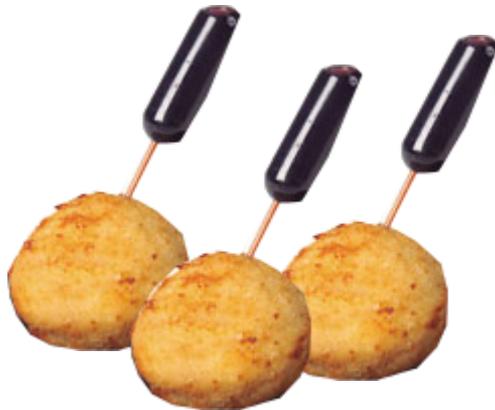
Nom du produit	Réf	U/C
Ufood max Pro lévitation 850gr alimentation secteur	NF238	I
Ufodd mini lévitation 350gr alimentation secteur	NF236	I
Ufood mini lévitation 350gr alimentation batterie	NF237	I
Ufood lévitation 4g Quad alimentation batterie	NF249	I
Ufood lévitation 4g Dual alimentation batterie	NF248	I

# Présentation et service



## Pipettes en plastique

Ces pipettes en plastique vous permettront de sublimer vos recettes en associant différentes saveurs telles que des vinaigrettes, huiles, réductions... et ainsi donner un côté stylé et ludique à vos plats. Contenance de 5 ml.



Nom du produit	Réf	U/C
Brochettes pipettes	NF001	500
Ventouses Nippol couleur noire x25pces	NF061	21
Ventouses Nippol couleur transparente x25pces	NF060	21
Ventouses Nippol couleur doré x25pces	NF062	21

## Ventouses « Nippols »

Ces ventouses thermorésistantes de -50°C à +230°C se distinguent par une grande capacité adhésive à froid comme à chaud et permettent des combinaisons originales pour simplifier le service. Elles peuvent également être utilisées dans un four lors de la cuisson sans graisses d'aliments. Il est aussi possible de les congeler. Elles sont lavables et réutilisables (2000 cuissons)





Les films Carta Fata et Easy Cook forment une nouvelle technologie révolutionnaire de cuisson. Transparents et thermorésistants jusqu'à 230°C, ils permettent de cuire au four sans graisses mais aussi à la poêle, à la friteuse, à la plancha ou encore au micro-ondes. Tout cela en conservant le goût et les arômes naturels de vos produits. Ils préservent également les minéraux et vitamines .



## Films de cuisson Carta Fata



50cmx25m



50cmx10m



## Film de cuisson Easy cook



## Accessoires

50 Liens silicone transparent : NF063  
50 liens silicone noir : NF064



Nom du produit	Réf	U/C
Film transparent thermorésistant Carta Fata 50cm x 25M	NF002	9
Film transparent thermorésistant Carta Fata 50cm x 10M	NF120	25
Easy Cook film cuisson 50cmx10m	NF250	8



## Sac de cuisson QBag

Le Qbag permet de cuire sans graisse tout en conservant les composants originaux des aliments, sans les contraintes de préparation, de service et de nettoyage. Sa fenêtre transparente est ouvrable permet de juger la cuisson sans ouvrir l'emballage.

Les sacs sont thermorésistants jusqu'à 230°C et sont adaptés pour le four, la poêle, le barbecue (sauf micro-ondes).



## Pastilles Silicasec



Les pastilles Silicasec préservent les aliments de l'humidité en toute sécurité, en toute commodité et proprement. Elles passent de l'orange au blanc quand elles cessent d'être efficaces.

Nom du produit	Réf	U/C
Sac de cuisson Q-Bagg x50pcs	NF006	12
Pastilles Silicasec x100pcs	NF051	100



## Boîtes de conserve



Ces fausses boîtes de conserve avec couvercles permettent de réaliser des présentations très originales. Avec la possibilité de sceller les boîtes rondes avec la pince à sertir les boîtes.



## Tubes à remplir

Une solution originale et surprenante pour servir crèmes, sauces et coulis. Ils peuvent être chauffés au bain-marie avant d'être servis, ils sont également personnalisables avec un simple marqueur à Cd

## Accessoires

Outils scellage des conserves ovales : NF328



Pince pour tubes : NF223



Support aluminium 25 tubes : NF329      Support aluminium 50 tubes : NF330



Nom du produit	Réf	U/C
Tubes 7 ml argent	NF452	100
Tubes à remplir 7ml	NF253	100
Tubes à remplir 15 ml	NF254	100
Tubes à remplir 30 ml	NF255	100
Tubes à remplir 15ml argent	NF350	100
Tubes à remplir 15ml noir	NF351	100
Boîtes de conserve ovales avec couvercles	NF256	235
Boîtes de conserve rondes avec couvercles	NF327	100
Boîtes de conserve rectangulaires avec couvercles	NF353	100



## Tube rouge à lèvres

Ces tubes de rouge à lèvres transparents à garnir de sorbet, de ganache, de glace ou de gelée, surprendront votre clientèle de façon ludique.



## Pots de yaourt vides

Ces pots de yaourts sont extrêmement résistants et peuvent être réutilisables. Grâce à leurs opercules thermoscellables, il est possible de fermer vos préparations, puis avec le kit de personnalisation de laisser votre empreinte dessus.



Nom du produit	Réf	U/C
Tube rouge à lèvres	NF222	100
Pots de yaourt 120ml	NF257	100
Pots de yaourt 400ml	NF258	36

## Accessoires

Moules tube rouge à lèvres 3D x1pce : NF316



Opercules pot de yaourt 120ml x750pces : NF221

Opercules pot de yaourt 400ml x750pces: NF259



Kit de personnalisation des opercules : NF260





## Produits pour cocktails

Une gamme de supports pour embellir vos recettes, en pyrex, ces accessoires de présentation sont résistants aux chocs thermiques .

**Double cuillère creuse transparente**



**Mini cloche / Support mini cloche**



**Test shot**



**Cat Cup  
Mini Cat Cup**



**Ovni Plate  
23 cm  
28 cm**



Nom du produit	Réf	U/C
Double cuillère creuse transparente	NF225	6
Mini cloche 9cm	NF226	6
Support mini cloche	NF227	6
Test shot	NF286	4
Cat cup	NF287	1
Mini cat cup H150mm	NF345	1
Ovni plate 23cm	NF288	1
Ovni plate 28cm	NF352	1



**Bourgogne avec  
ou sans anse**



**Demi  
bouteille  
Champagne**



**Apetizer  
(anse pour garniture  
comestible incorporée)**



**Dry avec ou  
sans anse**



**Ice bowl**



Nom du produit	Réf	U/C
Bourgogne avec anse	NF289	1
Demi bouteille champagne	NF290	6
Apetizer	NF348	1
Bourgogne sans anse	NF340	1
Dry sans anse	NF339	1
Dry avec anse	NF347	1
Ice bowl Ø 12cm	NF344	1



**Mini verre  
thermique  
double paroi**



**Vulcano xs**



**Pipe pyrex +  
support marbre**



**Paella pyrex**



Nom du produit	Réf	U/C
Mini verre thermique double paroi 65mm	NF346	I
Vulcano XS Ø23 cm	NF397	I
Paella pyrex	NF398	I
Pipe pyrex + support marbre	NF399	I



# Ustensiles en inox

**Mini spatule  
19cm**



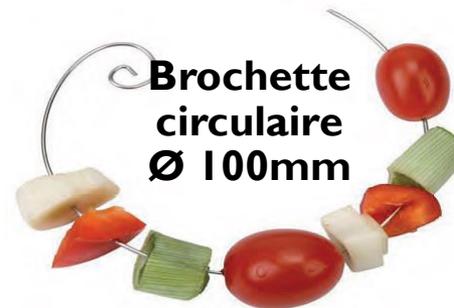
**Mini fourche  
plate de  
trempage**

**Mini  
racloir  
17cm**

**Fourchette à  
apéritif 12cm**



**Doseur mini  
spatule double  
16 cm**



**Brochette  
circulaire  
Ø 100mm**

**Etui avec mini  
spatules**



**Pince 30cm**



Nom du produit	Réf	U/C
Mini spatule 19cm	NF154	1
Mini fourche plate de trempage plate	NF155	1
Mini racloir 17 cm	NF156	1
Etui avec mini spatules	NF157	3
Fourchette apéritif 12cm	NF150	1
Doseur mini spatule double 16cm	NF158	1
Brochette Circulaire Ø100mm	NF153	1
Pince de cuisine inox 30 cm	NF148	1



**Cuillère microbille**

Ø 8 mm  
Ø 12 mm  
Ø 15 mm



**Cuillère micro quenelles ovales**

5x12 mm  
8x18 mm



**Etui avec les 5 cuillères**



**Double cuillère ronde 12mm et ovale 8x18mm**



**Pince à sushi 20 cm**



**Mini pince à sushi 14 cm**

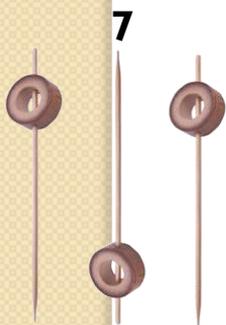


**Pince à arêtes 12 cm**



Nom du produit	Réf	U/C
Pince à arêtes 120mm	NF149	1
Pince pour sushi 200mm	NF281	1
Pince pour sushi 140mm	NF331	1
Cuillère microbille Ø 8mm	NF160	1
Cuillère microbille Ø 12mm	NF161	1
Cuillère microbille Ø 15 mm	NF162	1
Cuillère micro quenelle ovale 0.5x12mm	NF163	1
Cuillère micro quenelle ovale 0.58x18mm	NF164	1
Double cuillère ronde 12mm et ovale 8x18mm	NF165	1
Etui des 5 cuillères	NF166	1

# Produits ci-dessous sur commande



**10/11**



**12/13**



**14/15**



Nom du produit	Réf	U/C
1/ Brochettes Teppo 150 mm	NF360	100
2/ Brochettes Perles 85 mm	NF361	100
3/ Brochettes Perles noires 85 mm	NF363	100
4/ Brochettes Noshi 150 mm	NF362	100
5/ Brochettes twister 125 mm	NF364	100
6/ Brochettes remolin 125 mm	NF365	100
7/ Brochettes moon 115 mm	NF375	100
8/ Brochettes fyord nature 90 mm	NF376	100
9/ Brochettes en bois naturel 75 mm	NF366	100
10/ Pic en bois boule rouge 90 mm	NF367	100
11/ Pic en bois boule jaune 90 mm	NF368	100
12/ Brochettes Cuore nature 150 mm	NF371	100
13/ Brochettes Cuore couleur 150 mm	NF372	100
14/ Brochettes looping 150 mm	NF373	100
15/ Brochettes looping 120 mm	NF374	100



**Produits ci-dessous sur commande**

NF490



NF491



NF508



NF509



NF525



NF524



NF527



NF528

NF529



Nom du produit	Réf	U/C
Pic en bois boule bleu -PC/68587	NF490	100
Pic en bois boule noire - PC/68587	NF491	100
Brochette tube 100 mm - P/68632	NF508	1
Brochette carré 100 mm - p/68631	NF509	1
Brochettes CUORE couleur 100 mm PC/68528	NF524	100
Brochettes Duplo 120 mm - PC/68568	NF525	100
Brochettes Noshi 90 mm -PC/68538	NF527	100
Brochettes Teppo 90 mm - pc/68544	NF528	100
Brochettes Cuore couleur 120 mm - PC68527	NF529	100

# Produits ci-dessous sur commande



**Support noir en bois**



**Plateaux carrés  
Ou ronds**



**Mini corbeille  
bambou**



**Cône bambou**



**Cuillères dégustation  
couleur argent**



**Plateau long  
bambou**



**Mini verre double paroi**



**Pipettes**



Nom du produit	Réf	U/C
Cuillères dégustation plastique couleur argent	NF356	100
Support noir en bois Ø40 mm h30 mm	NF357	100
Plateaux ronds Ø50 mm	NF358	100
Plateaux carrés 50x50 mm	NF359	100
Mini corbeille bambou 50x20 mm	NF369	100
Cône bambou l30x65x90 mm	NF370	100
Plateau long en bambou naturel 100 mm	NF377	100
Mini verre double paroi Ø55xh55 mm	NF379	1
Pipettes PVC 4.5ml	NF354	500
Pipettes PVC 5ml	NF355	500



**Produits ci-dessous sur commande**

**Mini bouteille cola**



**Planche en inox**



**Structure inox 30 cônes**



**Support forme pont**



**Pailles mini cola**



**Support 4 pipettes**



**Mini Barbecue**



**Cool barbecue**



**Support marbre himalaya**



Nom du produit	Réf	U/C
Mini bouteille cola	NF380	36
Pailles mini cola - 160/0020	NF493	36
Planche en inox pour 24 brochettes mousse incluse	NF381	1
Support inox pour 30 cônes	NF382	1
Support forme pont 25x6.5xh6 cm	NF396	1
Mini barbecue 15x11xh10 cm	NF394	1
Cool Barbecue 30x11xh6 cm	NF395	1
Support marbre himalaya	NF400	1
Support plexi pour 4 pipettes	NF411	1



**Produits ci-dessous sur commande**

**Bouteille thermo**



**Bouteille Gin tonic**



**Gin tonic, capsules couleur or : NF393**

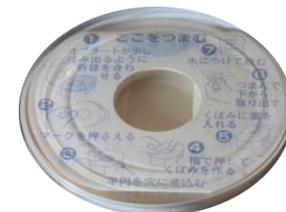


**Gin tonic, pince pour capsules : NF393**

**Papier journal alimentaire**



**Obulato (feuille de fécule comestible)**



Nom du produit	Réf	U/C
Bouteille gin tonic	NF391	24
Bouteille thermo 500 ml Ø8 cm x30cm	NF409	1
Bouteilles thermo 750ml 160/0023	NF519	1
Papier journal alimentaire	NF410	500
Obulato rond 9 cm	NF407	100
Obulato carre 7cm	NF458	200



**Produits ci-dessous sur commande**



**Support pour 1 cône**

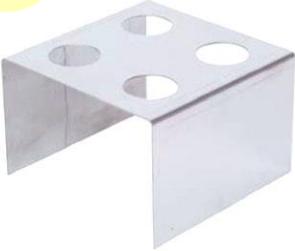
**Plexiglas**



**Support rond cône ou brochette**



**Moules en porcelaine**



**Support pour cône**

Nom du produit	Réf	U/C
Cône carton imprimé papier journal XS	NF426	100
Cône carton imprimé papier journal XL	NF440	100
Support rond pour conne ou brochette	NF441	1
Support pour 1 cône	NF446	1
Support pour 2 cônes	NF447	1
Support pour 3 cônes	NF448	1
Plexiglas labo 2 trous 18mm	NF461	1
Moules en porcelaines	NF456	6



**Cone carton imprimé papier journal XS - XL**



# Produits ci-dessous sur commande



**Spatule large**

**Bloc de sel**



**Support bloc de sel kit Himalaya**



**Brochette tempo**



**Bloc de sel**



Nom du produit	Réf	U/C
Bloc de sel 10 cm	<b>NF468</b>	I
Bloc de sel (14*10*alt. 2 cm)	<b>NF416</b>	I
Bloc de sel 29 cm	<b>NF437</b>	I
Support bloc de sel kit himalaya	<b>NF436</b>	I
Spatule large	<b>NF430</b>	I
Brochette Teppo 105 mm	<b>NF455</b>	I



**Produits ci-dessous sur commande**

**Brochettes tridents**



**Brochette noshi**



**PIC**



**Brosse nettoyante pour tube**



**Tube transparent**

Nom du produit	Réf	U/C
Pic 18cm	NF443	1
Brochette Fyord nature 70mm	NF432	1
Brochettes Tridents	NF420	100
Brochettes Noshi	NF421	100
Tubes transparent pyrex 16mm	NF459	100
Brosse nettoyante pour tube	NF460	1



**Produits ci-dessous sur commande**



**Moules Sucettes 3D**

**Boite de conserve**



**Cloche cocktail**



**Marmite ronde**



Nom du produit	Réf	U/C
Moules sucette 3D	NF428	1
Marmite ronde	NF419	4
Cloche cocktail h25cm diam 18.5 cm	NF450	1
Mac boîte noire - 100/0098	Nf521	100
Boites de conserves couleur or avec couvercles XL -100/1004	NF522	50
Mini panier vapeur en bambou - PC/68520	NF523	10

**Mac boîte**



**Mini panier bambou vapeur**





**Produits ci-dessous sur commande**

**Emporte pièce ronde avec poussoir**



**Découpe oeuf**

**Pince yaourt logo relief**



Nom du produit	Réf	U/C
Emporte pièce carrés avec poussoir	NF453	I
Emporte pièce rond avec poussoir	NF454	I
Bac gastro avec valve	NF438	I
Bloc pile super aladin + cables	NF451	I
Station aladin	NF424	I
Découpe œuf	NF423	I
Pince yaourt logo relief	NF445	I
Condensateur CO2	NF417	I

**Station aladin**



**Condensateur CO2**



**Bac gastro avec valve**

**Bloc pile**





**Produits ci-dessous sur commande**



**Vulcano XL**



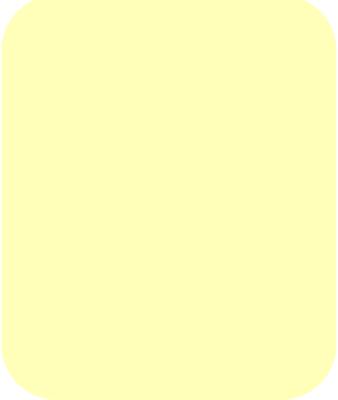
**Nitro bowl XXL**



**Confit kit**

Nom du produit	Réf	U/C
Confit kit	<b>NF427</b>	I
Ovni tapa 2pces	<b>NF470</b>	I
Vulcano XL (diam.28cm)	<b>NF434</b>	I
Nitro bowl XXL	<b>NF435</b>	I

**Moteur Excalibur**



**Ovni tapa 2 pcas**



**Produits ci-dessous sur commande**



**Paille épaisse courbée**



**Brosse pour nettoyer**



**Mini flacon**



**Mini biberon**



**MINI Spray**

Nom du produit	Réf	U/C
Paille épaisse courbée diam 10mm*200	NF471	1
Brosse pour nettoyer les pailles *2	NF472	2
Mini flacon spicy	NF473	50
Mini biberon 25 ml	NF474	50
MINI Spray	NF475	24
Mini flacon transparent - PC/65405	NF530	50



## Produits ci-dessous sur commande



**Micro biberon**

**Mini bouteille doseuse**



**Coquille de nacre**



**Mini cloche avec assiette**

Nom du produit	Réf	U/C
Micro biberon 10 ml	NF476	50
Mini bouteille doseuse 125 ml	NF477	10
Bouteilles doseuses 250 ml 130/0006	NF494	10
Coquille de nacre avec support XL	NF478	1
Coquille de nacre avec support XS	NF479	1
Mini cloche avec assiette	NF480	1



## Produits ci-dessous sur commande



**Spatule droite**



**Spatule large**



**Pince spatule**



**Cuillères nacre couleur noir**

Nom du produit	Réf	U/C
Spatule droite	NF481	I
Spatule large	NF482	I
Pince spatule	NF483	I
Cuillères nacre couleur noir *10 pcs	NF484	I



## Produits ci-dessous sur commande



**Etiquettes rondes**

**Copa caballero**



**Brochettes FJORD**



**Support cônes**

Nom du produit	Réf	U/C
Etiquettes rondes couleur argent	<b>NF485</b>	<b>250</b>
Demi bouteille de vin	<b>NF486</b>	<b>6</b>
Support cônes XL	<b>NF487</b>	<b>2</b>
Brochettes FJORD 7 cm	<b>NF488</b>	<b>1</b>
Copa caballero	<b>NF489</b>	<b>1</b>



**Demi bouteille de vin**



**Produits ci-dessous sur commande**

NF492



NF532



NF495



NF520



NF496



NF516



NF517



Nom du produit	Réf	U/C
PLANET Avec cloche - 190/0031	NF492	1
Œufs cassés en porcelaine - 210/0022	NF495	10
Ananas en verre borosilicate - 160/0045	NF496	1
Verre à congeler 160/0061	NF516	1
Support à oeuf p/64651	NF520	1
Assiette forme os fémur 210/0017	NF517	1
Cloche PLANET - 190/0030	NF532	1

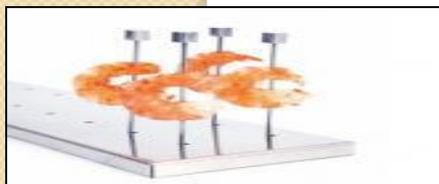


**Produits ci-dessous sur commande**

NF510



NF511



NF518



NF512



NF513



NF514



NF515



NF497



Nom du produit	Réf	U/C
Kalippo blanc avec couvercles - 100/0062	NF497	100
Support inox 4 brochettes (mousse incluse)-P/68012	NF510	1
Support inox 24 brochettes (mousse incluse) - P/68011	NF511	1
Mousse de rechange pour support 4 brochettes - P/68014	NF512	1
Mousse de rechange pour support 24 brochettes - P/68013	NF513	1
Kit à perle inversé 20/0006	NF514	1
Vortex 20/0007	NF515	1
Support avec éclairage 250/1012	NF518	1



# Produits ci-dessous sur commande

## Cuillères Perfect quenelle



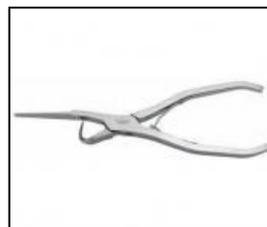
NF501



NF503



NF504



NF505



Nom du produit	Réf	U/C
Cuillère 'perfect quenelle' XS - P/64595	NF498	I
Cuillère "perfect quenelle" M - P/64598	NF499	I
Cuillère "perfect quenelle" XL	NF500	I
Olive stuffer - Ustensile pour remplir les olives - P/64773	NF501	I
Pince et ouvre oursin - P/64210	NF503	I
Ouvre huitres & coquilles st jacques - P/64201	NF504	I
Cuillère distributrice - P/64791	NF505	I
Ustensile de remplissage en acier 'stuffer devise' - 44 cm p/64797	NF506	I
Ustensile de remplissage en acier 'stuffEr devise' 25 cm P/64803	NF507	I

NF506-NF507



# Moules thermoformés



**Easymould  
support**



**Easymould  
support**

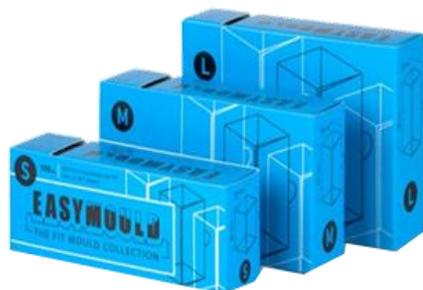


EASYMOULD (fabrication SENS GOURMET), est le système le plus rapide et pratique pour réaliser des moulages de formes et tailles différentes, les feuilles PET prédécoupées sont, après pliages, directement prêtes à l'emploi sur leur plateau supports. Elles vous permettent un démoulage facile et net. Que ce soit pour des préparations en pâtisserie, banquet ou cuisine traditionnelle, c'est l'outil idéal à la préparation de vos gelées, tartares, snacks sucrés et salés.

**Easymould  
Cylindre**



**Easymould  
Parallélépipède**



Nom du produit	Réf	U/C
Easymould support rectangle x35 unités	NF303	24
Easymould support cylindrique x35 unités	NF304	24
Easymould support rectangle x35 unités	NF305	3
Easymould support cylindrique x35 unités	NF306	3
Easymould cylindre 4 cm	NF307	100
Easymould cylindre 6 cm	NF308	100
Easymould cylindre 8 cm	NF309	100
Easymould parallélépipède 4 cm	NF310	100
Easymould parallélépipède 6 cm	NF311	100
Easymould parallélépipède 8 cm	NF312	100



## Moules GourmetFlex salés et sucrés

Véritables innovations, ces moules thermorésistants permettent de réaliser des confiseries de formes parfaites, sans le moindre effort. Il suffit de couler le mélange à l'aide d'un chinois à pousoir. Ils sont résistants au froid (-40°C) et au chaud (+280°C).

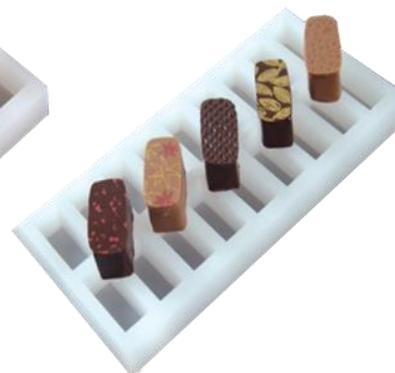
**GourmetFlex  
Rond**



**GourmetFlex  
Carré**



**GourmetFlex  
rectangle**



**GourmetFlex  
ovale**



**GourmetFlex  
cylindre percé**



Nom du produit	Réf	U/C
Gourmetflex rond 54 formes Ø26xh14mm	NF075	I
Gourmetflex carré 54 formes 23xh14mm	NF076	I
Gourmetflex rectangle 35 formes 35x14.5 xh14.5mm	NF077	I
Gourmetflex ovale 49 formes 32x21xh14 mm	NF078	I
Gourmetflex mini cylindre percé 40 formes	NF203	I

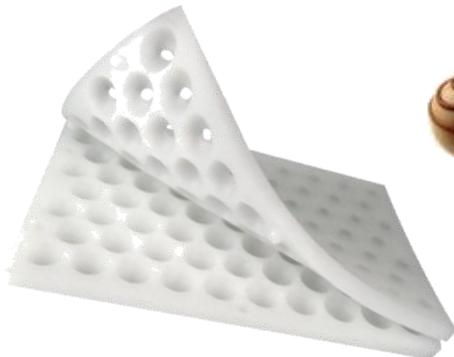




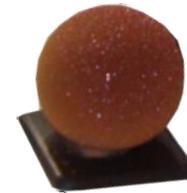
**GourmetFlex**  
11 sphères entières



**GourmetFlex sphères entières x67 sphères**



**GourmetFlex**  
18 sphères entières



**GourmetFlex**  
8 sphères entières



**Ice ball mould**



Nom du produit	Réf	U/C
Gourmetflex pour 18 sphères entières 35 mm	NF313	1
Gourmetflex pour 11 sphères entières 45 mm	NF314	1
Gourmetflex pour 8 sphères entières 55 mm	NF315	1
Gourmetflex sphères entières 67 sphères	NF079	1
Ice ball mould 60 mm	NF341	1

Sens Gourmet



Sens Gourmet

500 produits innovants à découvrir  
sur notre site

[www.sensgourmet.com](http://www.sensgourmet.com)



*L'Essence du goût...*