Sens Gourmet

L'essence du goût …

SÉLECTION

NOUVEAU : HUILE DE TOURNESOL VIERGE À L'AIL NOIR

Sens Gourmet

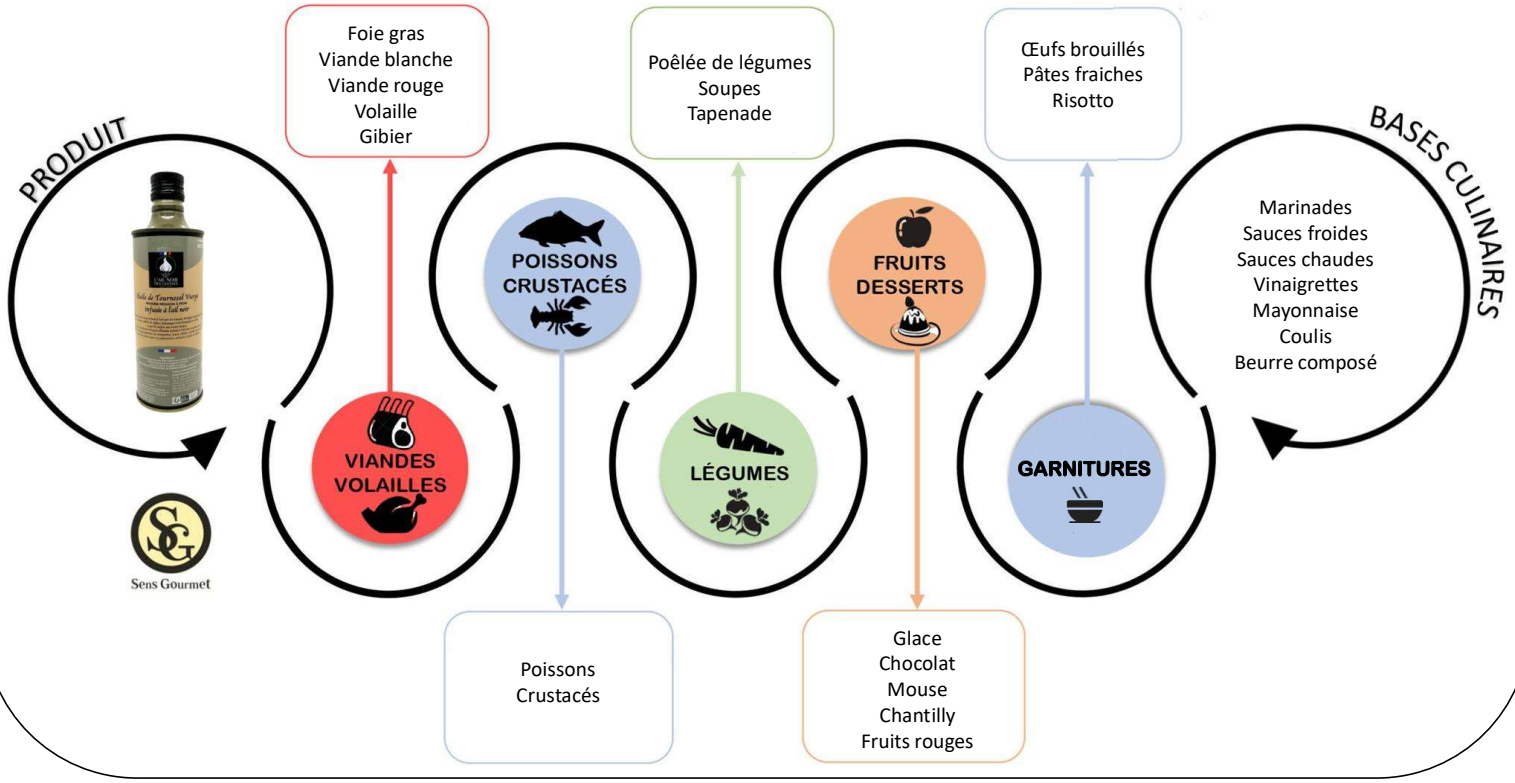
L'huile de tournesol vierge infusée à l'ail noir des Causses, développe un parfum délicat aux notes subtiles de réglisse, balsamique et de champignons séchés, ce qui lui confère une saveur unique. Cette huile du producteur français infusée à l'ail noir est prête à l'emploi.

REF HU099

NOUVEAU : HUILE DE TOURNESOL VIERGE À L'AIL NOIR

Sens Gourmet

Huile de tournesol vierge infusée à l'ail noir des causses



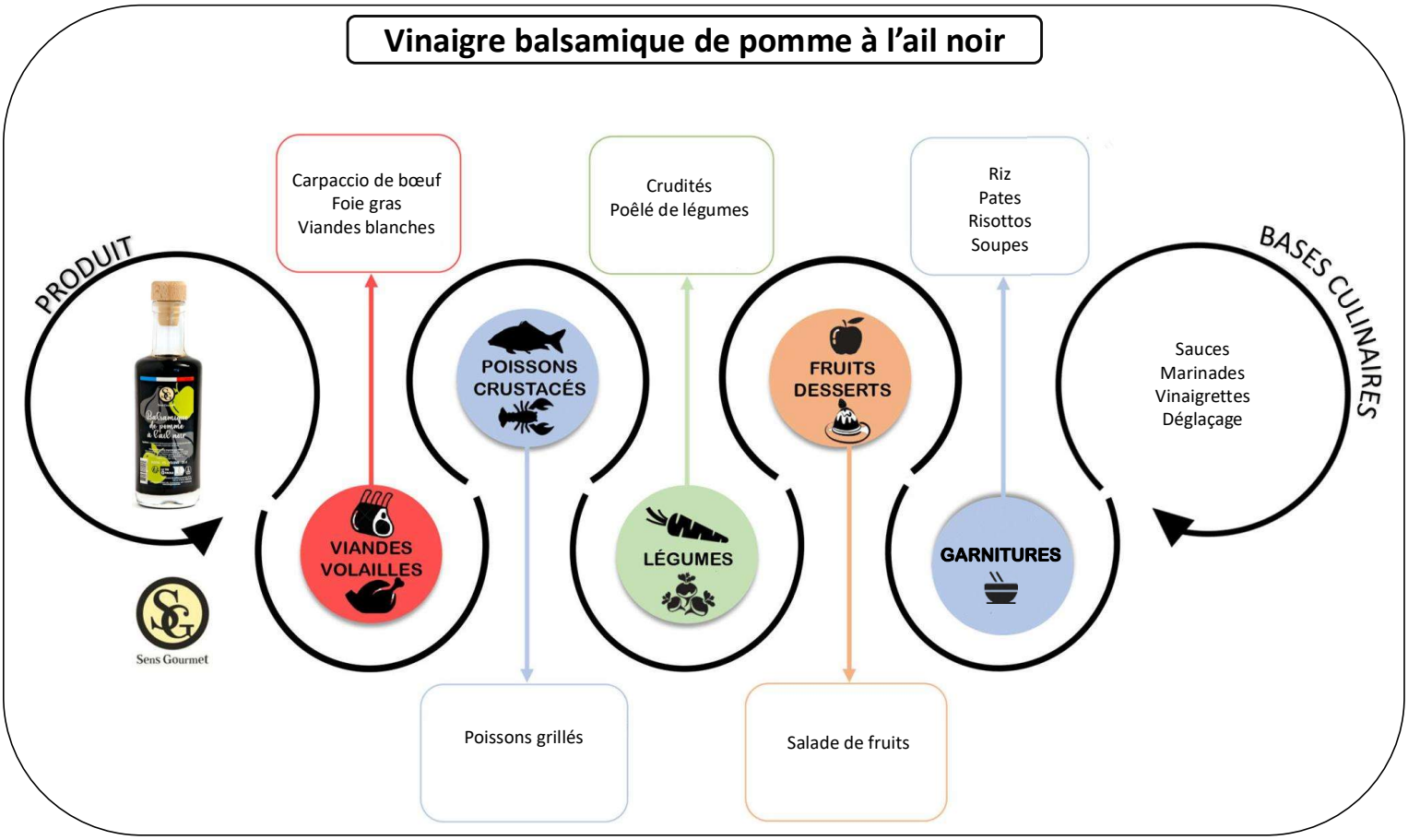
NOUVEAU : BALSAMIQUE DE POMME À L'AIL NOIR

Sens Gourmet

Découvrez le balsamique de pomme à l'ail noir. Produit avec des pommes exclusivement d'origine Normande et de l'ail des Causses, ce vinaigre est obtenu par une réduction de jus de pomme et de vinaigre de cidre macéré dans de l'ail noir.

REF VI047

NOUVEAU : BALSAMIQUE DE POMME À L'AIL NOIR



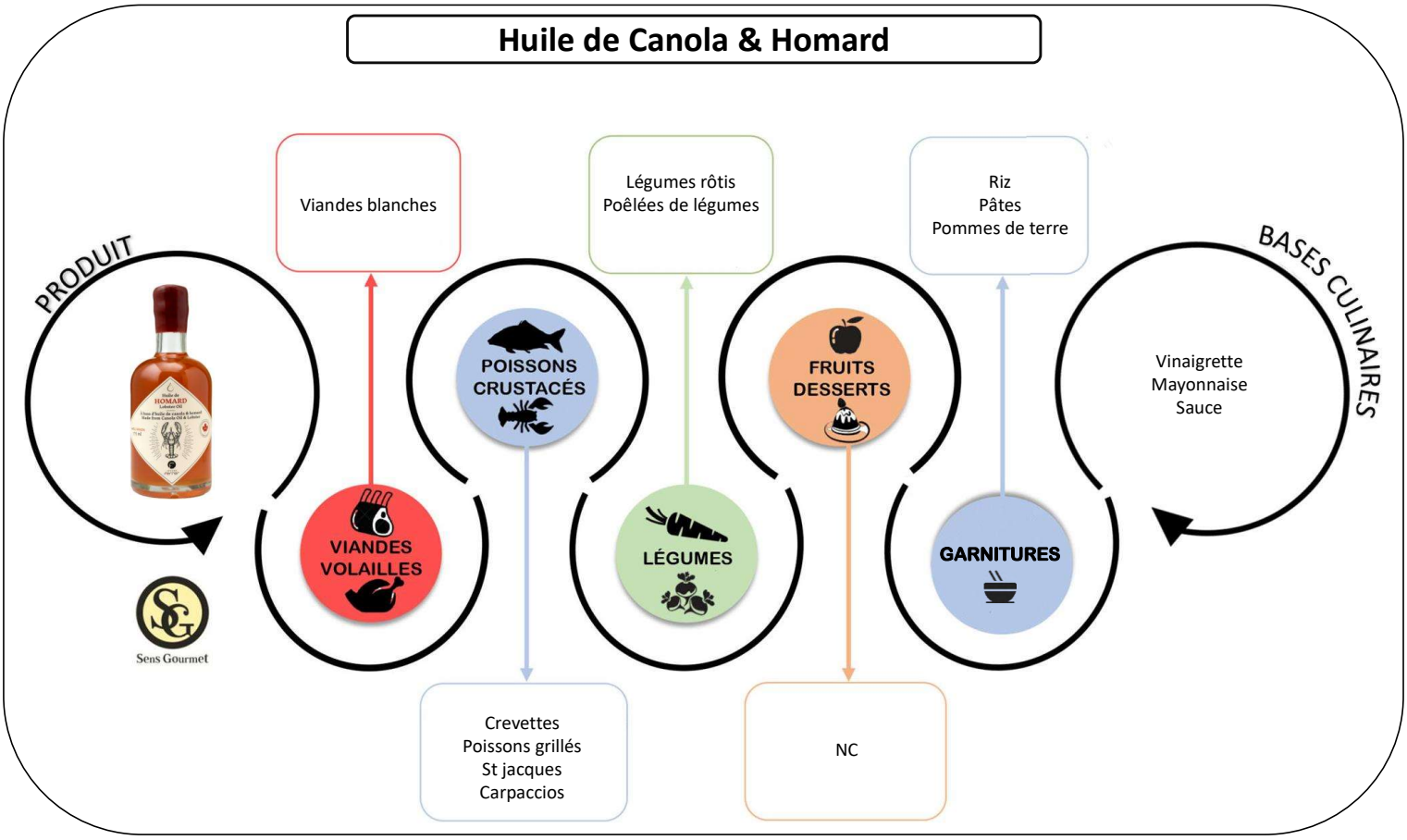
NOUVEAU : HUILE DE CANOLA & HOMARD

Sens Gourmet

Découvrez l'huile de canola & homard 100% naturelle provenant du Canada. Cette huile au goût unique de homard grillé apporte une touche finale très gourmande à vos préparations. Elle s'utilise à merveille à froid et à chaud pour toutes vos cuissons de poissons, fruits de mer et même avec les viandes blanches ou rouges si vous recherchez une expérience gustative.

REF HU090

NOUVEAU : HUILE DE CANOLA & HOMARD



NOUVEAU : MIX POUR ESPUMA

Sens Gourmet

Une synergie entre la tradition japonaise et l'innovation européenne.
La saveur Umami terre et mer encapsulé dans de la mousse légère comme l'air enrichira sûrement l'expérience gastronomique des invités, apportant un visuel, une texture et saveur de la poésie du Japon à leurs palais. Pour un siphon, flocon poussoir ou mousseur électrique, etc.

NOUVEAU

Mix pour Espuma de Sauce Ponzu

REF HU096

Mix pour Espuma de Sauce Soja

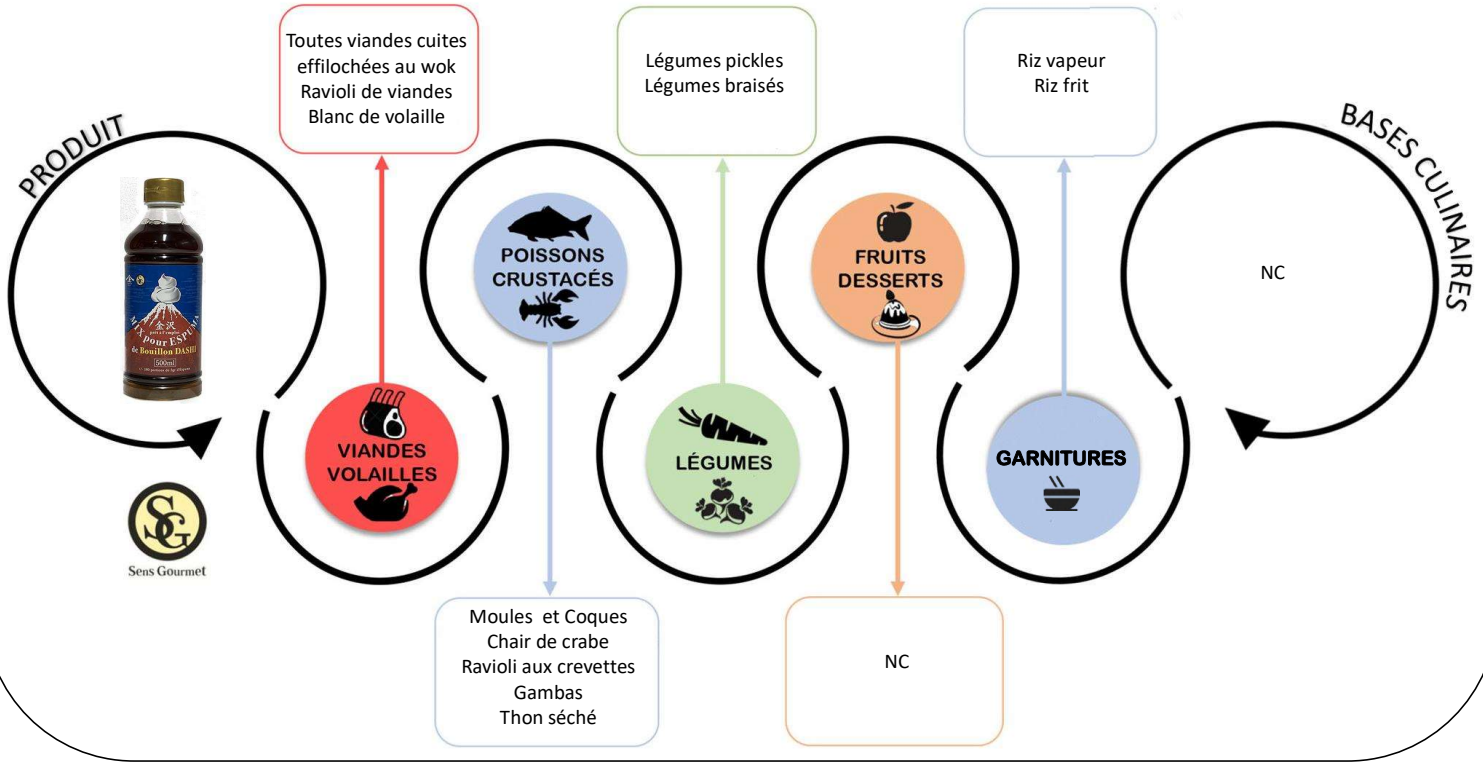
REF HU095

Mix pour Espuma de Bouillon Dashi

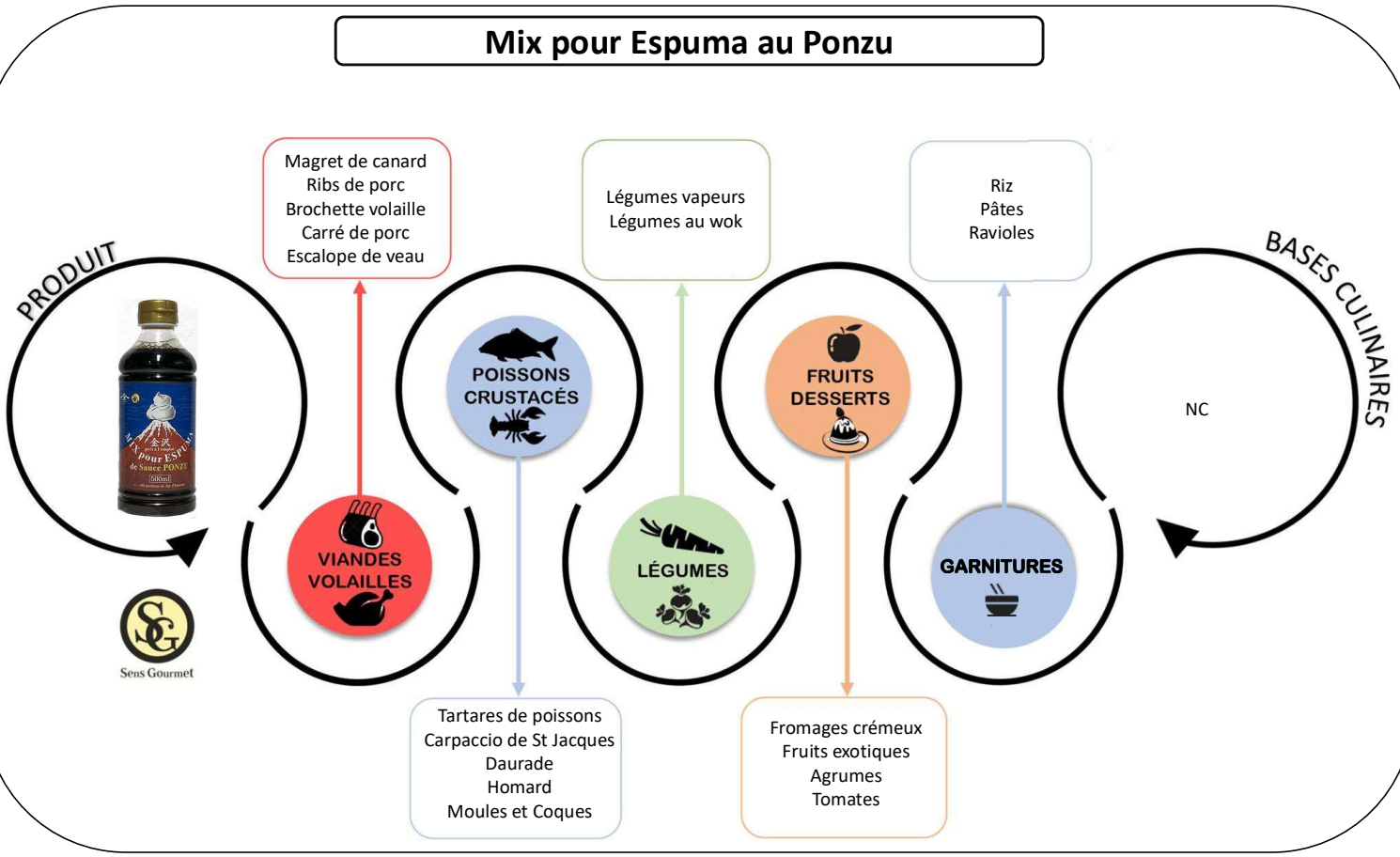
REF HU097

NOUVEAU : MIX POUR ESPUMA

Mix pour Espuma au Bouillon Dashi

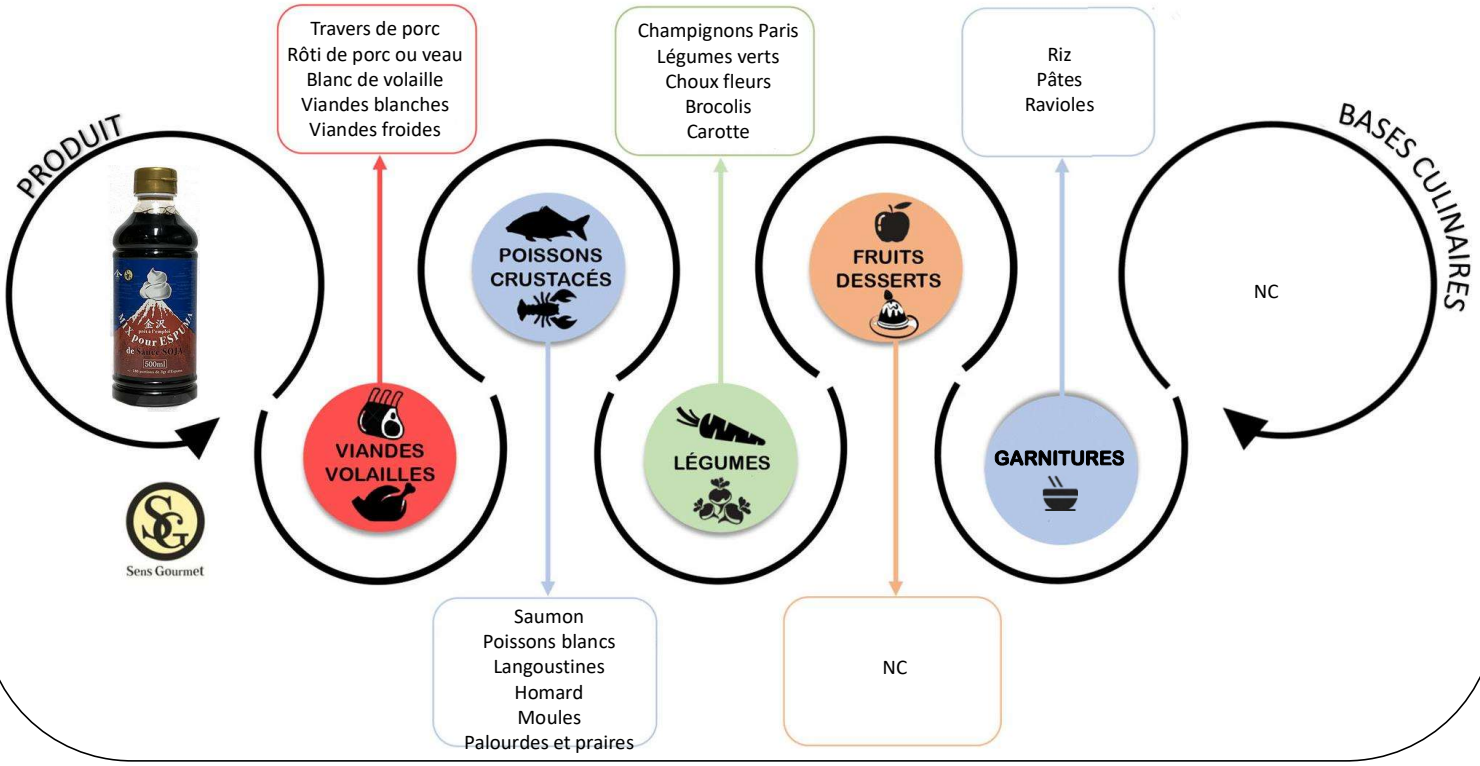


Mix pour Espuma au Ponzu



NOUVEAU : MIX POUR ESPUMA

Mix pour Espuma à la Sauce soja



NOUVEAU : CAMÉLINE TORRÉFIÉE

Sens Gourmet

NOUVEAU

GRAINES DE CAMÉLINE TORRÉFIÉES

Ces graines de caméline, riches en oméga 3, ont été grillées pour rehausser leur saveur. À la fois épice et protéine végétale, elles ressemblent aux graines de sésame grillées avec de subtiles notes d'arachide rôtie et de noisette. Ils rehausseront la saveur de vos recettes tout en augmentant leur valeur nutritionnelle. N'hésitez pas à les saupoudrer sur tout!

REF AD273

NOUVEAU

HUILE DE CAMÉLINE TORRÉFIÉE

SIRHA INNOVATION AWARDS

Cette huile est faite à partir de l'extraction à froid des graines de Caméline torréfiées. Elle a une saveur subtile de torréfiée et de noisette rôtie, avec des notes de sésame grillé et d'arôme qui rappellent également les arachides grillées. À utiliser sur les viandes, légumes, en passant par les salades et les sautés. Son point de fusion est à 245°C.

REF 250 ml - HU091
REF 500 ml - HU092

NOUVEAU : POUDRES D'HERBES ET DE LÉGUMES

Sens Gourmet

Les Gastrodusts® sont une sélection d'herbes et de légumes qui ont été soigneusement sélectionnés pour leur qualité avant d'être transformés en poudres super fines. Très simples et faciles d'utilisation grâce à leur shaker réutilisable en acier inoxydable, ces poudres colorées et savoureuses servent à garnir les assiettes par saupoudrage. Elles sont idéales saupoudrées sur les soupes, les pâtes, les légumes grillés, rôtis, viandes, poissons ou pour ajouter de la saveur dans la mayonnaise, la béarnaise et les vinaigrettes.

Thym
AD286

Betterave
AD287

Ciboulette
AD279

Estragon
AD285

Sauge
AD284

Aneth
AD295

Persil
AD282

Menthe
AD281

Coriandre
AD280

Romarin (sur commande)
AD283

Basilic
AD278

NOUVEAU ALGUES PLANCTON MER DU NORD

Sens Gourmet

En poudre ou en émulsion, découvrez l'algue plancton Mer du Nord. Cet aliment est utilisé pour maximiser le goût authentique de la mer dans différentes recettes, tout en apportant une intense couleur.

REF AD293

REF AD292

NOUVEAU : FLEURS ET FEUILLES

Sens Gourmet

Ces fleurs et feuilles de Printemps & Été sont faites à base de produits naturels et de parmesan. Leurs couleurs et leurs goûts permettent une décoration rapide et originale à faible coût. Surprenez vos clients avec des fleurs comestibles, croquantes et salées.

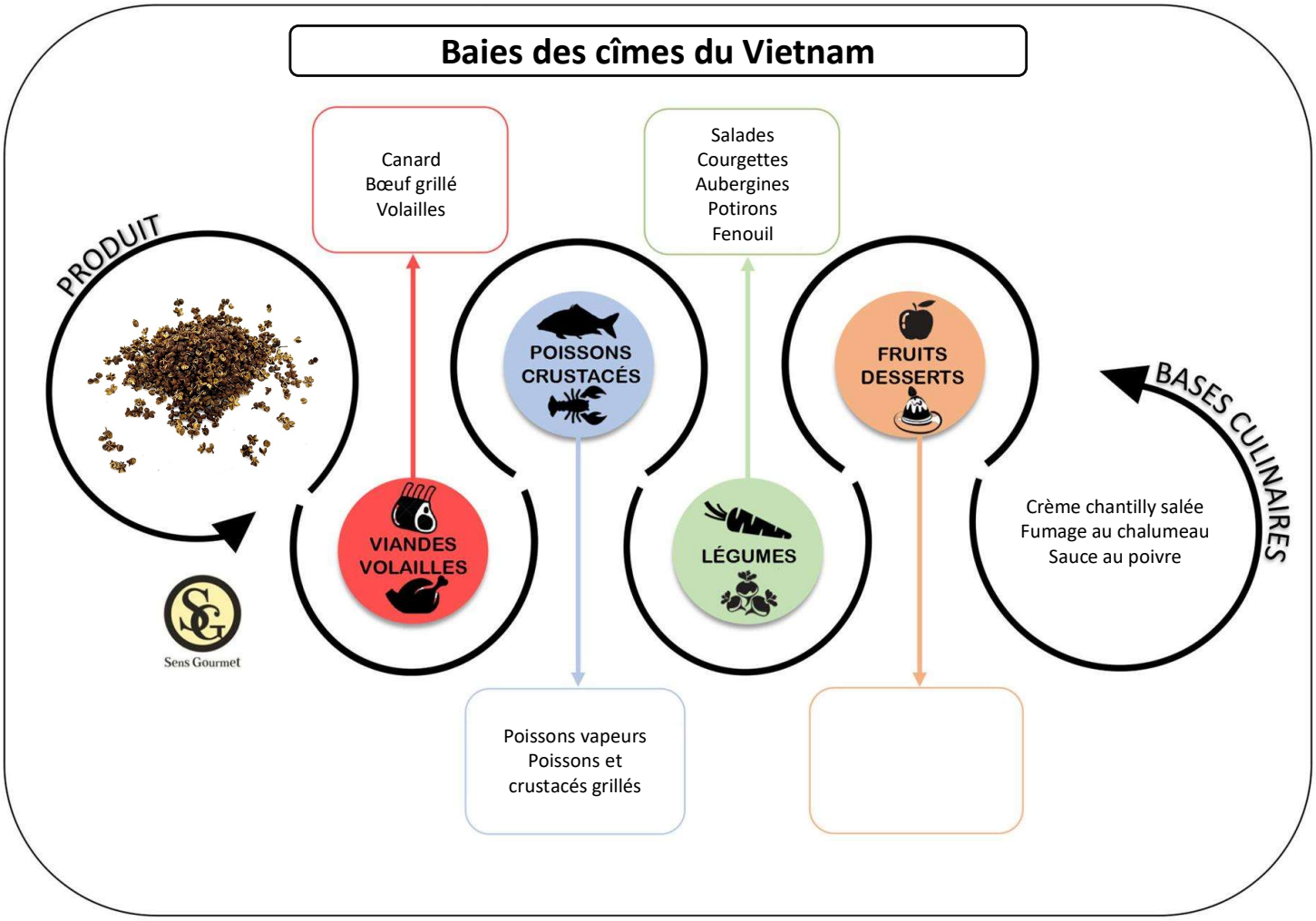
DE114 Fleurs de Tournesol jaune taille M
DE115 Pâquerettes blanches unité
DE116 Pâquerettes violettes unité
DE117 Fleurs Hortensia oranges taille M unité
DE118 Fleurs Hortensia blanches

DE119 Fleurs Pervenches rouges & jaunes
DE120 Fleurs de pêches roses taille M
DE121 Fleurs de pêches blanches
DE122 Petites feuilles de persil
DE123 Petites feuille de céleri

NOUVEAU : ÉPICES D'INDOCHINE

BAIE DES CIMES

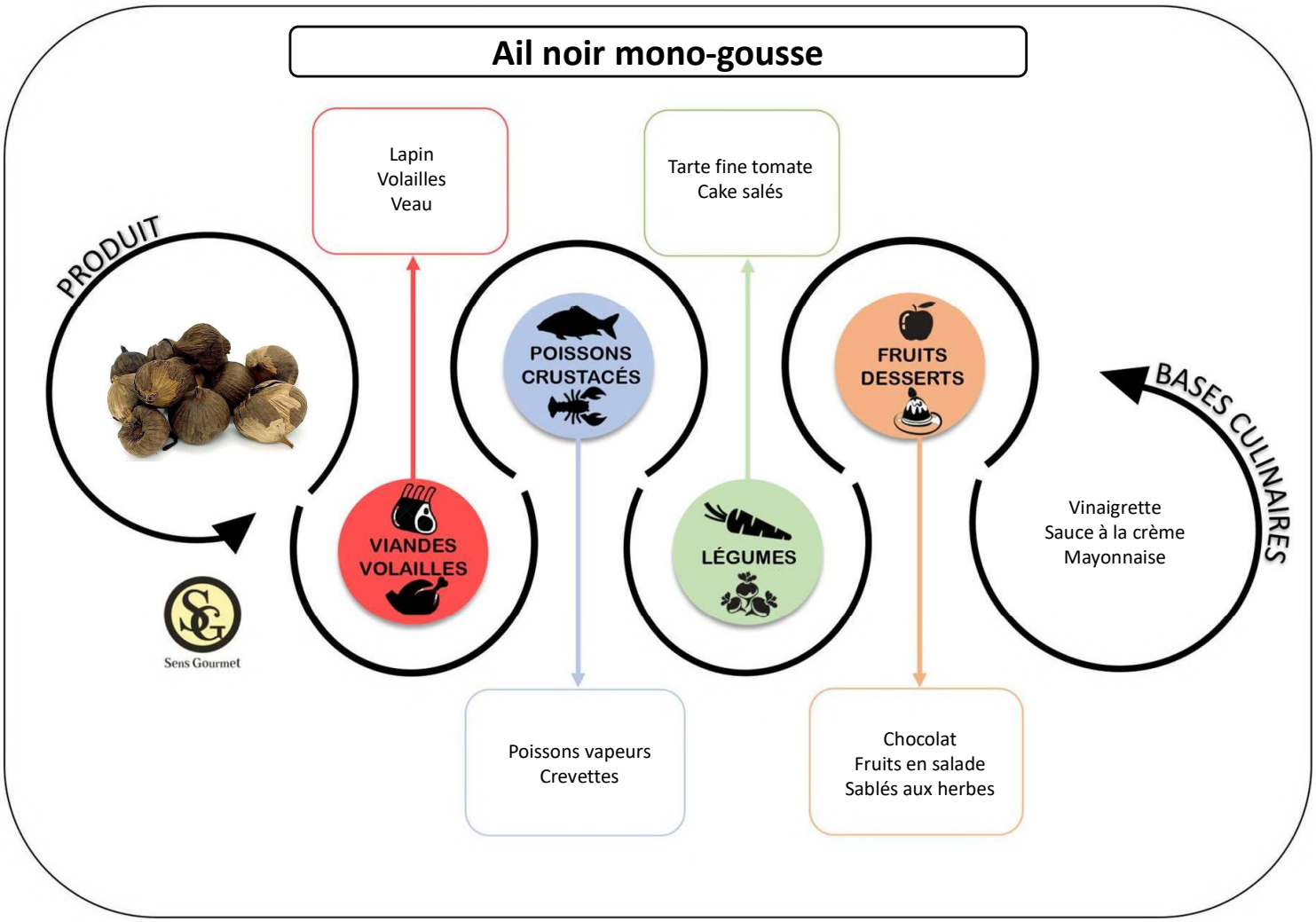
Produit utilisé par les minorités du Nord du Vietnam, ce cousin du poivre de timut lorsqu'il est frais révèle des notes d'agrume (pamplemousse) à l'attaque puis un parfum légèrement métallique, un rien anesthésiant…Fin comme le timut et légèrement agressif comme le Sancho.Il s 'utilise broyé comme un poivre sur des poissons, canard, viandes rouges (côte de bœuf). En infusion dans une crème chantilly salée (avec un dos de cabillaud par exemple). En bonne quantité pour un fumage au chalumeau ou encore torréfié puis infusé dans une sauce type sauce au poivre.



NOUVEAU : ÉPICES D'INDOCHINE

AIL NOIR MONO-GOUSSE

Cet ail mono-gousse est confit sous le sable sur un île volcanique. Le sable est prélevé sur la côte puis acheminé sur la collerette du volcan où les pierres sont très chaudes. Mis à l'étuve sous le sable durant 60 jours à une température d'environ 60 degrés, l'ail est naturellement confit et se gorge en plus des oligoéléments et des sels minéraux contenus dans le sable.
Sa texture et son esthétique lui permettent d'être utilisé tel quel dans de nombreux plats : sur une tarte fine aux tomates par exemple, en tranches fines (écailles) sur des poissons… On peut également l'utiliser pour adoucir des vinaigrettes, en crème, dans des sauces de pâtes, mais aussi dans de nombreux desserts (avec du chocolat, des fruits), mixé en mayonnaise (aïoli noir…).



NOUVEAU : AIL NOIR FRANÇAIS

Sens Gourmet

Découvrez l'ail noir 100% français produit en Aveyron. Pour garantir une qualité gustative optimum, la production mensuelle est limitée. L'ail noir est élaboré à partir d'ail rose de Lautrec IGP Label Rouge et d'ail blanc du Gers.

AIL NOIR GOUSSE

REF AD248

Après une période de séchage de 2 à 9 jours, les têtes sont prêtes à l'emploi. L'ail noir s'utilise entier, émincé ou haché. Il se consomme seul ou s'intègre parfaitement dans des sauces, marinades ou plats mijotés

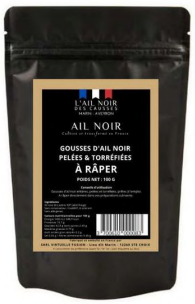
AIL NOIR PELÉ

REF AD247

Après une période de séchage de 2 à 9 jours, les gousses d'ail noir sont extraites des têtes et pelées. Prêt à l'emploi, l'ail noir s'utilise entier, émincé ou haché. Il se consomme seul ou s'intègre parfaitement dans des sauces, marinades ou plats mijotés

AIL NOIR TORRÉFIÉ À RÂPER

NOUVEAU



REF AD258

Après une période de séchage de 2 à 9 jours, les gousses d'ail noir sont extraites des têtes et pelées. Elles sont ensuite torréfiées et séchées longuement, pour que les gousses soit prêtes à être râpées.

PÂTE D'AIL NOIR

NOUVEAU

REF AD276

La pâte d'ail noire est prête à l'emploi. Elle s'utilise à tartiner ou également idéale pour la préparation de condiments à base d'ail noir pour parfumer des sauces froides et chaudes. Elle accompagne les viandes et poissons, ou peut être incorporée dans un beurre composé, une émulsion, une soupe…

NOUVEAU : MÉLANGES D'ÉPICES D'AUSTRALIE

Sens Gourmet

SMOKEYQ
RUBS & SAUCES

Mélanges d'épices 100% Australiennes. Tous les produits sont à base d'ingrédients naturels, sans gluten, sans conservateurs, sans MSG et adaptés aux végétaliens.

Original BBQ
Mélange de sel du Lac Deborah avec du paprika fumé, de la coriandre, de l'ail et de moutarde pour ajouter une saveur salée et savoureuse à votre bbq. Idéal pour toute coupe de viande et de légumes.
REF AD263

Boeuf BBQ
Conçu pour apporter un large éventail de saveurs on y retrouve la chaleur du paprika fumé et des notes subtiles d'ail et de cumin.
REF AD264

Chipotle BBQ
Ce mélange piquant mais équilibré met en valeur le chipotle. Avec un ajout subtil de flocons de piments pour la texture, ce mélange est totalement polyvalent, donnant un coup de fouet à n'importe quel plat de viande et de fruits de mer.
REF AD262

Charcoal BBQ
Mélangé à la main avec du charbon actif de coques de noix de coco, ce mélange profond et fumé est plein de saveur, de caractère et de contraste.
REF AD267

Poulet BBQ
Le sumac piquant et la lime kaffir font de ce mélange l'ajout idéal pour la viande blanche. Parfait pour assaisonner du poulet et même du canard.
REF AD265

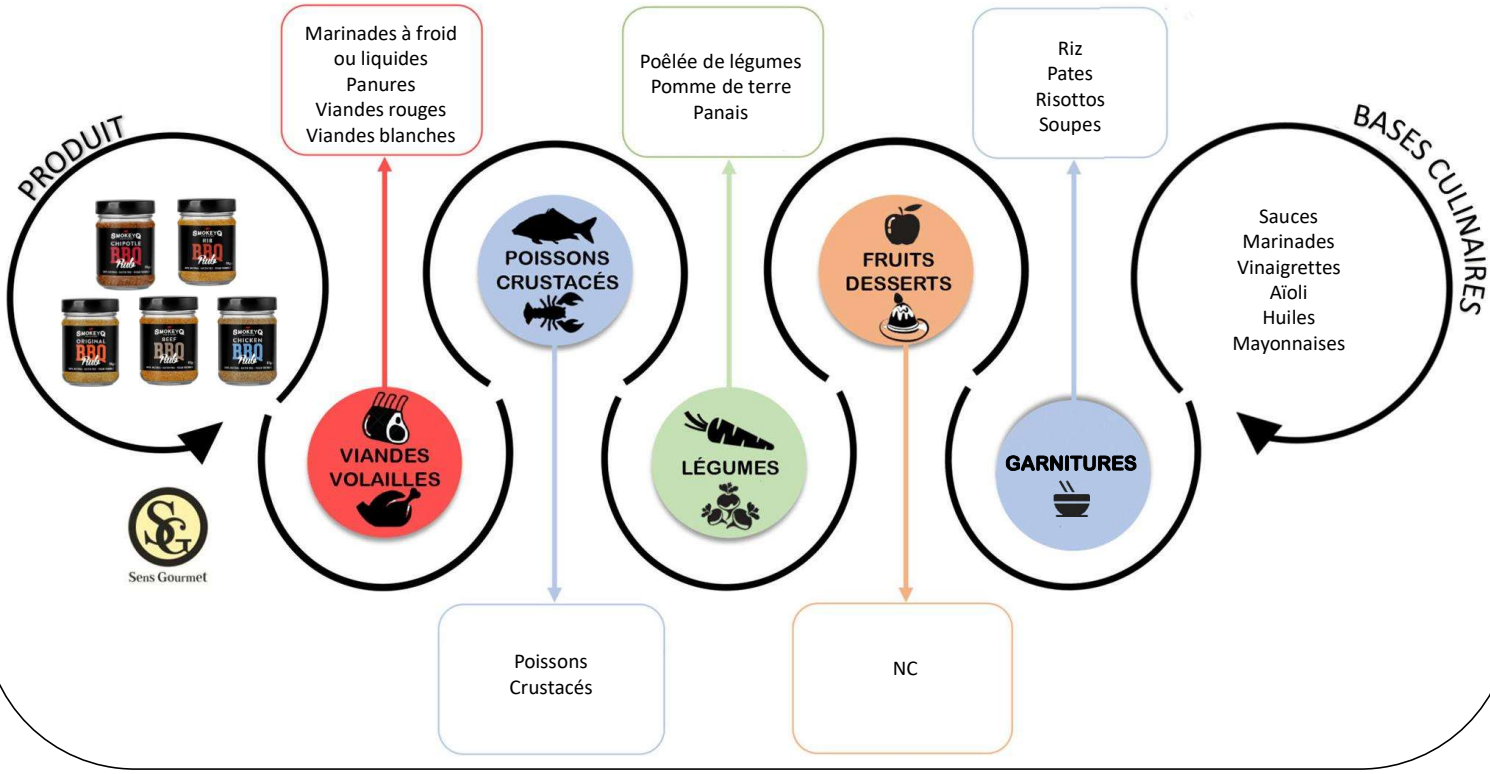
RIB BBQ
Ce mélange savoureux unique est complexe avec juste le bon équilibre entre les épices et le sel du Lac Deborah, rehaussé par une touche de douceur. Conçu pour rehausser la saveur des viandes
REF AD261

Café BBQ
Fabriqué à partir de grains de café moulus ce mélange regorge de saveurs. Après le bbq ou la grillade, il ajoute une croûte de café noir à vos créations. Parfait pour toutes les viandes au bbq ou cuissons lentes.
REF AD266

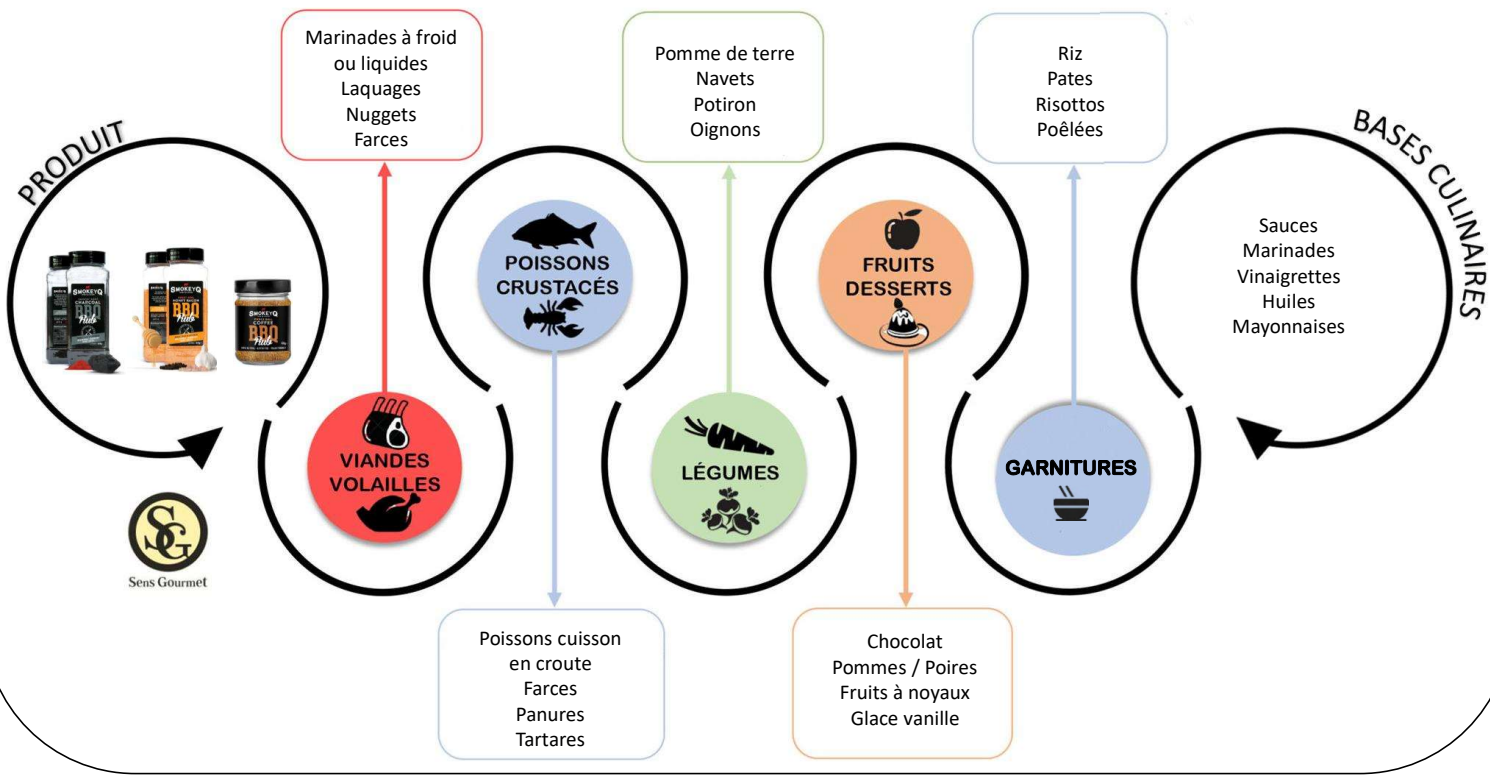
Miel Bacon BQQ
Un assaisonnement riche et savoureux pour toutes les viandes. Conçu pour apporter une saveur sucrée-salée.
REF AD268

Sens Gourmet

Mélanges d'épices Smokey'Q



Mélanges d'épices Smokey'Q Café, Charcoal et Miel-bacon



NOUVEAU CONDIMENTS AUSTRALIENS

Sens Gourmet

NOUVEAU

CONDIMENT ORMEAUX

Ce condiment à l'ormeau utilise la même recette excellente et délicieuse depuis sa création en 1992. Avec une saveur umami puissante et audacieuse, il est idéal pour une délicieuse finition sur n'importe quel plat. Sa puissance est telle qu'elle réduit le recours au sel. Il ne contient pas de MSG ajouté, fabriqué à partir d'ormeaux sauvages australiens, offrant une vraie saveur.

REF AD274

NOUVEAU

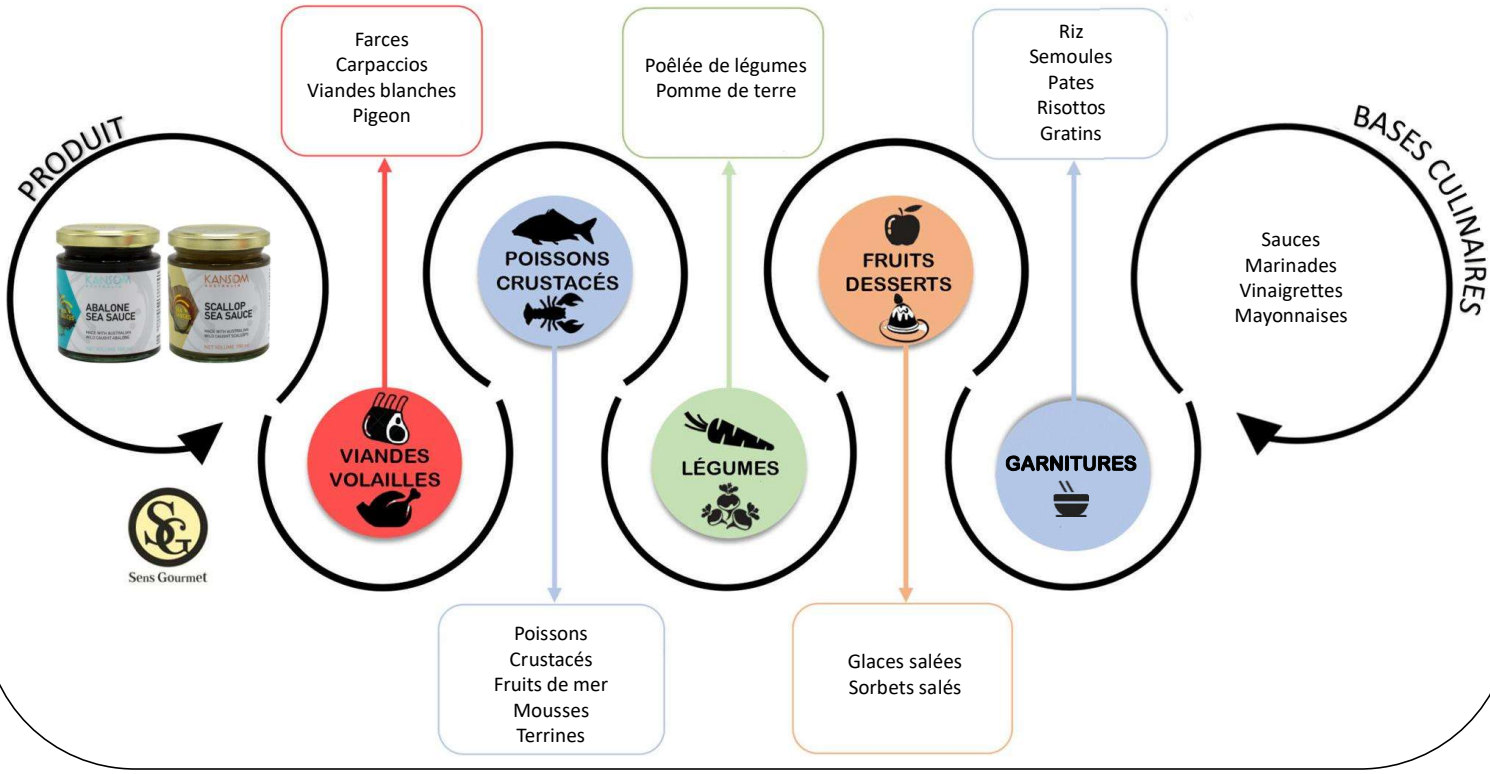
CONDIMENT NOIX DE SAINT JACQUES

Ce condiment aux Noix de Saint Jacques fait ressortir simplement et naturellement la saveur de celles-ci, donnant aux plats de fruits de mer un goût plus frais. Comme tout condiment il réduit le besoin d'utiliser du sel dans vos plats et constitue un complément parfait et naturel à tout repas. Il ne contient pas de MSG ajouté, fabriqué à partir de noix de saint Jacques sauvages australiens, offrant une vraie saveur et de l'umami.

REF AD275

Sens Gourmet

Gelée de Noix de St Jacques et Gelée d'Ormeaux

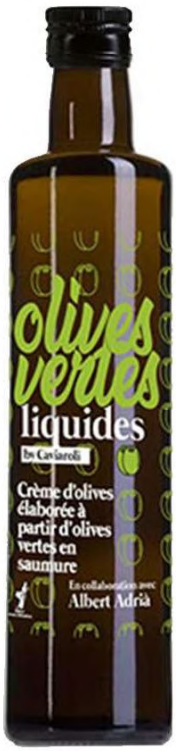


CRÈMES D'OLIVES

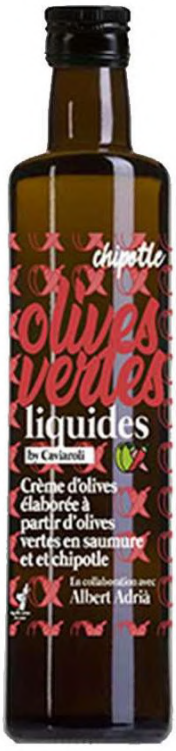
Sens Gourmet

Ces crèmes d'olives vertes nature, aux piments doux piparra ou encore aux piments chipotle sont prêtes à l'emploi sans préparation. Elles s'utilisent comme dressing et se marieront parfaitement à tous vos plats de viandes, poissons, salades…

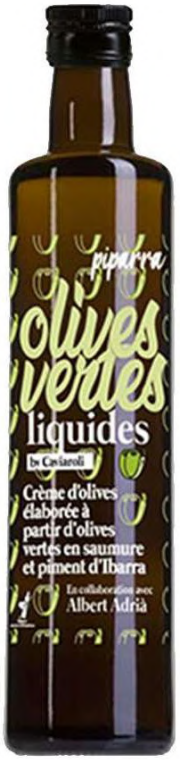
NOUVEAU



Crème d'olive verte
REF CR040



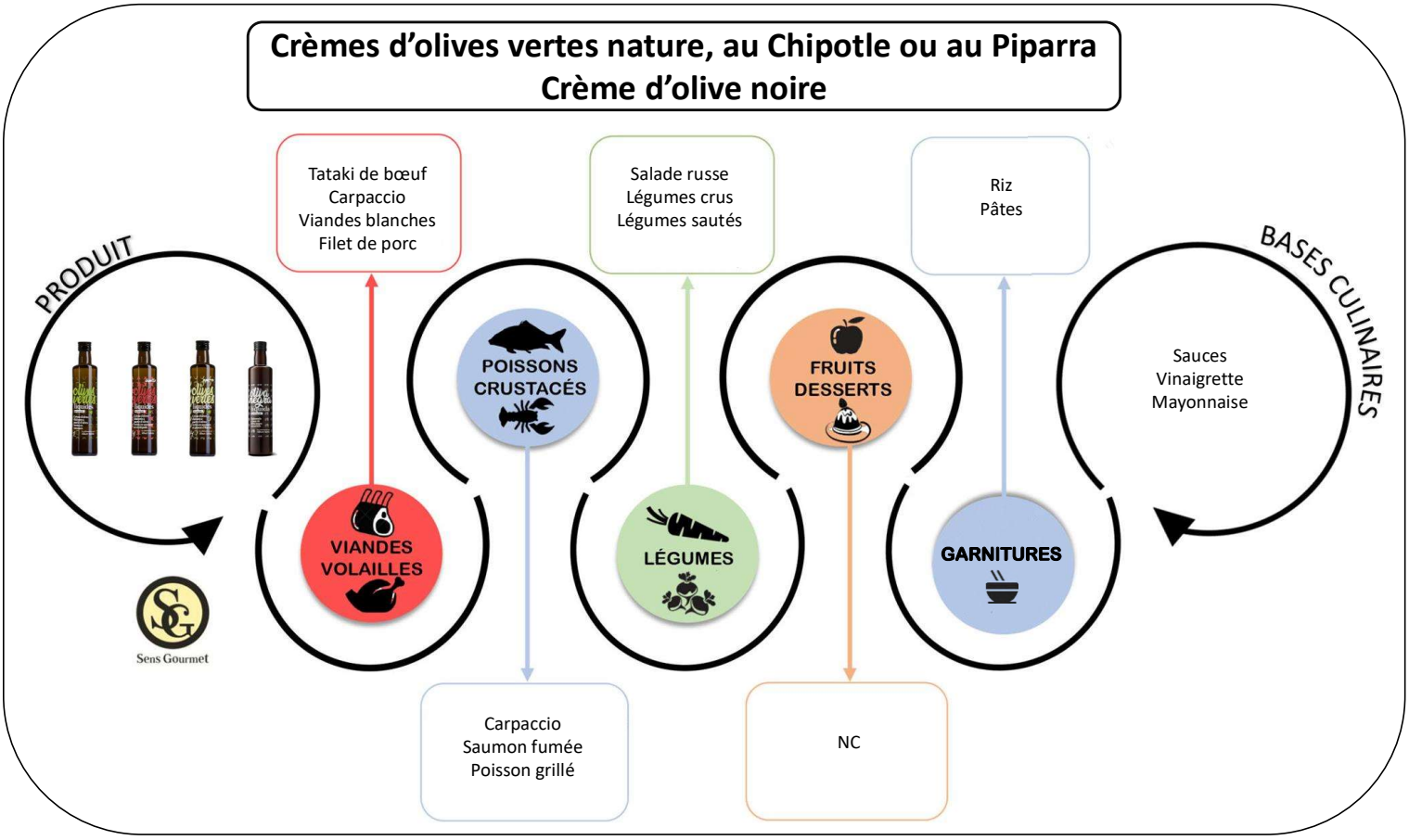
Crème d'olive verte et piment chipotle
REF CR041



Crème d'olive verte et piment doux piparra
REF CR042

Crème d'olive noire
REF CR043

CRÈMES D'OLIVES



NOUVEAU HUILE D'OLIVE FUMÉE

Sens Gourmet

«La Barca » une huile d'olive fumée selon la méthode traditionnelle de la région espagnole « La Vera ». Le fumage est réalisé à partir de bois de chêne et dure 2 semaines. L'huile d'olive est une huile mono-variétale Arbéquine.

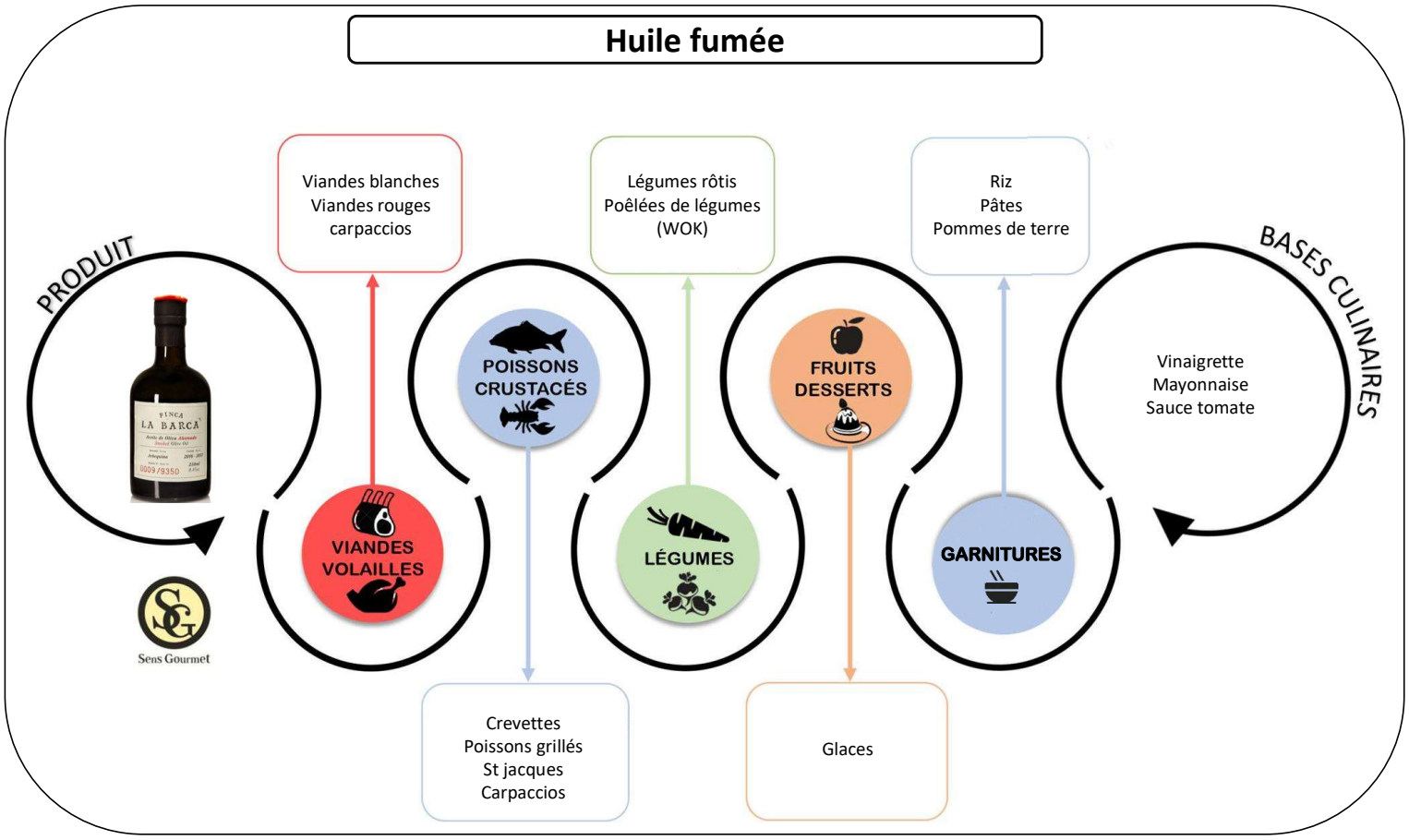
Cette huile d'olive fumée est produite de manière très limitée, les bouteilles sont numérotée et un cachet de cire est apposée sur chaque bouchon.

Cette huile peut être utilisée en filet sur vos viandes et vos poissons. Elle permet également de structurer vos plats, des œufs mollets ou des légumes rôtis.

REF HU087 - 250 ml
REF HU088 - 500 ml

NOUVEAU HUILE D'OLIVE FUMÉE

Sens Gourmet



NOUVEAU

Sens Gourmet

ESCATA

Le projet ESCATA est la transformation de produits, jusqu'alors sous-évalués, en une gamme innovantes et exclusive. Il s ‘agit d’une macération comme celle du Garum, recette légendaire du rivage méditerranéen.

Les matières premières sont : le liquide aqueux issu de la macération d'anchois, le sel et les arrêtes d’anchois torréfiées et broyées. Tous les produits ont capturé par osmose la saveur intense d'umami des anchois. Cependant, en même temps, chaque produit a sa texture et ses propriétés authentiques et particulières, ce qui a permis de développer la grande variété des produits ESCATA:

Espina

REF AD230

Sauce Méditerranéenne

REF AD229

NOUVEAU

Sens Gourmet

ESCATA

ESCATA Sauce Garum

- Mélasses
- Cocktails
- Pulvérisé
  - Avant cuisson
    - Viande
    - Poisson
    - Légume
    - Arôme
    - Riz
  - Rôti, Cuit au charbon -- Protéine hydratation, longue cuisson
- Vieillissement Macération
  - Avant séchage
- Alternative au sel
  - Soupes et Bouillons
  - Ragoûts
  - Pâtes
- Mousses et crèmes
- Desserts
  - Glaces
- Marinade
  - Viande
  - Poisson et coquillage
  - Légume
- Assaisonnement
  - Application directe
    - Légume et champignon
    - Poisson, coquillage et viande
- « Salsamenta »
  - Assaisonnement cru
  - Sauce soja
- Sauces
  - Mayonnaise
  - Sauce Hollandaise
- Alternative / complément de la sauce soja
- Viande froide arôme
  - Crue
  - Maturée
  - Cuite

ESCATA - Espina

- Chocolat / Gianduja / Nougat
- Bières
- Mélangé avec des épices : marinades / dressing
- Dressing d'apéritifs : chips
- Assaisonnement viandes froides
- Formages (frais, affinés…)
- Bouillons et crèmes
- Distillés / cocktails
- Finitions de desserts
  - Gâteaux, salades de fruits
  - Fruits en gelés
- Finition de plats
  - Légumes
    - Cuits : légumes grillés, barbecue, bouillis, poêlés, four
    - Crus : Salades
  - Riz, pâtes
  - Sushi
- Substitution du sel (avec des valeurs nutritionnelles)
- Tempura et autres préparations
- Pains et confiseries
  - Brioches
  - Pâtisseries salées ou sucrées
  - Pains
  - Madeleine et cupcakes

VINAIGRES ITALIENS

Sens Gourmet

Les réductions et crèmes de vinaigres sont obtenues par lente ébullition de vinaigre balsamique. Orientations culinaires : à utiliser directement en finition d'un plat, d'un dessert, en décor d'assiette ou dilué.

Réduction de vinaigre goût Cèpes
REF CR036

Réduction vinaigre goût Pesto
REF CR035

Réduction de vinaigre Balsamique
REF CR023

Réduction de vinaigre goût Truffe
REF CR019

Réduction de vinaigre goût Châtaignes
REF CR033

Réduction de vinaigre goût Soja et Gingembre
REF CR028

Réduction de vinaigre goût Mangue
REF CR016

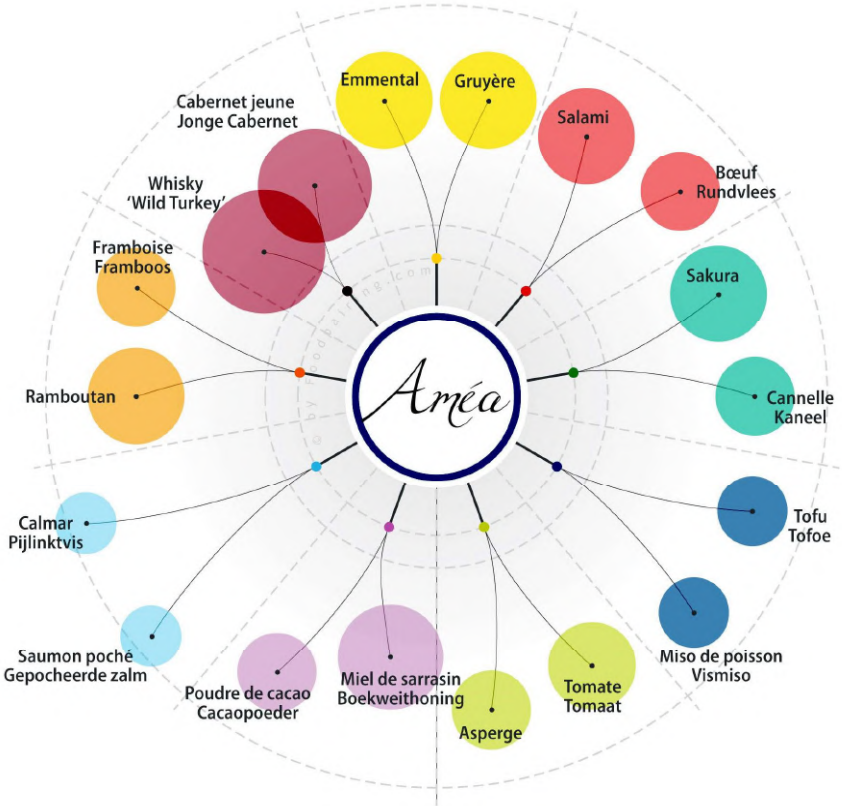
Réduction de vinaigre goût Framboise
REF CR017

Réduction de vinaigre goût Citron
REF CR022

VINAIGRES ITALIENS

VINAIGRE DE POMME BIOLOGIQUE AMEA XV ET XX

Ces condiments sont fabriqués selon la méthode traditionnelle balsamique, avec du jus de pomme concentré et fermenté, cela conduit à un acide moins intense et à un meilleur équilibre.



L'Orientation Culinaire : est une source d'inspiration qui permet de créer de nouvelles combinaisons d'ingrédients pour les plats ou les boissons. Elle n'est pas basée sur l'intuition ou les recettes existantes mais sur la science, fournissant un aperçu objectif des associations possibles. Elle repose sur une analyse scientifique des saveurs, sur le principe que les aliments peuvent être combinés lorsqu'ils partagent des composants aromatiques majeurs.

REF VI016

REF VI014

VINAIGRES ITALIENS

CONDIMENT VINCOTTO SABA

Le Vincotto 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.

REF VI021

CONDIMENT AGRESTO DI MANTOVA

L'Agresto de Mantova 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

REF VI023

VINAIGRES ITALIENS

VINAIGRE DE POMME CONCENTRÉ

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.

REF VI036

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC

Le condiment balsamique blanc est une alternative idéale au vinaigre balsamique qui intégré aux préparations permet de ne pas les colorer le tout en apportant l'assaisonnement désiré. Associations : salades, sauces, poissons, viandes...

REF VI037

VINAIGRES FORVM

Sens Gourmet

VINAIGRE FORVM CHARDONNAY

Ce vinaigre est vieilli en fûts de chêne pendant 3 ans. Doux, frais, bonne acidité et longue saveur, il est idéal avec les fruits de mer, les soupes, les sauces les huitres, les carpaccio, en réduction, sur des yaourts natures ...

REF VI032
REF VI033
REF VI034

VINAIGRE FORVM CABERNET SAUVIGNON

Ce vinaigre est 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

REF VI029
REF VI030
REF VI031

NOUVEAU

CABERNET FORVM ANTIGUES RÉSERVES 30 ANS

Ce vinaigre est fabriqué à partir des réserves initiales de FORVM : leurs « soleras » reposent depuis plus de 30 ans dans des fûts de chêne à l'intérieur de cabane en pierre entre les vignes. Avec une saveur légèrement amère, une grande personnalité et du caractère, sa production est limitée en raison de sa longue durée de vieillissement.

REF VI043

VINAIGRES CRÉTOIS

Sens Gourmet

REF VI028

VINAIGRE DE ROMEIKO

Composé de vinaigre de raisin de cépage Romeiko, de sirop de raisin et d'huile essentiel de géranium, son goût est intense dans la lignée du vin lié à ce cépage avec un arôme boisé et herbacé.

REF VI0027

VINAIGRE DE ROMEIKO AU PÉTIMÉZI

Composé de vinaigre de raisin de cépage Romeiko épaissi au Pétimézi, de sirop de raisin et d'huile essentiel de géranium, son goût est une association entre le vin traditionnel crétois et la douceur du sirop, vers une saveur de vin cuit avec un arôme fruit rouge et une note végétale.

REF VI039

VINAIGRE FLORAL DE MOSCATO SPINAS ÉPAISSI AU MIEL THYM ET ROMARIN

Venant d'Alexandrie, ce cépage très floral a trouvé sa place proche des montagnes blanches, son nom provenant du village de Spina (Sud Ouest de la Crète). Base de vinaigre (cépage Muscat Spinas) associé au miel crétois (riche en thym) et au romarin, il vous transportera dans la phrygana (garrigue crétoise)

REF VI044

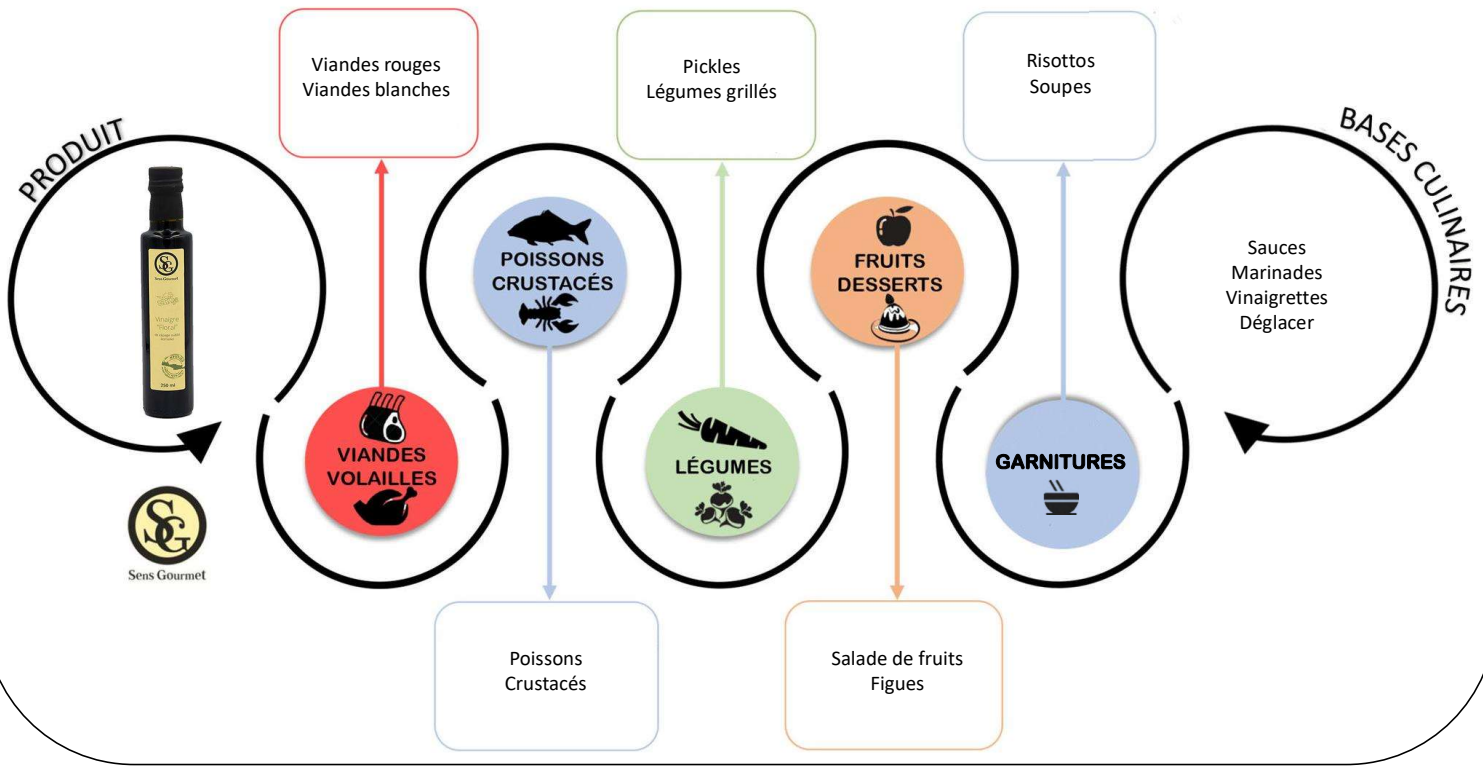
NOUVEAU

VINAIGRE DE ROMEIKO AU CAROUBE

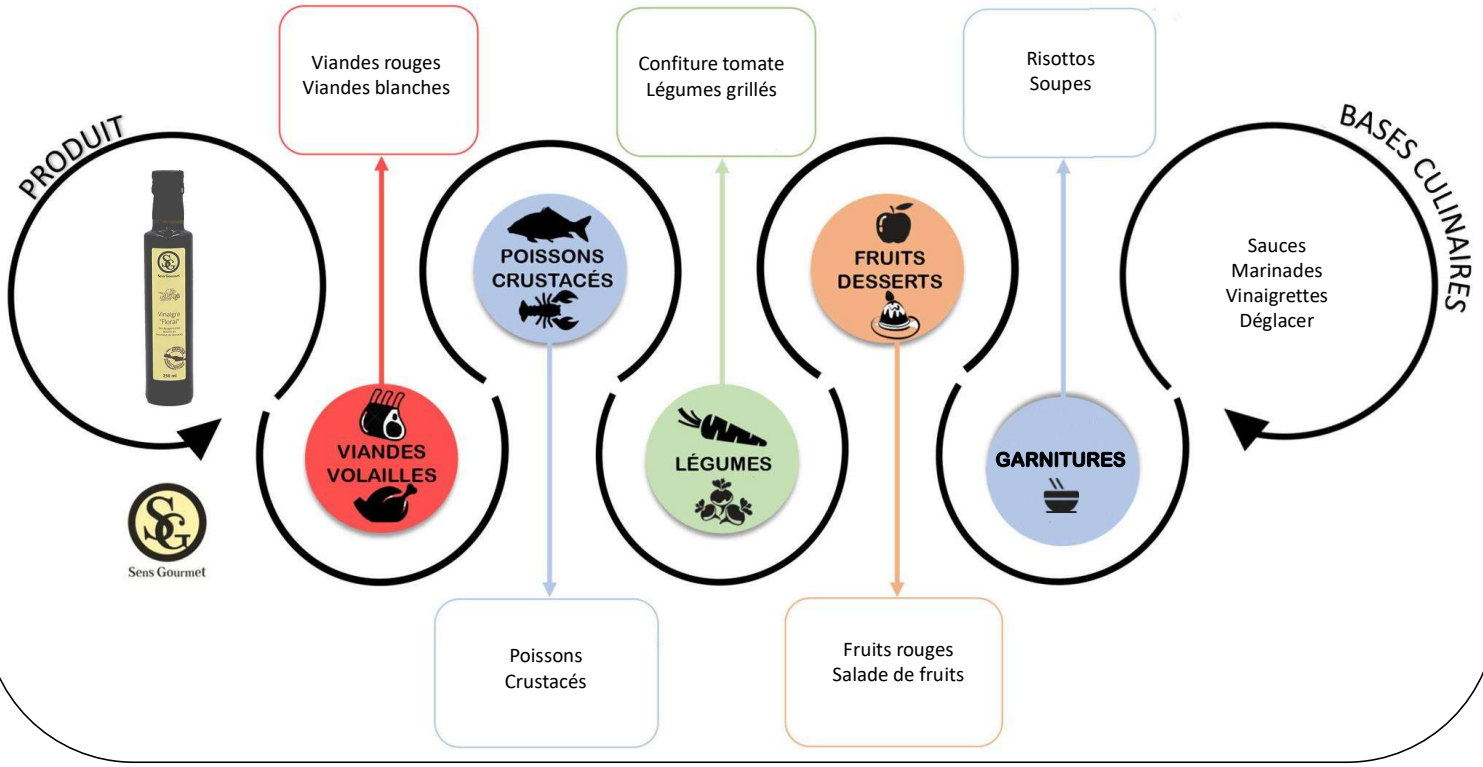
Composé de vinaigre de raisin de cépage Romeiko 3 ans d'âge et de sirop de Caroube. Ce vinaigre a des saveurs chocolatées et boisés.

VINAIGRES CRÉTOIS

Vinaigre floral crétois de cépage Romeiko

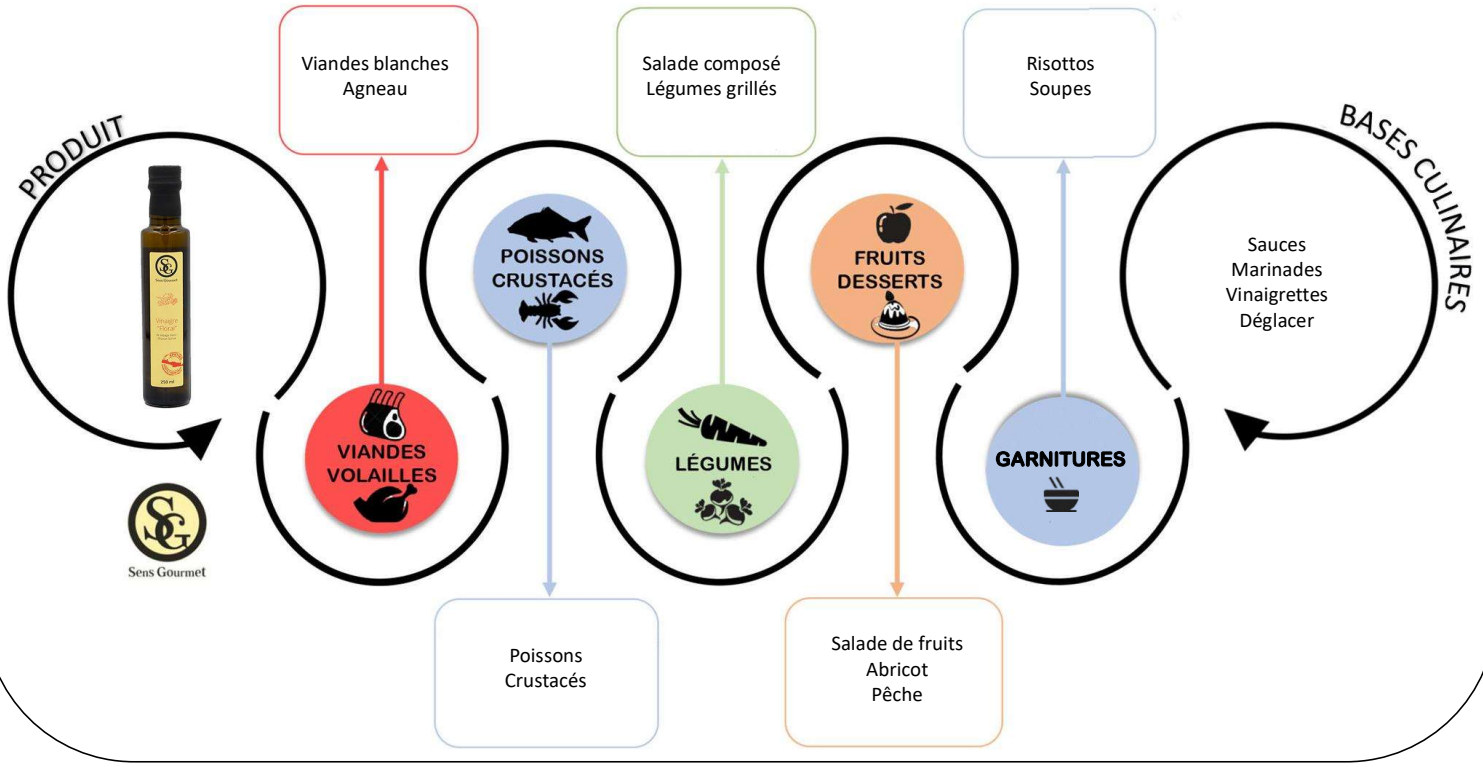


Vinaigre floral crétois épaissi moût de raisin Petimezi

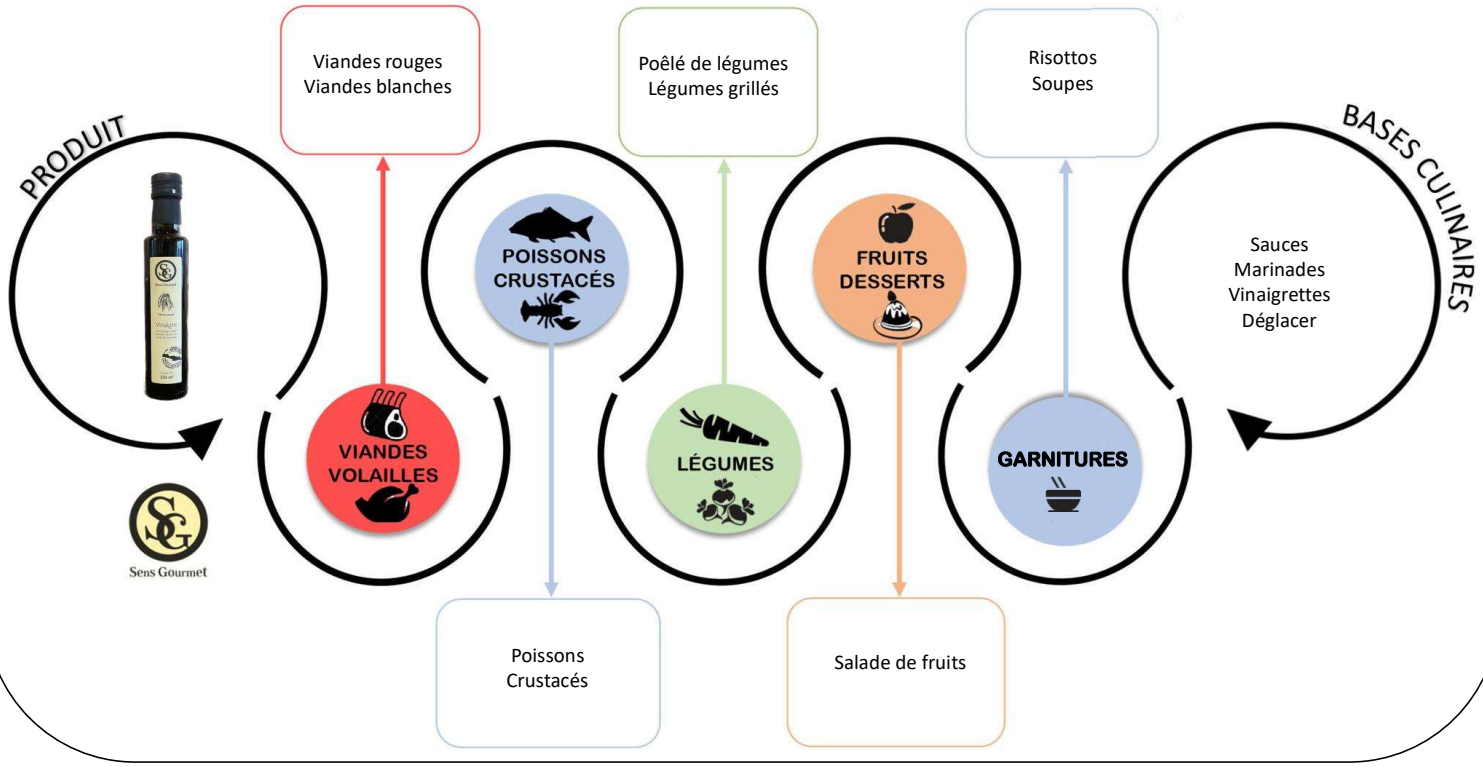


VINAIGRES CRÉTOIS

Vinaigre de Moscato spinas (muscat de Spina) épaissi au miel



Vinaigre de cépage oublié Romeiko épaissi au caroube



AGRUMES JAPONAIS

Sens Gourmet

REF HU089

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.

REF HU048

JUS DE KABOSU

D'origine de Kyushu, le Kabosu est apprécié pour sa saveur fraîche, vive et typée. Un goût bien spécifique, avec beaucoup de caractère et un peu plus d'amertume que les autres agrumes.

REF HU046

JUS DE SUDACHI

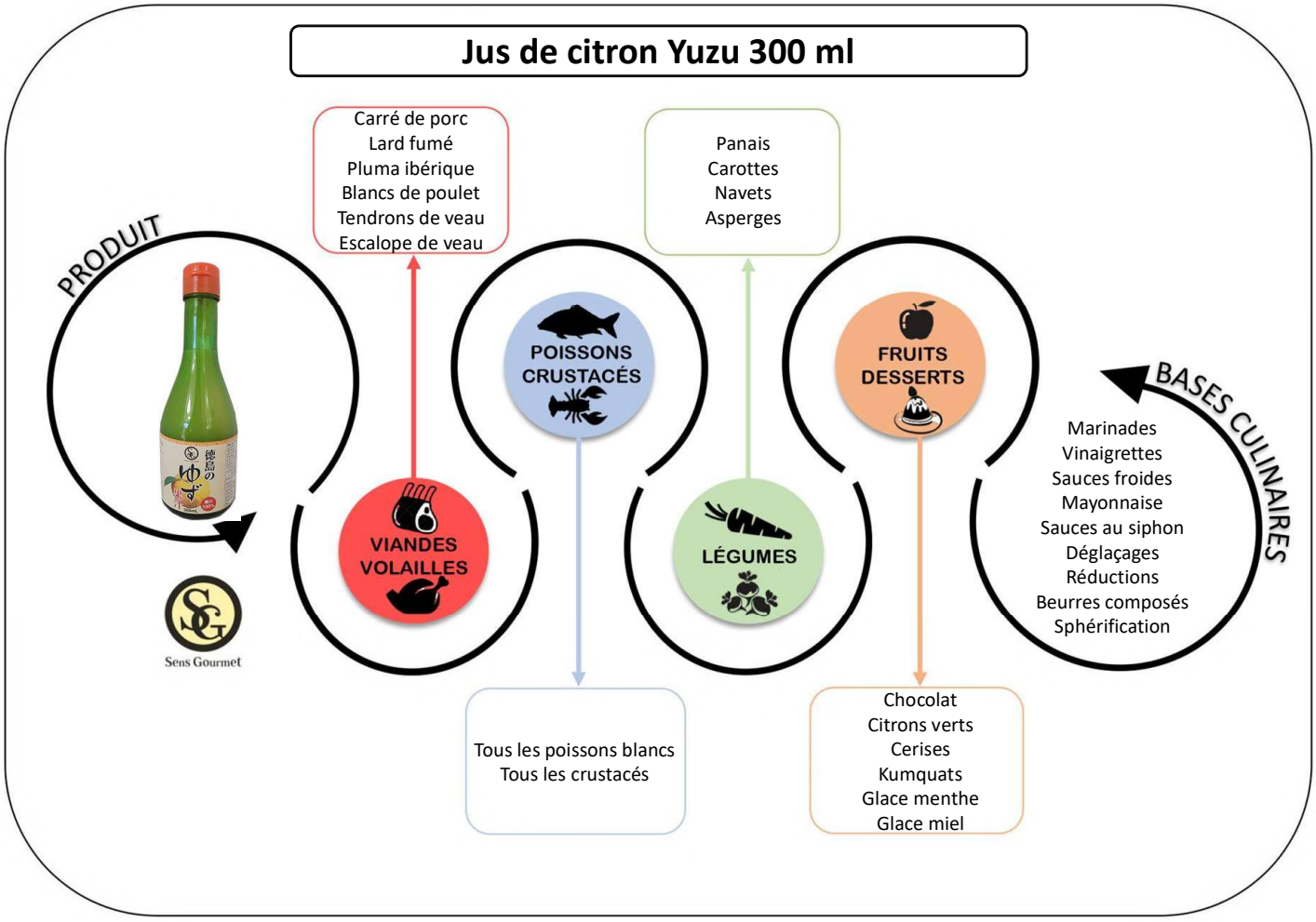
D'origine de Shikoku (Tokushima), petit, récolté encore vert, le Sudachi donne par son goût prononcé une nouvelle dimension aux agrumes que nous connaissons en Europe.

REF HU047

JUS DE YUKO

Une rareté, le Yuko n'est cultivé que dans quelques petites régions autour de Nagasaki et en petite quantité. Il a des qualités gustatives très surprenantes ce rapprochant de la clémentine.

Jus de citron Yuzu 300 ml



PRODUITS JAPONAIS

Sens Gourmet

REF HU023 - 900ml
REF HU086 - 450 ml

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, mais par pasteurisation à froid, elle accompagnera vos mets en les sublimant.

REF HU019

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.

REF VI020

VINAIGRE DE GINGEMBRE CONFIT

Ce vinaigre est obtenu à partir de fermentation de vinaigre de riz, de gingembre en lamelles et de sucre.

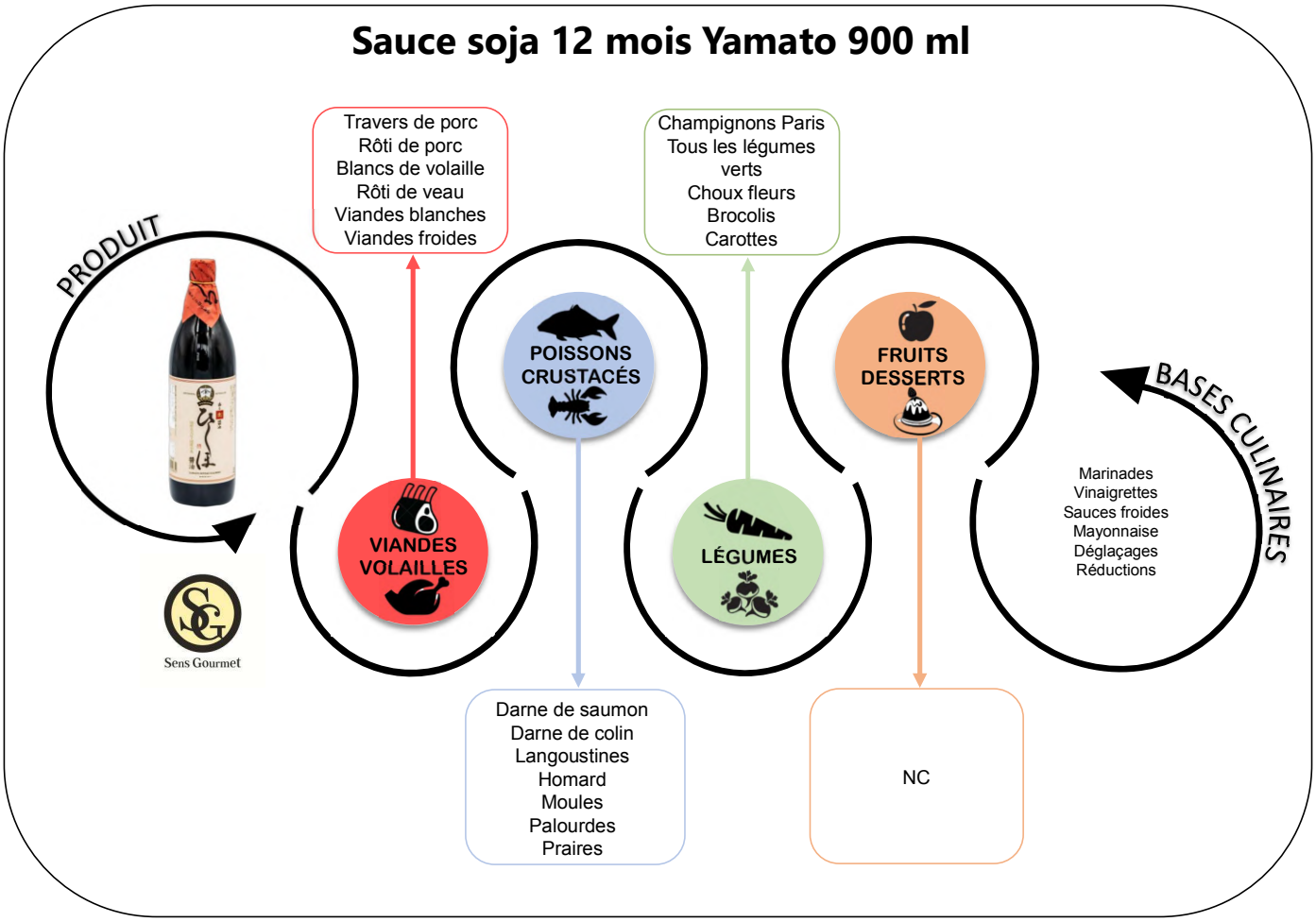
REF HU058

SAUCE YUZU PONZU PLATINIUM

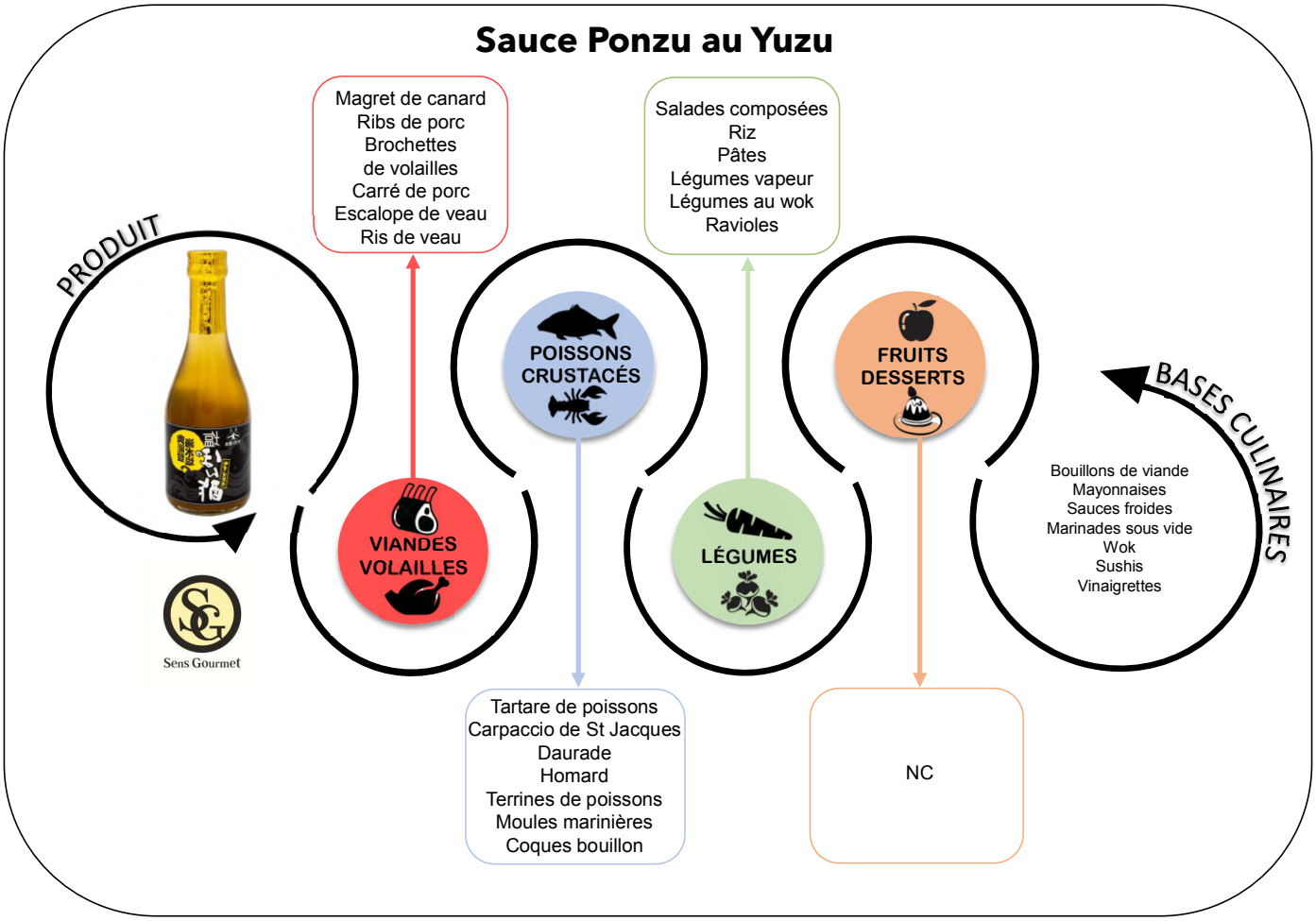
Cette sauce, développée par Sens Gourmet, contient de la sauce soja, du vinaigre, du jus de yuzu. Elle est fabriquée à base de produits naturels soigneusement sélectionnés.

Sens Gourmet

Sauce soja 12 mois Yamato 900 ml



Sauce Ponzu au Yuzu



Sens Gourmet

Vinaigre de gingembre confit

PRODUIT

Sens Gourmet

VIANDES VOLAILLES

Carré de porc
Carré de veau
Ribs de porc
Blancs de volailles
Foie de veau
Ris de veau

POISSONS CRUSTACÉS

Raie
Thon rouge
Saumon
Tartares de poissons
Carpaccio de bar
Tartare de St Jacques
Homard
Huîtres

LÉGUMES

Riz vapeur
Légumes wok
Purées de légumes
Poireaux
Terrines de légumes

FRUITS DESSERTS

Fraises
Cerises
Mangues
Sirop trempage
Ganache chocolat

BASES CULINAIRES

Verrines cocktail
Vinaigrettes
Sauces froides
Mayonnaises
Beurre blanc
Beurres composés
Sauces siphon

Sauce Yuzu Ponzu Platinium

PRODUIT

Sens Gourmet

VIANDES VOLAILLES

Magret de canard
Ribs de porc
Brochettes de volailles
Carré de porc
Escalope de veau
Ris de veau

POISSONS CRUSTACÉS

Tartare de poissons
Carpaccio de St Jacques
Daurade
Homard
Terrines de poissons
Moules marinières
Coques bouillon

LÉGUMES

Salades composées
Riz
Pâtes
Légumes vapeur
Légumes au wok
Ravioles

FRUITS DESSERTS

NC

BASES CULINAIRES

Bouillons de viande
Mayonnaises
Sauces froides
Marinades sous vide
Wok
Sushis
Vinaigrettes

PRODUITS JAPONAIS

Sens Gourmet

REF HU065

DRESSING CAROTTE

Le dressing carotte est une sauce surprenante dont le procédé de fabrication est tout aussi original que son goût: les carottes sont récoltées puis enfouies sous la neige pendant deux mois minimum.

REF HU063

DRESSING DAIKON

Ce dressing est composé de saké, de riz fermenté et de Koji qui apporte un goût légèrement sucré et acidulé.

REF HU074

DASHI KANAZAWA PREMIUM

Bouillon incontournable de la cuisine traditionnelle Japonaise il apporte son unique saveur d'Umami à la cuisine créative occidentale. Il peut être utilisé tel quel mais aussi dilué jusqu'à 9 fois son volume en fonction des utilisations.

REF HU020

HUILE DE WASABI

L'arôme parfumé et le goût épicé de notre Huile de Wasabi sont parfaits pour des plats de cuisine-fusion. Elle s'apprécie aussi bien dans les plats principaux que les desserts. Cette huile peut être versée sur du sashimi ou des salades mais également mélangée à une sauce froide.

NOUVEAU

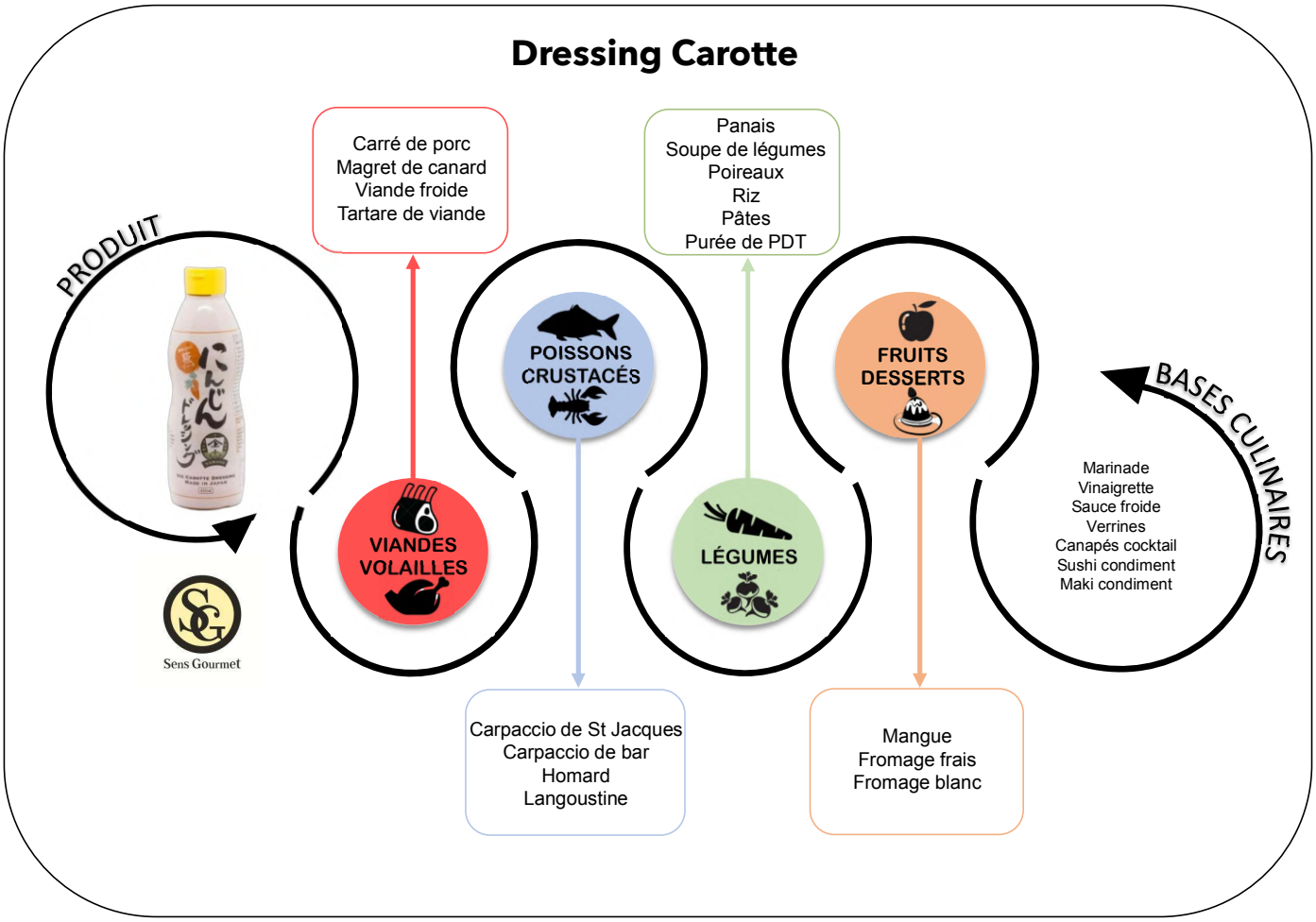
PÂTE DE SÉSAME NOIR

Le sésame noir est essentiellement utilisé dans la cuisine japonaise. La pâte de sésame noir a un goût très corsé qui peut remplacer la matière grasse dans la pâtisserie.

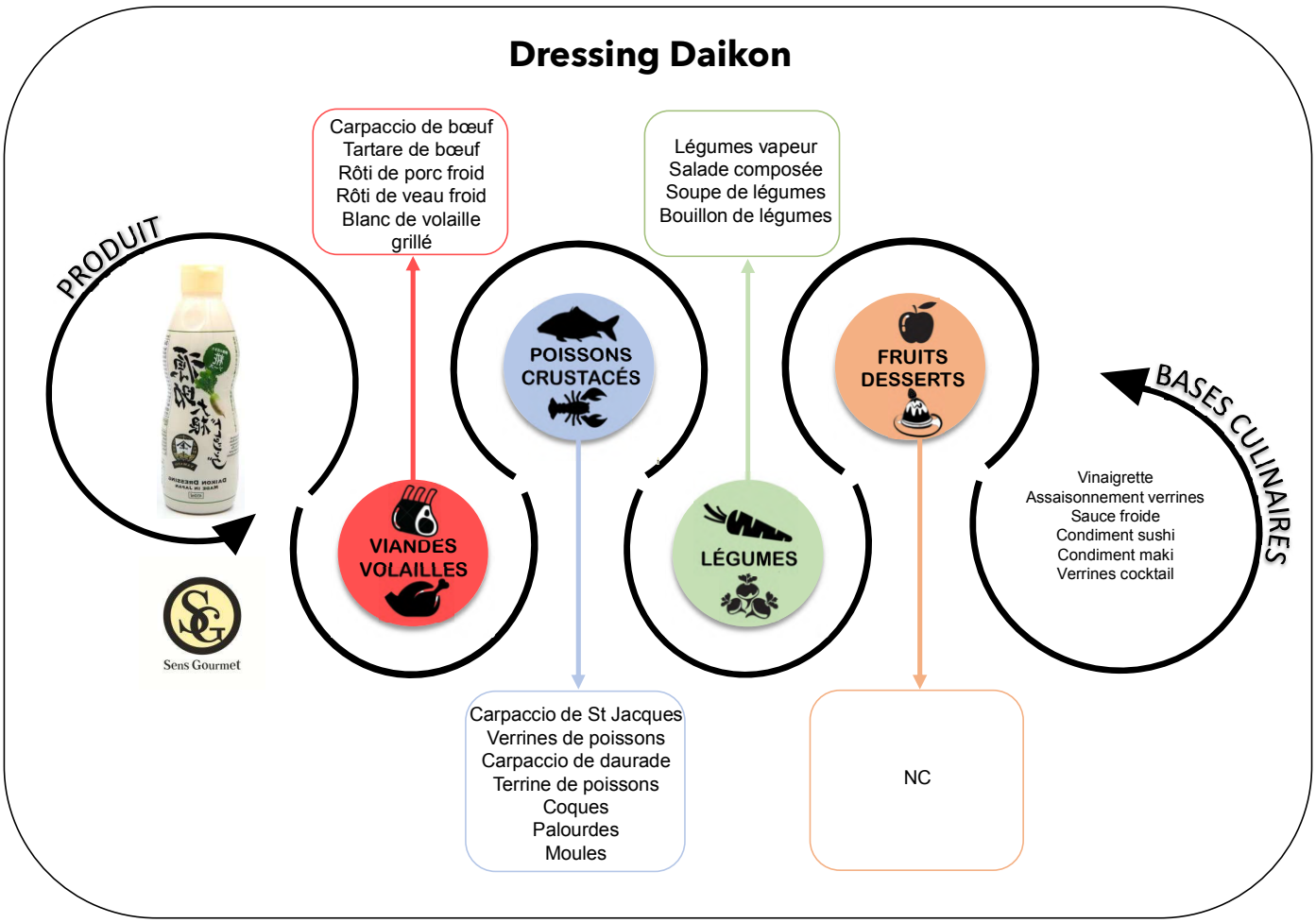
REF AD259

Sens Gourmet

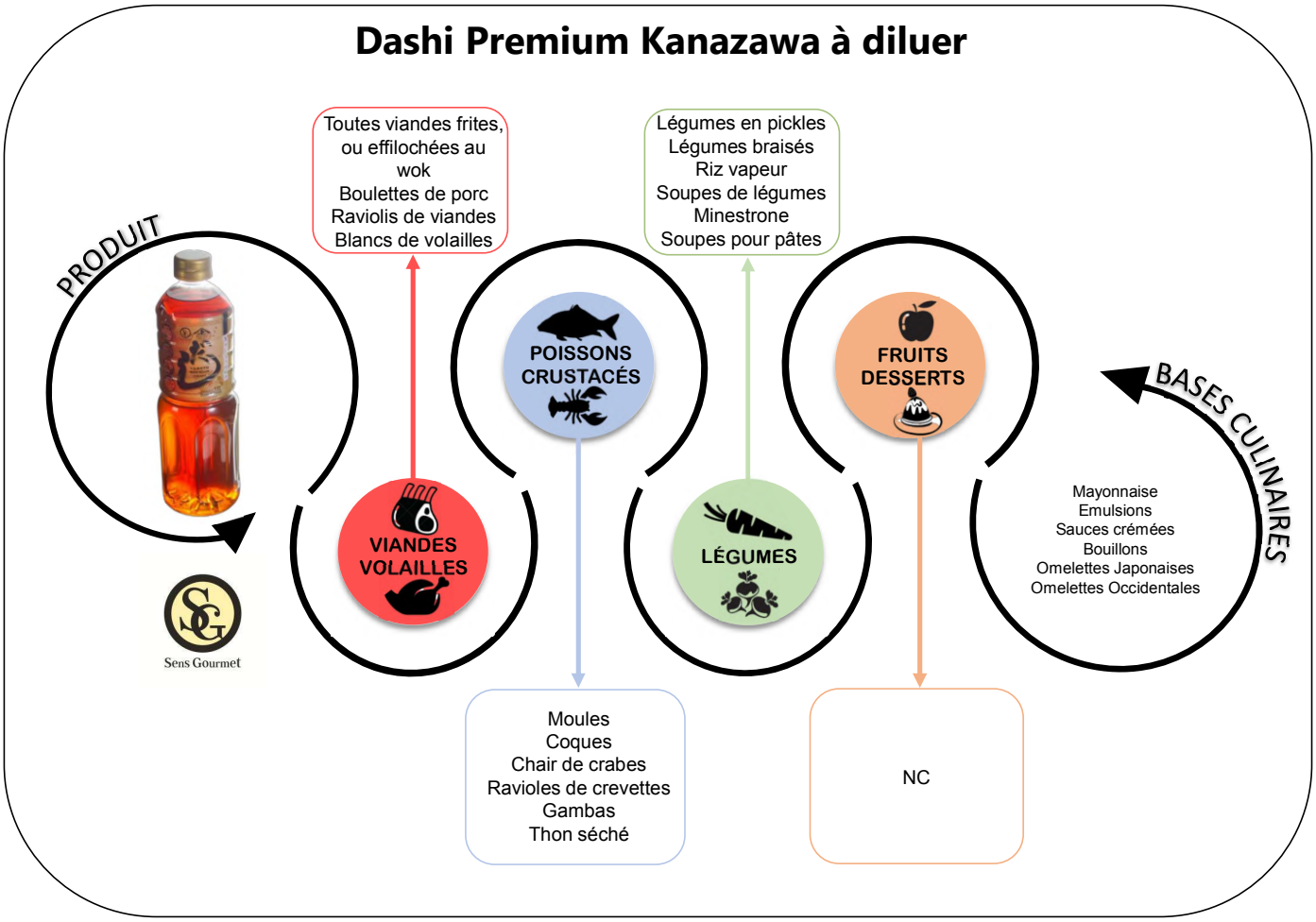
Dressing Carotte



Dressing Daikon



Dashi Premium Kanazawa à diluer



NOUVEAU : PRODUITS CORÉENS

Sens Gourmet

STIR FRY SAUCE SANS GLUTEN

NOUVEAU

REF HU093

La sauce Stir Fry sans gluten est fabriquée avec une combinaison traditionnelle de poire, pomme, légumes aromatiques et sauce soja. L'umami riche et le goût sucré subtil restent vifs même lorsqu'ils sont chauffés, elle est donc idéale pour les sautés et les recettes sur grill. Cette sauce peut également être utilisée simplement versée sur du riz ou salades…

VINAIGRETTE SANS HUILE SANS GLUTEN

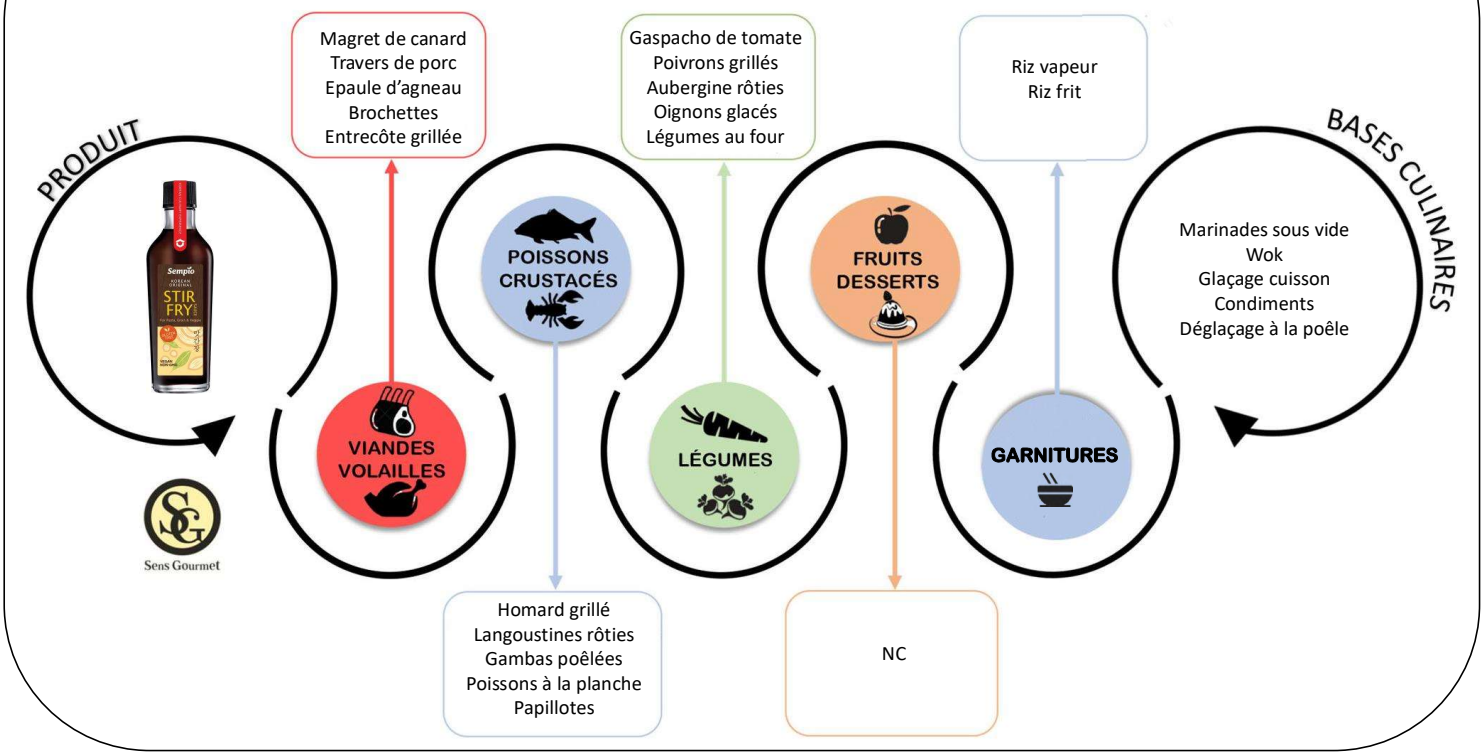
NOUVEAU

REF HU094

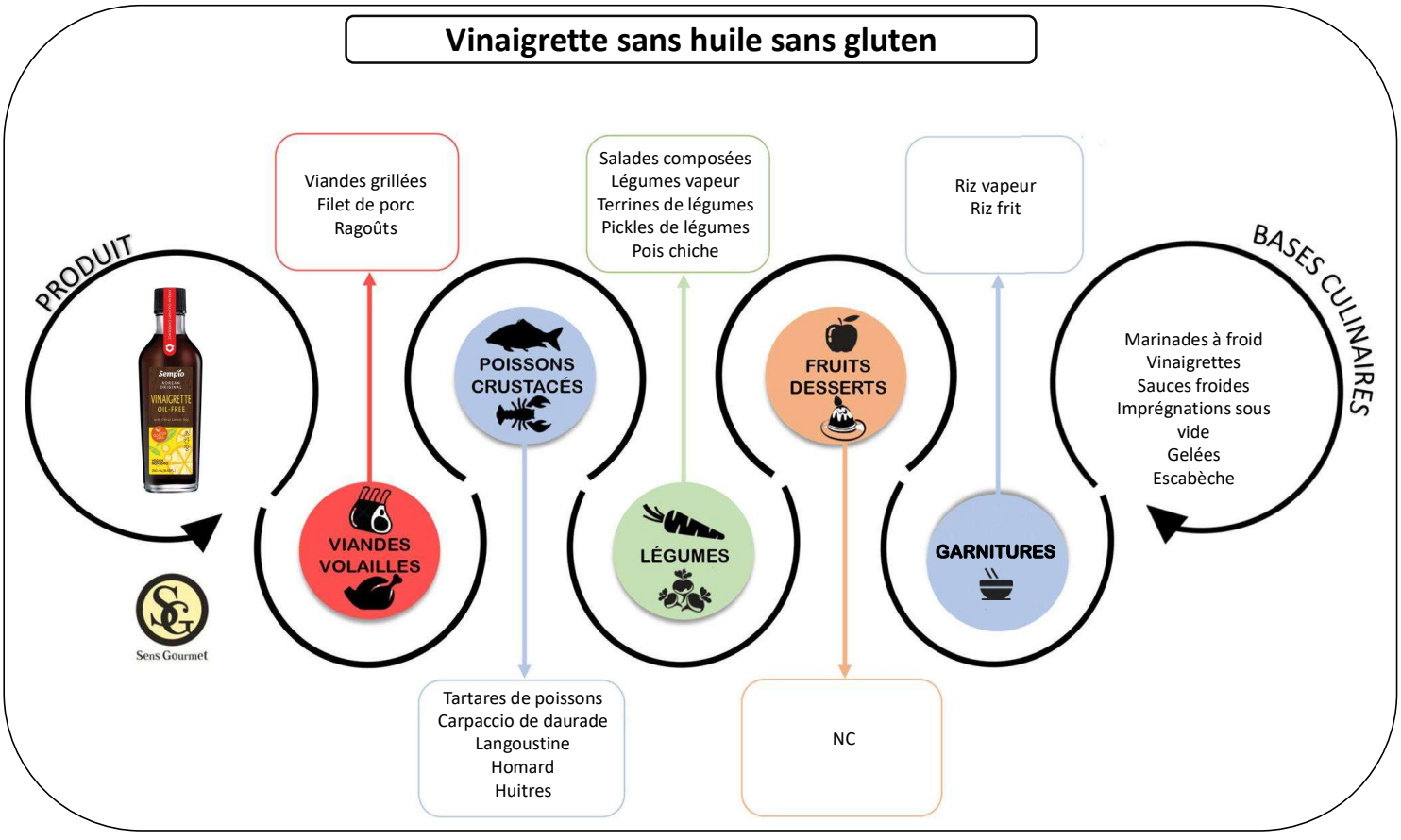
La vinaigrette sans huile sans gluten est une combinaison équilibrée d'agrumes citronnés, de vinaigre de riz brun piquant et de sauce soja riche en umami. Le goût umami de la sauce soja ajoute une saveur ronde qui en fait une délicieuse vinaigrette même sans huile ajoutée. Parfait comme vinaigrette, pour aliments frits ou marinade de légumes.

NOUVEAU : PRODUITS CORÉENS

Stir fry sauce sans gluten



Vinaigrette sans huile sans gluten



PRODUITS CORÉENS

Sens Gourmet

REF HU084 REF HU082

SAUCE YONDU VEGETALE

La sauce Yondu végétale est un produit élaboré à partir de soja fermenté de façon naturelle et convient en tant qu'assaisonnement pour tous vos plats.

REF HU079

SAUCE BULGOGI

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.

REF HU078

SAUCE KALBI

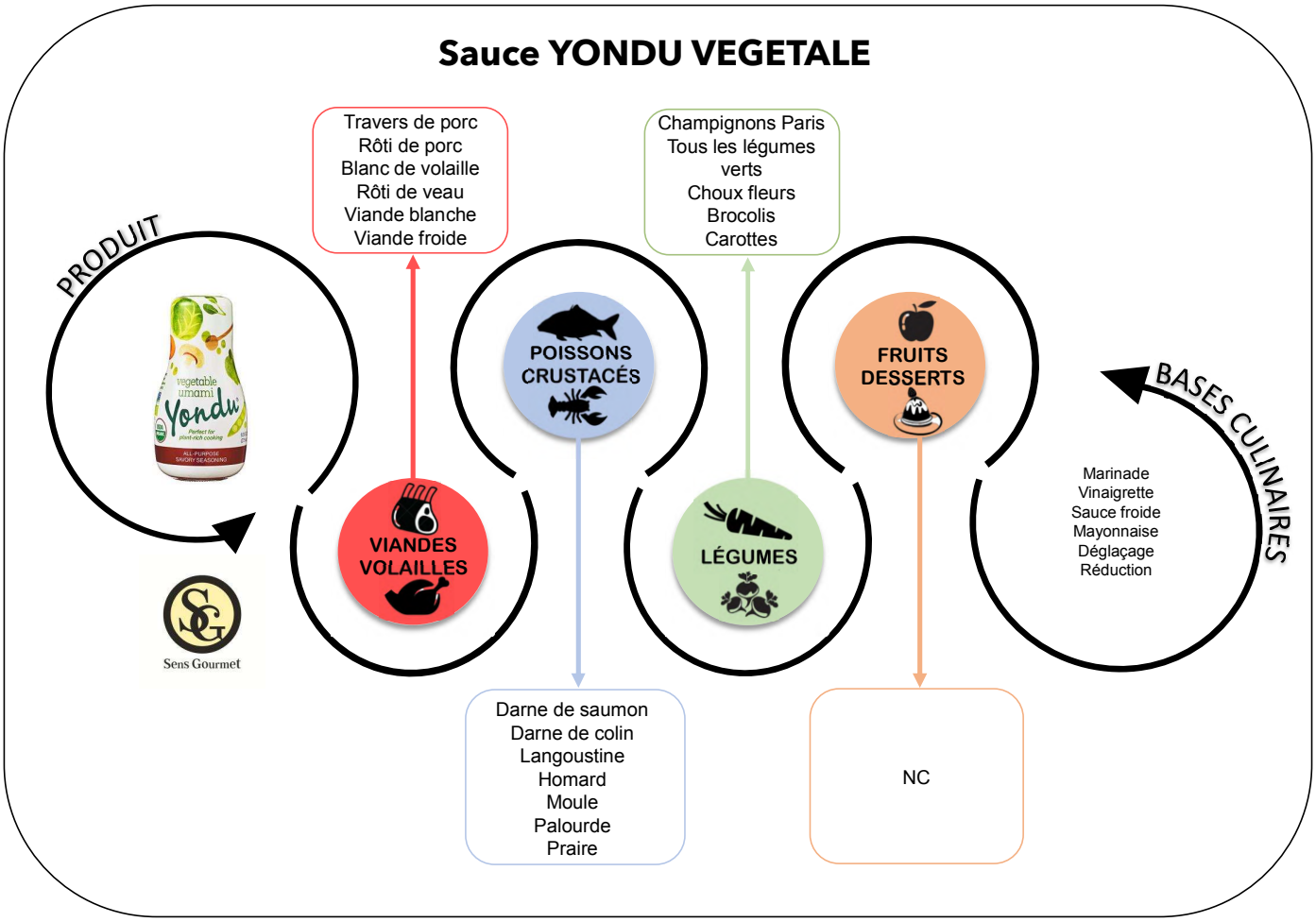
Cette sauce est parfaite pour vos marinades de brochettes, barbecue, volailles et légumes. Elle est fabriquée à partir de sauce de soja, d'ail, et de légumes pour relever le goût de vos plats.

REF AG012

CHIPS D'ALGUES

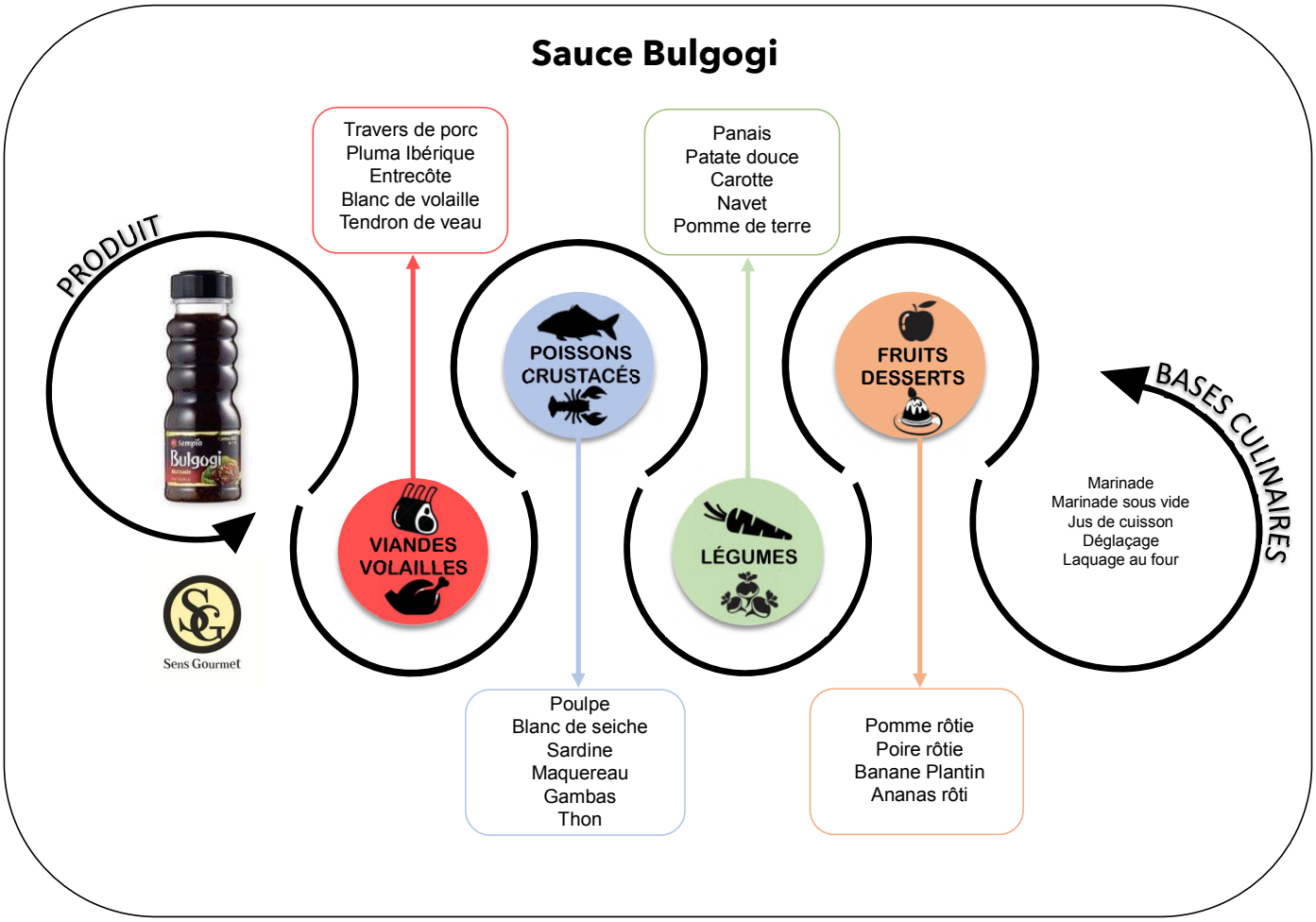
Ces algues proviennent de Wando en Corée du sud. Elles sont séchées puis frits avec de l'huile de sésame, et ensuite rôties dans un chaudron à feu vif ce qui donne leur texture croustillante et croquante.- Produit végétarien

Sauce YONDU VEGETALE

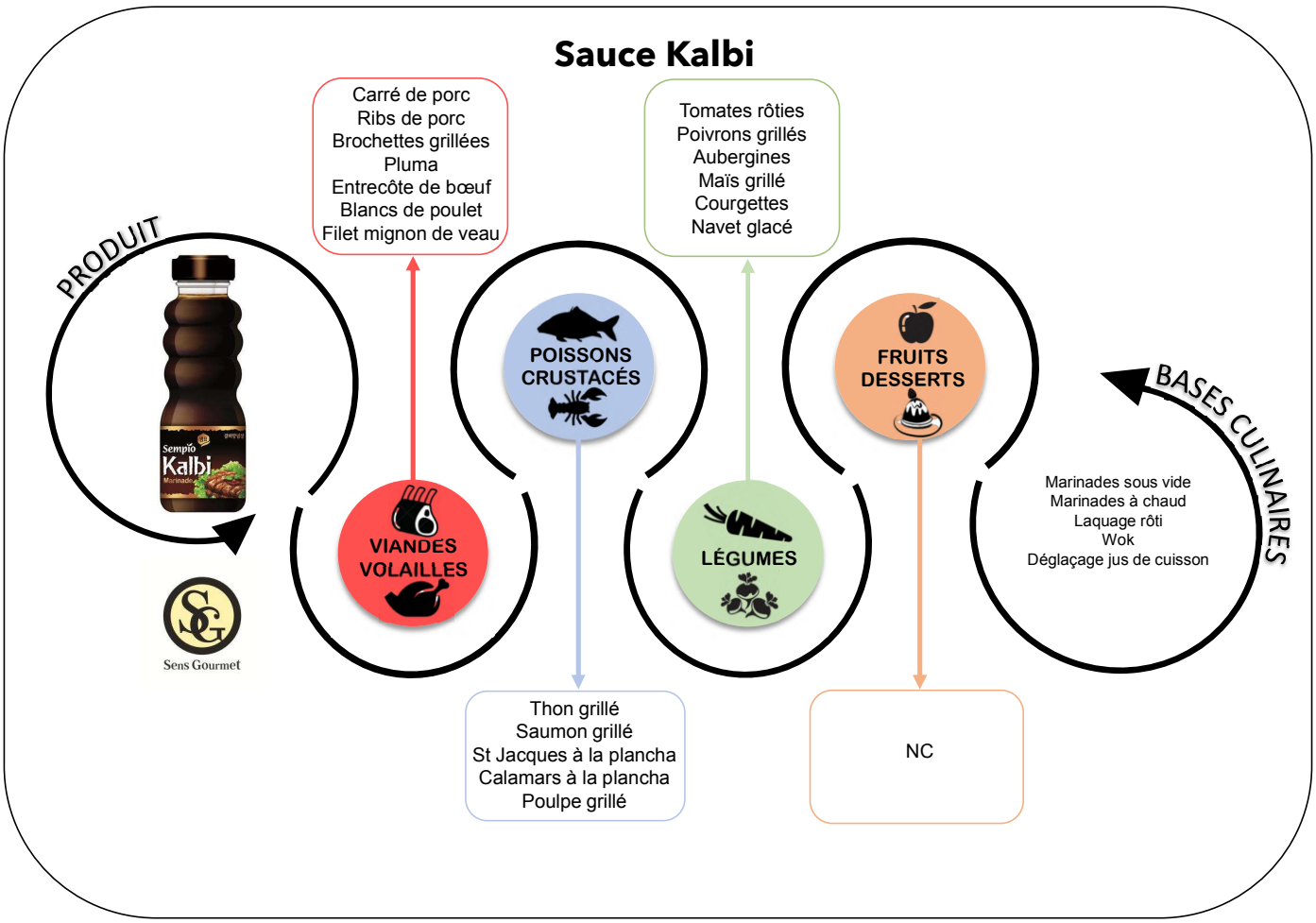


Sens Gourmet

Sauce Bulgogi

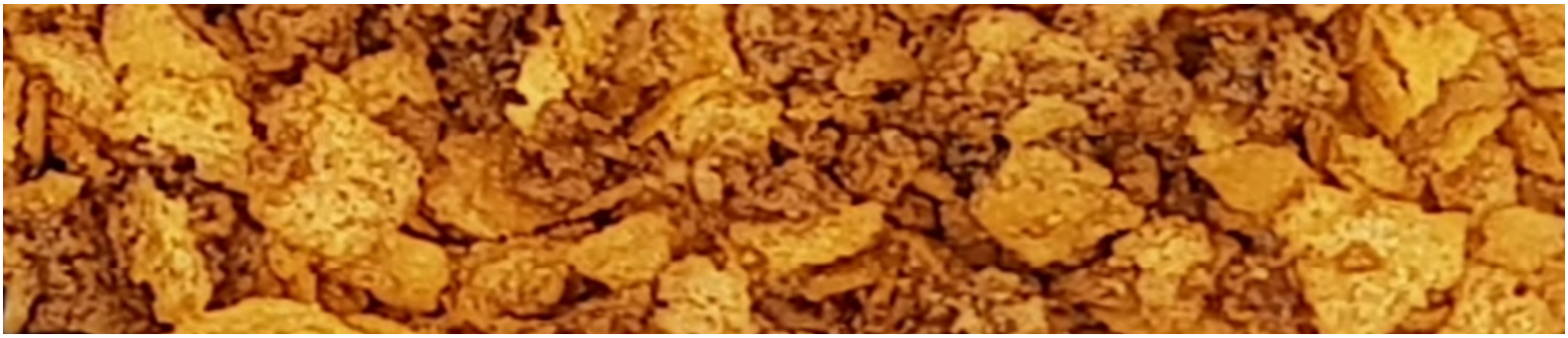


Sauce Kalbi



GRAND PRIX D'INNOVATION

Sens Gourmet



GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2019

FLOCONS CROUSTILLANTS DE VINAIGRE

Un nouveau concept, une nouvelle texture des vinaigres : le croustillant !
Les flocons de vinaigre aigre-doux et acidulés se déclinent en 3 saveurs.
Ils apportent texture, originalité à tous vos plats des entrées aux desserts.

Vinaigre balsamique

REF AD188

Vinaigre de vin blanc

REF AD189

Vinaigre au framboise

REF AD187

CRISPY

Sens Gourmet

Ces crispy cuits sont très croquants.
A utiliser pour décorer vos plats et ajouter des textures différentes.

RIZ NOIR CRISPY

REF AD132

MÉLANGE DE GRAINES CRISPY

REF AD233

QUINOA CRISPY

REF AD139

ÉPEAUTRE CRISPY

REF AD163

POIS CHICHES CRISPY

REF AD202

SARRASIN CRISPY

REF AD162

DU CROQUANT DANS L'ASSIETTE

CRUMBLES SALÉS

Sens Gourmet

Ces Crumbles apportent de la texture à vos plats et peuvent être utilisés comme finition ou décoration sur des salades, des plats, mais aussi sur un carpaccio ou sur des soupes…

NOUVEAU

CRUMBLE BACON

REF AD271

NOUVEAU

FLOCONS DE TOMATE

REF AD272

CRUMBLE TOMATE CURRY ROUGE

REF AD236

NOUVEAU

CRISPY WASABI FURIKAKE

REF AD294

CRUMBLE CAROTTE GINGEMBRE

REF AD239

CRUMBLE SAUCE SOJA ET WASABI

REF AD240

CRUMBLE PESTO VERT SÉSAME

REF AD237

CRUMBLE MIX DE GRAINES

REF AD236

CRUMBLES SALÉS

Sens Gourmet

Ces Crumbles sont fait à partir de miettes de pain sans blé avec différentes saveurs. Ils apportent de la texture à vos plats et peuvent être utilisés comme finition ou décoration sur des salades, des plats, mais aussi sur un carpaccio ou sur des soupes…

CRUMBLE TOMATE

REF AD141

CRUMBLE HERBES

REF AD149

CRUMBLE OIGNONS GRILLÉS

REF AD164

CRUMBLE CAESAR

REF AD185

CRUMBLE THYM ET MIEL

REF AD205

CRUMBLE SAUCE SOJA ET WASABI

REF AD204

CRUMBLE VINAIGRE BALSAMIQUE ET TRUFFE NOIRE

REF AD203

CRUMBLE BETTERAVE SÉSAME

REF AD234

NOUVEAUX CRISPY SUCRÉS

Sens Gourmet

Les croustillants sucrés sont idéaux pour la finition des desserts.
Ils apportent saveurs et croquants .

Croustillant Yaourt

REF AD290

Croustillant Mangue et Fruit de la passion

REF AD288

Croustillant chocolat noir 71%

REF AD291

Croustillant Pistache

REF AD289

CRUMBLES SUCRÉS

Sens Gourmet

CRUMBLES SUCRÉS

Les Crumbles sucrés sont à base de poudre d'amandes. Ils ne contiennent pas de beurre, ce qui prolonge considérablement la durée de conservation.
Ils sont idéaux pour la finition des desserts.

Caramel salé
REF AD168

Fruits rouges
REF AD169

Fruits exotiques
REF AD171

CRUNCH SUCRÉS

Les crunch sucrés sont idéaux pour la finition des desserts.
Ils apportent saveurs et croquants .

Spéculos - chocolat - noisette
REF AD235

Chocolat blanc - pain d'épices
REF AD201

Chocolat blanc - framboise - Yaourt
REF AD199

LES PERLES

PERLE D'HUILE ET DE VINAIGRE

Peut être utilisé dans soupes ou crèmes chaudes (il résiste à une température de 60ºC)

Peut être associé à des plats chauds ou froids

Avant de l'utiliser, retournez le pot une ou deux fois afin d'en libérer tous les arômes. Conservation 12 mois

Avec ces perles vous pourrez surprendre vos convives tant par sa texture que par son goût. Vous apporterez également du visuel à vos plats en les répartissant sur vos verrines, salades, huitres, carpaccio et même dessert. Orientations culinaires: salades, poissons cuits ou crus, tartares ou carpaccio, légumes, viandes, crustacés, huîtres…

Perles d'huile d'olive
REF AD093

Perles d'huile basilic
REF AD088

Perles d'huile romarin
REF AD089

Perles d'huile noisette
REF AD 092

Perles d'huile sésame
REF AD091

Perles de vinaigre Pedro Ximénez
REF AD158

Perles d'huile wasabi
REF AD156

Perles d'huile arôme truffe blanche
REF AD155

Perles d'huile piment
REF AD090

Perles de vinaigre saveur grenade
REF AD175

Perles de balsamique blanc yuzu
REF AD102

Perles de vinaigre citron
REF AD104

Perles de gingembre
REF AD103

Perles de vinaigre de modène
REF AD098

Perles vinaigre arôme truffe blanche
REF AD106

Perles de mangue passion
REF AD107

Perles de fraise
REF AD108

SPHÈRES D'OLIVES

Sens Gourmet

Une olive qui n'est pas une olive. Ou peut-être bien que si. La sphère d'olive peut être consommée en tant qu'apéritif, sur une salade, un tartare de thon ou de viande, ou simplement dans cocktail. Elle est surtout idéale pour compléter n'importe quel plat généralement orné d'une olive. Ou pas. Quel qu'en soit l'usage, les sphères d'olives apporteront des saveurs à la fois puissantes et intenses aux plats.

Sphère d'olive noire

REF AD191

Sphère d'olive verte piquante

REF AD193

Sphère d'olive verte

REF AD161

PÂTE GOÛT TRUFFE

PÂTE DE CHAMPIGNONS GOÛT TRUFFE

Ce condiment aromatisé à la truffe se combinera parfaitement à vos plats. Cette pâte est à incorporer dans vos préparations. Orientations culinaires : elle est excellente pour les risottos, les pâtes farcies ou en sauce, les viandes rouges, le gibier, le poisson rôti ou vapeur, les farces aux truffes, les tartes salées, le Brillat Savarin ou camembert truffé.

REF TR001
REF TR027

RISOTTO
à la pâte de champignons goût truffe

Ingrédients pour 6 personnes : 500 gr de riz ; 100 gr de beurre, 1 oignon de grandeur moyenne coupé très fin, 1 dose de bouillon de volaille, 60 gr de parmesan râpé, 100 gr de pâte de champignons goût truffe, sel et poivre

Préparation : Dans une casserole, faire légèrement blondir l'oignon avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez le riz cru le sel et le poivre en mélangeant bien. Ajoutez le bouillon de volaille et continuez de mélanger jusqu'à ce que le riz ait absorbé l'eau, puis remettez encore du bouillon et ainsi de suite jusqu'à la fin de la cuisson. Enfin versez le beurre, le parmesan et la pâte de champignon goût truffe. Mélangez le tout et servir très chaud.

CRÈME D'ASPERGES AROMATISÉE TRUFFE BLANCHE

REF TR004

Condiment d'asperges et de truffe blanche au goût raffiné et doux. La Truffe Blanche enveloppe et complète le profil aromatique des asperges, faisant de plats simples des moments inoubliables. Caractérisé par une note douce et délicate, il met en valeur le risotto, la viande blanche, le poisson et le fromage.

Pâte de champignons goût truffe

PRODUIT

Sens Gourmet

VIANDES VOLAILLES

Farce paté
Filet de bœuf et de veau
Jambon Ibérique
Carpaccio
Tartare
Ravioles à la viande

POISSONS CRUSTACÉS

Farce poissons
Poissons grillés
Poissons vapeur
Ravioles de poissons
Homard
Turbot
Sole

LÉGUMES

Pâte
Riz
Soupe de légumes
Polenta
Salade composée
Crêpe
Ravioles

FRUITS DESSERTS

Fromage au lait cru
Comté
Fromage de chèvre

BASES CULINAIRES

Sauce viande
Sauce pâte
Sauce riz
Sauce froide
Mayonnaise
Vinaigrette
Canapés cocktail
Verrines
Œuf brouillé
Œuf omelette

LES DÉCORS D'ASSIETTES

Sens Gourmet

FEUILLES D'AUTOMNE

Décor original d'assiette en forme de feuilles. Elles sont composées de flocons de pomme de terre, de fromage Grana Padano, blanc d'oeuf, végétaux déshydratés.

Ces feuilles apporteront un aspect visuel au plat ou serviront comme supports de mise en bouche.

Orientation Culinaire : Mise en bouche, accompagnement, finition d'un plat. Apporte une texture croustillante et originale.

Feuilles d'Automne à garnir

REF DE064

Feuilles d'Automne plate

REF DE065

KROEPOEK

Sens Gourmet

Les Kroepoek chips à frire ne sont pas préparées à base de crevettes, mais avec du tapioca, et sont de ce fait disponibles en différentes variantes, à la fois en saveurs salées et sucrées.

Chocolat

Paprika

Curry

Eau de rose

Safran

Encre de seiche

Truffe

Wasabi

NOUVEAU TÖUFOOD

Sens Gourmet

TÖUFOOD est une gamme complète de produits d'une qualité exceptionnelle, qui permet de mettre en pratique les techniques les plus populaires de la cuisine moderne. Des recettes innovantes peuvent être facilement réalisées, en apportant de la surprise aux plats et en offrant une expérience culinaire stimulante.

Réf AD224

Réf AD231

Réf AD218

Réf AD257

Réf AD217

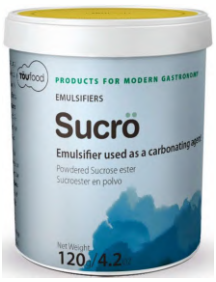
Réf AD208

Réf AD226

Réf AD225

Réf AD260

Réf AD222



Réf AD223

Réf AD221

Réf AD214

Réf AD215

SOSA

Sens Gourmet

La recherche du goût intense et de la texture savoureuse tout en diminuant le sucre et le gras, ont poussé Sosa Ingredients à constamment innover afin d'élaborer des ingrédients qui subliment les recettes et rehaussent le goût des créations.

Depuis plus de 50 ans, Sosa Ingredients propose aussi et surtout des produits déclinés sous toutes les formes possibles… fruits entiers, fruits confits, fruits secs, copeaux, poudres, arômes, zestes, pâtes, lyophilisés, texturants… Autant de possibilités pour nourrir vôtre créativité culinaire.

TEXTURAS ALBERT Y FERRAN ADRIÀ

Sens Gourmet

TEXTURAS
Albert y Ferran Adrià

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

CONTACT

Sens Gourmet

Adresse

33 Avenue Ampère
Bat 4
91320 Wissous

Tél : +33 1 49 79 98 29

Fax : +33 1 48 85 36 32

Mail : info@sensgourmet.com

Site Web : www.sensgourmet.com

15.11.2023