

L'Essence du goût ...



SÉLECTION MALLETTE

NOUVEAU: FOOD BUBLLE KIT





L'art de la présentation culinaire évolue avec Food Bubble, l'instrument innovant qui transforme chaque plat et dessert en un chef d'oeuvre d'élégance et de créativité.

REF NF1074







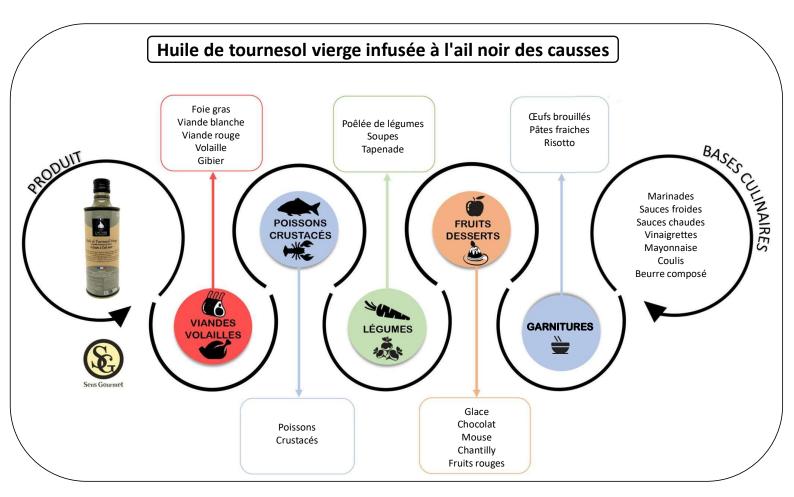
NOUVEAU : HUILE DE TOURNESOL VIERGE À L'AIL NOIR







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.



NOUVEAU: BALSAMIQUE DE POMME À L'AIL NOIR





Ralamique de pentute à Call par

REF VI047

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.

Vinaigre balsamique de pomme à l'ail noir BASES CULINAIRES Riz Carpaccio de bœuf Crudités Pates Foie gras Poêlé de légumes Risottos Viandes blanches Soupes Sauces POISSONS **FRUITS** Marinades CRUSTACÉS DESSERTS Vinaigrettes Déglaçage (8 **GARNITURES LÉGUMES** Poissons grillés Salade de fruits

NOUVEAU: HUILE DE CANOLA & HOMARD

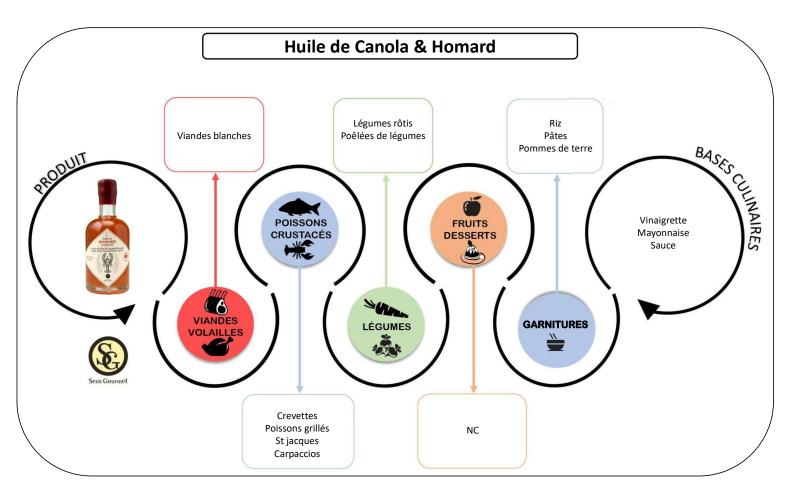






Découvrez l'huile de canola & homard 100% naturelle provenant du Canada. Cette huile au goût unique de homard grillé apporte une touche finale très gourmande à vos préparations. Elle s'utilise à merveille à froid et à chaud pour toutes vos cuissons de poissons, fruits de mer et même avec les viandes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

REF HU090



NOUVEAU: MIX POUR ESPUMA





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.



Mix pour Espuma de Sauce Ponzu

REF HU096



Mix pour Espuma de Sauce Soja



NOUVEAU

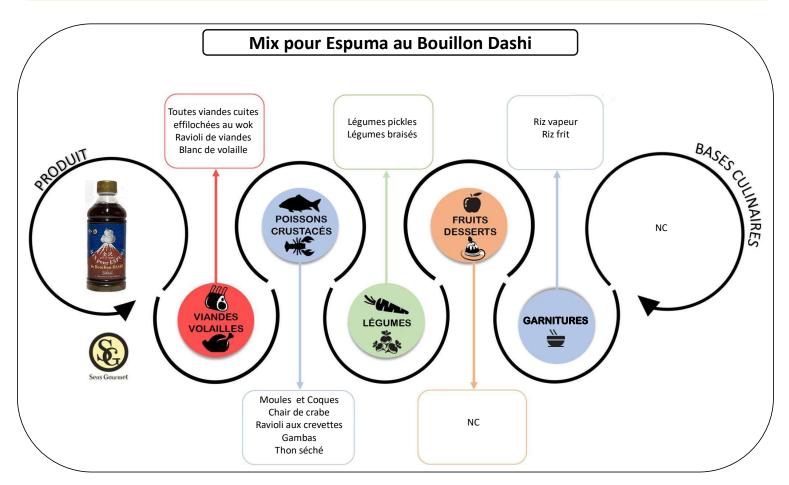
Mix pour Espuma de Bouillon Dashi

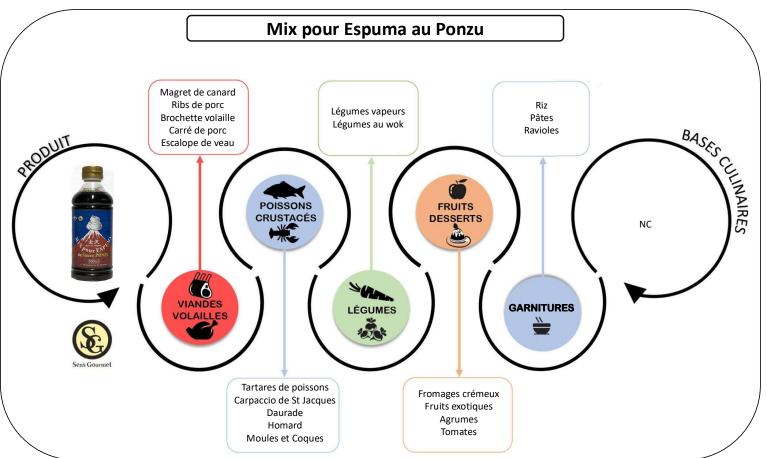
REF HU095

REF HU097

NOUVEAU: MIX POUR ESPUMA

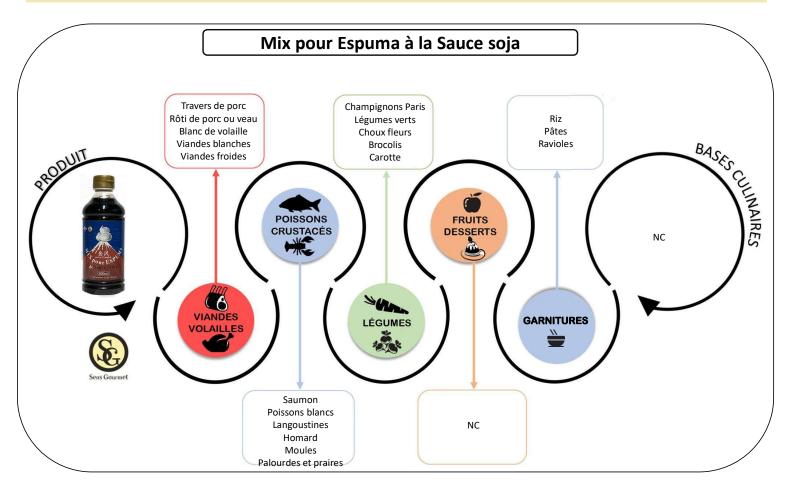






NOUVEAU: MIX POUR ESPUMA





NOUVEAU: CAMÉLINE TORRÉFIÉE





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



IORECTE - BOASTID

SIGNE
CAMELINE.

**RACTIC CAMELINE TORREST
ROATING C

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





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.



AD286



Betterave AD287



Ciboulette AD279



Estragon AD285



Sauge AD284



AD295



Persil AD282



Menthe AD281



Coriandre AD280



Romarin (sur commande) AD283



Basilio AD278

NOUVEAU ALGUES PLANCTON MER DU NORD





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 AD292

NOUVEAU: FLEURS ET FEUILLES





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

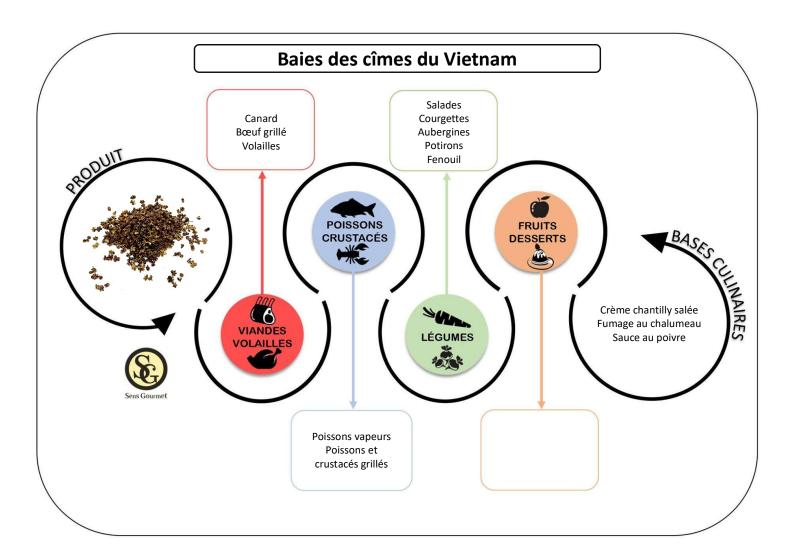
NOUVEAU: ÉPICES D'INDOCHINE





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

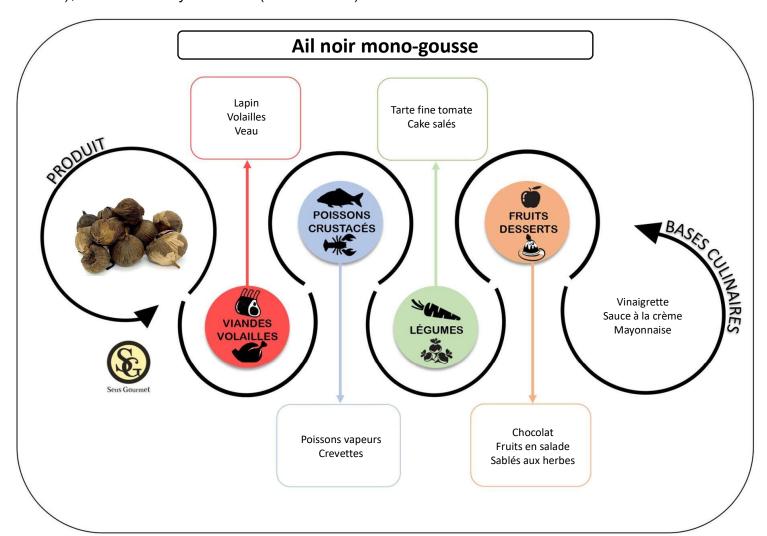




AIL NOIR MONO-GOUSSE

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





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





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.





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





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



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



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



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



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



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 bbg ou cuissons lentes.

REF AD266



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

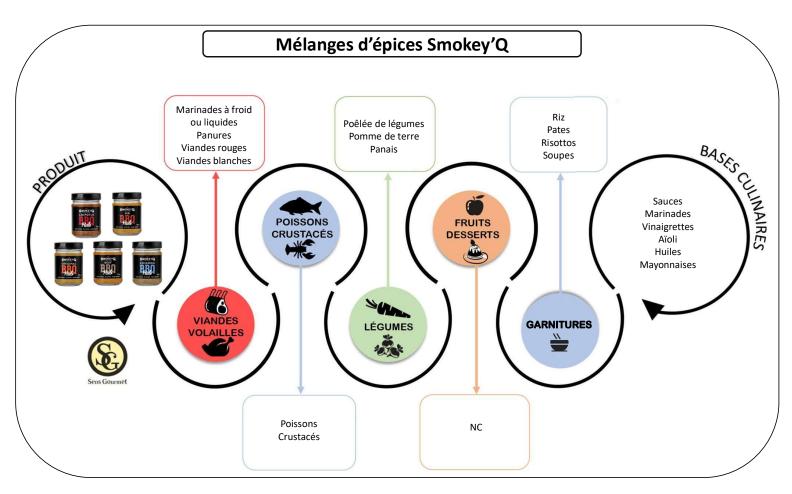


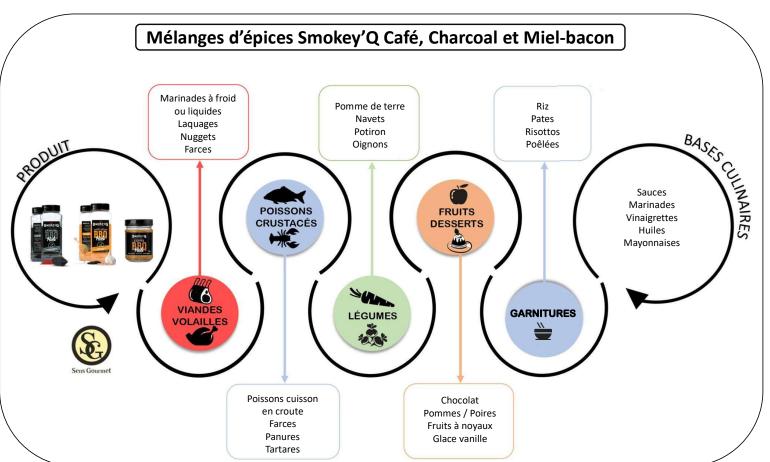
Miel Bacon BQQ

Un assaisonnement riche et savoureux pour toutes les viandes. Conçu pour apporter une saveur sucrée-salée.

REF AD268







NOUVEAU CONDIMENTS AUSTRALIENS









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



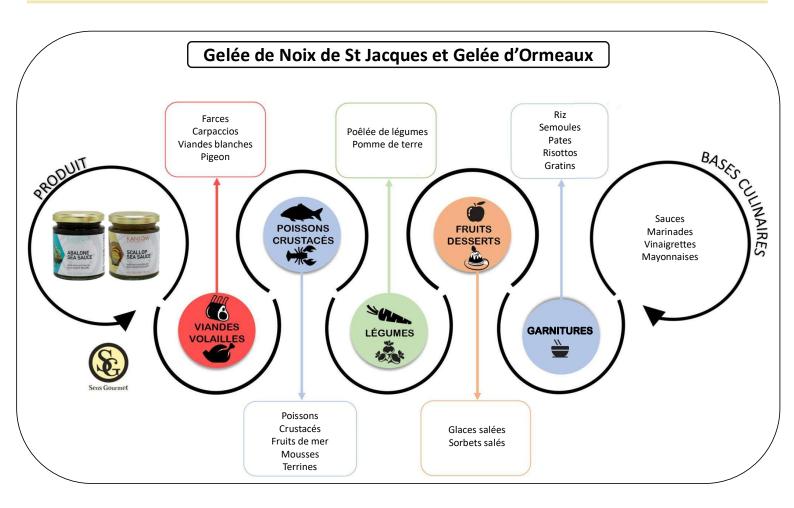


CONDIMENT NOIX DE SAINT JACQUES

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





CRÈMES D'OLIVES





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...



Crème d'olive verte REF CR040



Crème d'olive verte et piment chipotle REF CR041



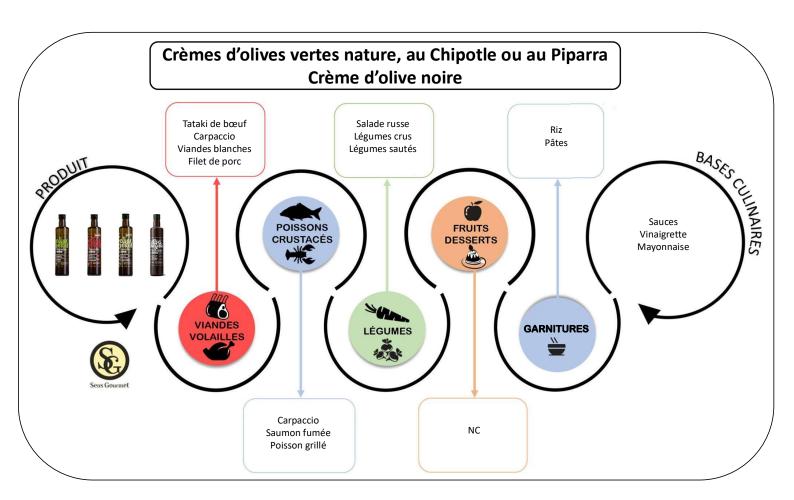
Crème d'olive verte et piment doux piparra REF CR042



Crème d'olive noire REF CR043

CRÈMES D'OLIVES





NOUVEAU HUILE D'OLIVE FUMÉE





«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.

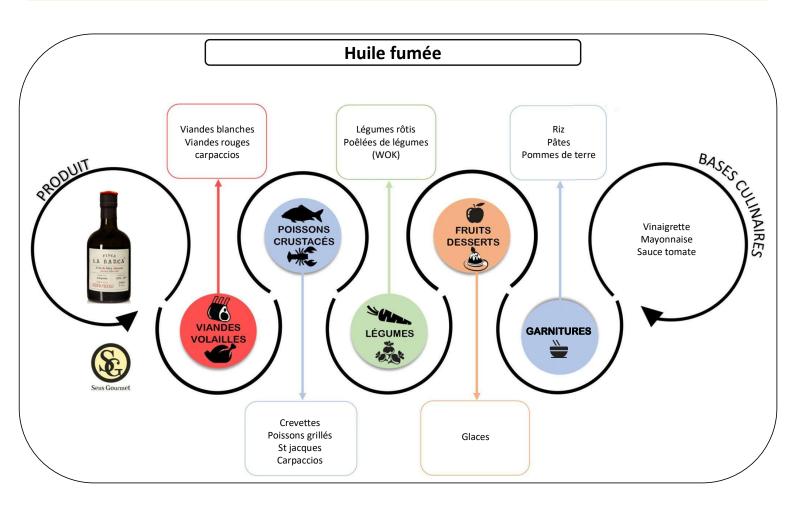
Cette huile peut être utilisée en filet sur vos viandes et vos poissons. Elle permet également de structurer vos plats, des œufs mollets ou des légumes rôtis.



REF HU087 - 250 ml

NOUVEAU HUILE D'OLIVE FUMÉE







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

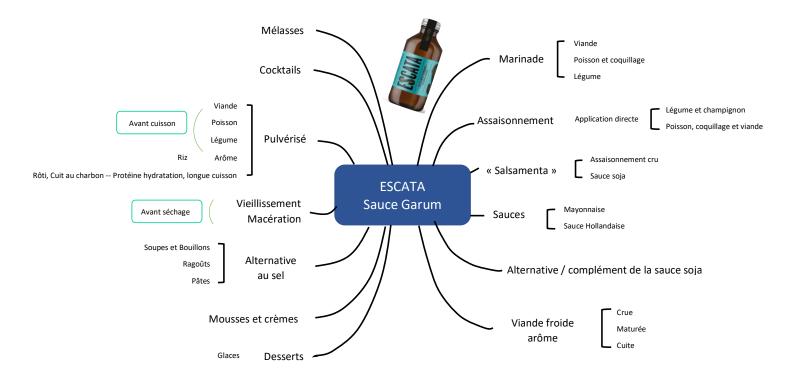


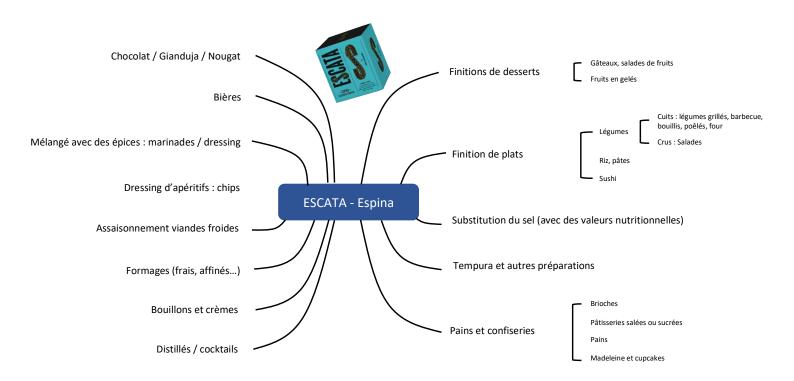


Sauce Méditerranéenne

REF AD229











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



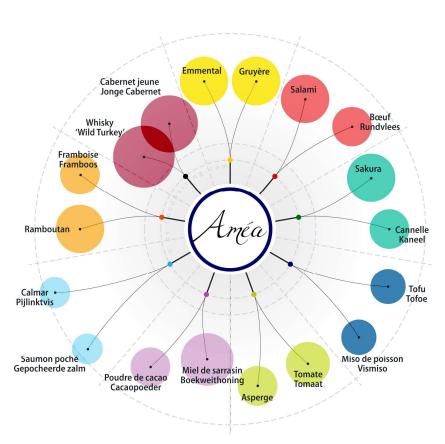
Réduction de vinaigre goût Citron REF CR022





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





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





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







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



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.

VINAIGRES CRÉTOIS







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)

NOUVEAU

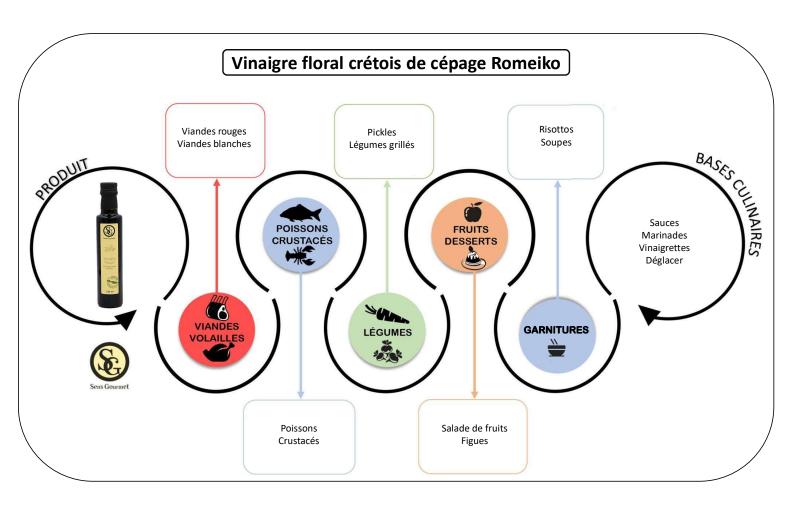


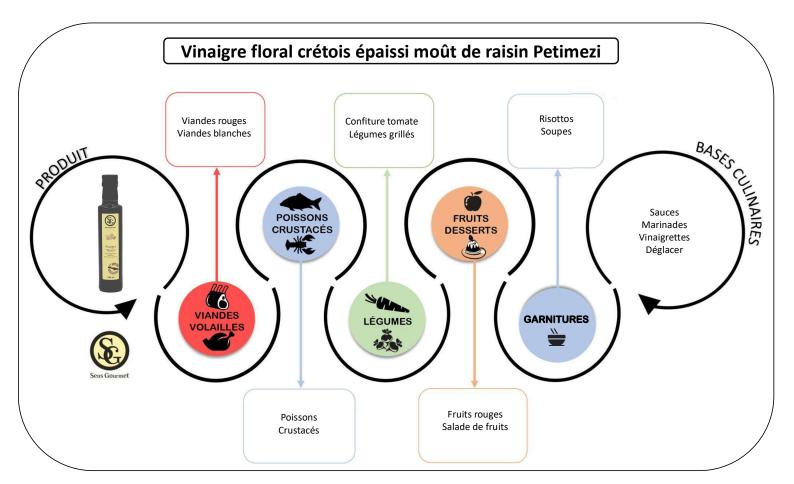
VINAIGRE DE ROMEIKO AU CAROUBE

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

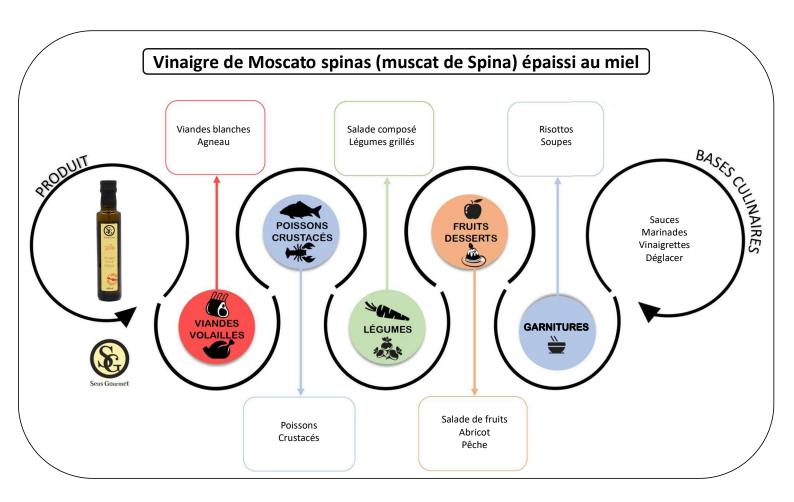


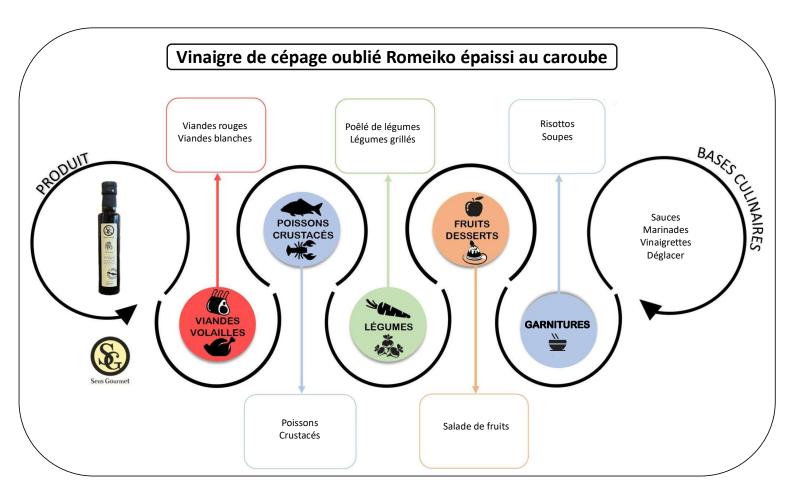




VINAIGRES CRÉTOIS







AGRUMES JAPONAIS







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.

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.

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 HU046

JUS DE YUKO

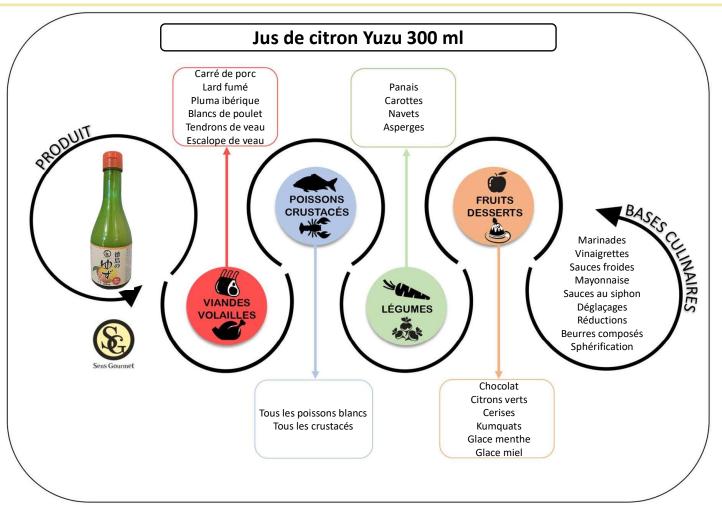


autour de Nagasaki et en petite quantité. Il a des qualités gustatives très surprenantes ce rapprochant de la clémentine.

Une rareté, le Yuko n'est cultivé que dans quelques petites régions

REF HU047





PRODUITS JAPONAIS







REF HU023

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

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

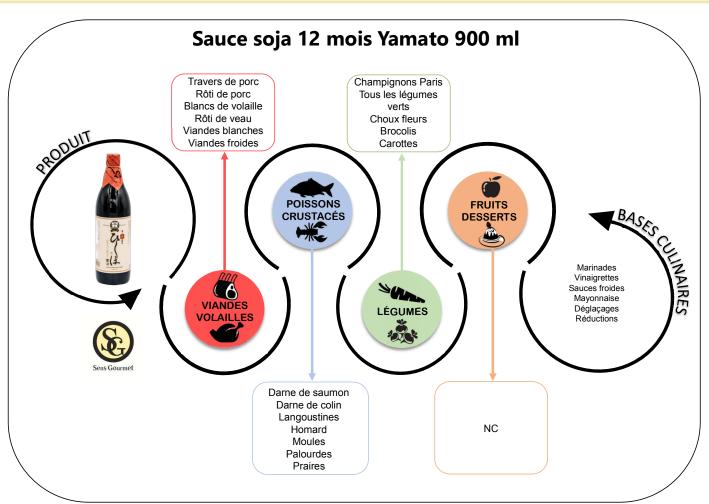
SAUCE YUZU PONZU PLATINIUM

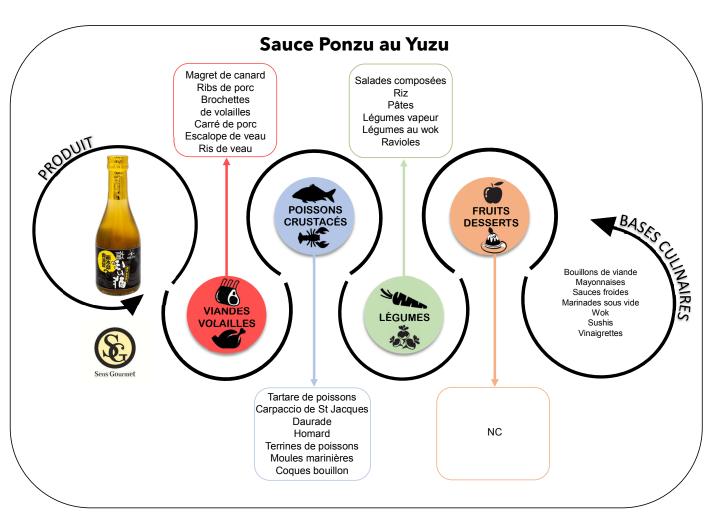


REF HU058

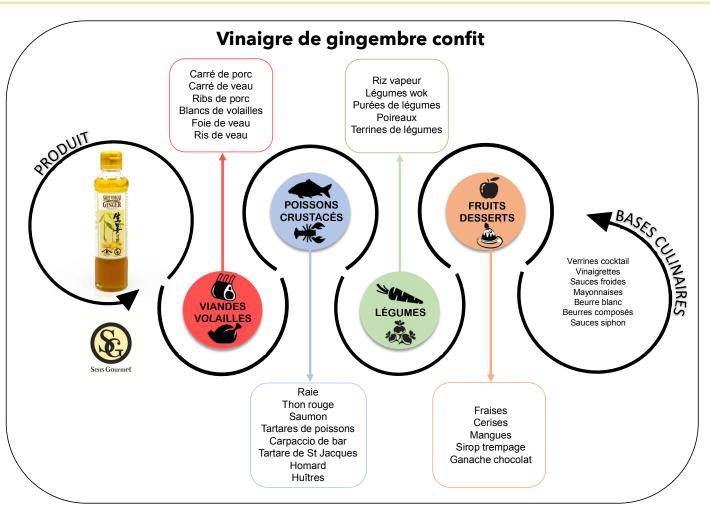
Cette sauce, développée par Sens Gourmet, contient de la sauce soja, du vinaigre, du jus de yuzu. Elle est fabriquée à base de produits naturels soigneusement sélectionnés.

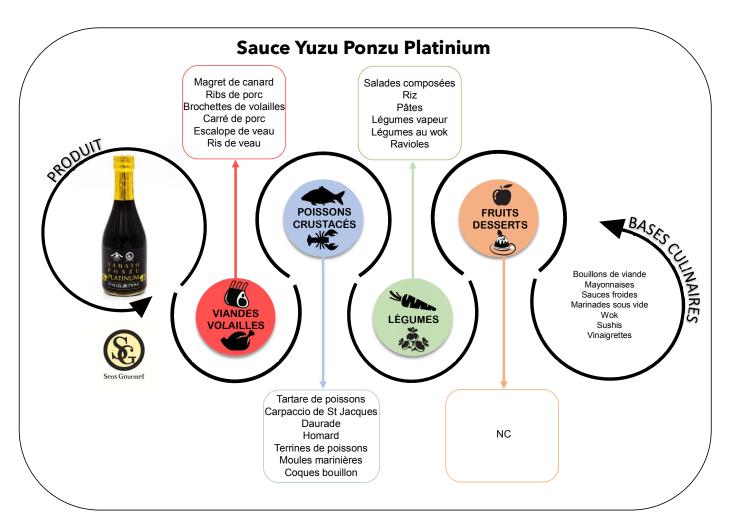












PRODUITS JAPONAIS







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.

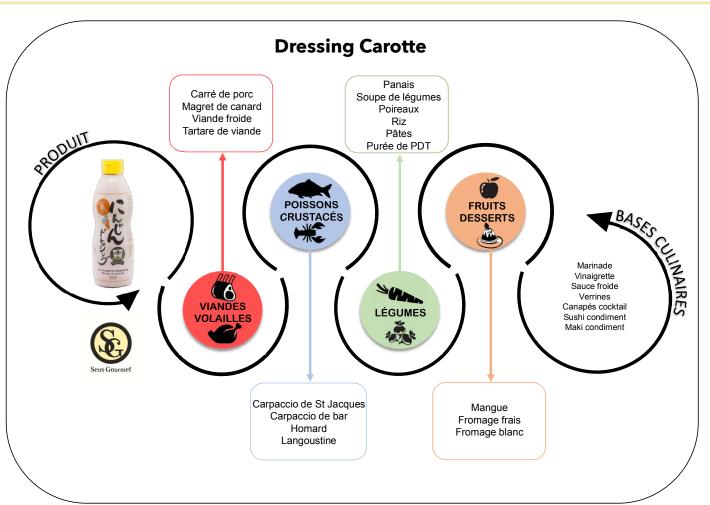


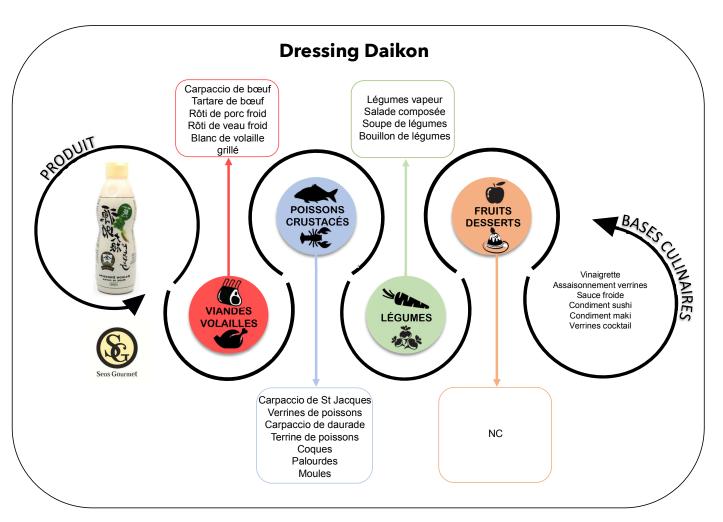
HUILE DE WASABI

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.

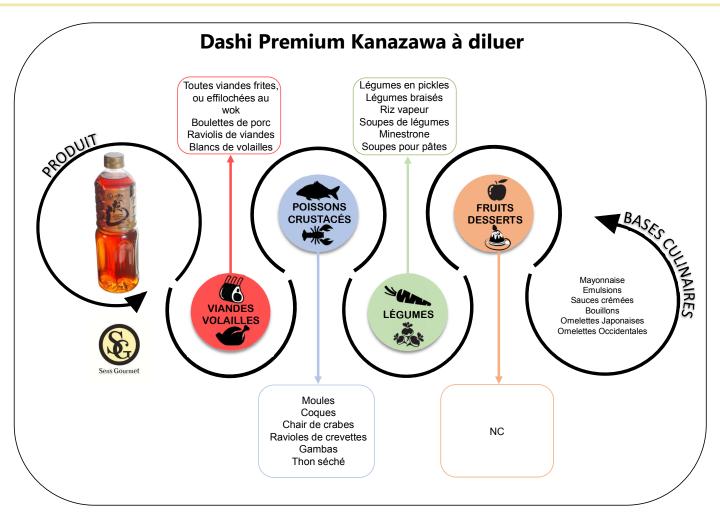
REF HU020











NOUVEAU: PRODUITS CORÉENS







STIR FRY SAUCE SANS GLUTEN



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

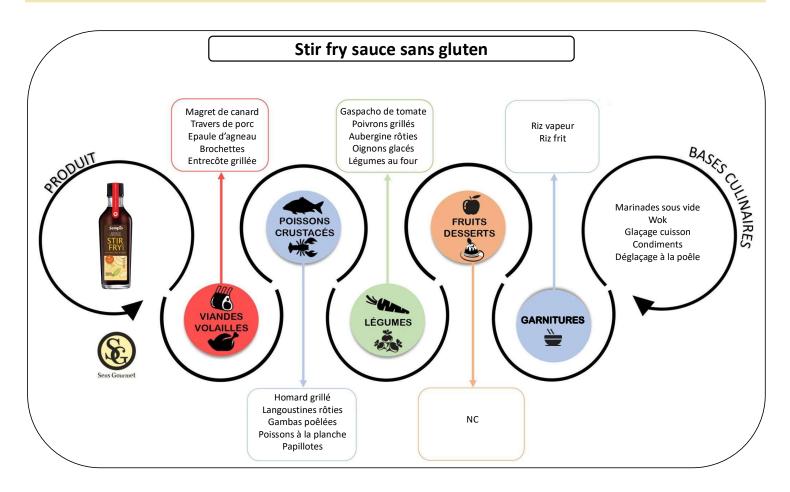


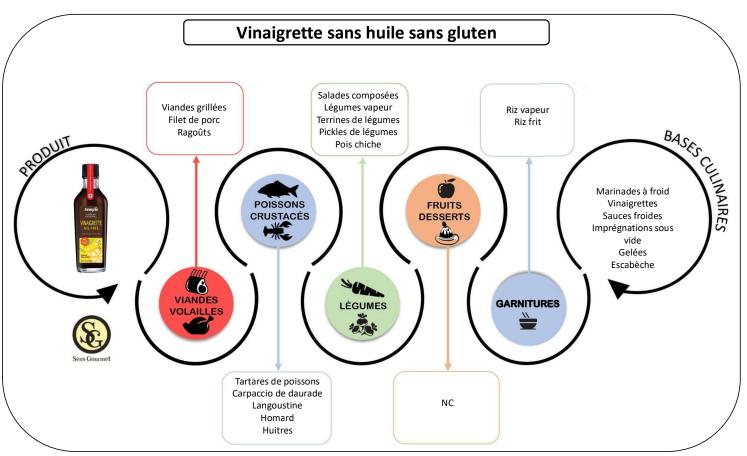
REF HU094

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







PRODUITS CORÉENS







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.

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.

SAUCE KALBI



REF HU078

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.

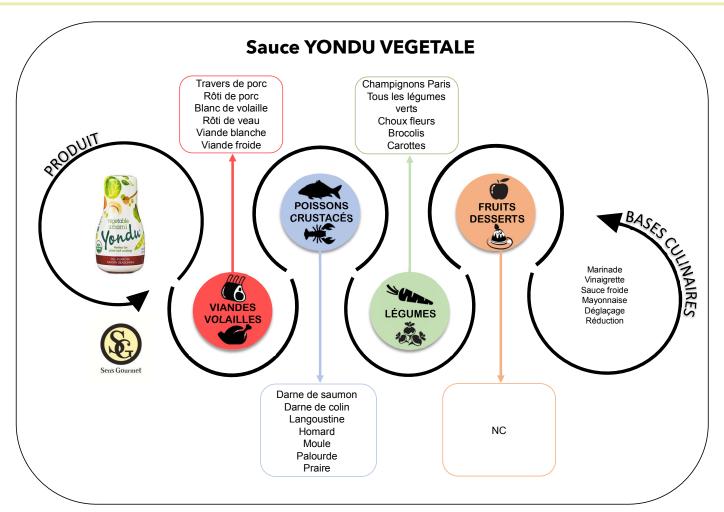
CHIPS D'ALGUES



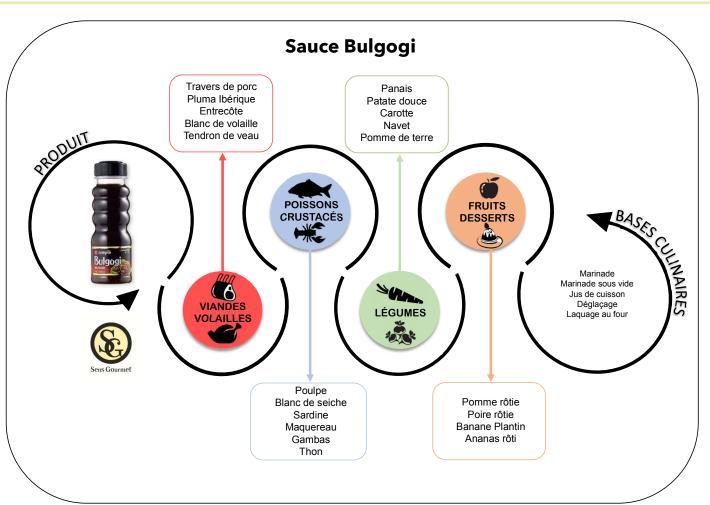
Ces algues proviennent de Wando en Corée du sud. Elles sont séchées puis frits avec de l'huile de sésame, et ensuite rôties dans un chaudron à feu vif ce qui donne leur texture croustillante et croquante.- Produit végétarien

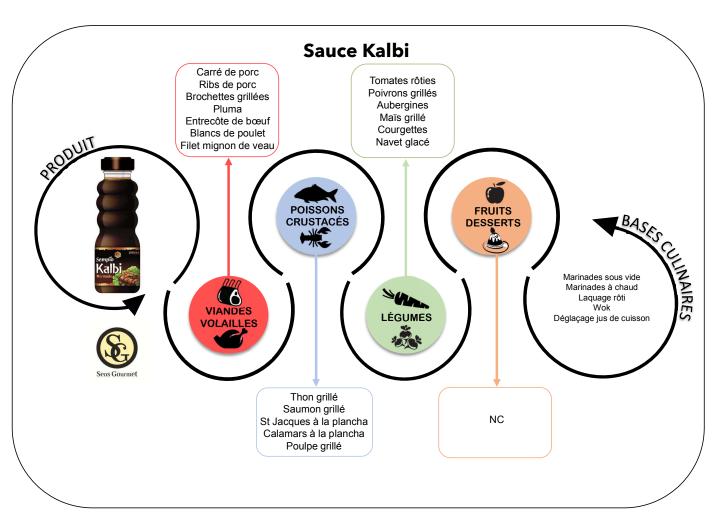
REF AG012





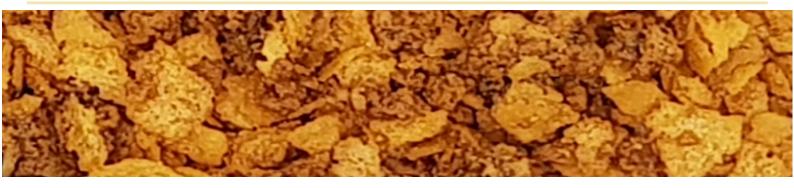






GRAND PRIX D'INNOVATION

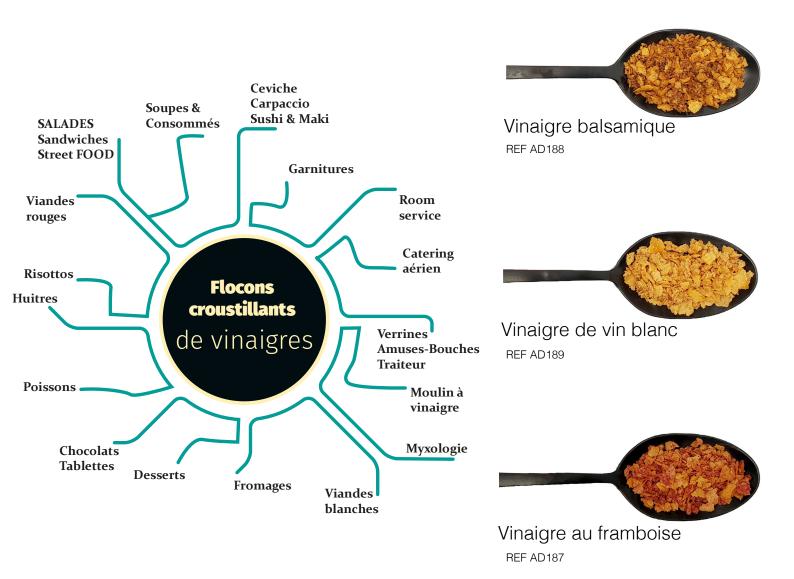






FLOCONS CROUSTILLANTS DE VINAIGRE

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.







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



DU CROQUANT DANS L'ASSIETTE

CRUMBLES SALÉS





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...



CRUMBLES SALÉS





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...



REF AD203

NOUVEAUX CRISPY SUCRÉS





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



Croustillant Yaourt



Croustillant Mangue et Fruit de la passion REF AD288



Croustillant chocolat noir 71%

REF AD291



Croustillant Pistache

CRUMBLES SUCRÉS





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.



CRUNCH SUCRÉS

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



Spéculos chocolat - noisette

Chocolat blanc - pain d'épices



Chocolat blanc - framboise - Yaourt

REF AD235

REF AD201

REF AD199

LES PERLES





PERLE D'HUILE ET DE VINAIGRE



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



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 basilio



Perles d'huile romarin REF AD089



Perles d'huile noisette REF AD 092



Perles d'huile sésar REF AD091



Perles de vinaigre Pedro Ximénez



Perles d'huile wasabi REF AD156



Perles d'huile arôme truffe blanche REF AD155



Perles d'huile piment



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





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



Sphère d'olive verte piquante



Sphère d'olive verte

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.

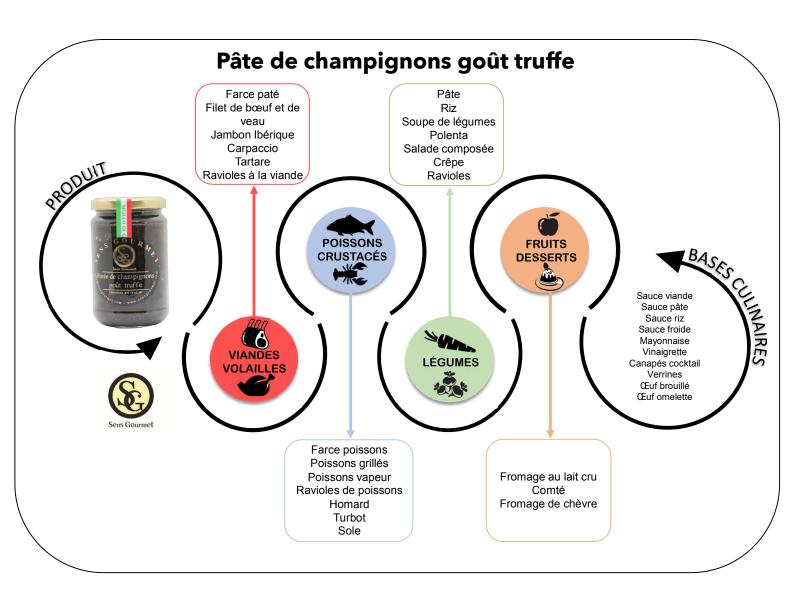
CRÈME D'ASPERGES AROMATISÉE TRUFFE BLANCHE



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.





LES DÉCORS D'ASSIETTES





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.

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



Feuilles d'Automne à garnir

Feuilles d'Automne plate REF DE065



KROEPOEK





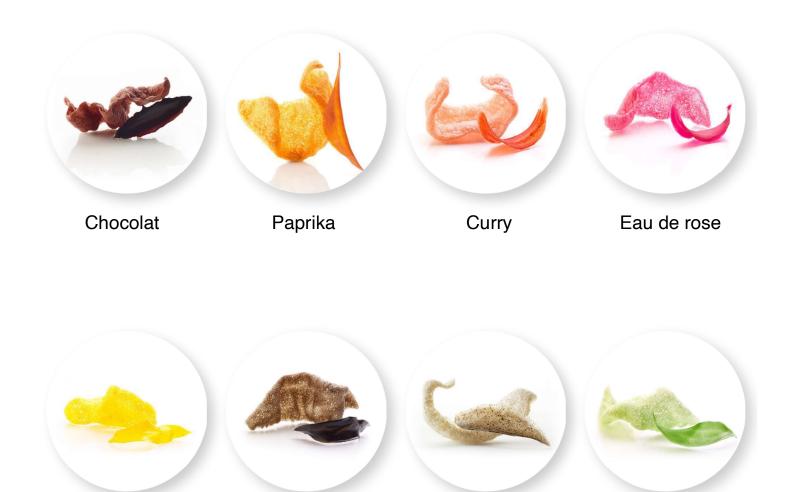
Safran





Wasabi

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.



Truffe

Encre de seiche

NOUVEAU TÖUFOOD





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 AD257



Réf AD217

Trisöl

4 /141



Mälto

1/35.2

Réf AD208

Glyce



Gellan

Highly elastic gels (hot

85g/2.9oz

Réf AD218

Réf AD226



ColdFoam





Réf AD223 Réf AD221 Réf AD214 Réf AD215

NOUVEAU INGREDISSIMO











Découvrez la nouvelle gamme Ingredissimo. Ingrédients naturels lyophilisés, déshydratés, légumes en poudre, texturants et bien plus encore...



Lécithine de Soja Réf FO001



Gélatine végétale Réf FO002



Encre de seiche pdr Réf FO003



Albumine poudre Réf FO004



Yaourt en poudre Réf FO005



Fumée en poudre Réf FO006



Cerise lyophilisée Réf FO007



Croustillant framb Réf FO008



Croustillant passion Réf FO009



Croustillant mangue Réf FO010



Fraise lyophilisé Réf FO011



framboise wetproof Réf FO012



Framboise entière Réf FO013



Yaourt croustillant Réf FO014



Poudre de framboise Réf FO015



Poudre de carotte Réf FO017



Poudre de betterave Réf FO018



Poudre de tomate Réf FO019



Xanthane Réf FO020



Pectine NH nappage Ref FO022



Malto Réf FO024



Profoam chaud Réf FO025



Profoam froid Réf FO026

TEXTURAS ALBERT Y FERRAN ADRIÀ



TEXTURAS Albert y Ferran Adria

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!



















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

 $\textbf{Site Web}: \underline{www.sensgourmet.com}$





