



CATALOGUE 2025





# SOMMAIRE



|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Condiments en texture .....   | p.4  |
| Voyages en Asie .....         | p.18 |
| Décors d'assiettes .....      | p.21 |
| L'infini des texturants ..... | p.41 |
| Matériels .....               | p.59 |



# CONDIMENTS

*en textures*



### HUILE FUMÉE

La Barca est une huile d'olive fumée selon la tradition espagnole de « La Vera », à partir de la variété Arbequina et fumée au bois de chêne pendant deux semaines.

Produite en quantité limitée, chaque bouteille numérotée porte un cachet de cire.

Ses arômes raffinés subliment viandes, poissons, légumes rôtis ou œufs mollets, apportant une profondeur unique.

Ref HU087 - 250 ml x 6

Ref HU088 - 500 ml x 6



### HUILE DE CAMÉLINE TORRÉFIÉE

Cette huile est extraite à froid à partir de graines de caméline torréfiées, révélant des saveurs subtiles de noisette rôtie, sésame grillé et arachide.

Polyvalente, elle sublime viandes, légumes, salades et sautés grâce à ses arômes uniques et son point de fusion élevé de 245°C.

Idéale pour enrichir vos plats avec une touche raffinée et gourmande.

Ref HU091 - 250 ml x 6

Ref HU092 - 500 ml x 6



### HUILE DE CAMÉLINE VIERGE

Cette huile au goût unique et délicat est une excellente alternative à l'huile d'olive. Avec un point de fusion élevé à 245°C, elle est idéale pour la cuisson et la friture.

Son profil doux et équilibré révèle des notes de sésame, d'asperge, de noisette et d'herbes fraîches.

Facile à utiliser, elle sublime viandes, poissons, grillades, salades et bien d'autres plats.

Ref HU098 - 500 ml x 6

« Les Huiles peintures » une ligne exclusive pour les professionnels de la restauration.

Aux saveurs de Pistache, Amande, Aneth, Ciboulette, Tomate et Framboise, ces peintures non sucrées se démarquent par leur texture et leur couleur. Polyvalentes, elles sont idéales comme dressing, décoration ou ingrédient principal, en accompagnement des viandes fumées, tartares, carpaccio, rôtis et foie gras.

Parfaites dans les sauces et les mayonnaises, elles transforment chaque plat en un chef-d'œuvre culinaire



ASSAISONNEMENT À BASE D'HUILE  
*de tournesol et tomate*

Ref CR048 - 250 ml x 6



ASSAISONNEMENT À BASE D'HUILE  
*de tournesol et framboise*

Ref CR049 - 250 ml x 6



ASSAISONNEMENT À BASE D'HUILE  
*de tournesol et Amande*

Ref CR045 - 250 ml x 6



ASSAISONNEMENT À BASE D'HUILE  
*de tournesol et ciboulette*

Ref CR046 - 250 ml x 6



ASSAISONNEMENT À BASE D'HUILE  
*de tournesol et aneth*

Ref CR047 - 250 ml x 6



ASSAISONNEMENT À BASE D'HUILE  
*de tournesol et Pistache*

Ref CR044 - 250 ml x 6

## *Crèmes et réductions de vinaigre*

Élaborée à partir de vinaigre balsamique de Modène I.G.P., de vinaigre de vin ou de vinaigre de cidre, cette crème offre un équilibre parfait entre douceur et acidité, sans amertume grâce à un procédé unique préservant la qualité des ingrédients.

Déclinée en saveurs gourmandes comme truffe, soja-gingembre, citron, mangue, framboise... elle s'adapte à tous vos plats, de l'entrée au dessert. Avec sa texture veloutée et sa viscosité idéale, elle permet des décors précis et élégants grâce à un embout spécifique de 2 mm.

Ajoutez une touche à vos assiettes tout en respectant les saveurs originales des ingrédients.

---



RÉDUCTION VINAIGRE  
*Balsamique*

Ref CR001 - 540 gr x 12  
Ref CR005 - 320 gr x 12  
Ref CR023 - 320 gr x 6



CRÈME DE VINAIGRE  
*goût truffe*

Ref CR019 - 320 gr x 6



CRÈME DE VINAIGRE  
*goût Châtaignes*

Ref CR033 - 320 gr x 6



CRÈME DE VINAIGRE  
*Soja et Gingembre*

Ref CR028 - 320 gr x 6



CRÈME DE JUS  
*Citron au vinaigre*

Ref CR022 - 320 gr x 6



CRÈME DE JUS  
*Framboise au vinaigre*

Ref CR017 - 320 gr x 6



CRÈME DE JUS  
*Mangue au vinaigre*

Ref CR016 - 320 gr x 6

---

# VINAIGRE DE TRADITION ET ÉVOLUTION MODERNE

## *Vinaigres en vapo*

Les Sprays de jus de fruits à 67 % mélangés à du vinaigre de vin par lente cuisson.

Orientations culinaires : ils conviennent parfaitement pour aromatiser poissons, crustacés et viandes, ainsi que déglacer les sauces ou sur les salades.

---



SPRAY

*Jus de framboise au vinaigre*

Ref SP017 - 250 ml x 6



SPRAY

*Jus de Mangue au vinaigre*

Ref SP018 - 250 ml x 6



SPRAY

*Condiment Blanc*

Ref SP020 - 250 ml x 6



SPRAY

*Vinaigre Balsamique Sélection*

Ref SP019 - 250 ml x 6



SPRAY

*Vinaigre Balsamique goût truffe*

Ref SP021 - 250 ml x 6

## Vinaigres italiens



### VINAIGRE DE POMME AMEA BIO XX

Ce condiment est fabriqué selon la méthode traditionnelle balsamique, avec du jus de pomme concentré et fermenté, ce qui conduit à un acide moins intense et à un meilleur équilibre. Ce jus de pomme est tourné dans XX barriques de vinaigre balsamique ce qui lui apporte rondeur et sucrété.

Ref VI014 - 250 ml x 3



### VINAIGRE DE POMME VIEILLI EN FÛT AMEA XV

Ce condiment est fabriqué selon la méthode traditionnelle balsamique, avec du jus de pomme concentré et fermenté, ce qui conduit à un acide moins intense et à un meilleur équilibre. Ce jus de pomme est tourné dans XV barriques de vinaigre balsamique ce qui lui laisse une certaine acidité.

Ref VI016 - 250 ml x 6



### CONDIMENT DOUX BALSAMIQUE NOIR

Un condiment délicatement sucré et aromatique, à la texture veloutée et à la faible acidité. Sa richesse en saveurs sublime les charcuteries, les fromages affinés, les salades de fruits et les desserts lactés.

Ref VI049 - 200 ml x 3

## Vinaigres italiens



### CONDIMENT DOUX 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.

Ref VI021 - 250 ml x 3



### 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 - 250 ml x 3

### CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC HAUTE DENSITÉ (NOUVEAU FORMAT)

Le condiment Balsamique Blanc Mengazzoli est un produit riche, à l'arôme intense et doux en bouche, avec de délicates notes fruitées. Ces caractéristiques aromatiques proviennent de l'affinage en fûts de bois et de la sélection rigoureuse du moût blanc utilisé. Il sublime les saveurs des plats sans en masquer les goûts et les parfums. Idéal pour accompagner des salades de poulet, des légumes cuits ou des fruits frais. À essayer sur de la pancetta croustillante, ajoutée après cuisson.

Ref VI037 - 250 ml x 3



Ref VI023 - 250 ml x 3



### CONDIMENT BALSAMIQUE 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, donc 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.

## Vinaigres Forum



### VINAIGRE FORVM CABERNET SAUVIGNON +8A

Ce vinaigre est vieilli en fûts de chêne pendant plus de 8 ans. Un peu plus puissant que le chardonnay, frais, le goût ressemble d'avantage à du vin vieilli, une bonne fin de bouche.

Ref VI029 - 250 ml x 6  
Ref VI030 - 500 ml x 6  
Ref VI031 - 1L x 6



### VINAIGRE FORVM CHARDONNAY +3A

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 naturels ...

Ref VI032 - 250 ml x 6  
Ref VI033 - 500 ml x 6  
Ref VI034 - 1L x 6



### VINAIGRE FORVM MERLOT

Élaboré à partir de vin jeune 100 % biologique de variété Merlot, ce vinaigre se distingue par ses teintes violettes aux reflets rouge intense, parfaites pour des créations variées, notamment en pâtisserie. En bouche, il révèle un goût fruité vif, rappelant les fruits rouges sauvages, la confiture, les fraises et les cerises, avec une finale douce, fraîche et subtilement aigre-douce, typique des vinaigres FORVM. Il deviendra l'ingrédient secret de vos créations.

Ref VI041 - 500 ml x 6



### VINAIGRE BALSAMIQUE FORVM ANTIGUES RESERVÉS 30 ANS

Ce vinaigre est fabriqué à partir des réserves initiales de FORVM : leurs « so-leras » 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 - 250 ml x 1



## *Vinaigre français*

### **BALSAMIQUE DE POMME VELOURS À L'AIL NOIR**

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 - 250 ml - 11/u



### **CONDIMENT BLANC À LA GRENADE**

Ce condiment raffiné marie le moût de raisins Trebbiano aromatiques épaissi à basse température avec du vinaigre de vin blanc, rehaussé d'une touche de grenade. Vieilli en fût pendant 3 ans, il dévoile un équilibre subtil entre douceur, acidité et arômes naturels fruités. Idéal pour : sublimer les salades, antipasti, desserts, créations culinaires, pâtisseries, ou pour des boissons aromatiques élégantes.

Ref VI025 - 250 ml x 6

# VINAIGRE DE TRADITION ET ÉVOLUTION MODERNE

## Vinaigres Crétois



### VINAIGRE DE CÉPAGE OUBLIÉ ROMEIKO ÉPAISSI AU CAROUBE

Élaboré à partir de vinaigre de raisin du cépage Romeiko vieilli 3 ans et enrichi de sirop de caroube, ce condiment dévoile une palette de saveurs uniques. Ses notes chocolatées profondes se marient harmonieusement à des nuances boisées, offrant une expérience gustative riche et élégante. Parfait pour accompagner des légumes rôtis, des viandes grillées ou même des desserts audacieux, ce vinaigre est une invitation à revisiter vos recettes avec une touche créative et raffinée.

Ref VI044 - 250 ml x 6

### VINAIGRE FLORAL CRÉTOIS DE CÉPAGE ROMEIKO

Inspiré des traditions crétoises, ce vinaigre d'exception est conçu à partir du cépage Romeiko, réputé pour son caractère affirmé. Associé à un sirop de raisin délicat et rehaussé par une touche d'huile essentielle de géranium, il dévoile des arômes boisés et herbacés uniques.

Ce produit au profil aromatique intense est idéal pour les chefs et passionnés de gastronomie souhaitant apporter profondeur et originalité à leurs plats. Une véritable invitation au voyage, parfaite pour sublimer des marinades, des légumes rôtis ou des sauces complexes.

Ref VI028 - 250 ml x 6



### VINAIGRE MUSCAT SPINA ET GRENADE

Découvrez le nouveau vinaigre de Moscato Spina et grenade. Ce condiment est l'alliance parfaite entre la finesse du cépage Moscato Spina, la douceur fruitée et acidulée de la grenade et la note aromatique du dictame, une plante sauvage aux accents herbacés uniques. Élaboré avec soin, il révèle un équilibre parfait entre fraîcheur et complexité, subliment salades, poissons délicats et marinades.

Ref VI048 - 250 ml x 6



### VINAIGRE DE MOSCATO SPINAS (MUSCAT DE SPINA) ÉPAISSI AU MIEL

Issu du cépage Muscat Spinas, originaire d'Alexandrie et épanoui au pied des Montagnes Blanches, ce vinaigre incarne l'âme de la Crète. Son nom, inspiré du village de Spina, reflète son terroir unique. Associé au miel crétois, riche en notes de thym, et au romarin, il évoque les senteurs typiques de la phrygana, la garrigue crétoise.

Avec ses arômes floraux et sa douceur équilibrée, ce condiment est idéal pour sublimer vos marinades, vos salades ou encore vos viandes grillées, apportant une touche méditerranéenne authentique à vos créations.

Ref VI039 - 250 ml x 6



### VINAIGRE FLORAL CRÉTOIS ÉPAISSI MOÛT DE RAISIN PETIMETZI

Un condiment unique, issu du cépage Romeiko et sublimé par le Pétimézi, un sirop de raisin traditionnel, associé à une touche délicate d'huile essentielle de géranium. Ce mariage harmonieux offre une saveur mêlant la richesse du vin cuit, la douceur du sirop et des notes de fruits rouges relevées par une subtile touche végétale. Idéal pour sublimer vos créations culinaires, il apporte une profondeur aromatique aussi bien aux plats salés qu'aux desserts gourmands.

Ref VI027 - 250 ml x 6



## COULIS CRÈME DE BETTERAVE

Apportez couleur et raffinement à vos assiettes avec cette crème de betterave onctueuse et prête à l'emploi. Sa texture lisse et sa teinte éclatante subliment les dressages, qu'il s'agisse de décors ou de touches aromatiques. Délicatement sucrée, elle accompagne à merveille poissons fumés, viandes grillées et légumes rôtis. Idéale aussi comme base de sauce ou en finition, cette aide culinaire s'adresse aux chefs en quête d'élégance et de praticité.

Ref CR025 - 250 ml x 6

Découvrez nos crèmes d'olives vertes nature, aux piments doux piparra, aux piments chipotle, ainsi que notre crème d'olive noire intense. Prêtes à l'emploi, elles ne nécessitent aucune préparation. Leur onctuosité et leurs saveurs uniques s'intègrent parfaitement comme dressing ou condiment. Sublimez vos viandes, poissons, salades et autres créations culinaires avec ces aides indispensables, conçues pour apporter caractère et raffinement à vos plats.



## CRÈME D'OLIVES VERTES

Ref CR040 - 500 ml x 6



## CRÈME D'OLIVES VERTES ET PIPARRA

Ref CR042 - 500 ml x 6

## CRÈMES D'OLIVES VERTES ET CHIPOTLE

Ref CR041 - 500 ml x 6



## CRÈME D'OLIVES NOIRES (NOUVEAUTÉ 2024)

Ref CR043 - 500 ml x 6



## PÂTE PURE D'OLIVE VERTE

Cette pâte 100 % olive verte apporte une saveur intense et authentique à vos préparations. Idéale en cuisine comme en boulangerie, elle s'intègre parfaitement aux sauces, vinaigrettes et finitions de plats pour une touche méditerranéenne raffinée.

Ref AD336 - 70 g x 6



## PHYTOPLANCTON

Le plancton marin est un aliment unique qui, une fois en cuisine, maximise le goût authentique de la mer. Tout l'arôme et la valeur nutritive du milieu marin dans un aliment innovant qui enrichit les recettes.

Ref AG016 - 15 gr -15/u



## POUDRE ALGUES PLANCTON

Algue plancton Mer du Nord en poudre, cet aliment est utilisé pour maximiser le goût authentique de la mer dans différentes recettes, tout en apportant une intense couleur.

Ref AD293 - 100 gr x 6

## PÂTE CHAMPIGNON GOÛT TRUFFE

Ce condiment aromatisé à la truffe se comblera 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 - 90 gr x 8  
Ref TR027 - 280 gr x 4



## TEMPURA EN POUDRE PET 1 L

Mélange en poudre prêt à l'emploi pour la réalisation d'une préparation pour tempura (friture à la méthode japonaise). La poudre est spécialement développée afin de diminuer la rétention d'huile, tout en augmentant la texture croquante.

Ref AD021 - 600 gr x 6



## 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).

Ref AD015 - 1 L x 6



## ECLATS DE SUCRE PÉTILLANT CHOCOLAT AU LAIT

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

Ref AD018 - 1 L x 4



## PATE D'AIL NOIR

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...

Ref AD276 - 120 gr x 1

## SAUCE TERIYAKI À L'AIL NOIR

La sauce à l'ail noir façon teriyaki se distingue non seulement par une saveur riche et complexe, légèrement sucrée, avec des notes umami profondes. Cette sauce est une véritable innovation, car élaborée en France, avec des ingrédients 100% français, dont du sel de Camargue, du soja, de la betterave et du blé cultivés en France, du riz de Camargue pour le mirin et le saké, et de l'ail noir d'Aveyron. Avec 10% d'ail noir et une texture épaisse grâce à sa pulpe, notre sauce est idéale pour les gourmets à la recherche d'un produit à la fois délicieux et responsable.

Ref HU100 - 375 ml x 6



## AIL NOIR 2 TÊTES ENTIÈRES CALIBRE 6/7 CM

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.

Ref AD248 - ± 100 gr - 12/u  
Sur commande uniquement



## GOUSSES D'AIL NOIR PELÉES POT

Après une période de séchage de 2 à 9 jours, les gousses d'ail noir sont extraites des têtes et gelées. 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 AD247 - 150 gr - 12/u



### GELÉE D'ORMEAUX

Ce condiment à l'orveau 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 - 180 ml -u



### GELÉE 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 - 180 ml -u

### POUDRE D'ARÊTES D'ANCHOIS TORRÉFIÉES

La poudre d'arêtes d'anchois torréfiées est un produit gastronomique créé avec des arêtes d'anchois grillés et mise en poudre (à base d'anchois de l'Escala). C'est un arôme innovant d'origine absolument naturelle, qui combine un goût d'anchois intense avec un arôme grillé subtil et une texture croquante et provocante.

Ref AD230 - 100 gr x 1



### SAUCE GARUM

Le garum Escata est le dérivé de produit Premium fait à partir des sous-produits liquides de macération issus de la production d'anchois. Ce n'est pas la « colatura » traditionnelle. Le garum Escata est une sauce issue d'un travail délicat de « coupage » de différents millésimes de liquides ; il est également doté d'une consistance voluptueuse pour obtenir la texture parfaite pour toute application.

Ref AD229 - 105 ml x 1





**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 HU019 - 300 ml x 6



**SAUCE PONZU PLATINIUM SENS GOURMET**

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.

Ref HU058 - 300 ml x 6



**JUS DE CITRON 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 HU089 - 300 ml x 6



**SAUCE SOJA 12 MOIS**

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 subliment.

Ref HU023 - 900 ml x 6



**VINAIGRE DE GINGEMBRE CONFIT**

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

Ref VI020 - 180 ml x 6



**DASHI PREMIUM KANAZAWA À DILUER**

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 HU074 - 1L X 6



### CHIPS ALGUES SEMPIO

Ces algues proviennent de Wando en Corée du sud. Elles sont séchées puis frites 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 - 70 gr x 12



### SAUCE MARINADE 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 HU079 - 900 ml x 12



### VINAIGRETTE SANS HUILE SANS GLUTEN

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.

Ref HU094 - 250 ml x 6



### SAUCE MARINADE 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 HU078 - 900 ml x 12



### STIR FRY SAUCE SANS GLUTEN

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...

Ref HU093 - 250 ml x 6



### YONDU VEGTABLE ESSENCE ORGANIQUE BIO

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 HU082 - 275 ml x 6

Ref HU084 - 830 ml x 12



DECORS



**AMARANTE BIO**  
Ref AD110 - 1 kg x 10



## GRAINES DE CAMÉLINE TORRÉFIÉES

Ces graines de caméline, riches en oméga 3, ont été délicatement grillées pour exhaler toute leur richesse aromatique. Mélange subtil d'épice et de protéine végétale, elles rappellent le goût du sésame, avec des touches de noisette et d'arachide rôtie. Idéales pour enrichir vos plats, elles apportent une touche de saveur unique tout en boostant la valeur nutritionnelle de vos créations. Saupoudrez-les sur vos recettes pour un twist gourmand et sain.

Ref AD273 - 250 gr- u/8

Les grains crispy sont cuits très croquants. Elles peuvent être utilisées pour décorer vos plats et ajouter des textures différentes dans vos plats. Les grains Crispy sont prêts à servir et déjà assaisonnés



**QUINOA CRISPY**  
Ref AD139 - 225 gr x 10



**RIZ CRISPY**  
Ref AD150 - 1000 gr x 6



**SARRAZIN CRISPY**  
Ref AD162 - 300 gr x 10



**EPAUTRE CRISPY**  
Ref AD163 - 225 gr x 10



**POIS CHICHES CRISPY**  
Ref AD202 - 200 gr x 10



**RIZ NOIR CRISPY**  
Ref AD232 - 250 gr x 10



**MÉLANGE DE GRAINES CRISPY**  
Ref AD233 - 250 gr x 10

Crumbles aux différentes saveurs, flocons croustillants ou fils de piment, ces décors salés apportent de la texture à vos plats. Ils peuvent être utilisés comme finition ou décoration sur des salades, des plats, mais aussi sur un carpaccio ou sur des soupes...



CRUMBLE  
*à la tomate*

Ref AD141 - 175 gr x 10



CRUMBLE  
*aux herbes*

Ref AD149 - 175 gr x 10



CRUMBLE  
*aux oignons grillés*

Ref AD164 - 175 gr x 10



CRUMBLE  
*Cesar salade*

Ref AD185 - 175 gr x 10



CRUMBLE  
*Balsamique saveur  
truffe noire*

Ref AD203 - 175 gr x 10



CRUMBLE  
*Sauce soja et wasabi*

Ref AD204 - 175 gr x 10



CRUMBLE  
*Thym et miel*

Ref AD205 - 175 gr x 10



CRUMBLE  
*Betterave sésame*

Ref AD234 - 250 gr x 10



CRUMBLE  
*Saveur bacon*

Ref AD271 - 500 gr x 10



FLOCONS CROUSTILLANTS  
*de tomate*

Ref AD272 - 300 gr x 5



CRISPY  
*Wasabi furikake*

Ref AD294 - 200 gr x 10



FLOCONS  
*Oignons frits*

Ref FO028 - 500 gr x 1



CRUNCH  
*Teriyaki*

Ref AD322- 220 gr x 9



CRUNCH  
*Bbq*

Ref AD321 - 220 gr x 9



CRUNCH  
*Ketchup*

Ref AD320 - 220 gr x 9



FILS  
*Piment*

Ref FO032 45 gr x 1

## Décors d'assiette

Les décorations salées sont idéales pour capter l'attention dès le premier regard.

Un plat décoré offre une expérience visuelle qui charme avant même la première bouchée. Ces éléments permettent de jouer avec les textures, les formes et les couleurs pour sublimer vos créations. Imaginez un filet de poisson agrémenté d'une gaufrette croustillante à la betterave, une purée rehaussée de décors en forme de fleurs ou encore un carpaccio parsemé de décors en forme de citrouille.

Les options, entre fleurs, légumes, grilles, feuilles d'Automne comestibles sont infinies pour éveiller l'appétit et marquer les esprits.



GOUTTELETTES À GARNIR  
*au Grana Padano  
et Safran*

Ref DE031 - 140 gr x 6  
Sur commande uniquement



GOUTTELETTES À GARNIR  
*au Grana Padano  
aux Epinards*

Ref DE032 - 140 gr x 6  
Sur commande uniquement



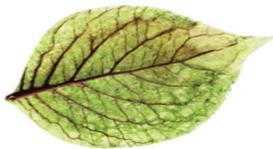
GOUTTELETTES À GARNIR  
*au Grana Padano  
à l'encre de seiche*

Ref DE033 - 140 gr x 6  
Sur commande uniquement



GOUTTELETTES À GARNIR  
*au Grana Padano  
au Paprika*

Ref DE034 - 140 gr x 6  
Sur commande uniquement



FEUILLES DE PRINTEMPS  
*vertes plates*

Ref DE055 - 80 gr x 6  
Sur commande uniquement



FEUILLES DE PRINTEMPS  
*vertes à garnir*

Ref DE056 - 80 gr x 6  
Sur commande uniquement



FEUILLES D'AUTOMNE  
*à garnir*

Ref DE064 - 80 gr x 6



FEUILLES D'AUTOMNE  
*plates déco*

Ref DE065 - 80 gr x 6



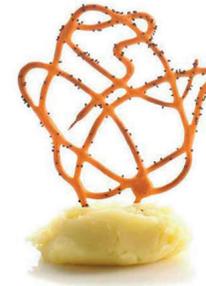
DÉCOR  
*forme coquille St Jacques*

Ref DE081 - 80 gr x 6  
Sur commande uniquement



CHIPS DÉCOR  
*Parmesan*

Ref DE013 - 50 gr x 4



GRILLE  
*Tomate*

Ref DE022 - 50 gr x 3



GRILLE  
*Épinards*

Ref DE023 - 50 gr x 3



GAUFFRETTES  
*Betterave*

Ref DE063 - 160 gr x 4



DÉCORS  
*Flours de Tournesol jaune*

Ref DE114 - 140 x 1  
Sur commande uniquement



DÉCORS  
*Paquerettes blanches*

Ref DE115 - 300 x 1  
Sur commande uniquement



DÉCORS  
*Paquerettes violettes*

Ref DE116 - 300 x 1  
Sur commande uniquement



DÉCORS  
*flours Hortensias oranges*

Ref DE117 - 250 x 1  
Sur commande uniquement



DÉCORS  
*flours Hortensias blanches*

Ref DE118 - 250 x 1  
Sur commande uniquement



DÉCORS  
*flours pervenches rouges & jaunes*

Ref DE119 - 235 x 1  
Sur commande uniquement



DÉCORS  
*flours de pêches roses*

Ref DE120 - 135 x 1  
Sur commande uniquement



DÉCORS  
*flours de pêches blanches*

Ref DE121 - 135 x 1  
Sur commande uniquement



DÉCORS  
*petites feuilles de persil*

Ref DE122 - 265 x 1  
Sur commande uniquement



DÉCORS  
*petites feuilles de Céleri*

Ref DE123 - 295 x 1  
Sur commande uniquement



DÉCOR  
*forme carotte*

Ref DE125 - 100 pc x 6  
Sur commande uniquement



DÉCOR  
*forme champignon*

Ref DE126 - 100 pc x 6  
Sur commande uniquement



DÉCOR  
*forme oignon*

Ref DE127 - 100 pc x 6  
Sur commande uniquement



DÉCOR  
*forme citrouille*

Ref DE128 - 100 pc x 6  
Sur commande uniquement



DÉCOR  
*forme navet*

Ref DE129 - 100 pc x 6  
Sur commande uniquement

## Décors Kroepoek «chips a frire»

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.



KROEPOEK GOÛT  
*Eau de rose*

Ref DE049 - 48 pc x 4



KROEPOEK GOÛT  
*Wasabi*

Ref DE050 - 48 pc x 4



KROEPOEK GOÛT  
*Safran*

Ref DE051 - 48 pc x 4



KROEPOEK GOÛT  
*Curry rouge*

Ref DE052 - 48 pc x 4



KROEPOEK GOÛT  
*Encre de seiche*

Ref DE054 - 48 pc x 4



KROEPOEK GOÛT  
*Truffe*

Ref DE058 - 48 pc x 4



KROEPOEK GOÛT  
*Poivron fumé*

Ref DE060 - 48 pc x 4



KROEPOEK GOÛT  
*Chocolat*

Ref DE088 - 48 pc x 4



KROEPOEK FORME  
*Poulpe saveur Kimshi*

Ref DE066 - 215 pc x 4



KROEPOEK  
*Saveur Nori*

Ref DE068 - 95 pc x 4



KROEPOEK FORME  
*Champignon*

Ref DE069 - 175 pc x 4

Les décorations sucrées attirent l'œil et séduisent avant même la dégustation.  
Imaginez une mousse au chocolat ornée d'un crisp chocolat, une tarte décorée de pétale vanille noisette pistache, ou un entremets rehaussé d'une tuile framboise.  
Des détails gourmands qui subliment chaque dessert et marquent les esprits.



DÉCORS EATOOLS  
*forme pomme*

Ref DE077 - 100 gr x 6  
Sur commande uniquement



DÉCORS EATOOLS  
*forme poire*

Ref DE078 - 100 gr x 6  
Sur commande uniquement



DÉCORS EATOOLS  
*forme ananas*

Ref DE079 - 100 gr x 6  
Sur commande uniquement



DÉCORS EATOOLS  
*forme fraise*

Ref DE080 - 100 gr x 6  
Sur commande uniquement



CRUMBLE  
*Caramel salé*

Ref AD168 - 650 gr x 5



CRUMBLE  
*Fruits rouges*

Ref AD169 - 650 gr x 5



CRUMBLE  
*Fruits exotiques*

Ref AD171 - 650 gr x 5



CROUSTILLANT  
*Chocolat blanc, framboise  
et yaourt*

Ref AD199 - 400 gr x 5



CROUSTILLANT  
*Chocolat noir et espresso*

Ref AD200 - 400 gr x 5



CROUSTILLANT  
*Chocolat blanc et pain  
d'épices*

Ref AD201 - 400 gr x 5



CROUSTILLANT  
*Spéculos-chocolat  
noisette*

Ref AD235 - 400 gr x 5



CROUSTILLANT  
*Mangue et fruit de la passion*

Ref AD288 - 400 gr x 5



CROUSTILLANT  
*Pistache*

Ref AD289 - 400 gr x 5



CROUSTILLANT  
*Yaourt*

Ref AD290 - 400 gr x 5



CROUSTILLANT  
*Chocolat noir 71%*

Ref AD291 - 400 gr x 5

## *Lyophilisé, poudre et Croquant*

Apportez une touche unique à vos créations sucrées avec notre sélection de produits lyophilisés, en poudre, en dés, séchés ou croquants. Idéales pour sublimer vos desserts et pâtisseries, ces garnitures innovantes ajoutent texture, couleur et élégance à vos présentations, tout en offrant une finition visuelle irrésistible.



LYO SABORES TEXTURAS  
*framboises entières*

Ref AD034 - 90 gr - 6/u



LYO SABORES TEXTURAS  
*ananas cubes*

Ref AD035 - 100 gr - 6/u



LYO SABORES TEXTURAS  
*groseilles entières*

Ref AD036 - 150 gr - 6/u



LYO SABORES TEXTURAS  
*mangue cube*

Ref AD037 - 150 gr - 6/u



LYO SABORES TEXTURAS  
*fraise cube*

Ref AD038 - 70 gr - 6/u



LYO SABORES TEXTURAS  
*maïs*

Ref AD075 - 200 gr - 6/u



LYO SABORES TEXTURAS  
*figues*

Ref AD084 - 200 gr - 6/u



TÖUFOOD LYO  
*Ananas*  
Ref AD243 - 100 gr - u



TÖUFOOD LYO  
*Mangue*  
Ref AD244 - 100 gr - u



CERISE LYOPHILISÉE  
*0-15mm*  
Ref FO007 - 100 gr x 1



CRUSTILLANT  
*Framboise 2-10mm*  
Ref FO008- 125 gr x 1



CRUSTILLANT  
*Passion 2-5mm*  
Ref FO009 - 150 gr x 1



CRUSTILLANT  
*Mangue 2-5mm*  
Ref FO010 - 125 gr x 1



FRAISE LYOPHILISÉE  
*crostillante 5-10mm*  
Ref FO011 - 50 gr x 1



CRUSTILLANT  
*Framboise wet proof*  
Ref FO012 - 300 gr x 1



FRAMBOISE  
*entière*  
Ref FO013 - 60 gr x 1



CRUSTILLANT  
*Yahourt 2-10mm*  
Ref FO014 - 125 gr x 1



CRUSTILLANT  
*Coco*  
Ref FO027 - 150 gr x 1



MIEL  
*en dés*

Ref FO029 - 1 kg x 1



MIX  
*Fruits rouges en dés*

Ref FO030 - 1 kg x 1



FLEUR D'HIBISCUS  
*Déshydratée*

Ref FO031 - 100 g x 1



MÉLANGE  
*Fleurs séchées*

Ref FO033 - 50 g x 1



BLEUETS  
*Déshydratées*

Ref FO034 - 40 g x 1



PÉTALES DE ROSES  
*Déshydratées*

Ref FO035 - 40 g x 1

Ajoutez une touche d'élégance et d'originalité à vos créations avec nos perles et sphères déclinées en versions sucrées, salées, à base d'huiles ou de vinaigres.

Surprenez vos convives avec leur texture délicate et leurs saveurs uniques, tout en sublimant visuellement vos plats. Ces perles polyvalentes s'intègrent parfaitement à vos verrines, salades, huîtres, carpaccios, et desserts.



PERLES D'HUILE  
*Olive*

Ref AD078 - 200 gr x 4



PERLES D'HUILE  
*Arôme Wasabi*

Ref AD156 - 50 gr x 6



PERLES D'HUILE  
*Sésame*

Ref AD091- 50 gr x 6



PERLES D'HUILE  
*Noisette*

Ref AD092 - 50 gr x 6



PERLES D'HUILE  
*d'olive Arbehina*

Ref AD093 - 50 gr x 6



PERLES D'HUILE  
*Arôme Truffe Blanche*

Ref AD155 - 50 gr x 6



PERLES D'HUILE  
*Basilic*

Ref AD088 - 50 gr x 6



PERLES D'HUILE  
*Romarin*

Ref AD089 - 50 gr x 6



PERLES D'HUILE  
*Piment*

Ref AD090 - 50 gr x 6



SPHÈRES  
*Olives Épicées*

Ref AD193 - 90 gr/18pc x 4



SPHÈRES  
*Olives Vertes*

Ref AD161 - 200 gr/18u x 4



SPHÈRES  
*Olives Noires*

Ref AD191 - 70 gr/30pc x 4



PERLES  
*vinaigre Balsamique de Modène*  
*Sens O Chef*

Ref AD098 - 80 gr x 6



PERLES  
*Balsamique Blanc Yuzu*  
*Sens O Chef*

Ref AD102 - 80 gr x 6



PERLES  
*Gingembre Sens O Chef*

Ref AD103 - 80 gr x 6



PERLES  
*vinaigre Citron Sens O Chef*

Ref AD104 - 80 gr x 6



PERLES  
*vinaigre Truffe Sens O Chef*

Ref AD106 - 80 gr x 6



PERLES  
*Mangue Passion Sens O Chef*

Ref AD107 - 80 gr x 6



PERLES  
*Fraise Sens O Chef*

Ref AD108 - 80 gr x 6

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



NATUR' MOUSSE  
*Framboise*

Ref SP027 - 400 ml x 8  
Sur commande uniquement



NATUR' MOUSSE  
*Fruit de la passion*

Ref SP029 - 400 ml x 8  
Sur commande uniquement

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.



POUDRE  
*Basilic*

Ref AD278 - 30 gr x 6



POUDRE  
*Coriandre*

Ref AD280 - 40 gr x 6



POUDRE  
*Menthe*

Ref AD281 - 40 gr x 6



POUDRE  
*Persil*

Ref AD282 - 40 gr x 6



POVURE  
*Ciboulette*

Ref AD279 - 40 gr x 6



POVURE  
*Romarin*

Ref AD283 - 40 gr x 6



POVURE  
*Saug*

Ref AD284 - 30 gr x 6



POVURE  
*Estragon*

Ref AD285 - 30 gr x 6



POVURE  
*Thym*

Ref AD286 - 40 gr x 6



POVURE  
*Betterave*

Ref AD287 - 100 gr x 6



POVURE  
*Aneth*

Ref AD295 - 40 gr x 6



POVURE  
*Truffe*

Ref AD341 - 100 gr x 6



POVURE  
*Epinard*

Ref FO016 - 350 gr x 1



POVURE  
*Carotte*

Ref FO017 - 300 gr x 1



POVURE  
*Betterave*

Ref FO018 - 500 gr x 1



POVURE  
*Tomate*

Ref FO019 - 500 gr x 1



POVURE  
*Framboise*

Ref FO015 - 300 gr x 1



L'INFINI  
*des texturants*



**CRYSTAL MAÏS**

Idéal pour stabiliser et structurer vos préparations, le maïs cristal apporte une texture onctueuse et une viscosité élevée, sans nécessiter de chaleur. Parfait pour les sauces, bouillons, sushis et autres applications où une action rapide et une sensation en bouche optimisée sont essentielles.

Ref AD245 - 750 gr x 1

Une gamme de mélanges secs prêts à l'emploi pour réaliser des tuiles croustillantes en toute simplicité. Disponibles en quatre variétés - salé, sucré, cacao et levain - ils apportent texture et raffinement à toutes vos créations, qu'elles soient sucrées ou salées.



MÉLANGE  
*pour tuiles croustillantes salées*

Ref AD337 - 500 gr x 1



MÉLANGE  
*pour tuiles croustillantes sucrées*

Ref AD338 - 500 gr x 1



MÉLANGE  
*pour tuiles croustillantes cacao*

Ref AD339 - 550 gr x 1



MÉLANGE  
*pour tuiles croustillantes levain*

Ref AD340 - 550 gr x 1

## Sphérification

La sphérification est une technique culinaire spectaculaire, mise au point par el Bulli en 2003, qui permet d'élaborer des recettes jamais imaginées auparavant. Elle consiste en la gélification contrôlée d'un liquide qui, plongé dans un bain, va former des sphères.



TEXTURAS  
*Eines*

Ref AD001 - 8 pc - 24/u



TEXTURAS  
*Calcic*

Ref AD003 - 600 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Algin*

Ref AD004 - 500 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Citras*

Ref AD005 - 600 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Xantane*

Ref AD012 - 600 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Gluco*

Ref AD022 - 600 gr - 24/u

## Gélication

Les gélatines figurent parmi les élaborations les plus caractéristiques de la cuisine classique et ont connu l'une des plus grandes évolutions de la cuisine moderne. Les traditionnelles feuilles de gélatine de ces dernières années ont fait place, à l'Agar, un dérivé d'algues dont l'usage est à l'heure actuelle très répandu. Les carraghénanes Kappa et Iota, également obtenus à partir d'algues, ont des propriétés d'élasticité et d'affermissement particulières qui leur confèrent une identité propre. Pour compléter la famille, nous vous présentons Gellan, qui permet d'obtenir un gel ferme et rigide. Et Metil, un produit géifiant extrait de la cellulose des végétaux.



TEXTURAS  
*Agar*

Ref AD002 - 500 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Gellan*

Ref AD006 - 400 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Kappa*

Ref AD007 - 400 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Iota*

Ref AD009 - 500 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Metil*

Ref AD013 - 300 gr - 24/u

## Émulsifiant

Le premier-né de cette famille a été Lecite, qui permet d'obtenir des préparations aérées. Puis Sucre et Glice sont venus le rejoindre. La caractéristique la plus remarquable de ces deux derniers produits est leur faculté à marier deux substances non miscibles, comme les milieux gras et les milieux aqueux. Ils permettent donc de réaliser des émulsions qui, sans eux, seraient très difficiles à obtenir.



TEXTURAS  
*Xantane*  
Ref AD012 - 600 gr - 24/u

## Épaississant

Xantane s'obtient à partir de la fermentation de l'amidon de maïs avec une bactérie (*Xanthomonas campestris*) présente dans le chou. Le résultat est une gomme au pouvoir très épaississant et qui présente, en outre, de bonnes propriétés suspensives. Elle peut donc maintenir des éléments en suspension dans un liquide sans qu'ils retombent. Elle peut aussi retenir du gaz.



TEXTURAS  
*Lecite*  
Ref AD008 - 300 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Glice*  
Ref AD011 - 300 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Sucre*  
Ref AD014 - 600 gr - 24/u

La principale caractéristique de cette ligne de produits est qu'ils peuvent être consommés tels quels, soit seuls, soit alliés à d'autres ingrédients et d'autres élaborations. Leurs caractéristiques sont tout à fait différentes les unes des autres, mais leur dénominateur commun est la texture spéciale, particulière et unique de chacun d'entre eux. Elle est effervescente pour Fizzy, léger comme Malto, croustillante pour Crumiel. Ces saveurs et ces textures sont une formidable et surprenante solution pour donner la dernière touche à des recettes sucrées ou salées.



TEXTURAS  
*Malto*

Ref AD023 - 1 kg - 4/u



TEXTURAS  
*Crumiel*

Ref AD024 - 300 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Crutomat*

Ref AD030 - 400 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Yopol*

Ref AD059 - 400 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Manitol*

Ref AD060 - 700 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Trisol*

Ref AD039 - 4 kg - 4/u



TEXTURAS  
*Azuleta*  
Ref AD097 - 1kg/u



TEXTURAS  
*Fizzy*  
Ref AD099 - 300 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Sparkys neutre*  
Ref AD159 - 210 gr - 24/u



TEXTURAS  
*Sparkys chocolat*  
Ref AD160 - 210gr - 24/u



TEXTURAS  
*Pastille Silicasec*  
Ref NF051 - 100 - 24/u



### TÖUFOOD XANTHÂN

Glucides fibreux, obtenus par fermentation bactérienne, avec des propriétés épaississantes, stabilisatrices (dans les émulsions), rétention de gaz et effet de suspension (solides en suspension dans les liquides). Il épaissit les liquides froids et chauds, et même si la température est appliquée plus tard, il ne perd pas d'épaisseur.

Ref AD214 - 135 gr - 20/u



### TÖUFOOD LĒCITIN

C'est un phospholipide généralement extrait du soja qui a une fonction émulsifiante, mais qui est utilisé dans la cuisson pour sa fonction moussante. Il est idéal pour transformer des bouillons et des jus en mousses, mais aussi des huiles en mousses grasses et pour fabriquer des mousses très aériennes communément appelées airs.

Ref AD221 - 75 gr - 20/u



### TÖUFOOD AGAR ELASTIC

Combinaison d'agar et d'agents gélifiants. Il a des propriétés gélifiantes très similaires à Agär, bien que l'effet de Gellan lui donne des propriétés élastiques qui permettent au gel d'être manipulé beaucoup plus facilement. Sa gélification est rapide, elle peut résister à des températures allant jusqu'à 80°C, ce qui permet une gélification à chaud.

Ref AD217 - 100 gr - 24/u



### TÖUFOOD GELLAN

Gellan est un caoutchouc à faible teneur en acyle, il est donc idéal pour la production de gels solides et élastiques et de coupes propres. Il convient également aux préparations de viande et de légumes avec la méthode « Cook-and-Chill ». La gélification est rapide, et une fois gélifiante, elle peut résister à des températures allant jusqu'à 90 ° C.

Ref AD218 - 85 gr - 20/u



### TÖUFOOD SUCRO

Émulsifiant obtenu à partir de sucre (saccharose) et d'acides gras. Il peut être utilisé pour émulsionner les huiles avec des produits aqueux, mais il est généralement utilisé comme produit moussant, produisant des « airs » de toutes sortes de produits, également avec des produits acides ou alcoolisés.

Ref AD223 - 120 gr - 20/u



### TOUFOOD HOT FOAM (ESPUMA)

Epaississant-émulsifiant qui stabilise les mousses fouettées et siphonnées à chaud. Il a un effet vertical qui permet la création de n'importe quelle mousse sans avoir besoin d'utiliser des stabilisateurs standards. Il est insipide et n'a pas besoins de repos puisqu'il agit instantanément.

Ref AD226 - 450 gr - 9/u



### TOUFOOD KUZU

Particulièrement utile pour les bouillons, les sauces, les crèmes et les purées, offrant une large gamme de textures : il épaissit les liquides chauds non élastiques. Kuzu est l'abréviation de « Kuzu starch », qui est un glucide obtenu à partir de la racine de la plante asiatique du même nom. Sa facilité d'application permet de calculer très précisément l'épaisseur à obtenir lors du traitement final

Ref AD208 - 500 gr - 9/u



### TOUFOOD XANTHAN INSTANT

Il permet la production de produits gélifiés chauds, obtenant un résultat optimal même avec de très petites quantités. C'est un glucide semblable à une fibre extrait des algues rouges. Peut être utilisé comme agent gélifiant dans les régimes végétariens et végétaliens. C'est un produit sans gluten et donc adapté aux cœliaques.

Ref AD215 - 450 gr - 9/u



### TOUFOOD MALTO AQUO

Mélange de glucides obtenus à partir de la dégradation de l'amidon de maïs cireux. Mélangé avec des produits aqueux, y compris des produits acides tels que le vinaigre, l'absorption se produit, ce qui donne une texture poudreuse.

Ref AD224 - 500 gr - 9/u



### TOUFOOD COLD FOAM (ESPUMA)

Epaississant-émulsifiant qui stabilise les mousses battues à froid et siphonnées. Il permet la réalisation de n'importe quelle mousse sans avoir besoin d'utiliser des stabilisateurs standards. Il est insipide et n'a pas besoin de repos puisqu'il agit instantanément.

Ref AD225 - 550 gr - 9/u



### TOUFOOD PECTINE BASIC

Glucides fibreux obtenus à partir d'agrumes et de pommes aux propriétés gélifiantes. Pour qu'il gèle, il a besoin de grandes quantités de sucre et d'une acidité élevée. Cela génère un gel thermodurcissable qui peut résister à des températures élevées. Idéal pour faire des confitures, des conserves et des gelées.

Ref AD227 - 150 gr - 24/u



### TOUFOOD VEGETAGEL

Géifiant d'origine végétale obtenu à partir de différents hydrocolloïdes. Produit des gels très élastiques avec une bonne absorption d'eau. Il peut être utilisé pour glacer les fruits.

Ref AD228 - 500 gr - 9/u



### TOUFOOD MALTO TAPIOCA

Mélange de glucides obtenus à partir du partage de l'amidon de tapioca. Ce sont différentes chaînes de glucose qui ont la capacité de retenir les huiles et les graisses en général, obtenant des produits en poudre avec un goût fort de la graisse qu'ils retiennent. C'est un produit sans gluten.

Ref AD231 - 1 kg/u



### TOUFOOD CALX

Aussi appelée chaux éteinte ou chaux morte, c'est un minéral extrait des roches calcaires qui fournit un pH alcalin adapté à la cuisson des morceaux de légumes fermes.

Ref AD241 - 400 gr - 9/u



### TOUFOOD BICARB (BICARBONATE SODIUM)

Le bicarbonate de sodium (E-500) est un agent levant essentiel en pâtisserie et cuisine. Il permet de faire lever la pâte et d'apporter une saveur spécifique tout en générant du gaz lors de sa réaction avec les acides. Un ingrédient clé pour des produits légers et savoureux.

Ref AD311 - 1 kg/u



### TRANSGLUTAMINASE (GS) POISSON

La Transglutaminase Active GS poisson est une enzyme qui agit sur les protéines alimentaires pour améliorer les propriétés et la qualité des produits finis. Elle augmente la fermeté, la viscosité, la stabilité thermique et la capacité de rétention des liquides, apportant une valeur ajoutée aux préparations.

Ref AD333 - 1 kg/u



### TRANSGLUTAMINASE (EB) VIANDE

Enzyme conçue pour agir sur les protéines alimentaires, optimisant la fermeté, la viscosité, la stabilité thermique et la rétention des liquides. Idéale pour reconstituer et assembler des morceaux de viande.

Ref AD332 - 1 kg/u



### TÖUFOOD LACTOSE

Avec sa saveur douce, il est donc souvent utilisé comme substitut du sucre pour réduire le goût sucré de la recette sans modifier la teneur en solides. Il n'a pratiquement aucun pouvoir fermentaire, il est donc également utilisé pour sucrer les boissons fermentées.

Ref AD242 - 700 gr - 9/u



### TÖUFOOD KAPPA

Glucides fibreux de carraghénanes extraits de différentes variétés d'algues rouges, avec des propriétés gélifiantes et épaississantes. Il a des propriétés gélifiantes, épaississantes, stabilisantes. Sa vitesse de gélification et sa consistance ferme et adaptable permettent des « nappages » et des revêtements gélifiés d'autres produits

Ref AD257 - 400 gr - 9/u



### TÖUFOOD TRISOL

Étant des fibres à longue chaîne, elles agissent comme un agent de charge et repoussent l'huile de leur environnement. Fortement recommandé pour une utilisation comme farine de friture, où, en raison du rejet d'huile, une texture beaucoup plus croustillante est obtenue qu'avec la pâte à frire traditionnelle, qui n'est pas du tout grasse.

Ref AD260 - 4 kg /u



### TÖUFOOD NOIR EN POUVRE

Colorant naturel à base de charbon de bois obtenu à partir de la carbonisation des coques de noix de coco, donnant une couleur qui varie entre le gris et le noir pur. En cuisine, il est utilisé pour son pouvoir colorant noir, dans des préparations telles que des sauces, des glaces, des smoothies ou toute autre préparation, sans apporter de saveur ajoutée.

Ref AD298 - 100 gr /u



### TOUFOOD DEXTROSE

Le dextrose est un glucide dérivé de l'amidon, avec un pouvoir sucrant inférieur à celui du sucre. Utilisé pour prévenir la cristallisation dans les confiseries, boissons, confitures et pâtisseries, il apporte douceur et stabilité. Une solution naturelle pour des textures lisses et des préparations sucrées réussies.

Ref AD312 - 600 gr - 9/u



### TOUFOOD PECTIN LM NAPPAGE

Extrait des agrumes ou des pommes, ce glucide fibreux est enrichi en dextrose, sels et calcium pour une gélification optimale. Idéal pour les produits sans gluten, il est parfaitement adapté aux régimes cœliaques. Une solution saine et fonctionnelle pour vos préparations gélifiées.

Ref AD313 - 600 gr - 9/u



### TOUFOOD CAROBIN

La gomme de caroube, issue des graines de caroube, est idéale comme épaississant pour sauces et stabilisant pour glaces. Elle crée des gels élastiques en combinaison avec la gomme xanthane et est totalement sans gluten, adaptée aux régimes cœliaques. Un ingrédient naturel pour des textures parfaites et une stabilité optimale.

Ref AD314 - 500 gr - 9/u



### TOUFOOD INULIN

Extrait des racines de chicorée, cette fibre remplace efficacement les graisses et sucres tout en apportant une texture crémeuse aux crèmes et purées. Source de fibres, elle améliore les niveaux de cholestérol et est idéale pour les régimes végétariens, véganes et sans gluten. Une alternative saine et naturelle pour des préparations crémeuses et légères.

Ref AD315 - 500 gr - 24/u



### TOUFOOD OLIGOFRUCTOSE

Extrait de la chicorée, l'oligofructose est un glucide fibreux qui stabilise les mousses, crèmes et glaces tout en apportant une douceur légère. Il peut remplacer le sucre (saccharose) tout en offrant des propriétés stabilisantes. Une alternative saine et fonctionnelle pour vos préparations sucrées et crémeuses.

Ref AD316 - 750 gr - 9/u



### TOUFOOD CITRUS FIBER

La fibre Citrüs émulsifie, stabilise et épaissit, tout en remplaçant les matières grasses. Idéale pour les préparations végétales, elle résiste aux variations de pH et convient aux produits chauds comme froids. Un atout clé : elle empêche la synérèse, rendant vos recettes stables, même congelées. Parfaite pour crèmes, ganaches, mayonnaises sans œufs, glaces, boissons et plus encore.

Ref AD299 - 450 gr - 9/u



### TOUFOOD POTATO WHIP PROTEIN

Cette poudre de protéines de pomme de terre est idéale pour remplacer les œufs dans vos recettes. Elle offre des propriétés émulsifiantes, moussantes et épaississantes, parfaites pour meringues, crèmes et pâtes fouettées. Atouts : texture légère, usage simple et performance optimale, même pour les préparations froides.

Ref AD303 - 350 gr - 9/u



### TOUFOOD POTATO BAKE PROTEIN

Cet agent en poudre est spécialement conçu pour gélifier et stabiliser vos produits de boulangerie. Il garantit des textures homogènes, améliore la tenue des préparations et assure une stabilité optimale, même après cuisson. Idéal pour les pâtes, crèmes, garnitures ou glaçages, cet ingrédient est votre allié pour des résultats professionnels.

Ref AD302 - 400 gr - 9/u



### TOUFOOD CHICKPEA PROTEIN

Cet ingrédient garantit une stabilité parfaite des émulsions tout en offrant une sensation soyeuse en bouche. Idéal pour les crèmes, sauces, ganaches et autres préparations, il sublime vos textures et enrichit l'expérience gustative.

Ref AD304 - 350 gr - 9/u



### TOUFOOD SOY PROTEIN

Cette protéine concentrée issue du soja offre des propriétés émulsifiantes, moussantes et épaississantes, idéales pour des préparations culinaires variées. Elle améliore la texture, la stabilité et l'émulsion de vos produits.

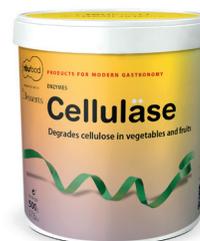
Ref AD305 - 350 gr - 9/u



### TÖUFOOD AMYLASE

Amylase dégrade l'amidon en dextrines et sucres, transformant vos produits : textures variées, goût naturellement sucré sans édulcorants et fermentation accélérée. Idéal pour la panification, les sirops et le mûrissement des fruits.

Ref AD306 - 500 gr - 9/u



### TÖUFOOD CELLULOSE

La cellulase dégrade la cellulose dans les fruits et légumes, clarifiant les jus, adoucissant les produits et améliorant leur valeur nutritionnelle. Idéale pour liquéfier les parties végétales, elle facilite la digestion des fibres et libère plus d'énergie.

Ref AD307 - 500 gr - 9/u



### TÖUFOOD NARINGINASE

Le Naringinase libère et renforce les arômes tout en réduisant l'amertume des produits alimentaires. Idéale pour le vin, le thé, les jus de fruits et l'élimination de l'amertume des agrumes et légumes.

Ref AD308 - 500 gr - 9/u



### TÖUFOOD PECTINASE

La pectinase accélère la dégradation de la pectine, facilitant le pelage, la liquéfaction et la clarification des fruits et légumes. Elle permet également de ramollir et rendre comestibles des parties habituellement jetées, comme les tiges et peaux.

Ref AD309 - 500 gr - 9/u



### TÖUFOOD GLUCOSIDASE LIQUIDE

La glucosidase dégrade les dextrines en glucose, facilitant ainsi la fermentation et apportant un goût sucré naturel. Idéale pour la production de lait végétal et de sucres fermentescibles pour l'alcool.

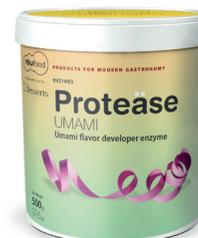
Ref AD310 - 250 ml/u



### PROTEËSE SOFT

Enzyme spécialement conçue pour attendrir viandes, poissons, légumineuses et autres produits riches en protéines. Idéale pour des préparations plus moelleuses et savoureuses, optimisant la texture et le goût des aliments.

Ref AD330 - 100 g/u



### PROTEËSE UMAMI

Enzyme qui dégrade les protéines pour libérer un goût umami intense et accélérer la création de garums. Idéale pour sublimer les plats et apporter une profondeur aromatique exceptionnelle.

Ref AD331 - 100 g/u



### INVERTËSE

Enzyme en poudre qui dégrade la saccharose en glucose et fructose, créant ainsi des sucres invertis. Idéale pour sucrer les produits en renforçant leurs sucres naturels et pour confectionner des bonbons à cœur liquide. Elle agit uniquement sur les produits contenant de la saccharose.

Ref AD334 - 100 g/u



### LIPËSE

Enzyme obtenue par fermentation de la levure *Rhizopus oryzae*, idéale pour dégrader les graisses naturelles (animales ou végétales). Elle améliore la texture, facilite le traitement des graisses et sublime les qualités organoleptiques des produits alimentaires.

Ref AD335 - 100 g/u



### LECITHINE DE SOJA - 608710

Cet émulsifiant naturel est composé d'une combinaison de lipides polaires et d'une petite quantité de glucides. Il est utilisé pour améliorer la texture et la stabilité des produits alimentaires, assurant une émulsion efficace sans recours aux huiles. Un ingrédient naturel pour des préparations parfaitement émulsionnées.

Ref FO001 - 200 gr x 1



### ENCRE DE SEICHE EN POUDRE - 608551

Ce produit est obtenu à partir d'encre de seiche fraîche, soigneusement sélectionnée, mélangée et déshydratée. Il offre une couleur noire intense ainsi qu'un goût et un arôme caractéristiques. Idéal pour apporter une touche unique aux plats de fruits de mer, pâtes, sauces et autres préparations culinaires.

Ref FO003 - 250 gr x 1



### GÉLATINE VÉGÉTALE - 608718

Ce gélifiant naturel, obtenu à partir d'algues marines et de gomme de caroube, est idéal pour créer des textures gélifiées dans une variété de préparations alimentaires. Il offre une gélification efficace et stable, parfaite pour les desserts, les confitures et autres produits nécessitant une consistance ferme. Un choix naturel et performant pour des préparations gélifiées parfaites.

Ref FO002 - 500 gr x 1



### ALBUMINE ( BLANC D'OEUF ) POUDRE - 608720

Ce blanc d'œuf en poudre est pasteurisé pour garantir sa sécurité alimentaire. Idéal pour les préparations culinaires nécessitant un blanc d'œuf stable et facile à utiliser, tel que les mousses, meringues, pâtisseries et sauces. Un produit pratique et sûr pour des résultats parfaits dans des créations sucrées et salées.

Ref FO004 - 400 gr x 1



### YOGPOLS - (YAOURT EN POUDRE) - 608550

Ce produit est obtenu à partir de yaourt écrémé séché par atomisation. Il se présente sous forme de poudre fine, de couleur blanche à jaunâtre, avec un goût et un arôme intenses, typiques du yaourt. Facile à doser, il est idéal pour enrichir vos préparations culinaires, en particulier les desserts, sauces, boissons et produits laitiers.

Ref FO005 - 500 gr x 1



### GOMME DE XANTHAN - 608707

La gomme xanthane est un polysaccharide produit par fermentation de la glucose. Elle se présente sous forme de poudre fine, de couleur crème, et est soluble dans l'eau, mais insoluble dans l'éthanol. Elle est utilisée comme agent épaississant, stabilisant et émulsifiant dans de nombreuses préparations alimentaires, notamment les sauces, soupes et produits sans gluten.

Ref FO020 - 400 gr x 1



### FUMÉE EN POUDRE - 602090

Cet arôme en poudre imite parfaitement le goût et l'odeur du bois brûlé, permettant d'ajouter une saveur typique de fumé à vos plats. Il est idéal pour apporter un goût fumé aux viandes, légumes et autres préparations sans avoir besoin d'une grille ou d'un fumoir. De texture poudreuse et de couleur caramel, il offre une expérience gustative authentique.

Ref FO006 - 250 gr x 1



### AGAR-AGAR - 608702

L'agar est un gélifiant translucide, mais non transparent, extrait de certaines algues marines rouges. Il conserve la structure en chaleur et offre un gel propre, avec une faible élasticité, et peut gélifier dans un large éventail de pH, bien qu'il perde son pouvoir gélifiant dans des milieux acides. Compatible avec le sucre, il est souvent utilisé pour les préparations nécessitant une gelée ferme.

Ref FO021 - 350 gr x 1



## PECTINE NH NAPPAGE - 608703

La pectine est un gélifiant naturel d'origine végétale, principalement extrait des pelures d'agrumes ou de pommes. Elle est utilisée comme texturant, épaississant et/ou gélifiant, avec une propriété thermo-réversible. Elle forme un gel lisse et transparent, compatible avec la congélation, et gélifie dans des milieux acides et calciques.

Ref FO022 - 550 gr x 1



## PROFOAM CHAUD - 608716

Cette préparation épaississante en poudre est spécialement conçue pour stabiliser les mousses chaudes. Il est nécessaire d'ajouter la quantité de graisse appropriée pour monter la mousse dans le siphon sans altérer la structure lors du chauffage. Un produit indispensable pour des mousses légères et stables, même à haute température.

Ref FO025 - 500 gr x 1



## DEXTROSE - 608721

Ce monosaccharide est obtenu par purification et cristallisation de la D-glucose, contenant une molécule d'eau de cristallisation. Il est utilisé principalement dans l'industrie alimentaire comme édulcorant ou pour améliorer la texture et la stabilité des produits.

Ref FO023 - 500 gr x 1



## PROFOAM FROID - 608717

Cette préparation épaississante en poudre est idéale pour stabiliser les mousses froides. Il est essentiel d'ajouter la quantité de graisse nécessaire pour monter la mousse dans le siphon. Un produit clé pour obtenir des mousses légères et stables en toute simplicité.

Ref FO026 - 500 gr x 1



## MALTO - 656711

La maltodextrine de tapioca est un texturant idéal pour les graisses et permet la création de pâtes pures. Elle se dissout facilement dans des milieux aqueux et est utilisée pour améliorer la texture des produits alimentaires. Un ingrédient polyvalent pour texturiser et stabiliser vos préparations.

Ref FO024 - 500 gr x 1



## GLUCOSE EN POUDRE - 608723

Le glucose en poudre est un sirop de glucose déshydraté. Il empêche la recristallisation du sucre dans les bonbons et les gommages, tout en apportant élasticité et tendreté aux préparations sucrées comme la viennoiserie, les ganaches et les truffes. Il se présente sous forme de poudre blanche, avec une odeur neutre et un goût sucré. Un ingrédient essentiel pour des sucreries plus tendres et une texture optimale.

Ref FO036 - 600 gr x 1

MATÉRIEL



Obulato est une feuille de féculle comestible, ultra fine et translucide, au goût et à l'odeur neutres, idéale pour envelopper vos créations culinaires. Un produit polyvalent pour des présentations élégantes et créatives.



**OBULATO ROND 9 CM**

Ref NF407 - 100 x 1



**OBULATO CARRÉ 7 CM**

Ref NF458 - 200 x 1



Le film Carta Fata est une technologie révolutionnaire de cuisson. Transparent et thermo-résistant jusqu'à 230°C, il permet 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. Il préserve également les minéraux et vitamines.



**FILM TRANSPARENT THERMORÉSISTANT  
CARTA FATA® 50 CM X 25 MÈTRES**

Ref NF002 - 9 x 9



**FILM CARTA FATA 50 CM X 10 M  
(EMBALLAGE ROUGE ORIGINE)**

Ref NF120 - 25 x 20/u



**LIENS STRING® EN SILICONE  
THERMORÉSISTANT  
POUR CARTA FATA® TRANSPARENT**

Ref NF063 - 50 x 20/u

**LIENS STRING® EN SILICONE  
THERMORÉSISTANT  
POUR CARTA FATA® NOIR**

Ref NF064 - 50 x 20/u



**FOOD BUBBLE KIT**

Food Bubble révolutionne l'art de la présentation culinaire en transformant chaque plat, verre et dessert en un chef-d'œuvre d'élégance et de créativité. Créez des bulles magnifiques et durables pour envelopper vos plats, desserts et cocktails.

Ref NF1074 - 1 x 1

Les filtres poreux superbags permettent une fine filtration. Les grosses particules sont séparées à la surface et les fines particules sont attrapées au fond du filtre. Les superbags sont idéals pour des filtrations gélatineuses et/ou de formes irrégulières



**SUPERBAG 1 L - 100 MICRONS**

Ref NF024 - 1 x 1

**SUPERBAG 1 L - 200 MICRONS**

Ref NF025 - 1 x 1

**SUPERBAG 1 L - 400 MICRONS**

Ref NF026 - 1 x 1

**SUPERBAG 8 L - 100 MICRONS**

Ref NF027 - 1 x 1

**SUPERBAG 8 L - 200 MICRONS**

Ref NF028 - 1 x 1

**SUPERBAG 8 L - 400 MICRONS**

Ref NF029 - 1 x 1

**RAPID'AROMATIC**

Hydrodistillateur assisté par micro-ondes, idéal pour l'extraction rapide d'hydrolats et d'huiles essentielles à partir de plantes aromatiques, fruits, épices et fleurs. Une solution innovante pour sublimer vos créations culinaires et aromatiques.

Ref NF526 - 1 x 1





## PRO FUMO

Compact et sans fil, le fumoir Pro-Fumo permet de fumer à froid viandes, poissons, fromages et cocktails avec une grande précision. Compatible avec divers contenants et équipé d'une canule en verre pour les bulles aromatiques, il est l'outil incontournable pour une touche fumée raffinée.

Ref NF1076 - 1 x 1

## SCIURE NATURELLE

Sciure pour fumoir - Intensité et finesse aromatique  
Cette sciure de bois sélectionnée libère un arôme équilibré qui sublime vos préparations.

Ref NF1077 - 500 gr x 1





Sens Gourmet

SENS GOURMET  
33 AVENUE AMPÈRE - BAT 4  
91320 WISSOUS  
TÉL : 01 49 79 98 29  
FAX : 01 48 85 36 32  
MAIL: [INFO@SENSGOURMET.COM](mailto:INFO@SENSGOURMET.COM)