

SÉLECTION DU PRO ÉPICES & MARINADES



www.avelinepro.fr

contact@avelinepro.fr

02 47 63 18 92



LES MARINADES



2 SEAUX = 5 %
5 SEAUX = 10%
10 SEAUX ET + = 15%
Conditionnement en seaux de 2,5 Kg

Prêtes à l'emploi et d'une qualité incomparable, nos marinades garantissent des saveurs intenses et un visuel brillant sur toutes les pièces de viandes, de poissons ou de légumes.



Nouveauté

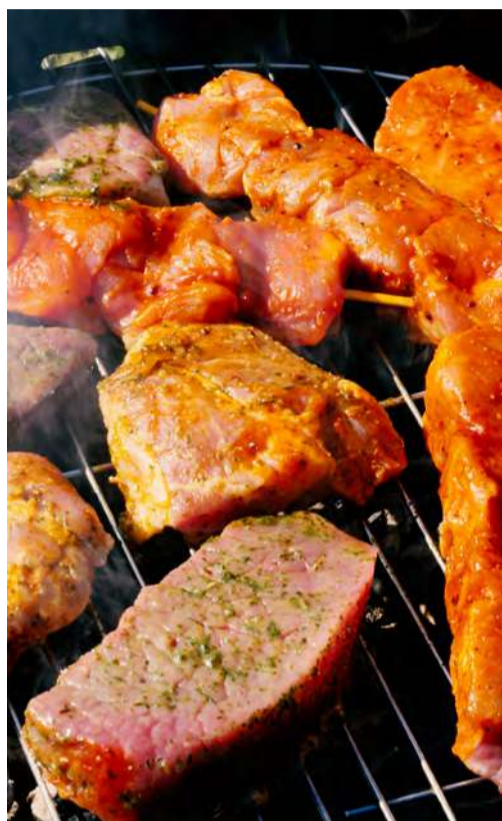


HOMOLOGATION LA02/03

HERBES DE PROVENCE LABEL ROUGE

Un mélange exclusif aux herbes de Provence label rouge et de beaux marquants aux arômes sauvages de garrigue. Une recette idéale pour les viandes blanches, poissons et légumes.

Les essentielles



INDIA DELHI

Curcuma, coriandre et gingembre, agrémentée de poivrons et piments.

PROVENÇALE

Herbes de Provence...

THYM-CITRON

Goût thym avec une note de citron.

FAR-WEST

Goût paprika, cayenne !

GYROS

Thym, romarin et plantes aromatiques...

MIDI-SOLEIL

Moutarde, poivre et oignons...

ÉCHALOTTE

Goût échalote.

AIL ET FINES HERBES

Ail frais et fines herbes...

B.B.Q.

Gout fumé et légèrement sucré...



Les incontournables

PAIN D'ÉPICE MIEL FIGUES

Goût pain d'épice et miel-figues.

AGRUMES

Goût d'agrumes avec une note de mangue, idéale pour la volaille et le poisson.



CITRON-MIEL

Miel avec une légère aromatique citronnée.

PIPERADE

Poivrons et tomates.

ABRICOT-ROMARIN

Abricots caramélisés et romarin.

BASQUE

Paprika, piment, tomate.

PESTO-ROSSO

Tomates, basilic, parmesan, oignons et ail.



OIGNON - BACON

Une marinade au goût légèrement fumé qui mettra en valeur toutes vos grillades.

SICILIENNE

Tomates et plantes aromatiques.

CRÉOLE

Mélange riche en épices telle la coriandre ou le curry, adouci par une délicate note noix de coco. Idéale pour des grillades de porc ou de volaille.



Les musclées

MOUTARDE

Un grand classique de la cuisine française. Avec de belles graines de moutarde.

MEXICAINE

Poivrons et piments !

THAÏ

Relevée aux saveurs asiatiques...

ANDALOUSE

Poivre, poivrons et coriandre !

TROIS POIVRES

Poivre blanc, poivre vert et baies roses...

ORANGE GINGEMBRE

Orange et gingembre.

AIL DES OURS

Aux très agréables saveurs de l'ail des ours. Visuel frais et attractif.

TANDOORI ROUGE

Aux saveurs intenses pour un voyage en inde.

TIGRE QUI PLEURE

Une délicate combinaison de soja, de coriandre fraîche, d'ail et de citron vert. Sublime sur de la viande de bœuf.



Sans code E,
sans allergènes déclarables.



Retrouvez nos recettes de marinades dans la rubrique :
« Épices > Marinades »
sur notre site www.avelinepro.fr

@avelinepro

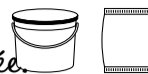


LES CHAIRS NATURES & AUX HERBES

LPF
LES PRODUITS FRANÇAIS

Mélanges complets pour chairs, saucisses et crépinettes.

Qualité de l'aromatization, colorations naturelles, conservation prolongée.



5 SACHETS DE 1 KG = 5%
2 SEAUX DE 5 KG = 10%
4 SEAUX DE 5 KG = 15%
1 SAC DE 20 KG = 10%
offre non panachable

NATURES ...

CHAIR 2000 18 PR : Colorant naturel, couleur rosée, goût poivre, sans nitrate.

CHAIR 2000 18 SC : Sans colorant, goût poivre, sans nitrate.

AU SEL DE GUÉRANDE ...

CHAIR AU SEL DE GUÉRANDE IGP : Sans colorant, aux saveurs délicates sel & poivre

AUX HERBES ...

CHAIR 2000-18 AUX HERBES PR : Colorant naturel, couleur rosée, goût d'herbes du jardin avec marquants de persil, estragon et ciboulette.

CHAIR 2000-18 AUX HERBES SC : Sans colorant, goût d'herbes du jardin avec marquants de persil, estragon et ciboulette.

Nouveauté

CHAIR AUX HERBES DE PROVENCE LABEL ROUGE : Mélange exclusif aux herbes de Provence label rouge agrémenté de beaux marquants aux d'herbes de Provence et de persil.



HOMOLOGATION LA02/03



LES CHAIRS SAVEURS

LPF
LES PRODUITS FRANÇAIS

Assaisonnements complets pour des saveurs incomparables !

Une conservation irréprochable, des colorations naturelles, un goût authentique.



5 KG = 5%
10 KG = 10%
20 KG = 15%

Conditionnement en sacs de 1 kg
offres quantitatives
valables en panachages

Les essentielles

PIMENT D'ESPELETTE

Couleur orangée, goût paprika, piments, ail et poivre avec marquants de poivrons rouges et verts et Piment d'Espelette.



KEFTA

Couleur rouge-orangée, goût oriental aux notes de coriandre, menthe, citron et épices avec marquants de coriandre, carvi, citron, oignons et herbes.

CHÈVRE ET MIEL

Un mélange original sucré-salé à la saveur fromage de chèvre et saveur miel.

THYM-CITRON

Marquants de thym et de citron.
« Un avant-goût de vacances... ».

CHISTORA

Couleur naturelle rouge-orangée, goût chorizo fumé.

CURRY

Belle couleur jaune et équilibrée en goût curry.

AIL DES OURS

Une aromatique tendance aux saveurs « ail des ours » avec de beaux marquants de persil.

Les incontournables

NIÇOISE

Couleur rouge-orangé, goût tomate et herbes avec marquants de poivrons, tomates, courgettes et herbes (persil, thym) ...

MEXICAINE

Couleur orangée, goût et marquants de piments doux et fort, paprika, curry, cumin, poivre et muscade.

CAMPAGNARDE

Goût oignons fumés, couleur orangée.

SICILIENNE

Couleur orangée, goût tomate, oignon et herbes..

DIJONNAISE

Couleur moutarde, goût subtil de moutarde.

FROMAGE

Couleur orangée, goût fromage "bleu".

PIPERADE

Rouge-orangé, goût et marquants de poivrons, tomates, ail et oignons.

KEBAB

Goût viande rôtie aux notes de cumin, curry et origan, avec des marquants de persil.



LES MERGUEZ

LPF
LES PRODUITS FRANÇAIS

La coloration, le goût et la conservation optimale des merguez.



2 SEAUX DE 5 KG = 10%
4 SEAUX DE 5 KG = 15%
1 SAC DE 20 KG = 10%
offre non panachable

MERGUEZ DOUCE PROVENÇALE

« Aromatique Anis vert & Fenouil » Colorant naturel, couleur rouge, piquant moyen.. **La STAR des merguez !**

MERGUEZ DOUCE PHOCÉENNE

« Aromatique Cumin & Ras-El-Hanout » Colorant naturel, couleur rouge-orangé, piquant moyen.



CÔTÉ TRAITEUR ET RÔTISSOIRE

ÉPICE TABOULÉ

REMISE DE 15%

Mélange prêt à l'emploi pour la fabrication du taboulé. Vous n'avez plus qu'à ajouter la semoule pour un rendu parfait aux notes de menthe fraîche et de citron.

CARTON DE 1KG

DOSAGE DE 200G PAR KG DE SEMOULE

ÉPICE PAËLLA

REMISE DE 15%

Préparation d'épices et d'aromates pour la coloration et l'aromatique de la paella.

Goût ail, piment et curry

SACHET DE 1 KG / DOSAGE ENTRE 12 À 15 G/KG DE RIZ (CUIT)

ÉPICE COUSCOUS

REMISE DE 15%

Goût ras-el-anout et piments

SACHET DE 500G / DOSAGE DE 5 G/L DE BOUILLON

ÉPICES DU RÔTISSOIR

REMISE DE 15%

Mélange d'épices pour la coloration et l'aromatique des volailles rôties.

Goût piment doux, curry, ail et herbes de provence.

SEAU DE 5 KG / À SAUPOUDRER / SANS ALLERGÈNES

CRÈME BRÛLÉE

REMISE DE 15%

ET CRÈME RENVERSÉE

Préparation déshydratée permettant de réaliser de 80 à 100 portions

SACHET DE 1.2 KG





PRÉPARATIONS HACHÉES, FARGES À LÉGUMES & ENROBAGES



Des solutions simples, aromatiques
et valorisantes pour vos vitrines.

Buffalo pour préparations hachées

Idéal pour réaliser des boulettes, brochettes ou des bergers

5 KG = 5%
10 KG = 10%
20 KG = 15%

Conditionnement en sacs de 1 kg
offres quantitatives
valables en panachages

BUFFALO DE BASE

SANS SEL, SANS ALLERGÈNES

Destiné pour les préparations à base de viandes hachées. Applicable avec toutes les marinades LPF, cette base vous permettra de créer des hachés aux saveurs multiples tout en garantissant une conservation optimum. Sachet de 1 Kg a raison de 40grs/Kg.

BUFFALO ORIENTAL

Goût paprika, oignons et cumin (Agneau, Bœuf)

BUFFALO OIGNON

Aux saveurs d'oignons avec une délicate note de muscade et de poivre blanc (Bœuf/Porc).

BUFFALO CURRY

Ronde et fraîche aromatique de curry (Agneau, Porc, Veau, Volaille).



BUFFALO CAMPAGNARD

Saveurs oignons fumés, avec des marquants d'oignons, de carottes et de persil (Bœuf, Porc).

BUFFALO ÉCHALOTTE TOMATE

Goût échalotes grillées et tomates (Bœuf).

BUFFALO BASQUE

Pimenté et tomatée, avec des marquants rouge et jaune de poivrons (Bœuf).

BUFFALO MILANAIS

Un incontournable au goût fromage (Veau).

Chapelures et enrobages

5 KG = 5%
10 KG = 10%
20 KG = 15%

Conditionnement en sacs de 1 kg
offres quantitatives
valables en panachages

PRESTIGE DÉCOR

Goût paprika, graines de moutarde, oignon, cumin, cardamome et aromates

DÉCOR MÉRIDIONAL

Mélanges de légumes - Poivrons, oignons, tomates et carottes.

PANIER QUICK HAWAÏ

Gout de légumes du jardin Marquants de poivrons rouges et verts, d'oignons et de carottes.



CROUSTI CORNFLAKES

Enrobage croustillant à base de maïs soufflé. Gout légèrement relevé.

CROUSTI ÉCHALOTE

Enrobage aux délicates notes d'échalotes et oignons grillés, confèrent une saveur légèrement sucrée.

CROUSTI PAPRIKA

Pimenté et tomatée, avec des marquants rouge et jaune de poivrons (Bœuf).

CROUSTI NATURE

Enrobage Pur & Natur au gout neutre

ACCROCHE CHAPELURE

NP 50

Mélange prêt à l'emploi pour faciliter l'accroche et l'adhésion des chapelures, décors ou crousti !

Farces à légumes



2 SEAUX DE 5 KG = 10%
5 SEAUX DE 5KG = 15%

FARGES À TOMATES ET LÉGUMES PR

Colorant naturel, couleur rouge, goût échalote, ail, persil

FARGES À TOMATES ET LÉGUMES SC

Sans colorant, goût échalote, ail, persil, et marquants d'herbes aromatiques



LES COMPLÉMENTS INDISPENSABLES



BOYAUX NATURELS MOUTON

Menu de mouton 22/24 et 24/26 saumurés

POT DE 120 MÈTRES (2X60)

BAC DE 600 MÈTRES TUBES (10 X 60)

BAC DE 1.500 MÈTRES TUBES (25X60)

TARIFS DÉGRESSIFS

BOYAUX NATURELS PORC

Menu de porc 30/32, 32/34, 34/36 & 38/40 saumurés

POT DE 60 MÈTRES (1X60)

BAC DE 360 MÈTRES (6 X 60)

BAC DE 700 MÈTRES TUBES (10X70)

TARIFS DÉGRESSIFS



MINI BROCHE INOX

Innovante et pratique les mini broches permettent de monter des pyramides de viande marinée pour une cuisson au four. Diam. socle de 100 mm et haut. de 140mm
CARTON DE 50 PIÈCES



BROCHETTE BOX

Permet de réaliser les brochettes de hachés par 24 brochettes en une seule opération. Robuste, facile à utiliser et à nettoyer.

BROCHETTES INOX

Très forte résistance à la chaleur, longueur totale 250 mm, profil losange et coupe biais.
CARTON DE 1000 PIÈCES.



1 COLIS = 10%
2 COLIS = 15%
4 COLIS = LE 5^e OFFERT

BROCHETTES BOIS

Bois de hêtre, 1 pointe. Disponible en 2 dimensions : 25 - 29 mm.
CARTON DE 1000 PIÈCES.



1 COLIS = 10%
2 COLIS = 15%
4 COLIS = LE 5^e OFFERT

Conditions Commerciales valables jusqu'au 30 juin 2022, dans la limite des stocks disponibles, Frais de port et d'emballages aux contions habituelles (Secteur 1 : 17,00 €HT - Franco 170,00 €HT / Secteur 2 : 30,00 €HT- Franco 300,00 €HT)



AVELINE S.A.S. 32 rue de La Liodière 37300 JOUÉ-LÈS-TOURS
02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

