

# Fabrications Festives

Du 14 octobre au 30 novembre 2024



[www.avelinepro.fr](http://www.avelinepro.fr)

[contact@avelinepro.fr](mailto:contact@avelinepro.fr)

02 47 63 18 92



# LES BOYAUX NATURELS

## MENU DE PORC SAUMURE EN POT

RÉF.	CALIBRE	MASSE / M
23400BS	30/32	1 X 60
23402BS60	32/34	1 X 60
23403BS60	34/36	1 X 60
23404BS60	38/40	1 X 60



## MENU DE PORC SAUMURE EN BAC

RÉF.	CALIBRE	MASSE / M
23401BS	30/32	6 X 60
23402BS360	32/34	6 X 60
23403BS	34/36	6 X 60
23404BS	38/40	6 X 60



## MENU DE PORC SUR TUBE SAUMURE EN BAC

RÉF.	CALIBRE	MASSE / M
AR02494	32/34	6 X 60



# LES ÉPICES À SAUCISSES



OPTIMA COMPLET  
FRAÎCHE AUX CÈPES



OPTIMA AIL NOIR  
PIMENT NOIR ISOT

RÉF.	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT KG X AU CARTON
82202CC	OPTIMA COMPLET FRAÎCHE AUX CÈPES	1 X 10
AR03281	OPTIMA AIL NOIR PIMENT NOIR ISOT	1 X 10

# LA CHARCUTERIE CUITE

## BOUDIN BLANC À FROID



RÉF.	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT KG X AU CARTON
88103B	OPTIMA BOUDIN BLANC A FROID	1 X 10

# LES FARCES & BUFFALOS

Mélanges complets sans allergènes pour la préparation des farces. Améliorent la conservation, apportent un moelleux et une diversité des plats.



RÉF.	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT KG X AU CARTON
82205	FARCE FINES	1 X 10
82204	FARCE AUX BOLETS	1 X 10
89101GC	FARCE SAVEUR GIROLLE CHATAIGNE	1 X 10
AR01174	BUFFALO DE BASE SANS SEL	1 X 10
89105	BUFFALO CURRY	1 X 10

# LES MARINADES



RÉF.	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT KG X UNITÉ
87361	TROIS POIVRES	3 X 1



RÉF.	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT KG X UNITÉ
ARO2993	AIL NOIR PIMENT NOIR ISOT	3 X 1



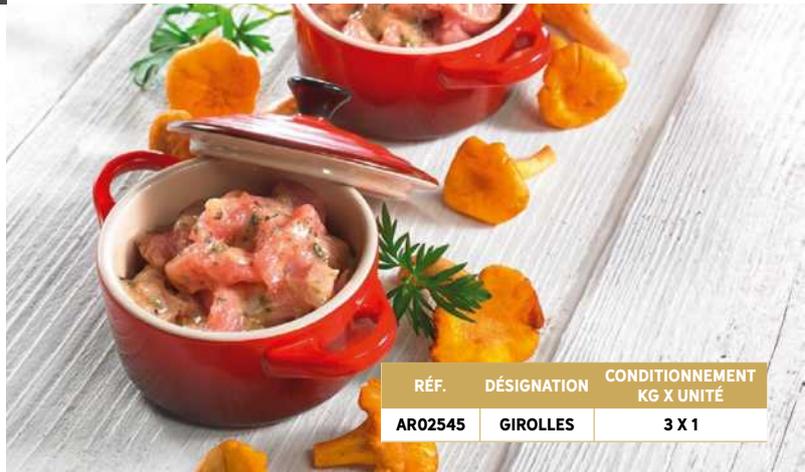
RÉF.	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT KG X UNITÉ
87347	SAVEUR TRUFFE	3 X 1



RÉF.	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT KG X UNITÉ
87349	MORILLES	3 X 1



RÉF.	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT KG X UNITÉ
87346	PAIN EPICE MIEL FIGUE	3 X 1



RÉF.	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT KG X UNITÉ
ARO2545	GIROLLES	3 X 1

# LES KITS SAVEURS



SAVEURS BOUQUET THYM PROVENCE



SAVEURS CÈPES

SAVEURS CRÉOLE

RÉF.	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT KG X UNITÉ
AR02360	SAVEURS CEPES	1X 1
AR02361	SAVEURS CREOLE	1X 1
AR02362	SAVEURS AU PIMENT D'ESPELETTE AOP	1X 1
AR02996	SAVEURS BOUQUET ARO*THYM PROVENCE IGP*	1X 1



SAVEURS AU PIMENT ESPELETTE AOP

# LES FONDS DE SAUCES

Nos mélanges d'ingrédients fonctionnels et aromatiques vous assurent une préparation de fonds de sauces relevées pour un résultat savoureux et délicat.



FOND BLANC  
DE VOLAILLE



FOND BRUN LIÉ



FUMET DE  
POISSON



JUS DE VEAU LIÉ

RÉF.	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT KG X CARTON
10817	FOND BLANC DE VOLAILLE	1.2 X 12
10815	FOND BRUN LIE	1.2 X 12
10818	FUMET DE POISSON	1.2 X 12
10816	JUS DE VEAU LIE	1.2 X 12

Conditions commerciales, dans la limite des stocks disponibles valables jusqu'au 30 novembre 2024  
Expéditions aux conditions générales de vente 2024



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

