NOS PRODUITS EDITION MARÉE - 2021

Mix Epices

MIX'EPICES

Assaisonnements métiers de bouche

EDITION LA MAREE

MIX'EPICES

EDITION LA MAREE

Nos marinades sont prêtes à l'emploi et faciles d'utilisation.
Elles se distinguent par leurs couleurs brillantes, leurs saveurs originales et leurs excellentes propriétés culinaires.

Toutes nos marinades sont sans huile de palme et sans glutamate.

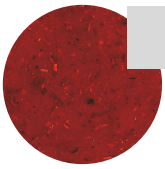
- Dosage **80g à 100g / kg**
- Conditionnement : **Seau de 2,5 kg**

Les Marinades

* SANS CODES E & SANS ALLERGÈNES DÉCLARABLES

MARINADE DÉLICE D'OIGNON*

Goût d'oignon, herbes aromatiques et épices avec marquants d'herbes aromatiques.



MARINADE FAR WEST *

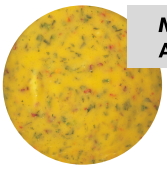
Goût paprika et piment de Cayenne, avec des marquants d'herbes aromatiques.

MARINADE MIDI SOLEIL*

Goût poivre et oignon, avec des marquants de poivre, coriandre et de poivrons rouges.

MARINADE PROVENCALE*

Goût et marquants d'herbes de Provence.



MARINADE AIL ET FINES HERBES*

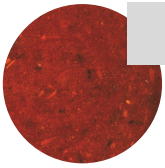
Goût frais d'ail et de fines herbes, avec des marquants d'herbes et de poivrons rouges.

MARINADE MAÎTRE D'HOTEL

Marinade crémeuse avec une note de beurre et avec des marquants de persil et de ciboulette.

MARINADE INDIENNE*

Goût curry avec des marquants de thym et d'oignons.



MARINADE GYROS*

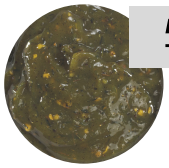
Goût de basilic & carvi Marquants d'oignons grillés et de thym.

MARINADE MEXICAINE*

Goût légèrement relevé, avec des marquants de poivrons rouges et verts.

MARINADE PIPERADE*

Goût et marquants de poivrons verts et rouges, tomates, ail et oignons.

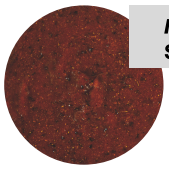


MARINADE THYM-CITRON*

Saveur d'été, avec des marquants de thym et d'écorces de citron.

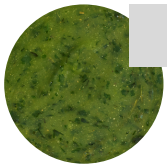
MARINADE ORANGE- GINGEMBRE

Saveur orange et gingembre avec des marquants de poivrons, légèrement sucrée.



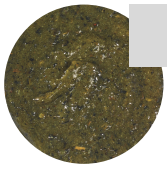
MARINADE SAVEURS D'ORIENT*

Mélange de poivre, coriandre, cumin et citron, avec des marquants de poivre.



MARINADE AIL DES OURS*

Saveurs prononcées d'ail des ours. Visuel frais et attractif grâce aux marquants d'herbes aromatiques.

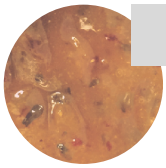


MARINADE OLIVE BASILIC*

Saveurs méditerranéennes d'olive et de basilic, associées à une note équilibrée d'ail.

MARINADE ECHALOTE*

Goût échalotes cuisinées, avec des marquants d'échalotes et de poivrons rouges.



MARINADE SATAY

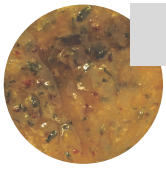
Goût ananas, curry et sauce soja, avec des marquants de persil, d'ail, d'oignons et de piments.

MARINADE BBQ RIBS*

Note fumée, légèrement sucrée et agréablement relevée.

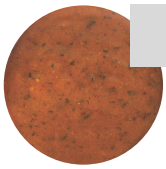
MARINADE TANDOORI ROUGE*

Goût d'épices indiennes. (coriandre, cumin, gingembre, piment). Légèrement relevée.



MARINADE THAÏ*

Saveur ail, oignon et herbes aromatiques, Marquants de poivrons rouges et de persil.

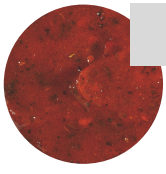


MARINADE INDIA DELHI*

Saveur curcuma, coriandre et gingembre, avec des marquants de poivrons rouges et piment fort.

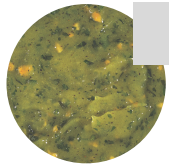
MARINADE AGRUMES*

Saveurs d'agrumes avec une note de mangue.



MARINADE CHISTORA*

Relevée, au goût de piment fumé et de chorizo.



MARINADE CITRON - MIEL*

Saveur de miel et de citron, avec des marquants de citron et de persil.

Les Grillafines

Riches en épices naturelles, notre gamme de composition d'épices et d'aromates '' Grillafines", est très polyvalente.
A utiliser en saupoudrage, et pour la création de marinades. Véritable complément aromatique, elle vous permet de varier les saveurs et les couleurs de vos préparations.

- Conditionnement : **Sachet de 1 kg**

GRILLAFINE INDIENNE

Sans colorant. Couleur jaune-orangé.
Goût curry.

GRILLAFINE JAVA

Sans colorant. Couleur orangée avec des marquants d'herbes aromatiques.
Goût d'herbes aromatiques, de piment doux et de muscade.

GRILLAFINE MAZURKA

Sans colorant. Couleur verte " fines herbes ".
Goût ail et persil.

GRILLAFINE MEXICAINE

Sans colorant. Couleur rouge-orangé.
Goût piment doux, poivron et tomate.

GRILLAFINE PROVENCALE

Sans colorant. Couleur rouge-orangé.
Goût herbes de Provence.

GRILLAFINE SICILIENNE

Sans colorant. Couleur rouge.
Goût herbes aromatiques.

A base de Riz, Pois & Maïs

Les CROUSTI'

Sans Gluten

Mélange de panades naturelles garantissant une parfaite adhésion et permettant de rendre la viande plus juteuse et savoureuse.

- Conditionnement : **Sachet de 1 kg**

CROUSTI' CORNFLAKE

A base de maïs soufflé.
Goût légèrement relevé.

CROUSTI' NATURE

Enrobage de couleur jaune.
Goût nature.

CROUSTI' ORIENTAL

Enrobage de couleur jaune-orangé.
Goût coriandre, cumin, poivre.

CROUSTI' PAPRIKA

Enrobage de couleur rouge.
Goût piment doux, oignon et poivre, avec marquants de poivrons rouges, verts et de poivre.

CROUSTI' TEX MEX

Enrobage de couleur rouge-orangé.
Goût piment, paprika, oignon grillé.

CROUSTI' ECHALOTE

Enrobage de couleur jaune et marquants d'échalote.
Goût d'échalotes et d'oignons grillés, conférant une saveur légèrement sucrée.

CROUSTI' ITALIA / MILANAIS

Enrobage pour enrober tous types de poissons.
Goût tomate, oignon et ail, avec des marquants de poivrons et herbes aromatiques.

Les Chapelures

Mélanges complets à base de chapelure pour l'enrobage de vos poissons.
Valorisent, colorent et rendent vos préparations attractives et plus savoureuses.

CHAPELURE JAUNE

Couleur jaune claire.
Sans colorant.
Goût pain.

- Conditionnement : **Sachet de 5 kg.**

CHAPELURE DORÉE

Couleur dorée.
Sans colorant.
Goût de pain grillé.

- Conditionnement : **Sachet de 5 kg.**

CHAPELURE ORIENTALE

Couleur jaune, marquants verts.
Goût paprika.

- Conditionnement : **Sachet de 1 kg.**

Les Produits Traiteur

Mélanges d'épices et d'aromates. Aides culinaires pour la réalisation de vos plats traiteurs.

EPICES PAËLLA

Mélange d'épices et d'aromates pour l'aromatisation et la coloration de votre paëlla.
Goût ail, poivre et curry.
12 à 15 g/kg de riz.
- Sachet 1 kg -

EPICES TABOULE

Mélange complet pour la fabrication de votre taboulé.
Goût poivre, légumes et citron.
200 g/kg de semoule.
- Sachet 1 kg -

LIANT TRAITEUR

Liant **sans aromatisation.**
80 g/kg pour une terrine de poisson.
- Sachet 1 kg -

GELÉES & GÉLATINES

Gelée Claire SA
Gelée Ambrée SA
Gelée Ambrée Aromatisée
- Seau 5 kg -

Les Farces Buffalos

Faciles à réhydrater, nos mélanges complets de Farces aux aromatisations variées vous permettent de réaliser **des produits tendres, juteux et de couleurs appétissantes.**

VOS AVANTAGES

- Une excellente cohésion des chairs
- Une réhydratation facile
- Une large gamme d'aromatisations variées
- Des couleurs stables et appétissantes
- Une valorisation du produit fini ainsi qu' une plus-value donnée par l'ajout de l'eau
- Une amélioration de votre marge

FARCE BUFFALO ECHALOTE TOMATE

Colorant naturel. Sans allergène.
Goût échalote grillée et tomate.

FARCE BUFFALO CURRY

Sans colorant.
Goût curry.

FARCE BUFFALO DE BASE SA

Sans colorant. Sans allergène.
Base pour farce et pour l'utilisation des Grillafines.
Goût neutre.

FARCE BUFFALO DE BASE SA SANS SEL

Sans colorant. Sans allergène, sans sel.
Base pour farce, utilisation des Grillafines et des marinades.
Goût neutre.

FARCE BUFFALO MILANAIS

Sans colorant, sans allergène.
Goût fromage.

FARCE BUFFALO ORIENTAL

Sans colorant. Sans allergène.
Goût paprika, oignon et cumin.

FARCE BUFFALO SAVEUR GIROLLES & CHÂTAIGNE

Sans colorant, sans allergène.
Subtile saveur Girolles avec une note de châtaigne.

MIX'EPICES

EDITION LA MAREE

EPICES & BAIES

GRAINES & FRUITS À COQUE

AROMATES

Les Epices Naturelles

ANIS VERT
- Entier sachet 1 kg
- Moulu sachet 1 kg

BAIE DE GENIÈVRE
- Entière sachet 1 kg
- Concassé sachet 1 kg
- Poudre sachet 1 kg

BAIE ROSE SÉCHÉES
- Entière sachet 1 kg

CARVI
- Poudre sachet 1 kg

CELERI
- Poudre sachet 1 kg
- Semence sachet 1 kg
- Sel de céleri sachet 1 kg

CORIANDRE
- Poudre sachet 1 kg

CUMIN
- Moulu sachet 1 kg

CURCUMA
- Moulu sachet 1 kg

CURRY
- Moulu sachet 1 kg

ÉPICES RABELAIS
- Moulu sachet 1 kg

FENOUIL
- Moulu sachet 1 kg

GINGEMBRE
- Poudre sachet 1 kg

CLOU DE GIROFLE
- Entier sachet 1 kg

MÉLANGE TAJINE
- Moulu sachet 1 kg

PAPRIKA DOUX
- Moulu sachet 1 kg

PIMENT FORT
- Moulu sachet 1 kg

POIVRE VERT
- Entier déshydraté sachet 1 kg

POIVRE BLANC
- Entier sachet 1 kg
- Moulu sachet 1 kg
- Poudre sachet 1 kg

POIVRE NOIR
- Entier sachet 1 kg
- Moulu sachet 1 kg
- Concassé sachet 1 kg
- Poudre sachet 1 kg

RAZ EL HANOUT
- Jaune moulu sachet 1 kg
- Rouge moulu sachet 1 kg

SARRIETTE
- Criblé sachet 1 kg

4 BAIES
- Entière sachet 1 kg

4 ÉPICES
- Moulu sachet 1 kg

NOISETTES
- Entière sachet 1 kg

NOIX DE MUSCADE
- Entières ou Moulu 1 kg

PISTACHES
Sachet 1 kg

BASILIC
Sachet 1 kg

HERBES DE PROVENCE
Dosette 2 g ou sachet 1 kg

LAURIER
- Moulu sachet 1 kg

MARJOLAINE
Sachet 1 kg

MENTHE
Sachet 1 kg

PERSIL DÉSHYDRATÉ
Sachet 1 kg

ROMARIN
- Coupé sachet 1 kg

SAUGE
- Feuille Sachet 1 kg

THYM
- Coupé sachet 1 kg

AIL
- Ail granulé sachet 1 kg
- Ail en pulpe seau 5 kg
- Ail en poudre sachet 1 kg

ECHALOTE
- Semoule sachet 1 kg

OIGNONS
- Lanière sachet 1 kg

Les Equipements

LES USTENSILES & ACCESSOIRES

Fusil

Fusil Super Cut ovale taille fine 31 cm manche rouge

Aiguiseur Manuel

Sharp Easy

Les Boites de Lames

Boite de Lames Lico Swiss type H 82 - 9 lames
Boite de Lames Lico Swiss type B 98 - 9 lames
Couteau, Lames et Clé Lico Swiss H 82 - 3 bras
Couteau, Lames et Clé Lico Swiss B 98 - 3 bras

Les Couteaux

Couteau Victorinox 20 cm
Couteau Victorinox 36 cm

Les Pinceaux

Pinceau en Silicone

LES EMBALLAGES

Les Sacs sous Vides

Sacs sous vides **150** x 200 ; 150 x 250 ; 150 x 300
Sacs sous vides **170** x 250
Sacs sous vides **200** x 250 ; 200 x 300 ; 200 x 400
sacs sous vides **250** x 300 ; 250 x 350 ; 250 x 400
Sacs sous vides **300** x 300 ; 300 x 400 ; 300 x 600
Sacs sous vides **350** x 400 ; 350 x 500 ; 350 x 550
Sacs sous vides **400** x 600 ; 400 x 625 ; 400 x 650

Les Films Alimentaire

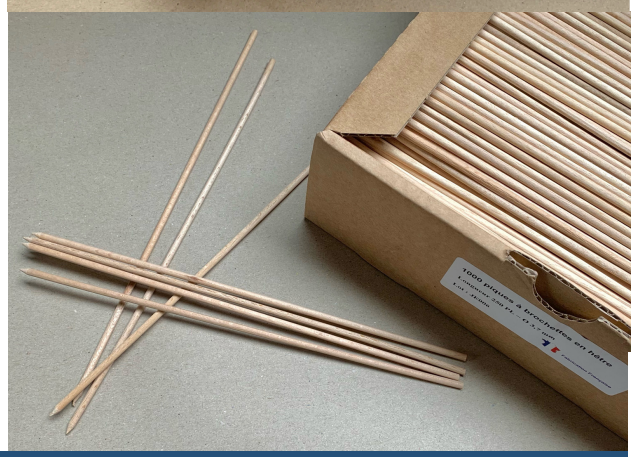
Boîte de film alimentaire Zip Cut 450 mm x 300 m
Boîte d'aluminium sans embouts 295 mm x 200 m
Film de cuisson papillotes 45 cm x 50 m

Les Piques à Brochettes

Piques inox 20 ou 25 cm diamètre 3,2 mm
Pique bois de hêtre 24, 25 ou 29 cm diamètre 3,7 mm

Les Buvards Absorbants

Buvard blanc 140 x 220 mm - paquet 200
Buvard blanc 225 x 340 mm - paquet 200



NOS IDÉES RECETTES

CABILLAUD
Ail & Fines Herbes

INGREDIENTS

- 1 kg de filet de cabillaud (Merlu, Colin d'Alaska)
- 80 à 100 g de **Marinade Ail & Fines Herbes** * (art.247 317) Goût frais d'ail et de fines herbes, avec des marquants d'herbes et de poivrons rouges .

IDEES DE VARIANTES

- **Tous vos Poissons , Coquillages & Crustacés**

(Lotte, Crevettes, Palourdes, Soupions, Moules ...)

- **Toutes nos marinades !**

MODE OPERATOIRE

1. Fileter et retirer la peau du poisson.
2. Badigeonner les filets de poissons avec la **Marinade Ail & Fines Herbes** à l'aide du **pinceau en silicone**

VOTRE PRÉPARATION EST PRÊTE !

sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011 PUR & NATUR : sans codes E et sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011

NOTRE CONSEIL CLIENTS

IDEAL POUR LES PLANCHAS !

SAUMON FARCI
St Jacques & Echalote

INGREDIENTS

- Tranches de saumon coupée dans le filet
- 500 g de St Jacques
- 500 g de saumon
- 90 g de **OPTIMA Buffalo Farce Echalote Tomate*** (art. 776 683) Colorant naturel. Sans allergène. Goût échalote grillée et tomate.
- 150 g d'eau

IDEES DE VARIANTES

- 776 683 OPTIMA Buffalo Farce De Base SA
- 776 152 OPTIMA Buffalo Farce Fine SA *
- 776 684 OPTIMA Buffalo Farce Curry SA *
- 776 685 OPTIMA Buffalo Farce Milanais SA *
- 776 659 OPTIMA Buffalo Farce Oriental SA *
- 776 657 OPTIMA Buffalo Farce Saveur Girolle et Chataigne *

MODE OPERATOIRE

1. Mixer les 500 g de saumon et les noix de st Jacques avec le corail et les placer dans un saladier.
2. Ajouter la **Farce Echalote Tomate** préalablement délayée dans 150 g d'eau.
3. Une fois que la farce est prête placer les tranches de saumon sur un **film alimentaire** ou sur un **film a papillote**.
4. Ajouter la farce sur toute la face du saumon si le souhait est de l'enrouler ou seulement sur un côté de manière à englober la farce au milieu du saumon .
5. Enrouler ou englober a l'aide du film et créer de petites ballotines ou ficeler comme un rôti.

NOTRE CONSEIL CLIENTS

CUIRE AU FOUR à 210 °C pendant 30 minutes

TERRINE de Saumon

INGREDIENTS

- 700 g de Saumon
- 300 g crème fraiche fluide 35 % MG
- 80 à 100 g de **OPTIMA Liant Traiteur**
- 16 g sel fin
- 1 g Poivre blanc moulu
- 2 g **Persil déshydraté**
- 2 g d'Aneth Fraîche

IDEES DE VARIANTES

- **Herbes de Provences, Basilic, pistaches, noisettes**
- Cabillaud , Crevettes, Saint Jacques

NOTRE CONSEIL CLIENTS

A déguster TIEDE ou FROID avec une mayonnaise maison

MODE OPERATOIRE

1. Pour obtenir une bonne émulsion il est important que toutes les matières premières soient fraîches et très froides.
2. La cuve du robot devra également être refroidie.
3. Commencer par mixer la chair du saumon puis ajouter le **Liant Traiteur** ainsi que le sel, et le poivre blanc moulu.
4. Ajouter ensuite progressivement la crème fraîche pour faire monter l'émulsion.
5. Une fois la finesse désirée atteinte, arrêter le robot et sortir la mousse.
6. Mélanger manuellement le **Persil déshydraté** et d'Aneth à la préparation.
7. Beurrer les terrines et remplir de la mousse. Lisser le dessus.
8. Cuire au four vapeur ou bain marie à 120°C jusqu'à atteindre 72°C à coeur.
9. Sortir du moule. Décorer avec des brins d'Aneth.

CREVETTES Crousti' CornFlake

Sans Gluten

INGREDIENTS

- 1 kg de crevettes crues décortiquées

(Conseil : Vous pouvez laisser les queues pour l'esthétique)

- 50 g **VANTASIA Battermix PUR & NATUR**

(art 242 028) Mélange poudre à diluer dans de l'eau. Facilite l'adhésion de l'enrobage ou de la panade.

Dosage : additif / eau (1 pour 4).

- **VANTASIA Crousti' CornFlake** PUR & NATUR.
- A base de maïs soufflé. Goût légèrement relevé.

Quantité en fonction de l'aspect recherché

sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011 PUR & NATUR : sans codes E et sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011

NOTRE CONSEIL CLIENTS

CUIRE dans une poêle bien chaude et huilée ou dans une friteuse 1 à 2 minutes

MODE OPERATOIRE

1. Dissoudre 50 g de **VANTASIA Battermix PUR & NATUR** dans 200 g d'eau.
2. Utiliser 50g de cette préparation pour 1 kg de crevette.
3. Préparer les crevettes, les mélanger avec la préparation .
4. enrober les crevettes dans VANTASIA **Crousti' CornFlake PUR & NATUR.**
5. Présenter dans un plat prêt pour la vente.

IDEES DE VARIANTES

- 776 686 VANTASIA Crousti' Italia/ Milanais *
- 776 275 VANTASIA Crousti' Nature *
- 776 355 VANTASIA Crousti' Oriental *
- 776 276 VANTASIA Crousti' Paprika *
- 776 356 VANTASIA Crousti' Tex Mex *
- 242 037 VANTASIA Crousti' Echalote *

Mix Epices

MIX'EPICES

Assaisonnements métiers de bouche

EDITION LA MAREE

Chemin de Varsovie,
84320 ENTRAIGUES-SUR-LA-SORGUE

www.mixepices.fr

NOUS CONTACTER

Mix'Epices
04.90.62.03.92
06.07.14.52.51
contact@mixepices.fr

LPF
LES PRODUITS FRANÇAIS

"Les Produits Français" est la division de VAN HEES.
Dédiée à l'Artisanat et aux rayons traditionnels des GMS.

Avec les produits LPF, nous vous garantissons non seulement la régularité et la conformité de vos préparations, mais nous vous proposons également des nouvelles saveurs pour étoffer ou varier votre offre car le goût est une valeur fondamentale.

La gamme LPF vous accompagne aussi bien dans la transformation de tous vos produits que dans la valorisation de vos matières premières.

Elle vous permet de mettre votre savoir-faire en valeur avec le « fait-maison », de le personnaliser et de faire la différence sur des thèmes qui représentent des opportunités sur votre marché : l'authenticité, la saisonnalité, la naturalité et l'exotisme. Nos recettes, développées dans notre centre technique à Forbach sont sources d'inspiration.

NOS PRODUITS EDITION MARÉE - 2021