



Chef's Own™

# SYSTEMES D'ENROBAGE



[www.customculinary.global](http://www.customculinary.global)



# Chef's Own™



## 1 2 3

3 étapes simples, facile à utiliser.

### QUALITÉ CONSTANTE

Les produits Custom Culinary® Chef's Own™ offrent saveur, texture et aspect parfait.

### TEXTURE PARFAITE

Fabriqué sur une seule ligne : mélange, enfournage, séchage et râpage en particules de taille uniforme.

### SAVEUR NATURELLE

Custom Culinary® Chef's Own™ Pre-Dust crée une barrière qui retient l'humidité et empêche l'absorption d'huile.

### POLYVALENCE

Les systèmes d'enrobage Custom Culinary® Chef's Own™ s'adaptent à une large gamme de produits alimentaires.

### CONFIANCE

Tous nos produits sont pensés et développés par des chefs pour des chefs.

La pression de devoir préparer un grand nombre de repas chaque jour, et ce de manière qualitative, nécessite de l'efficacité de la part de vos produits. Le Système d'enrobage Custom Culinary® Chef's Own™ vous permet d'obtenir une excellente finition, qui enchante vos invités en seulement 3 étapes simples.





## PRE-DUST

### MÉLANGE DE FARINE DE RIZ, SEL ET POIVRE NOIR

Pour une meilleure adhérence de la pâte

La Farine de riz assaisonnée est utilisée pour améliorer l'adhérence de la pâte. Elle crée une barrière qui retient l'humidité et empêche l'absorption de l'huile.



SANS GLUTEN



CONVIENT AUX  
VÉGÉTALIENS



SANS COLORANTS  
ARTIFICIELS



## TEMPURA BATTER

### MÉLANGE DE FARINE DE BLÉ, AGENTS LEVANTS ET POIVRE NOIR

Pour une texture croustillante et croquante

La Pâte Tempura assaisonné, à dissolution facile, créera une texture croquante et croustillante. Adaptée aux plats végétalien.



DISSOLUTION FACILE



CONVIENT AUX  
VÉGÉTALIENS



SANS COLORANTS  
ARTIFICIELS



## CORNFLAKE CRUMBS

### CORN-FLAKES

Pour une texture croustillante, extra croquante

La Chapelure à base de maïs non sucré permet des réaliser des préparations extracrouillantes pour les entrées et les snacks. Elle peut également être utilisée pour créer une délicieuse croûte, pour différentes recettes.



FACILE À UTILISER



CONVIENT AUX  
VÉGÉTALIENS



SANS COLORANTS  
ARTIFICIELS

## COARSE PANKO BREADCRUMBS

### CHAPELURE PANKO GROSSIÈRE

Pour des recettes de friture à la texture croustillante

La Chapelure légère et croustillante donne une texture extra croquante aux fruits de mer, aux légumes et aux entrées. Elle peut également être utilisée pour farcir de la volaille ou des légumes.



FACILE À UTILISER



CONVIENT AUX  
VÉGÉTALIENS



SANS COLORANTS  
ARTIFICIELS

## FINE PANKO BREADCRUMBS

### CHAPELURE

Pour toute préparation panée classique

La Chapelure fine traditionnelle est idéale pour toutes les utilisations de panure classique. Elle peut être utilisée dans tous les types de recettes protéinées ou végétales, ou encore pour créer une croûte sur un rôti.



FACILE À UTILISER



CONVIENT AUX  
VÉGÉTALIENS



SANS COLORANTS  
ARTIFICIELS

## GOLDEN BREADCRUMBS

### CHAPELURE

Pour des recettes de poissons et fruits de mer panés

Chapelure au goût doux, idéale pour les recettes de poissons et de fruits de mer. Peut également être utilisée pour d'autres recettes où vous souhaitez obtenir une finition plus dorée.



FACILE À UTILISER



CONVIENT AUX  
VÉGÉTALIENS



SANS COLORANTS  
ARTIFICIELS



Chef's Own™













# 123 ÉTAPES DU SYSTÈME D'ENROBAGE



## 3 ÉTAPES SIMPLES POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS D'ENROBAGE

- 1** Enrober le produit avec la poudre de préparation de Custom Culinary® Chef's Own™ Pre-Dust.
- 2** Diluer la pâte tempura de Custom Culinary® Chef's Own™ et laisser reposer 10 minutes avant d'en enrober le produit.
- 3** Recouvrir le produit enrobé de pâte de l'un des 4 types de chapelure de Custom Culinary® Chef's Own™.



PRODUIT	NOM	EAN	POIDS	CONFIGURATION DE CAS
	PRE-DUST	 (01)08435129201496	2 kg	3 x 2 x 2 kg
	TEMPURA BATTER	 (01)08435129201502	2 kg	3 x 2 x 2 kg
	CORNFLAKE CRUMBS	 (01)08435129201519	1 kg	3 x 2 x 1 kg
	COARSE PANKO BREADCRUMBS	 (01)08435129201533	1 kg	3 x 2 x 1 kg
	FINE PANKO BREADCRUMBS	 (01)08435129201540	1 kg	3 x 2 x 1 kg
	GOLDEN BREADCRUMBS	 (01)08435129201526	1 kg	3 x 2 x 1 kg



BE TRUE TO THE FOOD.®

## DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PRODUITS

**Custom Culinary® est la solution culinaire pour toutes vos préparations.** En tenant compte des suggestions du consommateur et des analyses de la dynamique du marché, nous repérons les nouvelles tendances avant les autres et nous les transformons en concepts pour devenir le produit préféré des consommateurs. Nous utilisons les sciences sensorielles alliées à une technologie de fabrication innovante avec l'expertise culinaire de notre équipe internationale de chefs, afin de vous satisfaire au maximum.



Création et polyvalence pour la conception de vos propres préparations culinaires.



Solution idéale pour simplifier vos préparations en grandes quantités.



Solution savoureuse, prêtes à servir, pour ajouter du goût à n'importe quelle préparation.

POUR PLUS D'INFORMATIONS,  
**SCANNEZ LE CODE QR**  
[www.customculinary.global](http://www.customculinary.global)

