



CUSTOM CULINARY GOLD LABEL

CONCENTRÉS

Faites l'expérience des bienfaits que contiennent les concentrés Custom Culinary® Gold Label™. Préparés à partir d'ingrédients authentiques sans conservateurs nocifs et sans allergènes, ils ajoutent immédiatement du goût à vos préparations sans pour autant altérer votre signature culinaire. Ajouter du goût n'a jamais été aussi facile. Vous en savourerez chaque goutte avec délice.

LA SAVEUR AVANT TOUT

Concentrés au goût intense qui donnent une réelle saveur à la demande.

UN CONCENTRÉ DE BIENFAITS

Avec plus de 10% des ingrédients de la composition concentrés.

UTILISATION POLYVALENTE

Pour des préparations froides ou chaudes.

SANS ALLERGÈNES

Pas d'allergènes cachés dans nos ingrédients.

INSPIRATION CRÉATIVE

Pour la majorité des préparations salées auxquelles vous pourriez penser.

CONCENTRÉS - INFORMATIONS PRODUIT

PRODUIT	NOM	EAN	POIDS	CONFIGURATION EMBALLAGE
	LÉGUMES	 8 435129 202042	1000 g	6 x 1 kg
	CHAMPIGNONS	 8 435129 202011	1000 g	6 x 1 kg
	POULET	 8 435129 202073	1000 g	6 x 1 kg
	BŒUF	 8 435129 202103	1000 g	6 x 1 kg
	PORC	 8 435129 202165	1000 g	6 x 1 kg
	AGNEAU	 8 435129 202134	1000 g	6 x 1 kg
	POISSON	 8 435129 203124	1000 g	6 x 1 kg
	FRUITS DE MER	 8 435129 203094	1000 g	6 x 1 kg

POUR PLUS D'INFORMATIONS,
SCANNEZ LE CODE QR
www.customculinary.global





CUSTOM CULINARY GOLD LABEL

CONCENTRÉS



www.customculinary.global



LÉGUMES

CONCENTRÉ

Un concentré de légumes classique et savoureux, préparé à partir d'une mirepoix de carottes, de poireaux et d'oignons rehaussée par du laurier et de la livèche. Convient à une alimentation végétalienne.



SANS GLUTEN



GEEIGNET FÜR VEGANER



23 % PURÉE DE LÉGUMES



CHAMPIGNONS

CONCENTRÉ

Une sélection au goût intense préparée à partir de cèpes, de porcini et de champignons de Paris pour donner de la saveur aux préparations végétaliennes. Ne contient pas de MSG, de levure ni d'arômes et colorants artificiels.



SANS GLUTEN



GEEIGNET FÜR VEGANER



18 % CONCENTRÉ DE CHAMPIGNONS



POULET

CONCENTRÉ

Un concentré classique de Fond de Poulet avec de subtiles notes rôties et de matière grasse. Contient 10 % de viande de poulet. Sans colorants et arômes artificiels ni exhausteurs de goût. Sans allergènes.



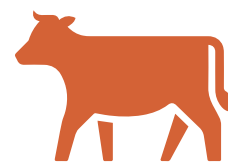
SANS GLUTEN



AUCUN MSG AJOUTÉ



10 % POULET



BŒUF

CONCENTRÉ

Un concentré équilibré de rôti de bœuf avec de subtiles notes rôties et de matière grasse. Contient 8 % de bœuf. Sans colorants, arômes artificiels ou exhausteurs de goût. Sans allergènes.



SANS GLUTEN



AUCUN MSG AJOUTÉ



8 % BŒUF



PORC

CONCENTRÉ

Un puissant concentré de rôti de porc avec des notes de couenne grillée et de gras de viande rôtie.

Contient 16 % de porc.
Sans ingrédients artificiels.
Sans allergènes.



SANS GLUTEN



AUCUN MSG AJOUTÉ



16 % PORC



AGNEAU

CONCENTRÉ

Un concentré d'agneau avec une légère saveur herbacée. Contient 14 % d'agneau. Sans ingrédients artificiels. Sans allergènes.



SANS GLUTEN



AUCUN MSG AJOUTÉ



14 % AGNEAU



POISSON

CONCENTRÉ

Un fumet classique de poissons blancs élaboré à partir de 16 % de merlu. Sans MSG et sans ajout d'arômes et de colorants artificiels.



SANS GLUTEN



AUCUN MSG AJOUTÉ



16 % MERLU



FRUITS DE MER

CONCENTRÉ

Un concentré copieux de fruits de mer élaboré à partir de 17 % de fruits de mer et de poissons rouge. Sans MSG et sans ajout d'arômes et de colorants artificiels.



SANS GLUTEN



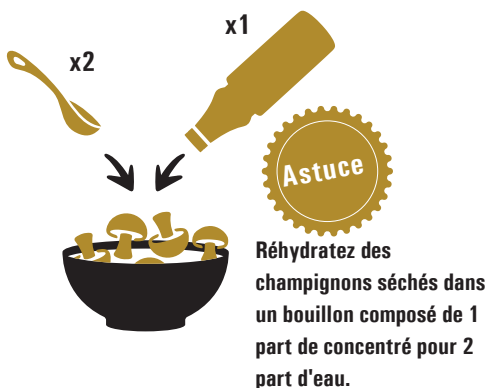
AUCUN MSG AJOUTÉ



17 % DE FRUITS DE MER




Élaboré à partir d'ingrédients authentiques sans conservateurs nocifs et sans allergènes, ils ajoutent immédiatement du goût à vos préparations sans pour autant altérer votre signature culinaire.



Réhydratez des champignons séchés dans un bouillon composé de 1 part de concentré pour 2 part d'eau.



Arrosez généreusement de concentré les morceaux de viande à rôtir avant de les enfourner.



Relève le goût des soupes, des sauces et des jus de viande.

ESSAYEZ

UNE SAVEUR DÉLICIEUSE

ASTUCES POUR REHAUSSER LE GOÛT

- ★ Marinez les légumes dans un concentré de légumes.
- ★ Ajoutez du concentré de légumes à l'eau bouillante de vos préparations de riz ou de pâtes.
- ★ Versez-en sur vos légumes pendant qu'ils grillent ou rôtissent.
- ★ Une saveur délicieuse pour relever le Tofu ou le Paneer.
- ★ Ajoutez-en avec un filet d'huile d'olive pour une dernière touche avant de servir.
- ★ Badigeonnez-en le plat où vous allez dresser vos préparations de légumes pour ajouter saveur et couleur.
- ★ Adapté pour les préparations de viande crue comme Tartares ou Carpaccio.
- ★ Ajoutez du concentré de Poisson juste avant de servir un Ceviche.
- ★ Ajoutez-en à vos marinades pour en relever le goût.



BE TRUE TO THE FOOD®

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PRODUITS

Custom Culinary® est la solution culinaire pour toutes vos préparations culinaires. En tenant compte des suggestions du consommateur et d'analyses de la dynamique du marché, nous repérons les nouvelles tendances avant les autres et nous les convertissons en concepts de produit préféré des consommateurs. Nous utilisons les sciences sensorielles de premier ordre et une technologie de fabrication innovante avec l'expertise culinaire de notre équipe internationale de chefs.



Créativité polyvalente pour vos propres créations culinaires.



Avantage constant pour simplifier les préparations culinaires de grandes quantités.



Solutions de saveurs prêtes à l'emploi pour relever les préparations culinaires.

Custom Culinary® France · 5/7 Rue Salomon de Rothschild · 92156 Suresnes Cedex Paris · FRANCE
Tél +33 140 992 626

www.customculinary.global