

# CREA Grill

La gamme de marinades Prochar  
avec une large palette  
d'aromatisations



# Les marinades Créa'Grill

## *une solution adaptée à vos besoins*

Grâce à de nouveaux développements, Prochar vous offre une nouvelle base texturante pour ses marinades. Sur support huile, elles bénéficient d'une formulation totalement exempte d'ingrédients sujets à débat.

### Les points forts Créa'Grill

- matière grasse avec un point de fusion élevé
- évite le dessèchement de la viande à la cuisson
- pouvoir nappant renforcé
- excellente tenue à la cuisson
- sans matière grasse hydrogénée
- sans huile de palme
- sans additif
- texture visqueuse
- stable au stockage
- dose d'emploi : 100 à 150g/kg

### Une couleur adaptée pour de beaux visuels

- Rouge
- Orange
- Jaune
- Vert

Découvrez  
nos couleurs  
dans les pages  
suivantes ...



## A chaque type de viande sa saveur :

indienne - maitre d'hôtel - dijonnaise à l'ancienne - oignon saveur figure - citron gingembre - méridionale - provençale - gyros - ail - Bahia aux 3 poivres...

Laissez vous tenter par notre large gamme d'aromatisations...

## De nombreuses applications :

- Mariner ses lèches de porc, volaille, boeuf
- Mariner ses morceaux de bœuf, veau, agneau, porc, volaille, environ 12 à 24H au réfrigérateur pour ensuite des cuissons au four pour vos plats cuisinés traiteur
- Valoriser les morceaux de basses cotes pour le bœuf
- Les brochettes marinées : filet de volaille mariné ou cuisse de caille, pruneaux, mini épis de maïs
- Morceaux de râble de lapin marinés...

Plus d'idées et de recettes à tester à la fin de la brochure...

**La qualité**  **PROCHAR®**

- Sélection des matières premières
- Traçabilité de nos produits
- Contrôle des matières premières et des produits finis effectués par notre laboratoire et des laboratoires extérieurs
- Strictes conditions d'hygiène et de nettoyage dans l'usine





# ROUGE

## P9415 - Créa'Grill Méridionale

Tomate, oignon cuisiné, herbes de Provence, ail



## P9419 - Créa'Grill Tandori

Curry, Tomaté, 4 épices

## P9432 Créa'Grill Coriandre Poivre

Coriandre, poivre noir, poivron rouge, tomate

## P9420 - Créa'Grill Tex-Mex

Paprika, piment fort, ail

## P9421 - Gréa'Grill Ribs

Tomaté, vinaigré, sucré, fumé

## P9429 - Créa'Grill Orientale

Merguez : cumin, fenouil, anis, ail, piment doux

## P9423 - Créa'Grill Chorizo

Piment, fumé, tomaté



Les 4 «Marines» : des marinades traditionnelles sur base eau...



## P9330 - Marine Provençale

Tomate, oignon cuisiné, herbes de Provence, ail

## P9337 - Marine Gyros

Piment doux, ail, poivre

## P9335 - Marine Bahia 3 poivres

Baie rose, poivre, tomate, ail

## P9334 - Marine Bourguignonne

Vin rouge, viande, échalote, oignon



# de l'ORANGE du piment au VIOLET de l'échalote

La spécialité du chef : P9413 - Créa'Grill oignon saveur figue

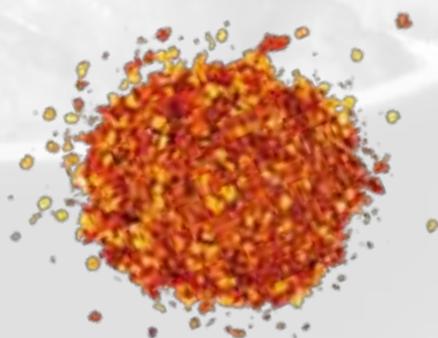
*Oignon caramélisé, figue*

La marinade oignon-figue relève délicatement vos préparations, et plus particulièrement les plats festifs. L'association sucré-salé conviendra parfaitement à la volaille, mais aussi au boeuf et au canard.

Nos autres suggestions :

**P9417 - Créa'Grill échalote**

*Echalote, persil,  
poivre*



**P9431 - Créa'Grill abricot  
et miel**

*Abricot, miel, cannelle*

**P9428 - Créa'Grill  
citron vert piment**

*Citron vert, tomaté,  
piment*



**P9416 - Créa'Grill du  
rôtisseur**

*Piment, ail, pavot,  
sésame*



# JAUNE

La spécialité du chef : P9410 - Créa'Grill indienne

A l'image de la cuisine indienne, cette marinade allie avec goût de nombreuses épices. Le chef a agrémenté le curry en poudre par un mélange d'épices entières : *coriandre, moutarde, cumin, fenouil, poivre concassé...*

Beaucoup d'autres aromatisations...

**P9412 - Créa'Grill dijonnaise à l'ancienne**

*Moutarde à l'ancienne, cornichon, poivre*



**P9414 - Créa'Grill Citron - Gingembre**

*Citron, gingembre, poivron*

**P9425 - Créa'Grill aux morilles**

*Morilles, oignons, viande*



**P9426 - Créa'Grill Kebab**

*Ail, crémeux, menthe*



**P9427 - Créa'Grill citron - romarin**

*Citron, romarin*



# VERT

La spécialité du chef : P9411 - Créa'Grill Maître d'hôtel

*Aillée, persillée, beurrée*

Cette marinade décline la saveur traditionnelle française du beurre Maître d'hôtel. Ce type de préparation du beurre, aromatisé avec du persil et de l'ail, est reconnu pour sa capacité à relever le goût de la viande, notamment celui des viandes grillées.

Nos autres suggestions :

**P9422 - Créa'Grill  
Garrigue**

*Thym,  
origan,  
huile d'olive*

**P9418 - Créa'Grill ail**

*Ail*

**P9430 - Créa'Grill moutarde  
estragon**

*Moutarde douce et  
moutarde forte,  
estragon marquants  
et poudre*





# Le coin des idées recettes

## *Barbecue et plancha*

### Brochettes de porc, de volaille ou de poisson

#### INGREDIENTS

10 kg de volaille, porc ou poisson en cubes

1.5 kg de Créa'Grill

QS pour les autres ingrédients

#### PREPARATION DU TRAVAIL

Couper la viande en cubes, mélanger avec la marinade Créa'Grill (150 g/kg).

Pour un meilleur rendu aromatique, mariner la viande 12 heures avant.

Monter en brochette en ajoutant des poivrons (rouges ou verts), tomates cerise ou autres ingrédients.

### Saucisse de porc

#### INGREDIENTS

8 kg de viande maigre de porc

2 kg de gras dur

1.5 kg de Créa'Grill

#### PREPARATION DU TRAVAIL

Couper le maigre en cubes de 4 cm et le gras en cubes de 3 cm.

Passer en cellule.

Hacher (plaque 6) ensemble le maigre et le gras raidis et ajouter le Créa'Grill

Mélanger au crochet, puis remettre un peu au frais.

Embosser la mée en boyaux de mouton ou de porc.

### Saucisse de volaille

#### INGREDIENTS

6 kg de blanc de volaille

2 kg de maigre de porc (noix de jambon, épaule)

2 kg de gras de porc

1.5 kg de Créa'Grill

# Préparations bouchères

## Emincé de porc ou de volaille

### INGREDIENTS

10 kg de volaille ou porc en lèches

1.5 kg de Créa'Grill

QS pour autres ingrédients

### PREPARATION DU TRAVAIL

Couper la viande en lèches et mélanger avec le Créa'Grill (100 à 150 g/kg) et des oignons frits.

Possibilité d'ajouter des poivrons rouges ou verts émincés. Dans ce cas, pocher les poivrons quelques minutes avant de les émincer.

**Suggestion :** pour poêlées d'hiver

## Délices de porc

### INGREDIENTS

9 kg de maigre de porc

1 kg de gras de porc

1.5 kg de Créa'Grill

### PREPARATION DU TRAVAIL

Mélanger le Créa'Grill (150 g/kg) à la viande de porc. Couper en morceaux et laisser mariner quelques heures.

Passer la viande au hachoir (grille à steak haché plaque 3). Présenter sous forme de pavés reconstitués.

Possibilité de décorer le pourtour du pavé avec un décor aromatique

## Filet mignon de porc

### INGREDIENTS

1 Filet mignon de porc

150 g/kg de Créa'Grill

### PREPARATION DU TRAVAIL

Badigeonner le filet mignon avec le Créa'Grill

Envelopper le filet dans une crépine également badigeonnée. Barder et ficeler.

Possibilité d'enrober le filet mignon dans un décor aromatique de votre choix.

Envelopper le tout dans un film alimentaire.

Vendre en pièce entière et conseiller une cuisson à basse température.

## Crêpinette de porc aux fruits secs

Procéder comme pour le Délice de porc et présenter le produit sous forme de crêpinette avec quelques morceaux de fruits secs (ananas, pruneaux, raisins, abricots, pommes, figues, dates) sous la crêpine.

**Suggestion** pour la crêpinette à l'ananas : faire rôtir l'ananas ou le passer au four pour enlever l'eau.

## *Suggestions traiteur*

### Sauté de porc en papillote

Mettre les lèches dans un film cuisson, puis présenter en papillote.

### Poisson

#### INGREDIENTS

4 kg de saumon en filet

3 oignons rouges

3 kg de cabillaud en filet

3 poivrons verts blanchis

3 kg de lieu noir en filet

2 poivrons rouges blanchis

1.5 kg de Créa'Grill

#### PREPARATION DU TRAVAIL

Couper les filets de poissons en morceaux d'environ 4 cm.

Emincer les poivrons et les oignons. Blanchir les poivrons à l'eau citronnée.

Ajouter le Créa'Grill. Mélanger délicatement le tout.

Présenter dans un plat.

**Autres suggestions** pour ce plat : Il est possible de remplacer le poisson par des crevettes, des gambas, des cuisses de grenouilles, des noix de pétoncles, ...

### Suggestions pour accompagnements de plats traiteurs

- Poêlées de légumes aromatisées avec le Créa'Grill de votre choix
- Riz pilaf aromatisé
- Vinaigrette et Mayonnaise traiteur
- Quiches aromatisées avec le Créa Grill



## Prochar, des ingrédients de qualité

*Prochar imagine et propose des solutions aromatiques et fonctionnelles aux artisans des métiers de bouche. La qualité de ses ingrédients est le fruit d'un travail de sélection minutieuse des matières premières et de recherche et développement pour répondre aux évolutions des demandes de ses clients. Prochar est une marque du groupe Nactis Flavours.*



Contact commercial

