Saucisses & Merguez

Cuisinez-les en toutes saisons et à toutes les sauces!

de nombreuses façons de les savourer ...



DES ASSAISONNEMENTS COMPLETS PRÊTS A L'EMPLOI

La signature de Prochar à l'étal du Boucher-Charcutier

L'incontournable Délicieuse, avec son fameux goût de noisette ...

Code	Dénomination	g/kg	Profil aromatique et marquant(s)
P1300	La Délicieuse	25 à 30	poivre, noisette
P1326	Délicieuse Grill - sans allergènes	25 à 30	poivre, cannelle
P1330	Délicieuse Clean	25 à 28	poivre, muscade
P1130	Délichair	30 à 34	poivre, noisette
P1309*	Délicieuse 1	25 à 30	poivre, noisette
P1301*	Délicieuse 2	25 à 30	poivre, noisette, piment doux
P1318*	Délicieuse 2S	25 à 30	poivre, noisette, piment doux
P1310*	Délicieuse 3	25 à 30	poivre, noisette, piment doux
P1139*	Délichair 3	25 à 32	poivre, noisette
P1311*	Délicieuse 2B	25 à 30	poivre, noisette
P1312*	Délicieuse 2BL	35 à 40	poivre, noisette

Les régionales

Code	Dénomination	g/kg	Profil aromatique et marquant(s)
P1302	Délicieuse Bretonne	25 à 30	noisette, muscade, mignonette de poivre
P1323*	Délicieuse Bretonne 1	25 à 30	noisette, muscade, mignonette de poivre
P1314	Délicieuse Bretonne Sans sel	12	noisette, muscade, mignonette de poivre
P1313N*	Délicieuse 2BL Normande	35 à 40	poivre, noisette
P1308	Délicieuse Oignon	25 à 30	oignon, échalote, poivre
P1307*	Délicieuse Oignon 2	25 à 30	oignon, échalote, poivre
P1303*	Saucisses fines herbes	30 à 35	oignon, ail, poivre, persil, ciboulette
P1013*	Délicieuse Persil	25 à 30	ail, muscade, persil
P1317	Délicieuse «La Grilladine»	50	tomate, noisette, ail, poivron rouge/vert, persil, mignonette de poivre
P1167F	Délicieuse «La Grilladine fromage»	45	fromage, poivre, poivron rouge

Voyage autour de la Délicieuse

Code	Dénomination	g/kg	Profil aromatique et marquant(s)
P1315	Délicieuse piment d'Espelette	25 à 30	piment d'Espelette, poivre, noisette, p oivron rouge
P1316*	Délicieuse 2 piment d'Espelette	25 à 30	piment d'Espelette, poivre, noisette, p oivron rouge
P1200	Délicieuse Churrasco	35 à 40	oignon, gingembre, citron vert, piment, poivron rouge/vert, ail
P9038	Délicieuse Antillaise	40 à 50	piment, curry, citron, sésame, baie rose, romarin
P1324	Délicieuse Italienne goût pizza	30	tomate, poivre, oignon, origan
P1327*	Délicieuse Chorizo à griller	45 à 60	piment doux, poivre, anis
P1116*	Délicieuse Piperade	50 à 60	piment doux, poivre, tomate, poivrons

Déclinaisons technologiques longue conservation

Code	Dénomination	g/kg	Profil aromatique et marquant(s)
P1328	Délicieuse 33	25 à 33	poivre, ail
P1035	Saucisse NO3K	25	poivre, muscade
P1304	Délicieuse R	30	poivre, noisette
P1325*	Délicieuse R2	30	poivre, noisette



- LelactacétaterenforcéP9500 s'utilise pour un trempage des boyaux et surtout des crépines à 80g/l. Dans la mêlée, il se dose de 15 à 25g/kg pour une meilleure stabilité en période estivale.

Délectissima P6300 et le Délectarôme-Délectissima P6301.

- NOUVEAU L'éventail des Delimix sans sel offre de nombreuses possibilités de personnalisation sur la base des Délicieuses.

- Les chairs sous boyau de mouton ou de porc, présentées en brasse, torsionnées court ou long, peuvent être déclinées en galets ou boulettes.





Assaisonnements Merguez

L'incontournable Suprême Merguez Orientale, un standard inégalé depuis 50 ans !

Code	Dénomination	g/kg	Notes aromatiques saillantes
			(sur une note de fond de piment et paprika)
P1135*	Suprême Merguez Orientale	60 à 75	cumin, anis, badiane
P1199	Suprême Merguez Orientale Clean	60 à 75	cumin, anis
	& sans allergènes		
P1160*	Merguez Suprême Orientale Sans sel	40 à 68	cumin, anis
P1132*	Merguez Douce	60 à 75	cumin, anis
P1150*	Merguez Orientale Super 100	60 à 75	cumin, anis
P1186*	Merguez FE	55 à 65	cumin
P1189*	Merguez Soleil Rouge NFG	50 à 60	cumin
P1198*	Merguez Pastanis	50 à 60	fenouil, anis, menthe
P1201*	Merguez du Sud	46 à 55	cumin, cayenne, coriandre
P1175*	Merguez avec colorant	65 à 80	cumin, anis, badiane
P1144*	Merguez Littoral	50 à 60	fenouil, cumin, ail
P1305	Bonne Merguez	50	cumin, fenouil
P1014	Merguez Medahi	30	cumin
P1165	Merguez Ahmed	50	cumin, fenouil, anis

N'oubliez pas de conseiller à vos clients de ne jamais piquer les produits avant cuisson.

Conditionnements adaptés à votre activité.

Demandez à votre conseiller Prochar

*coloration de la poudre

Prochar, des ingrédients de qualité depuis 50 ans

PROCHAR®

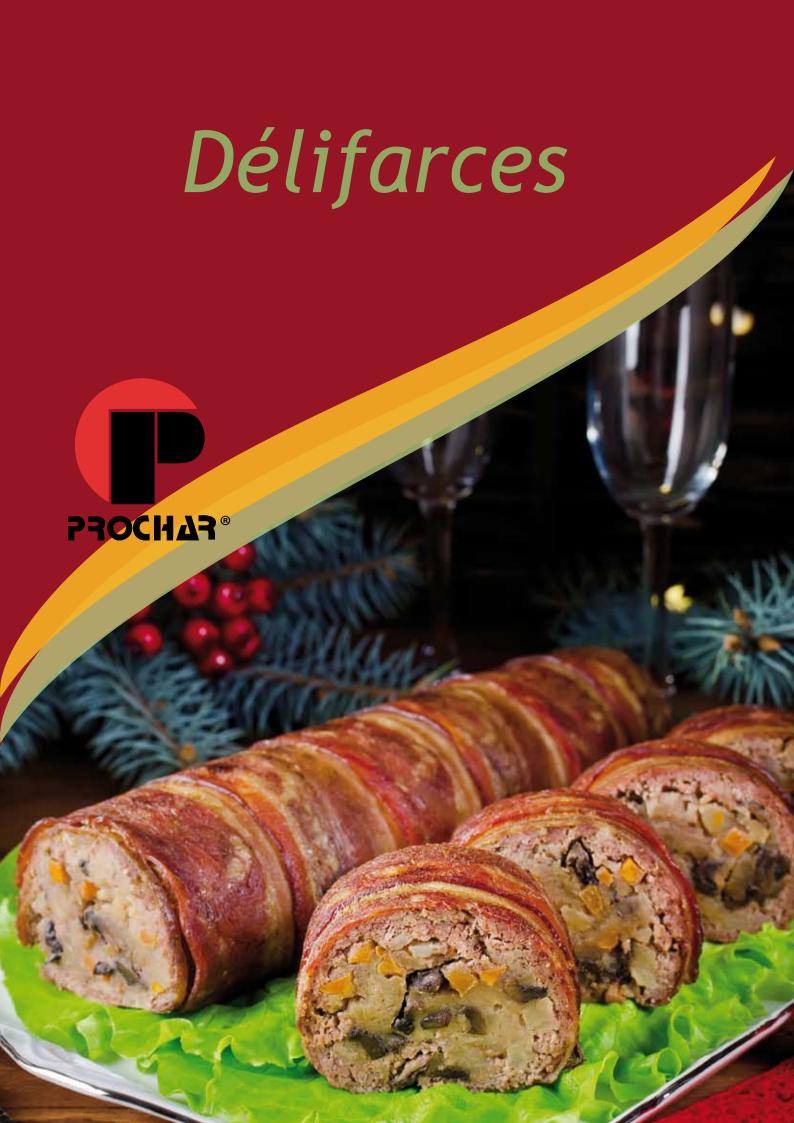
Prochar imagine et propose des solutions aromatiques et fonctionnelles aux artisans des métiers de bouche. La qualité de ses ingrédients est le fruit d'un travail de sélection minutieuse des matières premières et de recherche

et développement pour répondre aux évolutions des demandes de ses clients. Prochar est une marque du groupe Nactis Flavours.



Contact commercial





P7300 Délifarce Lyonnaise à l'oignon 100g/kg

Notes dominantes de l'assaisonnement : OIGNON, ail, tomate et les secrets de l'épicier..

: personnalise les saucisses d'automne accompagnées de purées ou de lentilles ou de potée de légumes

P7301 Délifarce Parisienne à l'échalote 100g/kg

ECHALOTE, tomate, poivre...

 $_{\scriptscriptstyle >}$: pour le nappage d'un pavé de bœuf original

P7302 Délifarce poivre vert 100g/kg

POIVRE VERT, poivre noir, piment...

: surprenant dans une terrine de canard ou dans une tranche flamande

P7303 Délifarce Bordelaise aux cèpes 100g/kg

CHAMPIGNONS POUDRE, échalote, poivre, tomate...

: un grand classique dans les volailles farcies et les paupiettes de veau

P7304 Délifarce mexicaine 100g/kg

EXTRAITS DE PIMENTS, marquants d'épices et légumes...

: idéal en courgettes et poivrons farcis, fajitas et chili con carne

P7305 Délifarce Saint Michel 100g/kg

OIGNON, ECHALOTE, piment...

: une recette de tradition normande pour les panés de veau en ajoutant le décor

3t Michel pour la presentation

P7306 Délifarce andalouse 100g/kg

All. CURRY, marquants de poivre...

: le régal des enfants dans les boulettes d'agneau ou de volaille



TOMATE, poivre blanc, note noisette...

: une touche moderne pour un







P9403 Assaisonnement tartare

TOMATE, cornichons, câpres, échalote, persil, poivre mignonette...



: comme au restaurant, cru ou snacké aller-retour, avec des pommes de terre sautées assaisonnées par Prochar

P9121 Milanaise carré savoyard 60g/kg

FROMAGE POUDRE, œufs deshydratés, poivre, note viandée...



: une note fromagère dans un haché de porc de forme carrée enrobé de sa tranche fine de poitrine fumée

P9060 Farce du boucher 80g/kg

chapelure, oignon, persil, note rôtie, poivre...



: le moelleux de la chapelure dans une chair pour tomates farcies ou friands pâte feuilletée ou brisée

SUGGESTIONS D'APPLICATION

Préparations bouchères et charcutières :

- Palets de 100g de forme ronde ou ovale, boulettes, haché aromatisé vrac ou portions de 500g
- Saucisses en menus de porc ou de mouton, mini saucisses (Chipolette, Délinette)
- Paupiettes, Crépinettes
- Rôtis farcis à base de poitrine ou de longe
- Ballotins de viande crus ou cuits
- Terrines de campagne en particulier avec les notes Oignon, Echalote, Poivre vert, Bordelaise

Le coin traiteur :

 Légumes farcis crus ou cuits (Tomates, poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre...)

 Légumes cuisinés à la viande aromatisée (Ratatouille avec viande, Chili con carne, Rougail, Boulettes cuites à la









SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Utilisation des décors Prochar (Royal, St-Michel), chapelures décoratives, tranche de poitrine fumée, chips de légumes crus ou séchés.

Votre interlocuteur
Prochar est à votre
disposition
pour d'autres
questions ou
conseils de
mise en vitrine
de cette
gamme...



Prochar, des ingrédients de qualité depuis 50 ans

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

