



Bases Culinaires

Fond Brun
Sauce Demi-Glace
Consommé Double de Bœuf
Rôti de Bœuf au jus
Fond de veau
Fond de Volaille
Jus d'Agneau
Fumet de Fruits de Mer
Fumet de Poisson

Développées pour des produits haut de gamme, ces bases culinaires sont exceptionnelles. Présentées sous forme de poudre, elles procurent les saveurs recherchées en gastronomie professionnelle.

Parfaites comme base de soupe ou de sauce, pour faire braiser, rôtir ou mijoter les viandes...

Utilisées comme bouillons ou apprêtées de diverses manières, elles peuvent rehausser toutes sortes de préparations.

Elles apportent éclat de saveur aux plats de riz, de lentilles et aux légumes. Utilisées pour la création de nouveaux profils de goûts ethniques, elles arrondissent et fusionnent les arômes magnifiquement.

L'innovateur de bon goût





Code de Produit

Bases Culinaires

- SAP1F001 Fond Brun**
Un fond brun en poudre au goût riche de bœuf et de légumes. Une sauce de base essentielle en cuisine classique pour ajouter une note aromatique riche et complète aux préparations culinaires. Ce fond est parfait comme point de départ à diverses sauces brunes: dijonnaise, demi-glace, bordelaise, etc.
-
- SAP1F002 Sauce Demi-Glace**
Cette sauce, riche et velouté, sert à la préparation d'un grand nombre de sauces brunes composées. Elle est le résultat de la réduction d'un fond de veau clair par mijotement. La qualité et la nécessité de cette base de cuisine restera toujours primordial à la réussite de vos plats préférés.
-
- SAP1F003 Consommé Double de Bœuf**
Le consommé est en fait un bouillon de viande concentré et rendu translucide ou claire par procédé de clarification. Il est très facile de créer une multitude d'appellations de cuisine simplement en ajoutant différentes garnitures. Le consommé double peut aussi servir à tonifier et relever plusieurs préparations culinaires.
-
- SAP1F004 Rôti de Bœuf Au Jus**
Un jus de boeuf en poudre qui présente toutes les notes de viande caramélisées caractéristiques d'un rôti de bœuf. Une saveur très recherchée avec des notes complexes de viande cuite saignante et de fines herbes. En cuisine classique, ce jus de rôti peut rehausser les viandes et légumes grillés ou braisés. Il peut aussi être employé pour les soupes et sauces selon la consistance désirée.
-
- SAP1F005 Fond de Veau**
Un fond en poudre qui procure une pleine saveur de veau au goût délicat et recherché avec des notes agréables de légumes. Le fond de veau est le fond préféré de tout Chef. Il est utilisé pour son goût délicat et sert à plusieurs base de sauce en cuisine professionnelle.
-

L'innovateur de bon goût





SAP1F006 **Fond de Volaille**
Un fond qui procure un riche goût de volaille rappelant le bouillon de poulet maison. Sa polyvalence de goût le marie tout aussi bien à d'autres confections culinaires: préparations de légumes, riz, légumineuses et autres viandes où une saveur délicate et complète est désirée.

SAP1F007 **Agneau au Jus**
Un fond en poudre au goût d'agneau au jus et de fines herbes. Il est idéal pour les ragoûts et tout autre mets à base d'agneau.

SAP1F008 **Fumet de Fruits de Mer**
Un bouillon aux subtiles arômes de crustacés. Une base générale qui peut agrémenter toute les préparations de fruits de mer: sauces, soupes et plats cuisinés. Ce produit polyvalent apporte une note délicate qui contribue à rehausser et prolonger les goût des ingrédients primaires tels que crevettes, crabe, homard.

SAP1F009 **Fumet de Poisson**
Un fond qui a un goût délicat et complet de poisson blanc. Employé dans les préparations de poisson, crustacés ou fruits de mer, c'est la base parfaite pour les sauces, soupes, veloutés et les poissons braisés, cuits à la vapeur ou pochés.

L'innovateur de bon goût

