



Eloydis

Catalogue 2020

***Emballage alimentaire
Vaisselle & nappage
Epices & alimentaire
Boyaux
Protection individuelle
Matériel professionnel
Produits d'hygiène***

**Votre distributeur pour tous
les métiers de bouche**

Epices

Sommaire

Epices simples	23
Mix épice complet	24



4 épices	Laurier
Ail	Macis
Ail des ours	Moutarde
Anis vert	Muscade
Baies roses	Noisette
Basilic	Oignon
Cannelle	Origan
Carvi	Paprika
Cardamone	Persil

Ciboulette	Piment d'Espelette
Cerfeuil	Piment de Cayenne
Coriandre	Piment doux
Cumin	Pistache verte
Curcuma	Poivre blanc
Curry Madras	Poivre gris
Echalote	Poivre noir
Fenouil	Raz El Hanout
Genièvre	Romarin
gingembre	Sarriette
Girofle	Sauge
Herbes de Provence	Thym



Ces produits sont disponibles au Kg ou en gros conditionnement.



Le sel	Cond.
Sel fin	25Kg
Gros sel de mer	25Kg
Sel de Camargue	25Kg
Sel nitrité	10Kg et 25Kg



Les épices sont un incontournable de la cuisine.
Elles sont utilisées pour leur saveur, leurs couleurs et parfois même pour leur pouvoir conservateur !

Nous vous proposons ainsi un large choix d'épices prêtes à l'emploi, afin d'assaisonner vos viandes.
Une véritable valeur ajoutée pour vos produits !

Gamme été :

Chipo avec ou sans sel & avec ou sans colorant, saucisse à frire, chipo au piment, chipo paysanne, chalonaise goût moutarde, chipo andalouse, chipo au piment d'Espelette, chipo mexicaine, saucisse créole, saucisse aux herbes, saucisse provençale, chipo délice grilladine (avec ou sans fromage), merguez avec ou sans sel, aromatisation fines herbes, bornéo, épices feu de bois, grill katmandou, grill texane, épices maître d'hôtel,

Gamme fumée :

Saucisse de foie, saucisse de viande, saucisse de Strasbourg, saucisse de jambon, saucisse de Montbéliard, saucisse de Morteau, saumurage, sel sec,

Préparations pour farces :

Carré savoyard milanais, farce à tomate, mix burger, farce fine, Paris ail riche, rapid steak,

Pâtés et terrines :

Mousse de foie de canard, pâté ardennais, pâté de campagne/grand-mère, pâté en croûte, pâté zwiebling, terrine de lapin, terrine de poisson, terrine gastronome, tourte, whesphalie,

Préparations traiteurs salées et sucrées :

Béchamel à froid, crème brûlée, beignets râpés, purée de pomme de terre, volaille rôtie,

Assaisonnements pour charcuteries sèches :

Figatelli, chorizo, fuseau Lorrain, saucisse AS, Italie sec, gendarme, salami,

Assaisonnements pour charcuteries cuites :

Décor pour saucisse blanche, andouillette grillée, boudin blanc, boudin noir, saucisse de Toulouse, saucisse viennoise, saucisse vosgienne (andouille), saucisse cuite à l'ail, chair rouge, mix cutter, fromage de tête, galantine/ballotine, knack, ...

Gamme enrobage :

Décor italien, décor provençal, décor paprika, chapelure (blanche, rouge, jaune, pain blanc, dorée, stchoupies, mix bouquet, mix hongrois), ...

Gamme ethnique :

Couscous, kefta, paëlla royale, taboulé, boulettes de viande orientales, ...

Produits vendus au Kg.
Possibilité d'achat en seau de 5, 10
ou 20Kg selon la référence !





Eloydis

3Bis ZI de la Plaine
88510 ELOYES
09 86 17 83 44
eloydis88@gmail.com
www.eloydis.fr



Retrouvez-nous sur Facebook !



Imprimé par nos soins, merci de ne pas jeter sur la voie publique.
Photos non contractuelles.

Votre distributeur pour tous
les métiers de bouche