



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**

Alimentaire

Sommaire

Marinades et feuilletés	25
Aides culinaires	26
Colorants alimentaires	27
Alcool dénaturés	27



Les feuilletés :

Poisson : 54 pièces
Sapin : 54 pièces
Roulé : 90 pièces
Vol-Au-Vent : 72 pièces

Mini assortiment : 48 pièces
(12 ronds, 12 carrés, 12 cœurs, 12 tartes)



Les marinades :

Disponibles en seau de 2,5Kg à 5Kg, plusieurs goûts vous sont proposés afin d'assaisonner vos viandes.

Ces compositions, tantôt classiques, tantôt exotiques, vous aideront à élaborer des recettes attractives, savoureuses et simple à mettre en œuvre.



Farigoule, Filet américain, Forestière, Garrigue, Gyros, Grecque, Innovata, Légumes du soleil, Maître d'hôtel, Mexicaine, Miel agrumes, Miel figues, Moutarde,



3 poivres, Ail, Ail des ours, Ail et fines herbes, Andalou, Barbecue, Basquaise, Basque au piment d'Espelette, Chorizo, Curry coco, Curry, Echalote,



Orientale, Paprika, Provençale, Puszta (paprika et oignon), Rib's, Romarin citron, Tandoori, Tex mex, Thym citron, Truffe, Vigneronne, ...



ARGUMENTAIRE CONSOMMATEURS

SANS GRAISSE DE PALME
(HUILE DE COLZA)
SANS EXHAUSTEUR DE GOUT
SANS CONSERVATEURS
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS GLUTEN
FABRICATION FRANCAISE

LES AVANTAGES DE NOS MARINADES

Goût intense
Aspect brillant
Application facile
Importante valeur ajoutée
Allongement de la DLC



Marinade Provençale

Réf : C12041

Dosage : 80 g par kg de viande

Avec un goût d'herbes de Provence, d'oignons, d'ail, de tomate et d'olive.



Marinade Curry

Réf : C12035

Dosage : 80 g par kg de viande

Avec un goût "curry" et de poivre.



Marinade Moutarde

Réf : C12043

Dosage : 80 g par kg de viande

Avec un goût relevé de moutarde, d'oignon, de ciboulette et de poivre.

Convient pour les viandes de volaille et de porc.



Marinade Mexicaine

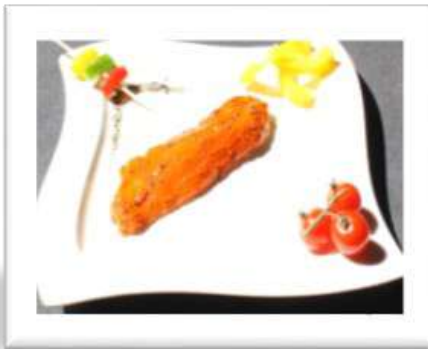
Réf : C12037

Dosage : 80 g par kg de viande

Avec un goût typique de paprika, de fumé, d'ail, d'oignon et d'herbes.

Convient pour les viandes de volaille et de porc.





Marinade Barbecue

Réf : C12039

Dosage : 80 g par kg de viande

Avec un goût de paprika, de fumé, d'oignon, de ciboulette, de carotte et d'herbes.

Convient pour les viandes de volaille, de porc et de bœuf.

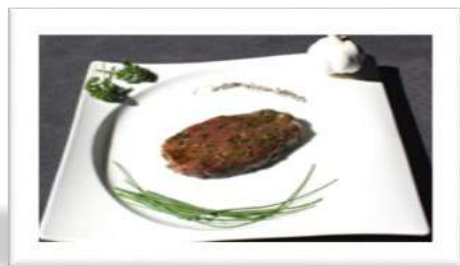


Marinade 3 Poivres

Réf : C12074

Dosage : 80 g par kg de viande

Avec un goût arrondi de poivre blanc, vert, noir et d'ail.
Spécialement approprié pour viande de canard, volaille, steaks de bœuf, côtes d'agneau et produits similaires.



Marinade Maître d'Hôtel

Réf : MIX60002

Dosage : 60 à 80 g par kg de viande

Avec un goût de beurre, d'ail et de persil frais.
Convient pour les viandes de volaille, de porc et de bœuf.

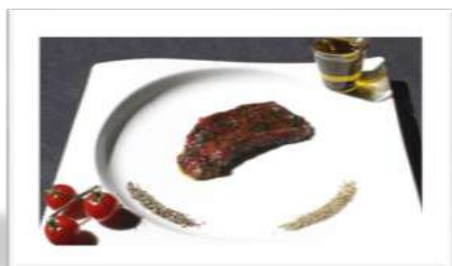


Marinade Thym-Citron

Réf : C12063

Dosage : 100 g par kg de viande

Avec un goût de thym, de citron, d'ail et de poivre.



Marinade Romarin-Citron

Réf : MIXM60006

Dosage : 80 à 100 g par kg de viande

Avec un goût de citron, de romarin et de poivre.





Marinade Miel-agrumes

Réf : C12062

Dosage : 80 g par kg de viande

Avec un goût de miel, de citron, d'orange et de gingembre.
Convient pour les viandes de volaille, de porc et pour le gi-



Marinade Cook in Ribs

Réf : MIX60095

Dosage : 60 à 90g par kg de viande

Douce, piquante et fumée !

Convient pour les émincés, escalopes, et surtout sur les Rib's.



Marinade Forestière

Réf : C12032

Dosage : 80 g par kg de viande

Avec un goût de champignon, d'échalote et de ciboulette.
Convient pour les émincés, escalopes, ragoûts de veau, volaille
ou porc toute l'année.



Marinade Farigoule

Réf : MIXMAIL

Dosage : 100 à 200g par kg de viande

Un bon goût de tomate et de thym avec du romarin, de l'ail, du basilic et du persil.

Convient pour les viandes rouges et de porc.



Marinade Garrigue

Réf : MIXM60013

Dosage : 100 à 200 g par kg de viande

Avec un goût d'olive, de thym, de romarin et de persil
Convient pour toutes les viandes.



Fonds	
Art.	Cond.
Brun lié demi glace	780gr
Brun lié demi glace hyposodé	1Kg
Gibier	1Kg
Blanc de veau	1Kg
Veau	1Kg
Volaille lié	670gr et 1Kg
Volaille non lié	670gr
Bouillons	
Aromatisation court-bouillon	1Kg
Bœuf	750gr
Volaille	1Kg
Marins	
Fumet de crustacés	1Kg
Poisson	1Kg
Sauce liée St Jacques	1Kg



Arômes	
Art.	Cond.
Ail liquide	2L
Bouquet garni	1L
Bouquet saumure	1Kg
Bois/champignon	1L
Cèpes/forêt	1L
Charcuterie RS	1Kg
Champignon liquide	1L
Crème de girolle	3Kg
Fines herbes	1Kg
Fleur d'oranger	6x1L
Fumarôme poudre	1Kg
Fumé liquide	10Kg
Morille	1L
Noisette	1Kg
Oignon liquide	2L
Savorelle	1,2L
Truffe	0,5L



Jus et sauces	
Art.	Cond.
Canard rôti	750gr
Rôti d'agneau	1Kg
Rôti de bœuf	800gr
Rôti de porc	1Kg
Veau lié	1Kg
Veau non lié	1Kg
Armoricaine	1Kg
Chasseur	1Kg
Civet	800gr
Marchand de vin	1Kg
Piquante	1Kg

Condiments	
Art.	Cond.
Oignon entier cal. 8/10	10Kg
Oignons frits	1Kg
Oignon poudre	1Kg
Oignons cuits cal. 10x10	20Kg
Oignon lanière	1Kg
Oignon ciselé	450gr
Ail ciselé	450gr
Echalote ciselée	450gr
Echalote pulpe	1Kg et 5Kg
Ail pulpe	1Kg et 5Kg
Poivre vert en boite	500gr



Alcools dénaturés en 2L

Armagnac 40%
Brandy 40%
Calvados
Cognac 40%
Kirsch l'Héritier Guyot
Madère 17%
Porto blanc 20%
Porto rouge 20%
Rhum brun
Wermouth 18%



La vente d'alcool est régie par la direction générale des douanes et droits indirects. La société ELOYDIS possède la déclaration nécessaire pour vendre de l'alcool totalement dénaturé servant uniquement pour la préparation de denrées alimentaires.

L'alcool dénaturé est impropre à la consommation immédiate cependant l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Autres conditionnements disponibles sur commande.



Coquilles naturelles :

Pour Saint-Jacques, carton de 250 pièces

Pour escargot de Bourgogne, carton de 1152 pièces ou de 1440 pièces

Les coquilles ne peuvent être vendus sans les escargots.

Escargots, belle grosseur :

De Bourgogne, boîte rouge :
5DZ, boîte 1/2
10DZ, boîte 4/4

De tradition, boîte grise :
10 DZ, boîte 4/4

Champignons	
Art.	Cond.
Cèpes extra	500gr
Garniture forestière	500gr
Girolles	500gr
Morille dauphinoise	400gr
Morille traiteur 40% queues et 60% têtes	500gr
Morille extra régular	500gr
Morille mini sans queue	400gr
Brisures de truffes hiver melanosporum	1Kg
Brisures de truffes été aestivum	1Kg
Brisures de truffe brumale	1Kg
Trompettes des maures	300gr



Colorants	
Art.	Cond.
Jaune orange	0,5Kg
Orange tartrazine	0,5Kg
Orange Strasbourg	0,5Kg
Rouge liquide	1L
Rouge ponceau	1Kg



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