

Tout en Saveurs

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024

VIVEMENT L'ÉTÉ AVEC NOS NOUVEAUTÉS !
UNE INVITATION IRRÉSISTIBLE VERS DE NOUVELLES SENSATIONS

NOUVEAUTÉS

- ✦ **Marinade Ail Noir & Piment Noir :** une aromatique inédite pour les grillades d'été !
- ✦ **Chair "Créole" et Chair "Chorizo à griller" :** nos 2 nouvelles stars estivales
- ✦ **Bouquet garni au « Thym de Provence labellisé IGP »**

TOUJOURS PLUS DE DIFFÉRENCIATION

- ✦ Les ingrédients et terroirs d'exception mis en avant
- ✦ Chair et Farce : la qualité d'abord !

L'ATOUT "MARINADE" POUR ÉLARGIR L'OFFRE

- ✦ Salades fraîcheur marinées prêtes à déguster
- ✦ Légumes marinés à poêler "minute"
- ✦ Produits de la Mer marinés à griller

The LPF logo is located at the bottom center of the page. It consists of the letters 'LPF' in a bold, blue, sans-serif font, followed by a square icon containing a diagonal line from the top-left to the bottom-right corner.

Marinade Ail Noir & Piment Noir Isot

UN VOYAGE CULINAIRE INÉDIT grâce au mariage parfait de deux ingrédients **EXCEPTIONNELS**.

CÔTE DE VEAU
AIL NOIR & PIMENT NOIR



Connaissez vous ces ingrédients d'exception ?

L'ail noir : Les chefs étoilés français se sont emparés de ce condiment apprécié en cuisine asiatique. Sa couleur noire et ses **saveurs complexes** sont obtenues grâce à un long étuvage d'ail blanc entre 60°C et 90°C. Sa **texture devient souple et fondante**, il prend une belle couleur noir ébène et développe une **grande richesse aromatique**, avec des notes de réglisse, de pruneaux, rappelant aussi le fameux goût umami japonais.

Le piment noir Isot : **Peu piquant**, ce piment possède un **parfum très fruité**, rappelant le raisin sec, avec des notes de chocolat. Cultivé en Turquie, il est préparé selon une méthode traditionnelle de séchage et de maturation. Les fruits bien mûrs sont séchés au soleil pendant la journée. La nuit, ils sont recouverts avec un tissu pour les faire reposer, **ce qui permet aux arômes de se développer et d'infuser dans le fruit**.



VANTASIA® MARINADE AIL NOIR & PIMENT NOIR ISOT



Une marinade raffinée, parfaitement adaptée aux grillades pour une clientèle en quête de qualité et d'originalité.

- **L'ail noir & piment noir** : une aromatique riche qui inspire les plus grands chefs.
- **Une association inédite** au goût légèrement sucré rappelant le vinaigre balsamique, le pruneau, les fruits secs et le réglisse.
- **Peu piquante** et très aromatique.



Qualité Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE)*

Dosage : 100g/kg
Art. 246 437



- Grande polyvalence d'applications
- Aromatique exceptionnelle sur les pièces de bœuf
- Recettes simples à préparer :
Couper > Mélanger > Assembler



- Visuel sobre et naturel :
- Légèrement ambré
- Très beaux marquants de piment noir



METTES L'AROMATIQUE AIL NOIR ET PIMENT NOIR EN AVANT GRÂCE À NOTRE ÉTIQUETTE

CHAUSSON DE FAUX FILET
AIL NOIR & PIMENT NOIR, FIGES



ASTUCES DE PRÉPARATION :

- Badigeonner la marinade à l'intérieur et à l'extérieur ► goût plus intense !
- Travailler des tranches de 2 cm avant l'incision :
 - Cuisson rapide : 1 à 2 min par face
 - Tendreté préservée



UTILISER DES FIGES
FRAICHES OU SÈCHES EN
GARNITURE ET EN DÉCOR



BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD
AIL NOIR & PIMENT NOIR, PRUNEAUX



ASTUCES DE MONTAGE POUR UN VISUEL PARFAIT :

- Piquer les cubes de magret côté gras.
- Intercaler des pruneaux entre les morceaux de viande.



CHAUSSON :
TOUR DE MAIN

2 Chairs aux saveurs d'été idéales pour les barbecues festifs

DES AROMATIQUES EMBLÉMATIQUES
de la convivialité des Antilles et du Pays Basque.

OPTIMA® CHAIR CRÉOLE SA

Mélange complet avec **curry, noix de coco, gingembre** et **paprika**.
Avec des marquants de **poivrons rouges**.

SA : sans allergènes*
Dosage : 45 g/kg
Art. 777 117

SAUCISSE "CRÉOLE"

ASTUCES DE PRÉPARATION :

Optez pour un **mini-format**
qui rappelle **les boudins antillais**.

60G



METTEZ L'AROMATIQUE CRÉOLE
EN AVANT GRÂCE À NOTRE
ÉTIQUETTE VITRINE



C'EST L'HEURE DE L'APÉRO !

Ces Saucisses Saveurs se dégustent
aussi bien lors d'un repas classique
que lors d'un apéritif.

Coupez des rondelles après cuisson
et ajoutez des piques.



OPTIMA® CHAIR "CHORIZO À GRILLER" SA

Mélange d'épices savoureuses, relevé avec le **"Pimentón de la Vera AOP"**,
piment fumé au bois de chêne, et **avec une pointe d'ail**.

SA : sans allergènes*
Dosage : 60 g/kg
Art. 777 116

SAUCISSE "CHORIZO À GRILLER"

ASTUCES DE PRÉPARATION :

Optez pour un format qui
rappelle les **chorizos à griller**
(Calibre 30/32).

80G



METTEZ L'AROMATIQUE
"CHORIZO À GRILLER" EN AVANT
GRÂCE À NOTRE ÉTIQUETTE
VITRINE



NOUVEAU

PLUS DE 20 ÉTIQUETTES VITRINE À
VOTRE DISPOSITION POUR METTRE EN
AVANT L'AROMATIQUE DE NOS CHAIRS
SAVEURS ET CHAIRS AUX HERBES.

Bouquet Garni

au "Thym de Provence labellisé IGP"

Un **ASSAISONNEMENT EMBLÉMATIQUE** du Sud-Est de la France
Le top de la qualité et un **USAGE POLYVALENT**

VANTASIA® KIT SAVEURS

BOUQUET AROMATIQUE "AU THYM DE PROVENCE IGP"

- Un bouquet cuisiné à l'ail de France, à l'oignon grillé, à la sarriette et au romarin de Provence, qui met parfaitement en valeur les arômes puissants du Thym IGP.
- Beaux marquants de **Thym IGP** vert clair.

Qualité Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE)*
Dosage : à convenance
Art. 776 955

Une qualité parfaitement contrôlée dans notre laboratoire pour sécuriser l'incorporation dans les préparations de viande

1 EN FARCE AVEC BUFFALO
DE BASE SANS SEL SA 776 253

2 EN SAUPOUDRAGE

CRÉPINETTE DE PORC AU
"THYM DE PROVENCE IGP"



KEFTAS DE VEAU AU
"THYM DE PROVENCE IGP"



CARRÉ OU CÔTELETTES
D'AGNEAU AU
"THYM DE PROVENCE IGP"



BROCHETTE DE RUMSTEAK
AU "THYM DE PROVENCE IGP"



LE SAVIEZ-VOUS ?

- Le « Thym de Provence » IGP est cultivé, transformé, et conditionné en Provence.
- Il est cultivé en plein champ ou en milieu sauvage.
- Son huile essentielle, riche en carvacrol lui assure des parfums de garrigue lui permettant de se distinguer des autres thyms dit "doux".



METTEZ LE THYM DE PROVENCE LABELLISÉ IGP EN AVANT GRÂCE À NOTRE ÉTIQUETTE VITRINE



KIT SAVEURS :
DÉJÀ 6 MÉLANGES AROMATIQUES POLYVALENTS AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ :

- Bouquet aromatique au "Thym de Provence IGP" 776 955
- "Piment d'Espelette AOP" 776 808
- Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff 776 968
- Créole 776 831
- Chorizo 776 814
- Cèpes 776 820

3 EN INCORPORATION DANS DES
PRÉPARATIONS AROMATIQUES

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES
AU "THYM DE PROVENCE IGP"



ASTUCES DE PRÉPARATION :

- Mélanger beurre pommade + chapelure + mélange aromatique au "Thym de Provence IGP"
- Appliquer à la poche à douille croûte régulière



Ingédients et terroirs d'exception à l'honneur dans nos gammes !



DES INGRÉDIENTS SÉDUCTION



Le **PIMENT JALAPENO** apporte de l'authenticité à la Marinade et la Chair mexicaines.

C'est le piment à la mode ! Pimenté mais pas trop, il confère à notre aromatique mexicaine un piquant chaud et enveloppant.

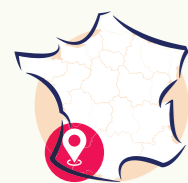
Marinade Mexicaine au piment Jalapeno P&N 246 440
Chair Mexicaine au piment Jalapeno SA 776 204



Le **"THYM DE PROVENCE IGP"** apporte désormais sa richesse aromatique à notre Chair Thym- Citron.

Ses arômes puissants caractéristiques de la garrigue provençale sont mis en valeur par une belle note naturelle de citron.

Chair "Thym de Provence IGP" Citron SA 776 485



L'**AOP DU PIMENT D'ESPELETTE** vient renforcer l'excellence de notre Marinade Basque.

Ce piment star vient sublimer la marinade grâce à sa richesse aromatique et à son piquant très faible

Marinade Basque au "Piment d'Espelette AOP" P&N 246 438



LA SÉDUCTION EN VITRINE



MINI SAUCISSES MEXICAINES 60G AU PIMENT JALAPENO

+ Chair Mexicaine au piment Jalapeno SA 776 204



MINI ROULÉS MEXICAINS AU PIMENT JALAPENO

+ Marinade Mexicaine au piment Jalapeno 246 440



MINI ROULÉS :
TOUR DE MAIN

MINI BROCHETTES BASQUES AU "PIMENT D'ESPELETTE AOP"

+ Marinade Basque au "Piment d'Espelette AOP" 246 438



Avec des cubes de filet mignon

MINI SAUCISSES 60G "THYM DE PROVENCE IGP" CITRON

+ Chair "Thym de Provence IGP" Citron SA 776 485



CHAIR SAINTONGEISE

UNE RECETTE DE TERROIR À FAIRE DÉCOUVRIR

- Spécialité de Charente-Maritime
- Goût puissant grâce à la richesse de ses aromates : échalotes rissolées, muscade, poivre. Avec de beaux marquants de persil.

SA : sans allergènes* ; SN : sans nitrate
Sans colorant : 777 044
Avec colorant d'origine naturelle : 777 045



Chairs Authentiques

L'élégance de nos poivres

Des profils aromatiques construits autour de **POIVRES DE QUALITÉ SÉLECTIONNÉS ET ASSEMBLÉS** par nos soins.

CHAIR 2000-18 ORIGINELLE

- Mariage équilibré entre le poivre noir concassé fin et le poivre blanc qui enrichit le profil aromatique
- 3 nuances de couleurs :
 - Sans colorant 730 060
 - Colorée & sans carmin 730 900
 - Colorée : 730 110

CHAIR 2000-18 RUSTIQUE

- Note franche et relevée
- Assemblage de poivre noir moulu et de poivre noir concassé moyen
- 2 nuances de couleurs :
 - Sans colorant 730 150
 - Colorée 776 920

SANS
NITRATE
ALLERGÈNES
GLUTAMATE

DOSAGE
35G/KG

L'ASSEMBLAGE DE NOS POIVRES - L'ART DE CRÉER DE LA SAVEUR

- Nous **assemblons** des **poivres noirs** et **blancs** qui ont des caractéristiques spécifiques pour créer toute une **palette de profils aromatiques** avec une intensité de piquant maîtrisé.
- La **saveur du poivre** est également **influencée par sa granulométrie**. Grâce à nos propres moulins, nous ajustons les productions au calibre souhaité. Un **poivre moulu** diffusera de manière uniforme dans le produit, alors qu'un **poivre concassé** présentera un profil aromatique à plusieurs niveaux grâce à la libération des huiles essentielles (parfums du poivre). Plus il sera grossier, plus il sera intense.



Farce à légumes Classique

Notre nouvelle aromatique consensuelle

Farce **CLASSIQUE**, adaptée aux goûts de toute la famille, elle vient compléter notre offre **SIGNATURE** à l'aromatique plus intense.

NOUVEAUTÉ

FARCE CLASSIQUE :

- Association équilibrée d'aromates tels que l'ail, l'oignon et le persil.
- Sans colorant 776 496

FARCE SIGNATURE

- Mélange très parfumé, riche en aromates tels que l'échalote, l'ail et les herbes aromatiques (ciboulette, estragon, persil).
- 2 nuances de couleurs :
 - Sans colorant 776 439
 - Colorée 776 494

SANS
ALLERGÈNES

DOSAGE
80G/KG



- Facile à utiliser
- Parfaite homogénéité
- Sécurisation de la conservation



- Cohésion et fraîcheur des farces avant cuisson




- Cohésion des farces après cuisson
- Consistance moelleuse et fondante
- Grande qualité aromatique

Nos assaisonnements "Sensations" pour salades et poêlées

Utilisez la **RICHESSSE AROMATIQUE** de nos marinades pour **REVISITER ET SUBLIMER LES ASSAISONNEMENTS** des légumes

 Recettes simples à réaliser :
Ajouter une pointe de vinaigre (ou de jus de citron) à la marinade
> Mélanger aux légumes > Présenter

 Accompagnements préparés sur place
> Achats complémentaires

 Faciles à préparer
✔ Prêts à consommer
✔ Prêts à poêler minute
✔ Aromatiques percutantes

2 L'ENTRÉE FAÇON TRAITEUR

TARTARE DE TOMATES TRICOLEURE
ASSAISONNÉ À LA BASQUE ET AU PIMENT D'ESPELETTE



 + Marinade Basque au "Piment d'Espelette AOP" 246 438



MISE EN AVANT DU PIMENT D'ESPELETTE GRÂCE À NOTRE ÉTIQUETTE VITRINE

1 SALADES CLASSIQUES RÉ-INVENTÉES

SALADE DE CAROTTES EN TAGLIATELLES
ASSAISONNEMENT MARINADE AGRUMES



Marinade AROMATISÉE **AGRUMES**
CITRONS - ORANGES


+ Marinade Agrumes 245 892

SALADE DE LÉGUMES À LA MEXICAINE
ASSAISONNEMENT MARINADE TEX MEX - GOÛT FUMÉ



Marinade **FAJITA-CHILI**
POIVRONS - GOÛT FUMÉ - OIGNONS - POINTE D'AIL ET DE PIMENT

 + Marinade Fajita-Chili 246 423

 Apportez une note acidulée en rajoutant du jus de citron vert

3 POÊLÉES "MINUTE" HYPER AROMATIQUES

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET PRUNEAUX
MARINÉS À L'AIL NOIR ET PIMENT NOIR



Marinade **AIL NOIR & PIMENT NOIR ISOT**
Peu piquant

+ Marinade Ail Noir Piment noir Isot 246 437

 Optez pour des petits champignons frais
✔ Tenue parfaite en vitrine et à la cuisson

POÊLÉE DE LÉGUMES
MARINÉS À LA BASQUE ET AU PIMENT D'ESPELETTE




 + Marinade Basque au "Piment d'Espelette AOP" 246 438


 Saupoudrez de persil pour plus de contraste

Nos meilleures marinades pour barbecues et planchas

Séduisez une clientèle à la recherche de **PRODUITS FACILES À CUIRE** et **TRÈS AROMATIQUES**

 Recettes simples à préparer : Badigeonner/Mélanger > Présenter

 Marinades brillantes et colorées
● Fraîcheur du poisson mise en valeur


 Marinades à l'aromatique intense
● Poisson parfaitement assaisonné et parfumé



SARDINES BASQUAISES AU "PIMENT D'ESPELETTE AOP"
TYPIQUE DES PLANCHAS DU PAYS BASQUE
+ Marinade Basque au "Piment d'Espelette AOP" 246 438 

 À présenter entières ou en filet

DAURADE ROYALE AU THYM ET CITRON

UN CLASSIQUE AUX NOTES ESTIVALES
+ Marinade au Thym et citron 247 248 

ASTUCE DE PRÉPARATION :
Quadriller au couteau la peau du poisson :
● Pour visualiser le savoir faire de l'artisan.
● Pour faciliter la pénétration de la marinade dans la chair.



DOS DE SAUMON À L'AIL NOIR ET AU PIMENT NOIR

TENDANCE ET INSPIRÉ PAR LES CHEFS
+ Marinade Ail noir & Piment noir Isot 246 437 

ASTUCE DE PRÉPARATION :
● Ouvrir le poisson en portefeuille.
● Badigeonner la marinade à l'intérieur et à l'extérieur.
● Ajouter les feuilles d'épinards frais pour mettre en valeur les étages du portefeuille.



CALAMARS FAÇON CHILI

LE TEX MEX CÔTÉ MER
+ Marinade Fajita-Chili 246 423 



GOÛT DÉLICATEMENT FUMÉ

Parole d'Artisan

Chausson de poulet Trattoria

Une super idée de Paul, qui revisite ses traditionnels chaussons de poulet à l'italienne. Buonissima !

Matières premières

- 1 filet de poulet sans peau (200 g - 250 g)
- 1 tranche de poire au sirop de 1 cm d'épaisseur
- 20 g de gorgonzola

Ingrédients

- Panier Quick NP 50 SA (50 g/kg) 101 849
- Crousti' Trattoria (à convenance) 777 063



LE CONSEIL DE PAUL : pour encore plus de goût, badigeonner l'intérieur avec la **marinade Agrumes**



245 892

MODE OPÉRATOIRE

- 1/ Couper la pointe du blanc de poulet pour garder une belle pièce régulière
- 2/ Ouvrir en faisant une poche
- 3/ Glisser à l'intérieur le morceau de poire au sirop et le gorgonzola
- 4/ Fermer le blanc de poulet à l'aide d'une pique à brochette de 15 cm
- 5/ Tremper le blanc de poulet dans le Panier Quick NP 50
- 6/ Paner ensuite dans le Crousti' Trattoria

CUISSON

Au four, 20-25 minutes à 170°C



Paul VISTE

Boucher-Charcutier-Traiteur
depuis 14 ans
La Boucherie des Copains,
Toulouse (31)



boucheriedescopains

Devenir boucher,
il en rêve depuis ses 3 ans !

Paul ouvre sa première "Boucherie des Copains" avec Nicolas, un copain... en 2019. Forts de leur succès et avec d'autres associés, ils continuent sur leur lancée et ouvrent deux nouvelles boutiques, toujours à Toulouse.

Leur marque de fabrique : des produits de qualité issus de circuits courts, pour tous les budgets, servis dans une ambiance rétro-chic.



SUIVEZ-NOUS
SUR FACEBOOK !

Faites le plein de **recettes inspirantes**, visionnez nos vidéos "Tour de main" et découvrez nos **nouveautés en avant-première**.



VOUS SOUHAITEZ PARTAGER VOS
INSPIRATIONS ET PRÉSENTER VOTRE
RECETTE DANS NOTRE RUBRIQUE

" PAROLE D'ARTISAN " ?

Il suffit de vous rapprocher
de votre commercial.

LPF est la division de **VAN HEES** dédiée à l'Artisanat

