

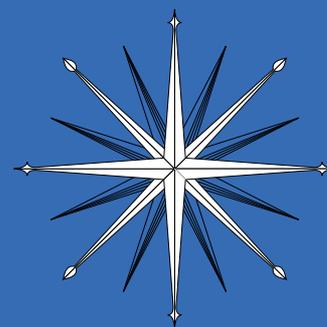


**GAMME MARIFIX**

DISPONIBLE DÈS MAINTENANT



# LE VOYAGE CULINAIRE



PROPOSÉ PAR WALTER





# AU PROGRAMME

## MODE OPÉRATOIRE

PAGE 4

## AVANTAGES

PAGE 5

## CRUE ET MINUTE OU CUIT EN SAUCE

PAGE 6-7

## NOTRE TOUR DU MONDE EN 16 RECETTES

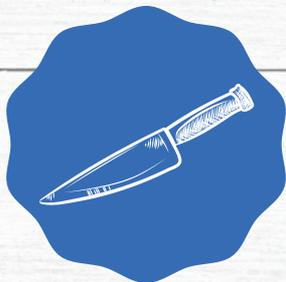
PAGE 8-26

## FICHES PRODUITS

PAGE 27-35

# RECETTES BY WALTER

DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS CONSEILLERS COMMERCIAUX



**ÉMINCER VOTRE VIANDE  
OU POISSON**

**PESER ET AJOUTER  
VOTRE  
ASSAISONNEMENT**



**MÉLANGER DE MANIÈRE  
HOMOGENÈ**

**C'EST PRÊT !**



# AVANTAGES



- PRÉPARATION EN UN MINIMUM DE TEMPS
- SAUCE ONCTUEUSE ET LIÉE APRÈS CUISSON
- PRÊTES À L'EMPLOI ET FACILE D'UTILISATION
- SUR TOUS TYPES DE VIANDES OU POISSONS
- SUR BASE D'EAU, IDÉAL POUR L'HIVER
- SACHET DOSE POUR 2KG DE VIANDE
- PLANCHA, POËLLÉE, WOK, MIJOTÉ, EN PAPILOTE AU FOUR



## CRUE ET MINUTE

Gamme bouchère

- GAINS DE TEMPS, JUSTE À COUPER ET PRÉSENTER EN VITRINE
- VALORISATION DES MORCEAUX À GRILLER
- VISUEL ATTRACTIF
- A BASE D'EAU, LA MARIFIX PERMET AUX INGRÉDIENTS D'INFUSER LE COEUR DU PRODUIT
- CUISSON RAPIDE, JUSTE À POÊLER POUR LE CLIENT



## CUIT EN SAUCE

Gamme traiteur

- MISE EN AVANT DES PLATS CUISINÉS
- VALORISATION DES MORCEAUX À MIJOTER
- VISUEL ATTRACTIF
- A BASE D'EAU, LA MARIFIX PERMET AUX INGRÉDIENTS D'INFUSER LE COEUR DU PRODUIT
- JUSTE À RÉCHAUFFER POUR LE CLIENT



# NOTRE TOUR



## FRANCE

MARIFIX LÉGUMES DU JARDIN  
RÉF.2RMALEJA

Page 10-11



## ITALIE

MARIFIX TOSCANE  
RÉF.2RMATO

Page 12-13



## GRECE

MARIFIX GYROS  
RÉF.2RMAGY01

Page 14-15



## RUSSIE

MARIFIX STROGANOFF  
RÉF.2RMASTROG

Page 16-17



## INDE\*

MARIFIX TZIGANE  
RÉF.2RMATZI

Page 18-19



## CHINE

MARIFIX PÉKIN  
RÉF.2RMAPE

Page 20-21



## CANADA

MARIFIX CHASSEUR  
RÉF.2RMACHA

Page 22-23



## ESPAGNE

MARIFIX CATALANE  
RÉF.2RMACA48

Page 24-25



## HONGRIE

MARIFIX PUSZTA GOULACHE  
RÉF.2RMAPUGU

Page 26



# DU MONDE



## \*Bon à savoir !

Les Tziganes (ou Roms) étaient à l'origine des nomades de la région du Pendjab, au nord de l'Inde, qui arrivèrent en Europe entre le VIIIème et le Xème siècle.

## WOK DE VEAU AUX LÉGUMES DU JARDIN EN SAUCE

### Composition

- 1 kg Noix de veau

### Ingrédients

- 400 g / kg Marifix Légumes du jardin  
Réf. 2RMALEJA



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Couper la noix de veau en émincé.
2. Peser la Marifix Légumes du jardin.
3. Mélanger l'émincé avec la Marifix Légumes du jardin.
4. Présenter dans un plat prêt à la vente.

### Conseil du boucher

En wok très chaud, faire sauter.

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24h à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y ajoutant des ingrédients.

## MIJOTÉ DE VEAU AUX LÉGUMES DU JARDIN EN SAUCE

### Composition

- 1 kg Epaule de veau

### Ingrédients

- 400 g / kg Marifix Légumes du jardin

Réf. 2RMALEJA

- 330 g / kg Eau



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Couper l'épaule de veau en cubes de 3 cm.
2. Faire sauter les cubes de viandes afin qu'ils obtiennent une belle coloration puis réserver.
3. Déglacer le fond de sauteuse à l'eau.
4. Peser la Marifix Légumes du jardin, mélanger avec le déglacage.
5. Ajouter les cubes de viandes colorés.
6. Poursuivre la cuisson en laissant réduire pendant 2H à 2H30 selon la qualité de la viande.

### Conseil du boucher

Seulement à réchauffer.

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24H à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y rajoutant des ingrédients.

## WOK DE FILET DE DINDE SAUCE TOSCANE

### Composition

- 1 kg Filet de dinde

### Ingrédients

- 400 g / kg Marifix Toscane Réf. 2RMATO



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Couper le filet de dinde en émincé.
2. Peser la Marifix Toscane.
3. Mélanger l'émincé avec la Marifix Toscane.
4. Présenter dans un plat prêt à la vente.

### Conseil du boucher

En wok très chaud, faire sauter.

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24h à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y ajoutant des ingrédients.

ITALIE

## MIJOTÉ DE CUISSSES DE DINDE SAUCE TOSCANE

### Composition

- 1 kg Cuisse de dinde

### Ingrédients

- 400 g Marifix Toscane Réf. 2RMATO  
- 330 g Eau



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Désosser et couper les cuisses de dinde en cubes de 3 cm.
2. Faire sauter les cubes de viandes afin qu'ils obtiennent une belle coloration puis réserver.
3. Déglacer le fond de sauteuse à l'eau.
4. Peser la Marifix Toscane, mélanger avec le déglçage.
5. Ajouter les cubes de viandes colorés.
6. Poursuivre la cuisson en laissant réduire pendant 2H à 2H30 selon la qualité de la viande.

### Conseil du boucher

Seulement à réchauffer.

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24H à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y rajoutant des ingrédients.

## WOK DE FILET DE POULET SAUCE GYROS

### Composition

- 1 kg Filet de poulet

### Ingrédients

- 400 g/ kg Marifix Gyros Réf. 2RMAGY01



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Couper le filet de poulet en émincé.
2. Peser la Marifix Gyros.
3. Mélanger l'émincé avec la Marifix Toscane.
4. Présenter dans un plat prêt à la vente.

### Conseil du boucher

En wok très chaud, faire sauter.

### Astuces

Pour plus de saveurs, préparer l'émincé 24h à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y ajoutant des ingrédients.



## MIJOTÉ DE CUISSES DE POULET SAUCE GYROS

### Composition

- 1 kg Cuisse de poulet

### Ingrédients

- 400 g / kg Marifix Gyros Réf. 2RMAGY01  
- 330 g / kg Eau



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Désosser et couper les cuisses de poulet en cubes de 3 cm.
2. Faire sauter les cubes de viandes afin qu'ils obtiennent une belle coloration puis réserver.
3. Déglacer le fond de sauteuse à l'eau.
4. Peser la Marifix Gyros , mélanger avec le déglçage.
5. Ajouter les cubes de viandes colorés.
6. Poursuivre la cuisson en laissant réduire pendant 2H à 2H30 selon la qualité de la viande.

### Conseil du boucher

Seulement à réchauffer.

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24H à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y rajoutant des ingrédients.



## WOK DE BOEUF SAUCE STROGANOFF

### Composition

- 1 kg tende de tranche

### Ingrédients

- 400 g / kg Marifix Stroganoff Réf. 2RMASTROG



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Couper la tende de tranche en émincé.
2. Peser la Marifix Stroganoff.
3. Mélanger l'émincé avec la Marifix Stroganoff.
4. Présenter dans un plat prêt à la vente.

### Conseil du boucher

En wok très chaud, faire sauter.

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24h à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y rajoutant des ingrédients.

# R U S S I E

## MIJOTÉ DE BOEUF SAUCE STROGANOFF

### Composition

- 1 kg Basse-côte de boeuf

### Ingrédients

- 400 g / kg Marifix Stroganoff  
Réf.2RMASTROG  
- 330 g/ kg Eau



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Couper la basse côte de boeuf en cubes de 3 cm.
2. Faire sauter les cubes de viandes afin qu'ils obtiennent une belle coloration puis réserver.
3. Déglacer le fond de sauteuse à l'eau.
4. Peser la Marifix Stroganoff, mélanger avec le déglçage.
5. Ajouter les cubes de viandes colorés.
6. Poursuivre la cuisson en laissant réduire pendant 2H à 2H30 selon la qualité de la viande.

### Conseil du boucher

Seulement à réchauffer

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24H à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y rajoutant des ingrédients.

# R U S S I E

## WOK DE BOEUF SAUCE TZIGANE

### Composition

- 1 kg Tende de tranche

### Ingrédients

- 400 g / kg Marifix Tzigane Réf. 2RMATZI



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

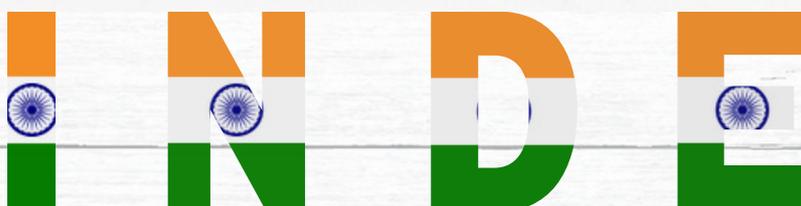
1. Couper la tende de tranche en émincé.
2. Peser la Marifix Tzigane.
3. Mélanger l'émincé avec la Marifix Tzigane.
4. Présenter dans un plat prêt à la vente.

### Conseil du boucher

En wok très chaud, faire sauter.

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24h à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y ajoutant des ingrédients.



## MIJOTÉ DE BOEUF SAUCE TZIGANE

### Composition

- 1 kg Basse-côte de boeuf

### Ingrédients

- 400 g/kg Marifix Tzigane Réf. 2RMATZI  
- 330 g/kg Eau



photo non contractuelle

### Mode opératoire

Photo non contractuelle

1. Couper la basse-côte de boeuf en cubes de 3cm.
2. Faire sauter les cubes afin qu'ils obtiennent une belle coloration puis réserver.
3. Déglacer le fond de sauteuse à l'eau.
4. Peser la Marifix Tzigane, mélanger avec le déglçage.
5. Ajouter les cubes de viandes colorés.
6. Poursuivre la cuisson en laissant réduire pendant 2H à 2H30 selon la qualité de la viande.

### Conseil du boucher

Seulement à réchauffer.

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24H à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y rajoutant des ingrédients.



## WOK DE FILET DE CANARD SAUCE PÉKIN

### Composition

- 1 kg Filet de canard

### Ingrédients

- 400 g / kg Marifix Pékin Réf. 2RMAPE



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Couper le filet de canard en émincé.
2. Peser la Marifix Pékin.
3. Mélanger l'émincé avec la Marifix Pékin.
4. Présenter dans un plat prêt à la vente.

### Conseil du boucher

En wok très chaud faire sauter.

### Astuces

Pour plus de saveurs, préparer l'émincé 24h à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y ajoutant des ingrédients.

# C H I N E

## MIJOTÉ DE CUISSSES DE CANARD SAUCE PEKIN

### Composition

- 1 kg Cuisse de canard

### Ingrédients

- 400 g/ kg Marifix Pékin Réf. 2RMAPE

- 330 g/ kg Eau



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Désosser et couper les cuisses de canard en cubes de 3 cm.
2. Faire sauter les cubes de viandes afin qu'ils obtiennent une belle coloration puis réserver.
3. Déglacer le fond de sauteuse à l'eau.
4. Peser la Marifix Pékin, mélanger avec le déglçage.
5. Ajouter les cubes de viandes colorés.
6. Poursuivre la cuisson en laissant réduire pendant 2H à 2H30 selon la qualité de la viande.

### Conseil du boucher

Seulement à réchauffer.

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24H à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y rajoutant des ingrédients.

# CHINE

## WOK DE CHEVREUIL SAUCE CHASSEUR

### Composition

- 1 kg Gigot de chevreuil

### Ingrédients

- 400 g/ kg Marifix Chasseur Réf. 2RMACHA



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Couper le gigot de chevreuil en émincé.
2. Peser la Marifix Chasseur.
3. Mélanger l'émincé avec Marifix Chasseur.
4. Présenter dans un plat prêt à la vente.

### Conseil du boucher

En wok très chaud, faire sauter.

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24h à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y ajoutant des ingrédients.

**CANADA**

## MIJOTER DE CHEVREUIL SAUCE CHASSEUR

### Composition

- 1 kg Epaule de chevreuil

### Ingrédients

- 400 g/ kg Marifix Chasseur Raps Réf. 2RMACHA  
- 330 g/ kg Eau



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Couper l'épaule de chevreuil en cubes de 3 cm.
2. Faire sauter les cubes de viandes afin qu'ils obtiennent une belle coloration puis réserver.
3. Déglacer le fond de sauteuse à l'eau.
4. Peser la Marifix Chasseur, mélanger avec le déglçage.
5. Ajouter les cubes de viandes colorés.
6. Poursuivre la cuisson en laissant réduire pendant 2H à 2H30 selon la qualité de la viande.

### Conseil du boucher

Seulement à réchauffer.

### Astuces

Pour plus de saveur, mariner la viande 24H à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y rajoutant des ingrédients.

**CANADA**

## WOK D'ÉCHINE DE PORC SAUCE CATALANE

### Composition

- 1 kg Echine de porc

### Ingrédients

- 400 g / kg Marifix Catalane Réf. 2RMACA48



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Couper l'échine en émincé.
2. Peser la Marifix Catalane.
3. Mélanger l'émincé avec la Marifix Catalane.
4. Présenter dans un plat prêt à la vente.

### Conseil du boucher

En wok très chaud, faire sauter

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24h à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y rajoutant des ingrédients.

# ESPAÑA

## MIJOTÉ D'ÉPAULE DE PORC SAUCE CATALANE

### Composition

- 1 kg épaule de porc

### Ingrédients

- 400 g Marifix Catalane Réf. 2RMACA48  
- 330 g Eau



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Désosser et couper l'épaule de porc en cubes de 3 cm.
2. Faire sauter les cubes de viandes afin qu'ils obtiennent une belle coloration puis réserver.
3. Déglacer le fond de sauteuse à l'eau.
4. Peser la Marifix Catalane, mélanger avec le déglacage.
5. Ajouter les cubes de viandes colorés.
6. Poursuivre la cuisson en laissant réduire pendant 2H à 2H30 selon la qualité de la viande.

### Conseil du boucher

Seulement à réchauffer.

### Astuces

Possibilité d'enrichir la préparation en y rajoutant des ingrédients.  
Pour plus de saveur, mariner la viande 24H à l'avance.

# ESPAAGNE

## MIJOTÉ DE BOEUF SAUCE GOULACHE

### Composition

- 1 kg Basse-côte de boeuf

### Ingrédients

- 400 g/kg Marifix Puszta goulache

Réf. 2RMAPUGU

- 500 g/kg Eau

- 250 g/kg Légumes

(courgettes, poivrons, tomates, aubergines)

- 1 g/kg Poivre gris moulu Réf.2PGM01

- 1 g/kg Ail moulu Réf.2AILM01



Photo non contractuelle

### Mode opératoire

1. Couper les légumes en format ratatouille.
2. Faire sauter les légumes afin qu'ils obtiennent une belle coloration puis réserver.
3. Couper la basse côte de boeuf en cubes de 3cm.
4. Faire sauter les cubes de viandes afin qu'ils obtiennent une belle coloration puis réserver.
5. Déglacer le fond de sauteuse à l'eau.
6. Peser la Marifix Puszta Goulache, mélanger avec le déglçage en ajoutant le Poivre gris moulu et Ail moulu.
7. Ajouter les cubes de viandes colorés et les légumes.
8. Poursuivre la cuisson en laissant réduire pendant 2H à 2H30 selon la qualité de la viande.

### Conseil du boucher

Seulement à réchauffer.

### Astuces

Pour plus de saveur, préparer l'émincé 24H à l'avance.  
Possibilité d'enrichir la préparation en y rajoutant des ingrédients.

# HONGRIE

1000563-005

**RECETTE AVEC MARQUANTS DE LÉGUMES**  
POUR VOLAILLE / VIANDE / POISSON

**CAROTTES - MAÏS - POIS - CRÈME**

**DOUX**



**Ingrédients :**

eau, carottes, maïs, pois séché, **CRÈME** en poudre (**CRÈME, LAIT** écrémé), sucre, sel de cuisine, hydrolysate de protéine végétale (HVP), acidifiant: acide citrique E 330, épaississant: gomme xanthane E 415, arôme naturel (e.a. **LAIT**), oignons en poudre, épices.

Entreposer au frais (11-25 °C), sec et à l'abri de la lumière.

Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit.

- **CARTON 4,8 KG (6X800 G)**
- **400 G/KG**
- **DDM 18 MOIS\***



# MARIFIX TOSCANE

1000564-011

**RECETTE AVEC MARQUANTS DE LÉGUMES**  
POUR VOLAILLE / VIANDE / POISSON

**TOMATE-POIVRON-OLIVE**

**DOUX**



**Ingrédients :**

eau, poivron, concentré de tomates, rondelle d'oignons en poudre, tranches d'olives, tomates en cubes, courgettes séchées, vin rouge, plantes aromatiques (e.a. basilic), sel de cuisine, ail en poudre, hydrolysat de protéine végétale (HVP), acidifiant: acide citrique E 330, épaississant: gomme xanthane E 415, épices, extraits d'épices.

**Entreposer au frais (11-25 °C), sec et à l'abri de la lumière.**

**Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit.**

- **SANS ALLERGÈNES**
- **CARTON 4,8 KG**  
**(6X800 G)**
- **400 G/KG**
- **DDM 18 MOIS\***

\*18 mois à partir de la date de production (emballage original non ouvert après production, sous condition de stockage optimal)



# MARIFIX GYROS

1000424-002

**RECETTE AVEC MARQUANTS DE LÉGUMES**  
POUR VOLAILLE / VIANDE / POISSON

**OIGNON - PERSIL**

**RELEVÉ**



**Ingrédients :**

eau, oignons séchés, sel de cuisine, plantes aromatiques (e.a. persil), sucre, arôme, épices, acidifiant: acide citrique E 330, graisse de palme totalement hydrogénée, épaississant: gomme xanthane E 415.

Entreposer au frais (11-25 °C), sec et à l'abri de la lumière.

Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit.

- **SANS ALLERGÈNES**
- **CARTON 4,8 KG**  
**(6X800 G)**
- **400 G/KG**
- **DDM 18 MOIS\***

# MARIFIX STROGANOFF



1000568-006

**RECETTE AVEC MARQUANTS DE LÉGUMES**  
POUR VOLAILLE / VIANDE / POISSON

**CORNICHON - PHOLIOTES - CAROTTES**

**DOUX**



#### **Ingrédients :**

eau, cornichons (cornichons, vinaigre d'alcool, sucre, sel de cuisine), poivron, pholiote changeante, carottes, crème en poudre (crème, **LAIT** écrémé, antioxydant: esters d'acides gras de l'acide ascorbique E 304, alpha-tocophérol E 307), sel de cuisine, arôme, hydrolysate de protéine végétale (HVP), sucre, ail, oignons, épaississant: gomme xanthane E 415, acidifiant: acide citrique E 330, graisse végétale totalement hydrogénée (palme), épices, plantes aromatiques.

**Entreposer au frais (11-25 °C), sec et à l'abri de la lumière.**

**Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit.**

- **CARTON 4,8 KG  
(6X800 G)**
- **400 G/KG**
- **DDM 18 MOIS\***

# MARIFIX TZIGANE



1000568-006

**RECETTE AVEC MARQUANTS DE LÉGUMES**  
POUR VOLAILLE / VIANDE / POISSON

**POIVRON – PAPRIKA – MAÏS**

**RELEVÉ**



#### **Ingrédients :**

poivron, eau, concentré de tomate, pâte de paprika (paprika, huile végétale (colza), vinaigre d'alcool, sucre, sel de cuisine, épices), oignons, maïs, sel de cuisine, épices (e.a. paprika), extraits d'épices, sucre, plantes aromatiques, ail, acidifiant: acide citrique E 330, épaississant: gomme xanthane E 415.

**Entreposer au frais (11-25 °C), sec et à l'abri de la lumière.**

**Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit.**

- **SANS ALLERGÈNES**
- **CARTON 4,8 KG (6X800 G)**
- **DDM 18 MOIS\***



# MARIFIX PÉKIN

1000610-019

**RECETTE AVEC MARQUANTS DE LÉGUMES**  
POUR VOLAILLE / VIANDE / POISSON

**POIVRON-CAROTTE-ÉPIS DE MAÏS**

**DOUX**



**Ingrédients :**

eau, poivron, carottes, épi de maïs, pousses de mungo, lamelles de bambou, sel de cuisine, concentré de jus de pomme, épices, oignons séchés, champignons noirs séchés, concentré de jus d'abricot, épaississant: gomme xanthane E 415, jus d'ananas en poudre (maltodextrine, concentré de jus d'ananas), arôme naturel, dextrose, ail en poudre, sucre, acidifiant: acide citrique E 330, plantes aromatiques, zeste de citron en poudre.

**Entreposer au frais (11-25 °C), sec et à l'abri de la lumière.**

**Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit.**

- **SANS ALLERGÈNES**
- **CARTON 4,8 KG**  
**(6X800 G)**
- **400 G/KG**
- **DDM 18 MOIS\***



# MARIFIX CHASSEUR

1090249-001

**RECETTE AVEC MARQUANTS DE LÉGUMES**  
POUR VOLAILLE / VIANDE / POISSON

**PHOLIOTES - CAROTTE - OIGNONS**

**DOUX**



**Ingrédients :**

pholiote changeante (38 %), eau, bâtonnets de carottes, rondelles d'oignons / en poudre, sucre, sel de cuisine, arôme naturel, plantes aromatiques, ail séché, acidifiant: acide citrique E 330, épaississant: gomme xanthane E 415, épices.

Entreposer au frais (11-25 °C), sec et à l'abri de la lumière.

Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit.

- **SANS ALLERGÈNES**
- **CARTON 4,8 KG**  
**(6X800 G)**
- **400 G/KG**
- **DDM 18 MOIS\***



# MARIFIX CATALANE

1000501-004

**RECETTE AVEC MARQUANTS DE LÉGUMES**  
POUR VOLAILLE / VIANDE / POISSON

**POIVRON - MOUTARDE - CORNICHONS**

**RELEVÉ**



**Ingrédients :**

poivron, **MOUTARDE** (eau, graines de **MOUTARDE**, vinaigre d'alcool, sel de cuisine, épices, extraits d'épices), eau, rondelles d'oignons/-séchés, cornichons (cornichons, vinaigre d'alcool, sel de cuisine), miel, sel de cuisine, sucre, épices, carottes séchées, épaississant: gomme xanthane E 415, arôme, acidifiant: acide citrique E 330.

**Entreposer au frais (11-25 °C), sec et à l'abri de la lumière.**

**Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit.**

- **CARTON 4,8 KG  
(6X800 G)**
- **400 G/KG**
- **DDM 18 MOIS\***

# MARIFIX PUSTA GULASH

1000674-012

## ASSAISONNEMENT POUR GOULACHE

TOMATE - OIGNON



### Ingrédients :

concentré de tomates, eau, oignons, huile végétale (colza), sel de cuisine, amidon de maïs modifié: adipate de diamidon acétylé E 1422, épices, sucre, dextrose, acidifiant: acide citrique E 330, antioxydant: acide ascorbique E 300, épaississant: gomme xanthane E 415, arôme naturel, plantes aromatiques, ail.

Entreposer au frais (11-25 °C), sec et à l'abri de la lumière.

Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit.

- SANS ALLERGÈNES
- CARTON 5 KG (2 X 2,5 KG)
- 2,5 KG POUR 7,5 KG DE VIANDE
- DDM 18 MOIS\*



M A R D



SCAN ME

PARIME LACVS

Epuremei.



Arowaccas pop.

las Amazonas

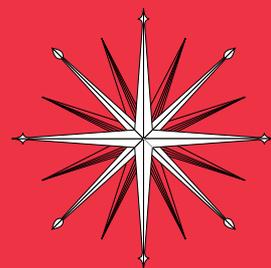


# GAMME MARIFIX

DISPONIBLE DÈS MAINTENANT



# VOYAGE PROPOSÉ PAR WALTER



**WISSEMBOURG**  
(SIÈGE SOCIAL)

56, RUE DE L'INDUSTRIE  
67160 WISSEMBOURG  
03.88.54.24.25  
INFOS@WALTER-ETS.COM

**NANCY**

895, BD JEAN MOULIN - CS 20406  
54001 NANCY CEDEX  
03.83.36.77.20  
NANCY@WALTER-ETS.COM

**DIJON**

19, RUE DE CRACOVIE  
21850 ST-APOLLINAIRE  
03.80.66.37.91  
DIJON@WALTER-ETS.COM



Suivez-nous sur Walter Wissembourg

[www.walter-ets.com](http://www.walter-ets.com)