



**AU SERVICE DES MÉTIERS
DE BOUCHE DEPUIS 1981**

**Livraison assurée pendant la
période estivale**



**LA VITRINE N°92
JUILLET - AOÛT 2025**



**Cet été, gardez toute la fraîcheur de
vos aliments avec l'Easy Freshbox.**

**Easy Freshbox film étirable fraîcheur
boite blanche
300x100ml
Réf. 3193900**



**Recharge Easy Freshbox film étirable fraîcheur
300x100ml
Réf. 3193900R**



**BOYAUX
ARTIFICIELS**

**BOYAUX
NATURELS**

**DÉCORS ET
ACCESSOIRES**

EMBALLAGES

**ENTRETIEN
ET EPI**

**ÉPICES ET
INGRÉDIENTS**

**GROS
MATÉRIELS**

**PETITS
MATÉRIELS**

Catalogue promotionnel valable du 01/07/2025 au 31/08/2025
Ne pas jeter sur la voie publique

Walorin

La solution pour une meilleure conservation de vos produits

Une charcuterie emballée dans un Walorin :

- Se conserve mieux et plus longtemps
- A un bel aspect et un touché naturel
- Ne nécessite plus l'utilisation de colorant
- Ne poisse pas après quelques jours stockée au réfrigérateur
- N'est pas altérée comme avec certains autres boyaux
- Accepte le goût et la couleur de la fumée



TECHNA®

Pour un artisanat bien conservé et sécurisé, optez pour **TECHNA !**



Vos besoins, nos solutions ...

**Vous voulez
faire
des conserves ?**

TECHNA®

de l'autoclave au bocal et vice versa...

INSECTIVORO

SYSTÈME UNIQUE PAR ASPIRATION BREVETÉ

Aspire les mouches, moustiques, guêpes, moucheron, etc.



INSECTIVORO

Boîtier ABS / Dim. 24,5 x 22 x 34 cm
2,4 kg 230V 50Hz / 1 lampe UV-A 32W
Portée : 60m2

Réf. 5MO368G

99.17€ H.T
85€ H.T



AVANTAGES :

- pas d'électrodes
- ne grille pas
- pas d'odeur de brûlé
- facile à nettoyer
- écologique

Vidéo Insectivoro :



Inox
304

 Sélection promo

5 achetés
=
1 offert*

Bacs gastronobles



GN 1/2

Réf.	Hauteur	Prix H.T
10164	20mm	7.04€
10166	40mm	9.16€
10168	65mm	9.76€
10170	100mm	11.76€
10172	150mm	16.74€
10173	200mm	23.62€

+ Couvercle GN 1/2 7.28€

Bacs gastronobles



GN 1/1

Réf.	Hauteur	Prix H.T
10147	20mm	11.96€
10148	40mm	13.07€
10149	55mm	16.01€
10150	65mm	15.90€
10151	100mm	18.60€
10153	150mm	25.10€
10154	200mm	31.66€

+ Couvercle GN 1/1 12.00€

Bacs gastronobles



GN 2/1

Réf.	Hauteur	Prix H.T
10141	20mm	26.53€
10142	40mm	28.43€
10143	65mm	31.16€
10144	100mm	37.41€
10145	150mm	48.18€
10146	200mm	60.10€

+ Couvercle GN 2/1 23.03€

*Sur une même référence ou en panachage, le produit le moins cher est offert.

Saucisse Fraîche Emmental

Composition :

- 7 kg Epaule de porc
- 3 kg Poitrine de porc



Ingrédients :

- 100 g Eau
- 55 g Saucisse emmental WA55Réf. 2KSAUEM1
- 5 à 15 g Walfrais liquide WA10Réf. 2WALFRBID2

Boyaux :

- Masse mouton 22/24 1A Tube SOP 90m Réf. 1M2224SO3



Pour obtenir un produit à l'aspect très maigre et de bonne conservation, il est impératif de travailler le plus froid possible.

Hachage :

Au hachoir à la plaque n° 3 ø, passer les viandes.
Dans un premier temps procéder au mélange des viandes hachées et des 10% d'eau froide et le Walfrais liquide.
Puis incorporer le mix en continuant le mélange afin d'obtenir une mée homogène.

OU

Au cutter :

Cutterer les viandes très froides en incorporant dès le début l'eau froide ou la glace et le Walfrais liquide.
Poursuivre l'affinage en incorporant le mix jusqu'à obtention du grain désiré.

Température de travail : -2 / +2° C.

Embosser en menu 22/24 ou plus.

MARINADES DU MOIS

-15%



Grill Buffalo
WA (seau de 5 kg)
Réf. 2AMAGRBO1



Tex Mex
SCF (Seau de 4 kg)
Réf. 2COTEXMEX



Saucisse à griller

Composition :

- 400 g maigre de porc
- 400 g de gorge de porc
- 200 g de glace

Ingrédients :

- 18 g de sel fin Réf. 2SELF25
- 5 g de saucisse à frire Réf. 2NUSAFR01 ou 2NUSAFR03
- 10 g liant saucisse blanche Réf. 2NU2TCPSB
- 2 g échalotte semoule Réf. 2ECHS01

Boyaux :

- Boyaux de porc 28/30 Réf. 1P2830HA0



Progression du travail :

Pour obtenir un produit à l'aspect très maigre et de bonne conservation, il est impératif de travailler le plus froid possible.

Hachage :

1. Passer les viandes et le gras au hachoir à la plaque N°3
2. Passer au cutter la viande, la moitié de la glace avec les épices, le liant et laisser travailler jusqu'à 6°C
3. Ajouter ensuite le gras et l'autre moitié de glace dans le cutter et laisser travailler jusqu'à 12°C
4. Embosser la saucisse dans les menus de porc 28/30
5. Cuire les saucisses à griller jusqu'à 72°C à coeur
6. Laisser refroidir la saucisse dans de l'eau très froide avant de la mettre dans la chambre froide

Fricaboulette WA 200

Optimisez vos coûts sur les plats du jour sans compromis sur la qualité !

Composition :

- 1 Kg de viande hachée
- 200 g de mix Fricaboulette WA200 Réf. 2FRICAB
- 14 g de Walfrais Réf. 2WALFRBID2 
- 200 ml d'eau

Processus de travail :

1. Mélanger le mix avec l'eau puis laisser reposer 5 min
2. Passer les viandes au hachoir à la plaque de 5 mm
3. Mélanger la viande avec le mix et rajouter le Walfrais jusqu'à obtention d'une farce homogène
4. Donner la forme souhaitée
5. Cuire au four à 160°C jusqu'à atteindre une température à cœur de 68°C



Saucisse Flammekuche

Composition :

Pour 10 kg de masse

- 6.5 kg hachage maigre de porc
- 3.5 kg poitrine cutter



Ingrédients :

- 67 g Complet pavé trappeur WA67 Réf. 2KTRAP
- 10 g Walfrais liquide WA10 Réf. 2WALFRBID3

Boyaux :

- Masse mouton 24/26

Progression du travail :

1. Hacher la viande de porc plaque 5mm et incorporer le Complet pavé trappeur ainsi que le Walfrais
2. Mélanger pour obtenir une masse bien homogène
3. Embosser en menus de mouton 22/24 ou 24/26

Walfrais



Walfrais liquide est un ingrédient alimentaire soluble dans l'eau à base de vinaigre.

Le Walfrais liquide permet de conserver le goût frais pendant la durée de vie du produit.

Réf. 2WALFRBID2 



Vidéo youtube

Spike de dinde marinade barbecue - miel

Composition :

- 1 kg filet de dinde
- Poivrons rouges
- Tomates cerises
- Courgettes



Ingrédients :

- Sachets Réf.399480
- Spike Réf.2BTE67981
- 100 g/Kg Marinade Barbecue-Miel Réf.2RMABAMI05

Progression du travail :

1. Emincer les filets de dinde en petites escalopes
2. Les assaisonner avec la MAGIC
3. Monter les broches d'environ 350 g en finalisant avec une rondelle de courgette, un morceau de poivron et une demi-tomate cerise

Cuisson:

- Cuire au four à 180°C 35 mn environ



Sac fruits

**SACS
-15%**

Sac fruit kraft 500g

14+9x21cm KRIN153

Carton de 1000

Réf. 3202SFS500

Sac fruit kraft 1kg

17+6x26cm KRIN154

Carton de 1000

Réf. 3202SFS1000

Sac fruit kraft 2kg

20+6x31cm KRIN155

Carton de 1000

Réf. 3202SFS2000



Sac iso polypropylène

Pré commande
= Remise

Sac iso polypropylène tissé / aluminium

160 g/m²

2 anses courtes en PP Tressé

Fermeture double Zip

Colisage : carton de 50 sacs

Dimensions : 300 + 200 x 250 mm

Taille maxi du logo : 150 x 110 mm

Réf. HBS110

Sac polypropylène tissé

160 g/m²

2 anses courtes en PP Tressé

Colisage : carton de 125 sacs

Dimensions : 360 + 200 x 270 mm

Taille maxi du logo : 300 x 200 mm

Réf. HBS119





Sac bretelle

Sac bretelle PEBD Blanc 50µ

210+60+60*400

Carton de 1000 pièces

Réf. 3141216640

36€ H.T
le carton



Sac bretelle PEHD Blanc 50µ

260+60+60*450

Carton de 500 pièces

Réf. 3141266645

19€ H.T
le carton



Sac bretelle PEBD Blanc 50µ

300+70+70*540

Carton de 500 pièces

Réf. 3141307754

26€ H.T
le carton



Plaque tarte flambée / pizza pour traiteur



Plaque en carton blanche idéale pour présenter et transporter vos produits alimentaires

Associations, événements, etc : permet de manger sur le support

Quantité : 100

Réf. 3215250400

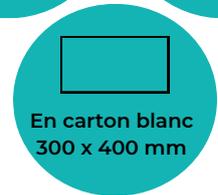
15€ H.T
13€ H.T



Résistant à la découpe



Apte au contact alimentaire



En carton blanc
300 x 400 mm

Hygiène et sécurité

Retrouvez notre gamme complète ici



Produit savon biorol Fink
(Seau de 10kg)
Réf. 6GLSABIT1

Produit lave tout 2 avec citron
Fink (Bidon de 10kg)
Réf. 6GLLT2C10



Semelle REFLEX tonique
Tailles : du 36 au 47

Légère, technique et absorbante, la semelle de confort REFLEX offre un excellent amorti, réduit les douleurs liées aux stations debout prolongées et augmente la durée de port confortable de vos chaussures de sécurité ou de travail.

Gants

Gants nitrile
bleus ou noirs
Boîte de 100pcs

5€ H.T



PROMO



3€ H.T

Gants polythène non poudrés
Boîte de 200
Gants M : Réf. 5GAP07
Gants L : Réf. 5GAP08
Gants XL : Réf. 5GAP09



Gros matériels



Vidéo youtube

4690€ HT
3752€ H.T

Réf. 4DAAHTX98CO

Hachoir TX 98 Auto

- Trémie automatique
- Carter monobloc
- Corps démontable

⊕ 2 grilles, diamètre au choix (ex : Ø 5 ou Ø 8)



🪙 Possibilité financement partenaire : **GREKE®** *179€ H.T /mois (24mois)



Mélangeur pmx90cm

- Cuve motorisée - 2 moteurs
- Entièrement INOX 18-10
- Bras relevable
- Cuve basculante
- Monté sur roulettes
- Entièrement étanche - Nettoyage facile
- Réducteur à bain de graisse
- Couvercle de protection
- Conforme aux normes C.E.

🪙 Possibilité financement partenaire : **GREKE®**

*201€ H.T /mois (24mois)

5260€ H.T
4208€ H.T

Réf. 4DAAPMX90CM



Vidéo youtube

2090€ H.T
1672€ H.T

Réf. 4DASCIE05

Scie à os SX200

- Bâti forte épaisseur parfaitement rigide
- Tendeur automatique de lame
- Poussoir articulé
- Lame 1640 x16 mm
- Volant Inox diam 200
- Capacité coupe L190 x H245 mm
- Vitesse 15m/s
- Poids Net 52kg



🪙 Possibilité financement partenaire : **GREKE®** *81€ H.T /mois (24mois)



Table de découpe - 600 x 1200

- Table en polyéthylène blanc haute densité
- Épaisseur de 25 mm
- Piètement soudé en inox



541€ H.T

Réf. 809751

GREKE® : financement disponible sur 24, 36 ou 48 mois, sous réserve d'acceptation.

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



SUIVEZ- NOUS SUR
WALTER WISSEMBOURG
www.walter-ets.com