

SOLUTIONS D'ENROBAGE



POULET FRIT TAÏWANAIS

METTANT EN VEDETTE LA
PÂTE À FRIRE CROUSTILLANTE
TOUT USAGE ET LE MÉLANGE
DE CHAPELURE STYLE MAISON
ET SANS GLUTEN AJOUTÉ DE
CUSTOM CULINARY^{MD}

Augmentation de
28% des mets
enrobés sur les
menus canadiens
au cours de l'année
par rapport à
l'année dernière*

Que ce soit pour préparer un poulet parfaitement frit, des champignons panés à souhait ou des bâtonnets de mozzarella frites croustillants, les solutions d'enrobage Custom CulinaryMD créent des saveurs uniques et une texture optimale aux plats frits et à ceux qui sont cuits au four. Vous pouvez compter sur ces enrobages, qui sont préparés à partir d'ingrédients de haute qualité et qui offrent des profils de saveur polyvalents, pour vous aider à créer des plats d'inspiration mondiale. Elles peuvent également être jumelées à nos autres gammes de produits, notamment les nappages assaisonnés et les assaisonnements, pour une solution de cuisine complète.

Éliminez le
problème de farine
désordonnée à votre
station de panure.

Solutions polyvalentes : utilisez
notre pâte à frire à l'état sec au
lieu de l'œuf battu comme pré-
enrobage pour les ailes, etc.

Il existe également une
option sans gluten ajouté
pour répondre aux
besoins nutritionnels de
vos clients.

DES ENROBAGES DE CATÉGORIE EXPERT QUI ONT FAITS LEURS PREUVES

De nos mélanges de chapelure pré-assaisonnés ou notre option de farine de riz sans gluten ajouté, nous avons un produit qui répond à vos besoins en cuisine.



POULET AU CARI KATSU

METTANT EN VEDETTE LA FARINE ASSAISONNÉE, LA PÂTE À FRIRE CROUSTILLANTE TOUT USAGE ET LA CHAPELURE PANKO CUSTOM CULINARY^{MD}

FARINE ET PÂTES À FRIRE

FARINE ASSAISONNÉE

Farine assaisonnée tout usage qui ajoute de la texture et de la saveur à tous vos produits préférés. Se marie merveilleusement au poulet et aux légumes.

PÂTE À FRIRE CROUSTILLANTE TOUT USAGE

Une pâte à frire tout usage pour intensifier le côté croustillant et faire adhérer la panure à toutes les viandes; le poulet, le porc, le poisson et les crevettes, de même qu'aux légumes. Idéal pour le poulet, le poisson et les légumes..

PÂTE À FRIRE ULTIME STYLE « FISH & CHIPS »

Mélange de pâte légèrement assaisonnée pour poisson style « Fish&Chip ». Ce mélange est spécialement conçu pour rehausser la texture croustillante et offrir une couleur plus caramélisée, typique d'une panure style « Fish&Chip ». Le meilleur partenaire du poisson.

SOLUTIONS D'ENROBAGE CUSTOM CULINARY^{MD} CHEF'S OWN^{MC}



Farine et pâtes à frire

CODE DU PRODUIT	DESCRIPTION DU PRODUIT	PRÉPARATION	FORMAT
12896950	Farine assaisonnée	Pré-enrobage : ¼ tasse de farine assaisonnée pour pré-enrober une poitrine de poulet de 5 oz Enrobage : ½ tasse de farine assaisonnée pour complètement enrober une poitrine de poulet de 5 oz	Sac en papier kraft de 10 kg
44218950	Pâte à frire croustillante tout usage	Pâte à frire : ½ tasse de pâte à frire pour enrober une poitrine de poulet de 5 oz ou un poisson de 5 oz Pâte à frire à l'anglaise : Rapport d'environ 1:2 (50 % d'eau et 50 % de bière/mélange de pâte) Pâte à frire de style Tempura : Rapport d'environ 1:3 (eau glacée/mélange de pâte) Pâte à frire quasi transparent : Rapport d'environ 1:5 (club soda/mélange de pâte)	Sac en papier kraft de 10 kg
25544150	Pâte à frire ultime style « fish & chips »	Pâte à frire : Rapport de 2 tasses de pâte à frire pour 1 tasse d'eau froide pour enrober un poisson de 5 oz	Sac en papier kraft de 10 kg

Chapelures

CODE DU PRODUIT	DESCRIPTION DU PRODUIT	PRÉPARATION	FORMAT
18854150	Chapelure style maison	Liant : ¼ à ½ tasse de chapelure pour 1 lb de viande selon le niveau d'humidité	Sac en papier kraft de 10 kg
18854350	Chapelure Panko	Enrobage : ¼ tasse de chapelure Panko pour enrober un poisson de 5 oz	Sac en papier kraft de 10 kg
18854550	Chapelure sans gluten ajouté**	Liant : ¼ à ½ tasse de chapelure pour 1 lb de viande selon le niveau d'humidité	Sac en papier kraft de 10 kg



Custom Culinary^{MD} propose des produits exceptionnels et savoureux à base d'ingrédients sains et issus d'un désir d'innovation et d'une vaste expertise culinaire. Nous donnons vie à des tendances rentables à l'aide de produits qui répondent à vos besoins, qui raviront vos clients et dépasseront vos attentes.

Découvrez comment nous pouvons vous aider à suivre la tendance Be True To The Food^{MD} en communiquant avec votre représentant Custom Culinary^{MD}.