



# CUSTOM CULINARY GOLD LABEL

RECETTE  
NOUVELLE  
ET AMÉLIORÉE

FONDS & PÂTES



[www.customculinary.global](http://www.customculinary.global)

## FONDS ET PÂTES - INFORMATIONS PRODUIT

PRODUIT	NOM	EAN	POIDS	CONFIGURATION EMBALLAGE
	VEAU	 (01)08435129202387	480 g	6 x 480 g
	RÔTI DE BŒUF	 (01)08435129202448	480 g	6 x 480 g
	POULET RÔTI	 (01)08435129202325	480 g	6 x 480 g
	POULET BLANC	 (01)08435129202295	480 g	6 x 480 g
	MIREPOIX	 (01)08435129202479	480 g	6 x 480 g
	CHAMPIGNONS	 (01)08435129202417	480 g	6 x 480 g
	AIL	 (01)08435129202448	480 g	6 x 480 g
	POISSON	 (01)08435129202264	480 g	6 x 480 g
	POISSON ROUGE	 (01)08435129202202	480 g	6 x 480 g
	CREVETTES	 (01)08435129202233	480 g	6 x 480 g

POUR PLUS D'INFORMATIONS,  
**SCANNEZ LE CODE QR**  
[www.customculinary.global](http://www.customculinary.global)





# CUSTOM<sup>®</sup> CULINARY GOLD LABEL

FONDS & PÂTES

Les fonds, fumets et pâtes culinaires Custom Culinary<sup>®</sup> sont des produits de qualité pour le Chef qui demande les meilleurs ingrédients.



Les plus haute pourcentage de Rôti de Bœuf

Saveur authentique

Fait avec des ingrédients de la plus haute qualité

Pas de colorants alimentaires, arômes artificiels ni des exhausteurs de goût





Un fond classique de veau concentré élaboré à partir d'os de veaux et de légumes. À utiliser comme base pour la préparation de soupes, sauces, plats mijotés et ragoûts.



AUCUN MSG AJOUTÉ



SANS GLUTEN



24% VEAU



Un fond élaboré à partir d'os de rôti de boeuf et de légumes concentrés. Un jus succulent et copieux. À utiliser comme bouillon de base pour la préparation de soupes, sauces, plats mijotés et ragoûts ou comme base pour une sauce demi-glace et une sauce au jus de viande.



AUCUN MSG AJOUTÉ



23% RÔTI DE BŒUF



Un fond classique de légumes concentrés élaboré à partir de carottes, poireaux, oignons et navets. À utiliser dans les soupes végétaliennes, les plats mijotés, les ragoûts, les risottos ou les préparations de pâtes pour en rehausser la saveur.



AUCUN MSG AJOUTÉ



SANS GLUTEN



CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS



Une pâte culinaire élaborée à partir de porcini, de cèpes et de champignons de Paris pour rehausser l'umami des soupes, des plats mijotés et des ragoûts. Délicieux également comme base de risottos, de préparations végétaliennes, de sauces ou pour parfumer les beurres.



SIN GMS ANADIDO



SANS GLUTEN



68% CHAMPIGNONS



Une pâte concentrée et végétalienne d'ail sauté pour rehausser la saveur de vos préparations et ajouter une rondeur culinaire aux soupes, plats mijotés, ragoûts, assaisonnements et sauces ou à l'aioli et au beurre à l'ail.



AUCUN MSG AJOUTÉ



SANS GLUTEN



CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS






# CREVETTES

FUMET

Un fond classique de crevettes élaboré à partir de crevettes cuites. À utiliser dans les soupes, les bisques, les ragoûts, la paella, les risottos et les préparations de riz et de pâtes.



AUCUN MSG AJOUTÉ



44% CREVETTES




# POISSON

FUMET

Un fumet classique de poissons blancs élaboré à partir de merlu et d'une sélection d'herbes aromatiques et d'épices. À utiliser dans les soupes, les chaudières, les ragoûts et les plats mijotés.




# POISSON ROUGE

FUMET

Un fumet de poissons méditerranéens élaboré à partir de poisson rouge et de crevettes. Délicieux comme base pour les soupes de poisson, les bisques, les fricassées de fruits de mer, la paella, les préparations de riz et de pâtes.



AUCUN MSG AJOUTÉ



SANS GLUTEN



45% MERLU



AUCUN MSG AJOUTÉ



SANS GLUTEN



36% POISSON ROUGE




# POULET BLANC

FONDS

Un fond élaboré à partir de blancs de poulet bouilli et de succulents légumes. À utiliser dans les soupes, les ragoûts, les plats mijotés et les préparations de pâtes. Parfait pour les recettes asiatiques.




# POULET RÔTI

FONDS

Un fond classique de poulet rôti. À utiliser dans les soupes, les sauces, les ragoûts, les plats mijotés et les risottos.



AUCUN MSG AJOUTÉ



SANS GLUTEN



40% POULET BLANC



CONTIENT DU SUCRE NATUREL



AUCUN MSG AJOUTÉ



21% POULET RÔTI



ESSAYEZ

# UNE SAVEUR DÉLICIEUSE

ASTUCES POUR REHAUSSER LE GOÛT

Élaboré à partir d'ingrédients authentiques sans conservateurs nocifs et sans allergènes, ils ajoutent immédiatement du goût à vos préparations sans pour autant altérer votre signature culinaire.



VEAU

FONDS



À utiliser comme base pour les soupes, les sauces, les ragoûts, les plats mijotés et les risottos. Ajoutez une pleine cuillerée aux soupes, ragoûts et plats mijotés pour en rehausser le goût.



CREVETTES

FUMET

À utiliser comme base pour les soupes de poisson, les bisques, la paella et les fricassées de fruits de mer. Délicieux dans les préparations de riz et de pâtes.



Astuce

CHAMPIGNONS

FONDS

Une pleine cuillerée rehaussera la saveur umami dans les soupes, les ragoûts et les plats mijotés. Délicieux également comme base de risottos, de préparations végétaliennes, de sauces et pour parfumer les beurres.



BE TRUE TO THE FOOD®

## DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PRODUITS

Custom Culinary® est la solution culinaire pour toutes vos préparations culinaires. En tenant compte des suggestions du consommateur et d'analyses de la dynamique du marché, nous repérons les nouvelles tendances avant les autres et nous les convertissons en concepts de produit préféré des consommateurs. Nous utilisons les sciences sensorielles de premier ordre et une technologie de fabrication innovante avec l'expertise culinaire de notre équipe internationale de chefs.

 **CUSTOM CULINARY**  
**GOLD LABEL**

Créativité polyvalente pour vos propres créations culinaires.

 **CUSTOM CULINARY**  
**Chef's Own™**

Avantage constant pour simplifier les préparations culinaires de grandes quantités.

 **CUSTOM CULINARY**  
**MASTER'S TOUCH®**

Solutions de saveurs prêtes à l'emploi pour relever les préparations culinaires.

Custom Culinary® France · 5/7 Rue Salomon de Rothschild · 92156 Suresnes Cedex Paris · FRANCE

Tél +33 140 992 626

[www.customculinary.global](http://www.customculinary.global)