

# LES AIDES CULINAIRES

JUS DE CITRON \* POTAGES ET VIANDES \* SAVEURS DES ÎLES

SAUMON FUMÉ \* CRUSTACÉS \*



TARTE AU CITRON \* MARGARITA \*

LE PLAISIR DU GOÛT



FABRICATION ARTISANALE

ZANZIBAR \* GOA \* MADAGASCAR \*



BOUILLON \* POT-AU-FEU \* SOUPE \*

\* PONDICHÉRY \* LA RÉUNION \*



PARFUMER \* RAGOUT \*



# LES ALLIÉS DU CHEF POUR UNE CUISINE SAINES ET GOURMANDE

Cuisiner avec goût et raffinement, c'est simple et rapide. La Maison Meneau vous propose une gamme complète d'aides culinaires qui conviendront aussi bien aux néophytes qu'aux professionnels de la restauration.

Véritables voyages au pays de la gourmandise, ces produits hautement concentrés sont **certifiés de la qualité Meneau** pour allier densité des couleurs, puissance des arômes et goût de l'authentique ! En toute simplicité, **redécouvrez la tradition des produits vrais** : les alliés précieux qui sauront étonner les papilles les plus expertes.

## LE COLISAGE

|                 |       |        |
|-----------------|-------|--------|
| Contenance UC   | 50 cl | 100 cl |
| UC / Carton     | 6     | 6      |
| Couches / Pal   | 4     | 4      |
| Colis / Couches | 29    | 19     |
| Total UC / Pal  | 696   | 456    |

DLUO 36 MOIS - CONSERVER AU FRAIS APRÈS OUVERTURE  
TRACABILITÉ PAR N° DE LOT SUR L'UC ET LE SUREMBALLAGE

## FIZZ LA SPÉCIALITÉ AU JUS DE CITRON



Le citron est un cadeau de la nature ! Allié de notre santé pour ses **propriétés bactéricides et antiseptiques essentielles**, il se rend **indispensable en cuisine**. En un clin d'œil, son acidité équilibre et réveille les saveurs des préparations culinaires salées ou sucrées. **Fizz s'utilise comme du citron pressé**, dilué ou en assaisonnement. Quelques gouttes suffisent pour réussir un mojito ou une margarita et il fera toute la différence dans les marinades de poisson, les taboulés ou la traditionnelle tarte au citron.



100 cl fizz citron  
100 cl fizz orange



## ARÔMES ET COLORANTS *Maribou*

Les arômes et colorants Maribou parfument délicatement les pâtes à gâteaux, glaces, crèmes ou entremets : en quelques gouttes, ils rendent **chacune de vos préparations plus savoureuses encore** ! Vanille irrésistible, caramel gourmand, amande suave, subtile fleur d'oranger : autant de secrets de fabrication qui rendront vos recettes inimitables...

### LES ARÔMES

- 100 cl vanille
- 100 cl vanille glacier
- 100 cl café
- 100 cl café glacier
- 100 cl caramel
- 100 cl citron
- 100 cl orange
- 100 cl amande
- 100 cl fleur d'oranger

### LES COLORANTS

- 50 cl teinte jaune
- 50 cl teinte vert
- 50 cl teinte rouge



| DÉSIGNATION     | ANGLAISE | MOUSSE | PARFAIT | GARNITURE | BAVAROISE | CHANTILLY | MOUSSELINE | CRÈME PÂTISSIERE | PÂTES CUITES |
|-----------------|----------|--------|---------|-----------|-----------|-----------|------------|------------------|--------------|
| Vanille         |          |        |         |           | 8         | 8         | 5          |                  |              |
| Vanille glacier | 10       | 10     | 10      | 8         | 8         | 5         |            |                  |              |
| Café            | 18       | 20     | 25      | 40        | 40        |           | 40         | 15               |              |
| Café glacier    | 18       | 20     | 25      | 40        | 40        |           | 40         | 15               |              |
| Caramel         | 100      |        |         | 200       | 100       |           | 170        | 70               |              |
| Citron          | 3        |        |         | 3         | 3         |           | 3          | 3                | 3            |
| Orange          | 3        |        |         | 3         | 3         |           | 3          | 3                | 3            |
| Amande          | 3        |        |         | 3         | 3         |           | 3          | 3                | 3            |
| Fleur d'oranger | 5        |        |         | 5         | 5         |           | 5          | 5                | 5            |

DOSAGES RECOMMANDÉS EN GRAMMES D'ARÔMES POUR AROMATISER UN KILOGRAMME DE PRODUIT

## ARÔMES POUR POTAGES ET VIANDES



D'un emploi simplissime, cet arôme permettra les **explorations culinaires fidèles à vos envies**. Adapté à tout type de cuisine, il **colore et parfume instantanément** sauces et bouillons aussi bien qu'il redonne le **croquant de la cuisson traditionnelle** aux poitrines de porc ou aux entrecôtes. Quelques gouttes suffiront pour faire d'un simple jus de cuisson une sauce onctueuse et savoureuse, **sans noircir ni faire de dépôts**.



100 cl potages et viandes

**Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé**

18, AVENUE PASTEUR • BP 1 • 33450 ST-LOUBES • PRÈS BORDEAUX (FRANCE)  
T. 33 (0) 557 971 460 / FAX 33 (0) 557 971 465 • E.MAIL : CONTACT@MENEAU.COM  
WWW.MENEAU.COM

MENEAU S.A au capital de 45 735 € - N° SIRET 45520338000015 - RC Bordeaux B - APE 1107B