

POUR LES VRAIS PROS

Huiles et graisses pour les chefs de cuisine.



180° C



100° C



220° C



SAINDOUX ET GRAISSE DE BŒUF

Une cuisine savoureuse requiert des produits de base d'excellente qualité. Pour obtenir un résultat optimal, il est essentiel d'utiliser l'huile ou la graisse adéquate. C'est pourquoi nous aimerions vous aider à choisir et utiliser nos produits.

POUR LES VRAIS PROFESSIONNELS

BELFINA

BELFINA EXTRA Saindoux

- Graisse à rôtir naturelle largement éprouvée
- Convient à la production de délicates pâtes sablées, à gâteau et à pâté ainsi que pour la cuisine asiatique

Le saindoux est idéal:

- pour faire revenir les rôtis et les pommes de terre rissolées
- pour étuver des oignons et des légumes
- pour saisir la viande et en tant qu'ingrédient pour des saucisses et des rôtis de viande hachée
- en tant que composant de pâtes



GRAISSE
À RÔTIR
CLASSIQUE

Contenance:	5 kg
Emballage:	carton
Réf. Nutriswiss:	124291
Code EAN:	7610286014306
Unité de livraison:	1 carton à 5 kg
Nombre UT/couche:	20 cartons
Nombre UT/pal.:	100 cartons



Contenance:	10 kg
Emballage:	carton
Réf. Nutriswiss:	124290
Code EAN:	7610286014290
Unité de livraison:	1 carton à 10 kg
Nombre UT/couche:	10 cartons
Nombre UT/pal.:	50 cartons

BELFINA EXTRA Graisse de bœuf

- La graisse qui a fait ses preuves pour le traitement de la viande
- Idéale pour toute la charcuterie, les spécialités et les pâtés
- Très avantageuse et économique à l'utilisation

La graisse de bœuf est idéale:

- en tant que graisse naturelle pour faire revenir et saisir
- pour toute la charcuterie et les marinades assaisonnées
- pour fabriquer des produits à base de viande



GRAISSE
TRADITIONNELLE
POUR LA
CHARCUTERIE

Contenance:	25 kg
Emballage:	carton
Réf. Nutriswiss:	124289
Code EAN:	7610286014283
Unité de livraison:	1 carton à 25 kg
Nombre UT/couche:	10 cartons
Nombre UT/pal.:	30 cartons

POUR LES VRAIS PROS

Huiles et graisses pour les chefs de cuisine.

BELFINA