



produits
certifiés
ECOCERT

PRODUITS BIO

Mélange d'ingrédients
issus de l'agriculture biologique



PRODUITS BIO

Mélange d'ingrédients issus de l'agriculture biologique certifié **ECOCERT**

Désignation	No°d'art.	Dosage	Application
Boudin blanc BIO	773 832	35 g /kg de masse. Ajouter de 8 à 10 g de sel par kg de masse.	Mélange fonctionnel pour la fabrication de boudin blanc biologique.
Complet Chorizo B 5585	775 585	80 g par kg. Rajouter le nitrate de potassium.	Mélange d'ingrédients et d'additifs (E504, E301) dont 97,2 % (PREMIX Chorizo B 5585) sont certifiés par FR-BIO-01, utilisable pour la fabrication de chorizos biologiques.
Mélange Fraîche VH BIO*	241 170	10 g/kg de mûlée. Ajouter 15 à 17 g de sel.	Mélange pour la fabrication de saucisses crues à griller biologiques.
Complet SF CL BIO* NOUVEAU	776 595	27 g/kg (viande + eau)	Mélange utilisable pour la fabrication de saucisses crues à griller biologiques sans code E déclarable.
Mélange Merguez BIO* MOD 01/11	241 216	25 g/kg de masse. Ajouter 15 à 17g de sel.	Mélange pour la fabrication de merguez biologiques.
Merguez Provençale BIO*	761 494	55 g/kg de masse.	Mélange pour la fabrication de merguez biologiques.
Merguez BIO CL* NOUVEAU	776 594	50 g/kg de mûlée (viande + eau)	Mélange utilisable pour la fabrication de merguez biologiques sans code E déclarable.
SF Ail Persil BIO* NOUVEAU	776 628	27 g/kg de mûlée (viande + eau), rajouter le sel	Mélange utilisable pour la fabrication de saucisses crues à griller biologiques à l'ail et au persil.
SF Curry BIO* NOUVEAU	776 629	22 g/kg de mûlée (viande + eau), rajouter le sel	Mélange utilisable pour la fabrication de saucisses crues à griller biologiques au curry.
SF Mexicaine BIO* NOUVEAU	776 630	40 g/kg de mûlée (viande + eau), rajouter le sel	Mélange utilisable pour la fabrication de saucisses crues à griller biologiques.
Mélange Mousse de Foie BIO	700 116	27 g par kg. Ajouter le sel nitrité et/ou le sel ordinaire.	Mélange pour la fabrication de mousses de foie ou de pâtés biologiques.
Mélange Pâté Campagnard BIO	248 317	23 g/kg de masse. Rajouter le sel ordinaire et/ou nitrité.	Mélange pour la fabrication de pâté de campagne biologique.

*sans allergènes

VAN HEES SARL

Technopôle de Forbach Sud - 57600 Forbach - Tél. 03 87 29 27 00 - Fax 03 69 96 00 06 - france.van-hees.com



PRODUITS BIO

Mélange d'ingrédients issus de l'agriculture biologique certifié **ECOCERT**

Désignation	No°d'art.	Dosage	Application
Mélange Saucisse de viande BIO*	241 272	25 g/kg de masse. Ajouter 15 à 17 g de sel ordinaire et/ou nitrité.	Mélange pour la fabrication de charcuteries cuites biologiques, telles que saucisses de viande, saucissons cuits, cervelas, knacks.
Mélange Saumure B 5949	775 949	8 kg pour 100 litres de saumure. Ajouter le sel nitrité et/ou le sel ordinaire.	Mélange d'ingrédients et d'additif (E301) dont 97% (PREMIX Saumure B 5949) sont certifiés par FR-BIO-01, utilisable pour la fabrication de jambons cuits et de produits de salaisons biologiques tels que noix de jambons, kasslers, palettes, etc.
SCHINKO® Saumure B 6465	776 465	8,1 kg pour 100 litres d'eau. Ajouter 16,15 kg de sel ordinaire et les ferments. Injecton 15%.	Mélange d'ingrédients et d'additif (E301) dont 98% (PREMIX SCHINKO® Saumure B 6465) sont certifiés par FR-BIO 01, utilisable pour la fabrication de jambons cuits et produits de salaisons
Saucisson sec BIO	149 070	15 g/kg de mēlée. Rajouter le sel et le nitrate de potassium ou du sel nitrité: se conformer à la réglementation 2006/52/CE	Mélange pour la fabrication de saucissons secs biologiques.
Marinade Ail Persil BIO* NOUVEAU	776 601	40 g/kg (viande + eau)	Préparation pour viandes marinées BIO.
Marinade Curry BIO* NOUVEAU	776 602	40 g/kg (viande + eau)	Préparation pour viandes marinées BIO.
Sel nitrité spécial	721 700	Selon réglementation en vigueur.	Sel fin séché nitrité sodique spécial pour le salage de charcuteries et salaisons provenant de la transformation de produits issus de l'agriculture biologique.

*sans allergènes

VAN HEES SARL

Technopôle de Forbach Sud - 57600 Forbach - Tél. 03 87 29 27 00 - Fax 03 69 96 00 06 - france.van-hees.com