

# GAMME VIN'MISCEO

## Sauces et frites



### >> SAUCES D'ASSAISONNEMENTS



GRÂCE À NOTRE TECHNOLOGIE, NOUS AVONS CRÉÉ UNE LARGE GAMME DE SAUCES D'ASSAISONNEMENTS. CES INGRÉDIENTS PEUVENT ÊTRE UTILISÉS AVEC NOS SOLUTIONS VIN'MAYO ECO (BASE MAYONNAISE) OU VIN'CHUP (BASE KETCHUP) POUR UN RÉSULTAT RAPIDE.



**SAUCES CLASSIQUES**  
 MIX SAUCE BARBECUE  
 MIX SAUCE BÉARNAISE  
 MIX SAUCE BURGER  
 MIX SAUCE PEPPER  
 MIX SAUCE POMME FRITE  
 MIX SAUCE STEAK ONION  
 MIX SAUCE TARTARE  
 VIN'BECHAMEL

**SAUCES ORIGINALES**  
 MIX SAUCE À L'AIL  
 MIX SAUCE ALGERIAN  
 MIX SAUCE AMERICAN  
 MIX SAUCE ANDALUSIAN  
 MIX SAUCE HANNIBALE  
 MIX SAUCE KEBAB  
 MIX SAUCE KENTUCKY  
 MIX SAUCE PINK BURGER  
 MIX SAUCE SAMOURAI



### RECETTES APPLICATIVES

#### SAUCES CLASSIQUES

##### MIX SAUCE BARBECUE

MIX SAUCE **5%**

VIN'CHUP **95%**

1 KG DE PREMIX = 20 KG DE PRODUIT FINI

##### MIX SAUCES BÉARNAISE, BURGER, PEPPER

MIX SAUCE **5%**

VIN'MAYO ECO **95%**

1 KG DE PREMIX = 20 KG DE PRODUIT FINI

##### MIX SAUCE STEAK ONION

MIX SAUCE **6%**

VIN'MAYO ECO **94%**

1 KG DE PREMIX = 16.6 KG DE PRODUIT FINI

##### MIX SAUCES POMME FRITE, TARTARE

MIX SAUCE **10-20%**

VIN'MAYO ECO **80-90%**

1 KG DE PREMIX = 5-10 KG DE PRODUIT FINI

##### VIN'BECHAMEL

VIN'BECHAMEL (PXS046) **26,83%**

EAU **69,84%**

HUILE VÉGÉTALE **2,17%**

SEL\* **0,90%**

POIVRE BLANC en poudre **0,10%**

CONSERVATEUR **0,16%**

1 KG DE PREMIX = 3.7 KG DE PRODUIT FINI

\* VINPAI offre désormais des solutions de **réduction de sel** pouvant être utilisées dans vos préparations alimentaires.

#### SAUCES ORIGINALES

##### MIX SAUCE AIL

MIX SAUCE AIL **5%**

VIN'MAYO ECO **95%**

1 KG DE PREMIX = 20 KG DE PRODUIT FINI

##### MIX SAUCE ALGERIAN

MIX SAUCE **6%**

VIN'MAYO ECO **94%**

1 KG DE PREMIX = 16.6 KG DE PRODUIT FINI

##### MIX SAUCES AMERICAN, ANDALUSIAN, KEBAB, PINK BURGER, SAMOURAI

MIX SAUCE **10-20%**

VIN'MAYO ECO **80-90%**

1 KG DE PREMIX = 5-10 KG DE PRODUIT FINI

##### MIX SAUCE HANNIBALE

MIX SAUCE **10%**

VIN'MAYO ECO **90%**

1 KG DE PREMIX = 10 KG DE PRODUIT FINI

##### MIX SAUCE KENTUCKY

MIX SAUCE KENTUCKY (PXS051) **35,50%**

EAU **64,50%**

1 KG DE PREMIX = 2.8 KG DE PRODUIT FINI



### LE PROCESS DE FABRICATION

Il s'agit d'un process donné à titre indicatif et doit être adapté à votre équipement existant.

		Durée de l'étape	Vitesse de RPM	Température
<b>Étape 1</b> Mélange	Mettre tous les ingrédients dans le mixer. >>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	2 min	Au maximum	Température ambiante
<b>Étape 2</b> Mélange	Continuer à mélanger si des grumeaux persistent. >>>>>> À la fin de cette étape, le produit peut être conditionné à chaud.	1 min	Au maximum	Température ambiante
<b>Étape 3</b> Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pour stabilisation pendant 48 heures.	48 H	Chambre froide positive	+2°C / +4°C

SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

### NOS CONSEILS

UTILISER DU SORBATE DE POTASSIUM COMME CONSERVATEUR.

### ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

POLYCOOK mixer industriel



### CONDITIONNEMENT

Nos premix de sauces sont conditionnés en sacs en papier multicouches de 20 ou 25 kg nets selon les références.  
 Nos palettes bois de 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP 15).

