

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
Étape 1 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
Étape 2 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
Étape 3 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

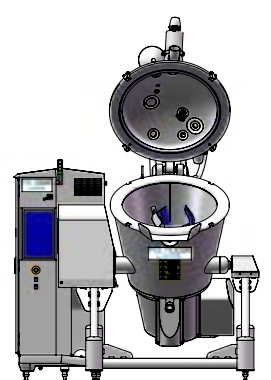
SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

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).

