

# GAMME VIN'MISCEO



Industrie de la viande

## >> VIN'MARINADE

VINPAI A DÉVELOPPÉ UNE GAMME D'INGRÉDIENTS FONCTIONNELS POUR LA PRODUCTION DE MARINADES. NOS SOLUTIONS VIN'MARINADE EN POUDRE À RÉHYDRATER SONT IDÉALES POUR LES PRÉPARATIONS À BASE DE VIANDE OU POISSON.

**Notre gamme VIN'MARINADE se décline en PLUSIEURS GOÛTS.**

### NOTES VIANDÉES

Brochette type curry, brochette agneau, kebab.



### NOTES CUISINÉES

Poulet grillé, goût rôti, créole, orientale, tex-mex.



### NOTES AROMATIQUES

Ail, barbecue, échalote, moutarde, provençale, poivre, gingembre-citronnelle.



### NOTRE CONSEIL

UTILISER 30 À 40 GR DE VIN'MARINADE PAR KILO DE PRODUIT FINI.

### CONDITIONNEMENT

Nos premix VIN'MARINADE sont conditionnés en sacs en papier multicouches de 15 ou 25 kg nets.

Nos palettes bois de 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP 15).

