

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).

