



CATALINA
Food Solutions

SAVEURS NATURELLES



NATURAL
SOLUTIONS

- ÉTIQUETAGE NATUREL
- SAVEUR DURABLE
- SAVEUR ACCRUE
- SANS GLUTAMATE

Saveurs du Monde

SABORSAN-386 AIL ET PERSIL

Conçue pour produire la saveur classique de l'ail et du persil, en permettant aux morceaux d'ingrédients de rester entiers et d'avoir toujours belle allure.

SABORSAN-3359 HERBES

Combinaison d'herbes et d'épices soigneusement choisies pour assaisonner tout type de viande avec la touche aromatique caractéristique "aux herbes". La base orangée lui donne le résultat d'un aspect et d'un goût imbattables.

SABORSAN-1209 THYME ET ROMARIN

Marinade à base de plantes très populaire dans la région méditerranéenne. Arôme intense.

SABORSAN-1408 ROMARIN ET CITRON

Il s'agit d'une combinaison d'épices très aromatique, avec la saveur du romarin et un soupçon d'agrumes. Elle peut être utilisée pour les sauces et toutes sortes de marinades.

SABORSAN-6809 CITRON ET POIVRE

SABORSAN-7909 CITRON ET PIMENT JALAPEÑO

SABORSAN-5053 CITRON

SABORSAN-4808 BOLETUS

SABORSAN-8809 GINGEMBRE ET MIEL

SABORSAN-8661 BACON ET OIGNON

SABORSAN-6909 OIGNON CARAMÉLISÉ

SABORSAN-502 FROMAGE

SABORSAN-5102 CHEDDAR

SABORSAN-809 SAUCE DE TOMATE

Saveurs pour la Viande

SABORSAN-1302 VIANDE

Conçue pour améliorer la perception de la viande, avec un fort arôme bovin.

SABORSAN-302 REMONTANT

Elle confère à l'aliment un arôme puissant et très volatile de viande qui se remarque dès l'ouverture du produit final, renforçant ainsi la saveur.

SABORSAN-2302 VIANDE GRILLÉE

Pour une viande grillée intensément aromatique.

SABORSAN-2202 POULET RÔTI

Aumenta la percepción de la carne a la parrilla / asada.

SABORSAN-7302 VIANDE MATURÉE

SABORSAN-8203 MASQUAGE

SABORSAN-1402 JAMBON CUIT

SABORSAN-3108 JAMBON CUIT DE VOLAILLE

SABORSAN-509 BACON

Mélange d'innovation et de saveur la plus classique, il vous permettra de déguster le bacon avec tout type de viande (poulet, porc, bœuf, etc.).

SABORSAN-6702 PÂTÉ

Profil aromatique épicé qui donne au pâté sa saveur caractéristique.

SABORSAN-2803 NUGGETS

Conçu pour assaisonner une pâte à viande pour obtenir un goût aux nuggets, avec une saveur de viande aromatique.

SABORSAN-308 ESCALOPE

Utilisé pour donner un goût délicieux aux steaks.

SABORSAN-2059 ÉPAULE

SABORSAN-2702 FRANCFORT

Poudre aromatique avec une combinaison d'épices, spécialement conçue pour obtenir le goût caractéristique de la saucisse de Francfort allemande.

SABORSAN-2909 FRANKFURTER

SABORSAN-8702 HOT DOG

Combinaison d'épices pour un goût classique de HOT-DOG.

SABORSAN-2802 CHORIZO

Saveur espagnole traditionnelle (et mondialement connue), avec la couleur rouge caractéristique du paprika et le goût du chorizo.

SABORSAN-6802 CHORIZO PIQUANT

Mélange de paprika doux avec une forte saveur de chorizo piquant.

SABORSAN-1802 TXISTORRA

Variété de chorizo épicé et fumé. Couleur rouge intense et saveur espagnole.

SABORSAN-702 SAUCISSON

SABORSAN-3602 SALAMI

Préparé et conçu pour une saveur prononcée à salami.

SABORSAN-5802 PEPPERONI

SABORSAN-1293 POULET RÔTI

Utilisé pour mariner la viande de poulet avec la saveur traditionnelle du poulet rôti. Saveur intense, épicée et aromatique.

SABORSAN-3293 POULET FARCI

Spécialement conçu pour assaisonner la viande de poulet pour un résultat intensément épicé et aromatique.

SABORSAN-303 KEBAB DE BOEUF

La saveur appréciée et intense du kebab de bœuf, utile pour être appliquée à tout type de viande (bœuf, surtout).

SABORSAN-403 KÉBAB DE POULET

Parfait pour la viande de poulet, ce composant possède un arôme et un goût puissants et équilibrés, transformant le poulet en un véritable festin.

SABORSAN-5503 MERGUEZ

Mélange d'ingrédients destiné à produire des merguez (saucisse traditionnelle) et à obtenir le résultat en termes de saveur, de couleur, et d'arôme.

SABORSAN-3503 KOFTA

Un mélange d'épices de la cuisine arabe et nord-africaine. Idéal pour faire des boulettes de viande ('kofta').

Saveurs d'Espagne

SABORSAN-486

À L'AIL

L'une des meilleures recettes classiques de la cuisine espagnole. D'une saveur intense pour accompagner tout type de nourriture (porc, poulet, champignons, crevettes, etc.), il doit être frit dans l'huile d'olive.

SABORSAN-157

BROCHETTE

De couleur jaune vif et attrayant, le résultat sera un produit très aromatique avec l'excellent goût traditionnel des authentiques brochettes.

SABORSAN-1357

IBÉRIQUE

Avec les épices espagnoles les plus traditionnelles: paprika et morceaux de piment, ail et origan, entre autres.

SABORSAN-3861

MÉDITERRANÉENNE

SABORSAN-909

ANDALOU

Combinaison marinée de la culture méditerranéenne traditionnelle, de la cuisine arabe d'Al-Andalus et des assaisonnements d'Amérique. Cela donnera à votre préparation une jolie couleur orangée, agrémentée avec la couleur verte des herbes aromatiques, et la couleur rouge du piment.

SABORSAN-357

MARINADE

De couleur rouge vif et attrayante, le résultat sera un produit très aromatique avec l'excellent goût traditionnel des authentiques brochettes.

SABORSAN-6308

BRAVAS

Spécialement conçue pour les frites, elle peut également être appliquée à tout type d'aliment, en obtenant la saveur et l'arôme de cette sauce brava traditionnelle et savoureuse.

Saveurs d'Europe

SABORSAN-2559

PROVENZAL

La Provence (côte française) est très célèbre dans le bassin méditerranéen pour sa culture d'herbes aromatiques. Les herbes provençales sont un mélange de différentes plantes culinaires telles que le thym, la marjolaine et le romarin, qui donnent une touche très naturelle et simple.

SABORSAN-907

ROYAL

On dit que le beurre ne se trouvait que dans les cuisines des riches marchands, aristocrates et rois au Moyen Âge. C'est une saveur délicieuse avec un arôme au beurre, aux plantes aromatiques, et quelque chose de plus... un vrai régal pour le palais.

SABORSAN-3059

PIZZA

Préparée pour tous les types d'aliments et réalisée avec des épices sélectionnées pour obtenir un goût caractéristique à la pizza. Couleur orange et arôme puissant.

SABORSAN-7259

PESTO

SABORSAN-6259

CARBONARA

Préparée pour tous les types d'aliments et réalisée avec des épices sélectionnées pour obtenir le goût caractéristique à la carbonara. Couleur orange et arôme puissant.

SABORSAN-807

WINNIE

Avec de l'eau, il forme une sauce de couleur miel brillante pour ajouter à la viande. Vous obtiendrez une saveur exquise de moutarde et de miel.

SABORSAN-1059

ITALIEN

Une saveur italienne authentique grâce au mélange parfait d'herbes et d'épices traditionnelles telles que la tomate, l'origan, le basilic...

SABORSAN-5259

BOLOGNAISE

Saveurs orientales

SABORSAN-295

CURRY

Très aromatique, couleur jaune intense, goût caractéristique du curry.

SABORSAN-1608

TIKKA

Mélange d'épices traditionnel de l'Inde et du Pakistan, il peut être utilisé pour assaisonner la viande et est idéal pour préparer le fameux poulet tikka. Couleur rouge vif et saveur aromatique très intense.

SABORSAN-8808

HARISSA

SABORSAN-6095

ZAATAR

SABORSAN-5508

THAI

Un mélange d'épices de la cuisine indienne. Conçu pour assaisonner la viande et lui donner une saveur distinctive avec une note intense et très aromatique de cannelle.

SABORSAN-0059

CHINOISE

Combinaison spéciale pour une touche traditionnelle chinoise.

SABORSAN-9508

TERIYAKI

Le mélange parfait de soja, de sucre et de notre mélange spécial d'épices. Le résultat ne peut qu'être délicieux.

SABORSAN-3508

TANDOORI

Mélange d'épices très populaire en Inde et au Pakistan, également connu sous le nom de "Tandoori Masala". Il donne une couleur rouge tendre et est très aromatique, avec un goût entre l'arabe et l'oriental mais adapté aux goûts européens.

SABORSAN-4908

GARAM MASSALA

Un mélange d'épices indiennes traditionnelles. Saveur caractéristique et arôme puissant, avec une couleur rouge attrayante.

SABORSAN-5909

SEPT-ÉPICES

SABORSAN-7808

TABIL

SABORSAN-2459

LA RÉUNION

Ce condiment est inspiré de la gastronomie de l'île de la Réunion, voisine de Madagascar, et présente un mélange de saveurs d'Europe et d'Afrique, mais aussi de Chine et d'Inde. Saveur épicée et très aromatique.

SABORSAN-8303

SAUCE SOJA

Saveurs américaines

SABORSAN-609

MEXICAINE

Mariné qui lui donne une intense saveur mexicaine épicée et piquante. Couleur rouge et attrayante.

SABORSAN-3893

FAJITAS

Pour un goût traditionnel aux fajitas mexicaines sur toutes sortes de viandes.

SABORSAN-5893

MARIACHI

Mélange d'épices et d'arômes pour assaisonner tous les types de viande et de poisson. Il a une touche de jalapeño, l'une des variétés de piment les plus courantes en Amérique (principalement au Mexique).

SABORSAN-9693

ONGLET

SABORSAN-109

TEX-MEX

Couleur orange et saveur tex-mex caractéristique pour tous les types de viande.

SABORSAN-707

GRILL

Composant aromatique très remarquable.

SABORSAN-709

BBQ

Couleur rougeâtre avec une saveur traditionnelle à la tomate et une touche fumée, épicée, et aigre-douce.

SABORSAN-2455

AILES PIQUANTES

Conçue pour la fabrication des fameuses ailes de poulet.

SABORSAN-2592

CRIOLLO

Mélange d'épices recommandé pour la viande afin d'obtenir la saveur caractéristique du chorizo criollo argentin, agrémenté d'épices partiellement moulues de différentes couleurs et de plantes vertes aromatiques, avec des morceaux de poivron rouge. Saveur et arôme puissants.

SABORSAN-4655

CHIPOTLE

SABORSAN-4893

JALAPEÑO

C'est un piment très populaire, aromatique, savoureux et piquant.

SABORSAN-3781

PIBIL

SABORSAN-4457

BERGER

SABORSAN-993

DIABLE

Version du composé permettant d'obtenir les célèbres ailes de poulet tex-mex, d'une couleur rouge vif attrayante, et décorée de morceaux de piment fort.

SABORSAN-9059

CAJUN

Utilisée dans la cuisine du sud de la Louisiane pour préparer de savoureux plats de viande et de poisson. Les herbes aromatiques de cette marinade sont principalement le piment fort et le poivre.

SABORSAN-7308

KETCHUP

Mélange d'épices pour assaisonner tous types d'aliments et obtenir la saveur caractéristique de cette sauce intense et aromatique.

SABORSAN-7655

AILES DE BBQ

SABORSAN-2857

CHIMICHURRI

Le condiment argentin le plus traditionnel. Idéal pour accompagner toutes sortes de viandes et obtenir une saveur imbattable. Le mélange de thym, d'origan, de poivre et d'ail, entre autres, fait de cette combinaison le meilleur accompagnement pour la viande grillée.

SABORSAN-2355

TANGO

Variation du traditionnel chimichurri argentin. Elle est conçue pour améliorer l'aspect du produit de viande mariné et aussi sa conservation.



Avda. Mercamurcia, 20
30120 El Palmar (Murcia-Spain)

Tel.: +34 968 84 00 65

Fax: +34 968 84 21 16

info@catalinafoodsolutions.com

www.catalinafoodsolutions.com