

Prochar traiteur et culinaire



Les jus et fumets



Les naturels et sans additifs

P9223 Fumet de poisson Premium	20-40g/l
P9224 Fumet de crustacés Premium	20-40g/l
P9225 Jus de volaille Premium	20-40g/l
P9226 Jus de veau rôti Premium	15-20g/l

Les fonds liés traiteur

P9107 Fond de veau	65g/l
P9213 Fond brun	45g/l
P9105 Fond de volaille	50g/l
P9192 Fond de gibier	120-150g/l
P9214 Fond de canard	80g/l
P9212 Fond de poisson	30g/l
P9129 Fond de crustacés	75g/l

Les sauces

P9200 Mix sauce Champignon	200g/l
P9197 sauce St Jacques liée	75g/l
P9193 sauce Poivre vert	120g/l
P9122 sauce Piquante	150g/l
P9191 sauce Beurre blanc	150g/l
P9204 sauce Béarnaise	200g/l
P9205 sauce Hollandaise	200g/l
P9202 sauce Porto Madère	100g/l
P9222 sauce Morilles	100g/l
P9216 sauce Grand-veneur	150g/l
P9206 sauce Curry	90g/l
P9203 sauce Marchand de vin	200g/l
P9110 sauce Provençale	100g/l
P9208 sauce Persil Ail	100-120g/kg



Préparations déshydratées pour plats cuisinés

Aides culinaires et liants pour sauces

S3045 Roux blanc granulés	<i>liant universel</i>
P9109 Préparation Court Bouillon	<i>25g/l</i>
P9141 Jardinière Roma	<i>pour la finition visuelle</i>
P9035 Epices Créoles	<i>10-15g/kg</i>

Le plat du jour

P9179 Assaisonnement Paëlla	<i>4-6g/kg de riz et d'eau</i>
P9180 Assaisonnement Paëlla 2	<i>4-6g/kg de riz et d'eau</i>
P9185 Mix à quiche	<i>200g pour 750g de lait et 250g de crème</i>
P9182 Purée complète au lait	<i>200g/l d'eau</i>
S1029A Taboulé mélange pour salade	<i>620g pour 1L d'eau + 80g d'huile d'olive</i>
P9003 Assaisonnement Couscous	<i>20-25g/l de bouillon</i>
P9012 Tajine - épices tajine avec sel	<i>40g/kg</i>
P9127 Jardinière de légumes rissolés	<i>selon les plats</i>
P9187 Croq mix	<i>150g pour 170-180g de flocon de pomme de terre et 650g d'eau chaude</i>





Les préparations sucrées

P7605 Mix crème brûlée

Porter à ébullition 1 litre de crème fraîche liquide et ajouter 150g de Mix. Porter de nouveau à ébullition et mélanger pendant 2 minutes.



P7642 Mix flan à chaud et crème pâtissière

Ingrédient indispensable pour réaliser une crème pâtissière de qualité professionnelle, sa note vanillée est inimitable et sa tenue est parfaite pour garnir éclairs, choux, religieuses, mille-feuilles...etc.

Ce mix vous permettra également de réaliser vos flans pâtisseries (sans pâte) ainsi que vos flans parisiens (avec pâte sablée ou brisée).

P7597 Mousse au chocolat intense en cacao

Monter au fouet, dans une cuve, 250g de mix avec 1/2 litre de lait demi-écrémé froid, pendant 5 à 6 minutes. Utiliser un lait très froid et émulsionner à grande vitesse.



Prochar, des ingrédients de qualité depuis 50 ans

Prochar imagine et propose des solutions aromatiques et fonctionnelles aux artisans des métiers de bouche. La qualité de ses ingrédients est le fruit d'un travail de sélection minutieuse des matières premières et de recherche et développement pour répondre aux évolutions des demandes de ses clients. Prochar est une marque du groupe Nactis Flavours.



Contact commercial

