

DISTRIBUTION

DAN+HEL

ÉQUIPEMENTS & INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES

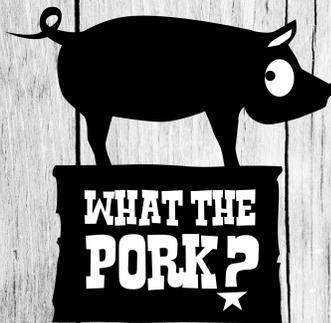
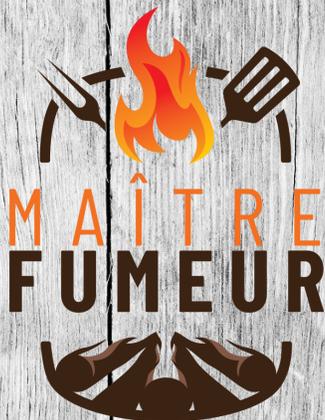
CATALOGUE DE PRODUITS

Vente au détail

**vital**



VALENTINE THOMAS
RECETTES D'UNE AVENTURIÈRE DES MERS



BARBEX™

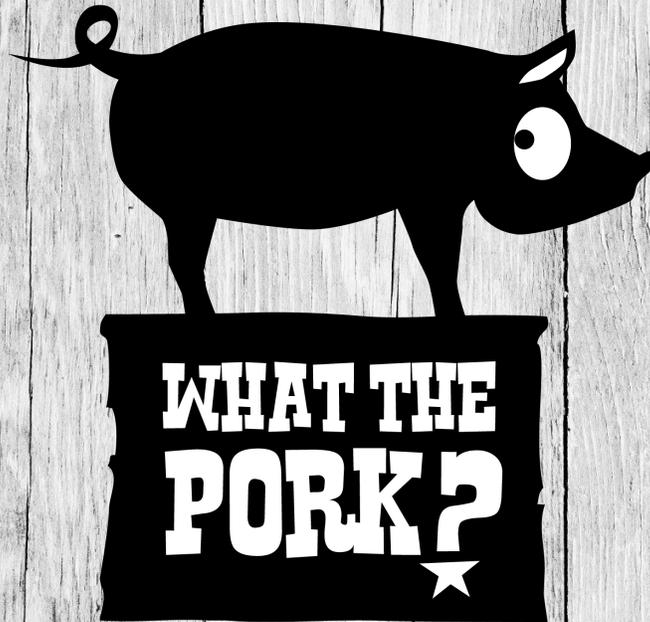

**DOMAINE
HATLEY**

vital

S'adressant aux grands explorateurs gourmands, Vital veut inspirer et faire découvrir un univers de traditions culinaires provenant des 4 coins du monde.

Avec une généreuse offre de produits alimentaires, les produits Vital ont tout pour plaire aux cuisiniers amateurs et professionnels.





L'équipe de compétition BBQ professionnelle composée de Jocelyn Martel et Alexandre Bourgeois nous offre cette gamme de produits incontournables.



DISTRIBUTION DAN-HEL

Avec plus de 20 ans d'expériences dans la distribution de produits alimentaires, nous vous offrons une gamme complète de produits qui sauront charmer votre clientèle.

À nos 4 produits vedettes à base d'érable (le caramel, le confit, la sauce à rouleaux et la vinaigrette), nous ajoutons, cette année, une variété d'assaisonnements savoureux et faciles d'utilisations. Que ce soit pour faire une sauce à spaghetti, un bouillon à fondue chinoise ou assaisonner une pièce de viande, des légumes ou une salade, nos épices seront un succès instantané chez vos clients.

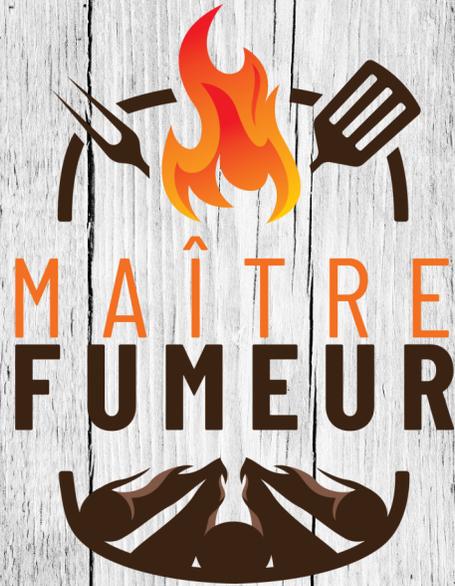
Restez à l'affût, de nouveaux produits s'ajouteront bientôt!





Sugar Daddy Bacon BBQ est une équipe de compétition de BBQ qui œuvre depuis 2018. Cette équipe nous livre le secret de leurs succès à travers 3 sauces, 3 enrobages à sec et 3 mélanges pour injection (réalisés en collaboration avec What The Pork).





Maître Fumeur c'est un site web, une page Facebook, un Instagram, une chaîne Youtube, mais c'est avant tout un gars passionné de cuissons ancestrales.

Maître Fumeur est donc devenu, au fil du temps, le site francophone le plus complet en matière de cuissons sur le fumoir avec plus de 200 000 visites par mois.



BARBEX™



Pour compléter notre gamme de produit pour spécialistes, nous vous offrons les granules Barbex. Spécialement conçus pour le fumage, ces granules sans additifs sont disponible dans 2 saveurs.

Experts comme débutants les apprécieront grâce à leurs utilisations faciles autant pour un fumoir que pour un BBQ standard.

SMOKING PELLETS
BARBEX™
GRANULES DE FUMAGE

RED MEAT / VIANDE ROUGE

100% RED OAK WOOD
BOIS DE CHÊNE ROUGE

IDEAL FOR RED MEAT (BEEF, VEAL, LAMB, BISON, ETC.)
IDÉAL POUR VIANDE ROUGE (BOUF, VEAU, AGNEAU, BISON, ETC.)

FOR USE ON ANY TYPE OF GRILL
POUR TOUT TYPE DE BBQ

9,07 kg / 20 lb

SMOKING PELLETS
GRANULES DE FUMAGE

100% RED OAK WOOD
100% BOIS DE CHÊNE ROUGE

TRANSFORM YOUR GAS GRILL INTO A SMOKER!
Wrap pellets into aluminum foil in a square or pouch (1.5 cups, 127 lbs) or use a smoker bag.

- 1 — Enveloppez les granulés dans une feuille de papier aluminium de manière à former une sacoche (1,5 tasses, 127 lb) ou utilisez une bûche de fumage.
- 2 — Placez des saucisses dans le panier au lieu de la viande.
- 3 — Déplacez tout le grill et le panier vers l'avant.
- 4 — Attendez 5 minutes une fois la température désirée atteinte.
- 5 — Si la cuisson nécessite à nouveau de la viande, retirez-la.
- 6 — Après fumage, éteignez complètement les brasures de gaz.

CHARCOAL GRILL
Follow instructions above

BBQ CHARBON DE BOIS
Suivez les instructions ci-dessus

PELLET GRILL
Place pellets in hopper
Instructions manual

BBQ AUX GRANULES
Placez les granulés dans le réservoir
Instructions

BARBEX

WARNING: This product is not to be burned in an unvented room heater. The product is designed for use with outdoor vented fireplaces, wood stoves, and other types of products of combustion.

AVERTISSEMENT: Ne brûlez pas ce produit dans un chauffage à vent non ventilé. Le produit est conçu pour être brûlé dans des cheminées extérieures, des poêles à bois et d'autres types de produits de combustion.

Made in Canada by
 Hargrave Canada Inc.
 1-800-368-8888

SMOKING PELLETS
BARBEX™
GRANULES DE FUMAGE

WHITE MEAT / VIANDE BLANCHE

100% SUGAR MAPLE WOOD
BOIS D'ÉRABLE À SUCRE

IDEAL FOR WHITE MEAT (POULTRY, PORK, FISH, ETC.)
IDÉAL POUR VIANDE BLANCHE (VOLAILLE, PORC, POISSON, ETC.)

FOR USE ON ANY TYPE OF GRILL
POUR TOUT TYPE DE BBQ

9,07 kg / 20 lb



**DOMAINE
HATLEY**

**Avec les produits du Domaine Hatley,
vous trouverez de copeaux et morceaux
de bois dans 5 différentes saveurs. De
quoi plaire à tout les amateurs de
fumage.**





Cette marque de charbon n'a plus besoin de présentation. Reconnu partout au Québec pour l'intensité de sa chaleur et la grosseur de ses morceaux, ce produit purement d'ici sera plaire aux connaisseurs

DISTRIBUTION
DAN-HEL

ÉQUIPEMENTS & INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES

**Pour plus d'informations, communiquez
avec nous ou avec votre représentant :**

Distribution Dan-Hel inc.

Courriel : commande@dan-hel.com

Téléphone : 418-666-4798 poste 1

Alexandre Rousseau

Courriel : arousseau@dan-hel.com

Téléphone : 819-698-5224

Alain Rodrigue

Courriel : arodrigue@dan-hel.com

Téléphone : 418-356-8737

Pierre Blais

Courriel : pblais@dan-hel.com

Téléphone : 581-989-5005