














Saveurs de saucisses fraîches






















DISTRIBUTION
DAN-HEL














ÉQUIPEMENTS & INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES







- Légèrement piquant 
- Piquant 
- Très piquant 
- Meilleur vendeur 
- Sans gluten 
- Nouveauté 2024 

BBQ Aigre douce	S2A0D024	Goût audacieux, à la fois acide et sucré	
Ail Forte	S6J208	Pour un goût d'ail prononcé, parfait pour accompagner la salade César	
Allemande	S7D239	Goût bien nuancé de gingembre et muscade	
BBQ	S9K058	Une recette traditionnelle à saveur BBQ	
BBQ Brésilien (Churrasco)	S2B6L007	Goût qui rappelle la viande rôtie lentement sur feu de bois.	
 Bière	S7D246	Saucisse germanique avec poivre, romarin, muscade et macis, à laquelle vous devez ajouter une bière corsée.	
Boeuf	S6J210	Pour produire une saucisse déjeuner avec du boeuf.	
Bratwurst	S7C122	La traditionnelle allemande au goût doux.	
Brocoli	S2A0B030	Saucisse au brocoli avec une légère saveur de fromage.	
Brûle la gueule	2A3B016	Un assaisonnement qui permet de donner de la saveur et du piquant à une saucisse que vous jugez trop douce.	
 Buffalo piquante	S9C031	Saucisse piquante avec une dominance de piments forts.	
Cajun	6K211	Pour un goût fort et typiquement louisianais!	
 Caliente Habanero	2C4F001	Pour un goût de piment, citronné, légèrement fumé et très piquant.	
Canneberge	S2A1I040	Saucisse au goût fruité, aussi recommandée pour les farces.	
Capriciosa	S2A1D041	Un goût italien aux notes de fromage. Ajoutez des câpres et des olives!	
Cari	S7D206	Un bon goût de cari jaune des Indes	
Cari rouge & coco	2B2B058	Saucisse aux influences de cari thaïlandais	

	Celte	S57701	Épices soigneusement sélectionnées pour mettre en valeur la viande. Parfait pour viandes fines, exotiques ou de gibiers	
	Chipotle Fire	2B9E012	Saucisse piquante au bon goût de chipotle.	
	Chorizo	S5K326	Assaisonnement traditionnel de la péninsule Ibérique.	
	Côtes Levées	2C1C022	Un goût légèrement piquant sucré et fumé	
	Déjeuner sans gluten	SGSD0004	Pour une saucisse déjeuner sans gluten, faible en sodium et faite avec du sel de mer.	
	Épices à Steak	S6D258	Saucisse au goût d'épices à steak. Excellent avec le boeuf.	
	Épinards	S9I041	Une saucisse au goût riche en épinards, dont la couleur ne passe pas inaperçue au comptoir.	
	Érable	S2A0D025	Saucisse à saveur d'érable	
	Érable, poivre et chipotle	2B3L013	Saveur inspirée du succès de notre marinade du même nom.	
	Feu de camps	S2A5D041	Un goût BBQ avec un accent de fumée!	
	Fines herbes	S6E222	Une saucisse avec une saveur de fines herbes (marjolaine, thym, romarin, persil)	
	Fines herbes et ail	S6J214	Comme la fines herbes mais rehaussée d'un soupçon d'ail. Parfaite avec le gibier.	
	Fines herbes sans gluten	SGSD0007	Saucisse avec saveur de fines herbes, sans gluten, faible en sodium. Faite avec du sel de mer.	
	Fondue Chinoise	2B8E009	Saucisse à saveur de viande cuite dans notre bouillon à fondue chinoise. Parfaite avec du boeuf et du fromage.	
	Fromage & Bacon	S7D250	Une délicieuse saveur de fromage et de bacon. À faire avec du vrai fromage et du bacon	
	Fumée	S6D265	Saucisse au goût de fumée rappelant la saucisse à hot dog.	
	General Tao	2C3E039	Saucisse au goût légèrement piquant et sucré	
	Gibier	S6J209	Saveur idéale pour mettre en valeur les viandes de gibier.	
	Grand-Mère	S2B5H054	Goût de boulette à ragoût.	
	Indienne	S2A4G037	Parfum riche des Indes qui se marie bien avec l'agneau.	
	Italienne douce	S2A0A006	Pour une saucisse typiquement italienne peu piquante	
	Italienne forte	S7D230	Saucisse typiquement italienne piquante	
	Italienne extra-forte	S7D229	Saucisse typiquement italienne plus piquante	
	Italienne sans gluten	SGSD0003	Saucisse légèrement piquante sans gluten, faible en sodium et fait avec du sel de mer.	
	Jalapenos & fromage	S2A7C045	Saucisse légèrement piquante, avec piment jalapenos et saveur de fromage.	

	Jardinière	S6E232	Une saucisse à saveur de légumes	
	Kanpai	2B9E012	Saveur asiatique	
	Kielbassa	6J215	Idéal pour faire des saucisson cuit.	
	Knackwurst	7C121	Idéal pour faire des saucisson cuit.	
	Lime et cilantro	SGSD0005	Délicieux mélange de lime et de feuille de coriandre. Excellente avec la viande de poulet.	
	Liant porc et boeuf #100	S7D249	Liant de base pour une saucisse déjeuner à faible saveur.	
	Liant porc et boeuf #140	S7D248	Liant pour une saucisse déjeuner savoureuse!	
	Liant #130 conservé	S2A7F045	Liant pour saucisse à déjeuner contenant de l'erythorbate de sodium.	
	Liant saucisse neutre	S9I020	Assaisonnement de base, sans goût ni couleur, utilisé pour développer des saucisses personnalisées.	
	Merguez	S5K325 ou 5C104	Pour réaliser de délicieuses merguez, au vrai goût du Maghreb.	
	Mexicaine	S2A0B022	Une saucisse piquante avec un goût de poivron	
	Mexicaine sans gluten	SGSD0006	Une saucisse piquante avec un goût de poivron. Sans gluten et fait avec du sel de mer.	
	Miel et ail	S6E235	Un goût sucré avec un peu d'ail.	
	Moutarde & estragon	S2A0D026	Saveur de moutarde et d'estrageon.	
	Moutarde & miel	S2A2D012	Saveur de moutarde un oeu sucrée	
	Moutarde de Dijon	S9I042	Saveur classique de moutarde de dijon. Excellente avec le boeuf.	
	Oignon Vert	S6F220	Saveur classique au goût de ciboulette	
	Oignons caramélisés, balsamique et moutarde	2A9G037	Saucisse originale au goût un peu sucré	
	Poireaux	S2A0B014	Saucisse aux poireaux	
	Poivre noir	S6K215	Saucisse au goût poivré avec des morceaux de poivre	
	Polonaise à l'ail	S7D251	Saucisse d'Europe centrale, au fort goût d'ail	
	Pommes	S6K212	Pour une saucisse dans laquelle on peut ajouter des pommes ou d'autres fruits.	
	Porc	S6L224	Une saucisse québécoise traditionnelle bonne en tout occasion.	
	Portugaise	2B4A056	Un bon goût de viande grillée et fumée avec une touche de de plusieurs piments qui rappelle le sud de l'Europe.	
	Portugaise sans gluten	SGSD0008	Comme la portugaise standard mais sans gluten, faible en sodium et fait avec du sel de mer.	

Poulet	S6D240	Liant idéal pour réaliser des saucisses à base de poulet.
 Poutine	2B8E009	Saveur rappelant le met québécois par excellence. À faire avec du vrai fromage pour une expérience parfaite.
Pub Classique	S2B6C015	Saucisse idéale pour la St-Patrick. À faire avec une bière noire irlandaise.
Quatre saveurs	S7D241	Un goût original, réunissant un quatuor de saveurs.
Smoked meat	S6G202	Pour une saveur de viande fumée de boeuf
Taco	S3B4I002	Pour une saucisse légèrement piquante qui a du caractère.
Thaï	S2A0D028	Donne une saveur typique de la Thaïlande avec une dominance de gingembre et citron
 Tomate & Basilic	S9C032	Goût de tomate et basilic avec des morceaux de tomate séchée.
 Tomate & basilic sans gluten	SGSD0002	Comme la standard mais sans gluten, faible en sodium et fait avec du sel de mer
Toulouse	S8F045	Une saucisse typiquement française, parfaite pour le cassoulet.
Toulouse sans liant	S6D243	Recette française pour saucisse toulouse et Chipolata
Veau épicé	S7D226	Liant idéal pour faire une saucisse avec du veau.
 Vin de madère	2C4D017	Goût de vin et échalotte