ALVA FOOD

Catalogue distribution



Cheesecake fruits rouges

Oeuf mollet frit





Porc pané tonkatsu



La gamme d'ingrédients magiques

« Dans notre alimentation, nous devons diversifier nos sources d'apports nutritionnels et énergétiques mais aussi nos sources de plaisirs gustatifs.

Les matières grasses contribuent au développement et au bon fonctionnement de notre corps, de notre cœur et de notre cerveau, et favorisent l'assimilation des vitamines, la synthétisation des hormones ou même l'activation du système immunitaire.

Au-delà des bienfaits (aspects) nutritionnels, elles sont des vecteurs de goût et de textures à nos recettes.

Ce que j'aime lorsque j'utilise les graisses alimentaires Alva Food, c'est leur incroyable potentiel de développement culinaire. Ma créativité autour des textures et des goûts s'exprime librement, aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie.

Chaque graisse m'a révélé des facettes insoupçonnées, techniques et/ou gustatives, que je continue d'explorer avec bonheur.

J 'espère que vous les apprécierez. »

SOIZIC, CHEFFE


QUALITÉ PROFESSIONNELLE
SAVOIR-FAIRE







La délicate
Graisse de Canard

Applications

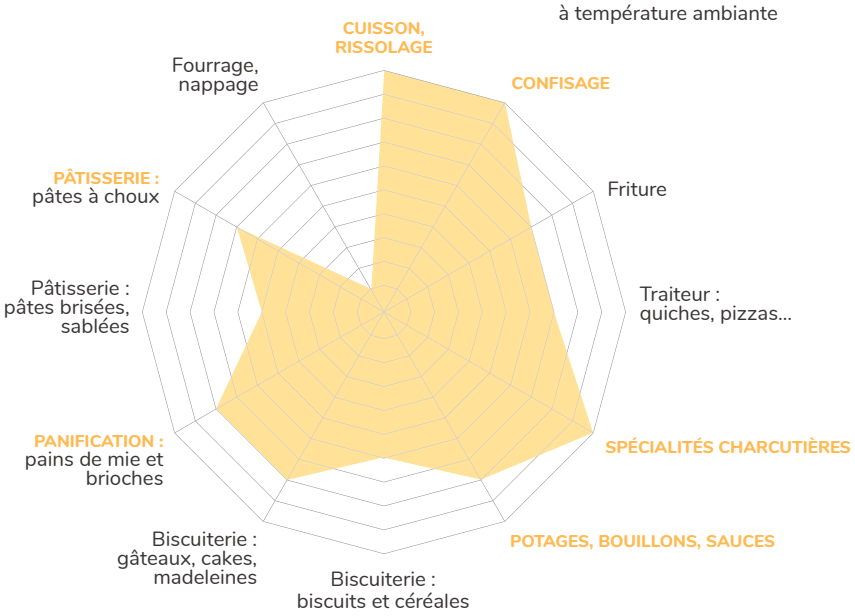
- **Cuisson, rissolage**
- **Confisage**
- **Spécialités charcutières**
- **Potages, bouillons, sauces**
- **Panification**
- **Pâtisserie :** sucrée, salée

Graisse pure et raffinée, cela lui garantit une grande neutralité, une belle couleur blanche uniforme, un parfum subtil et délicat de volaille pochée et une texture onctueuse et homogène. Sur les papilles s'expriment l'élégance et la finesse.

Point de fusion : 30 - 35 °C

Point de fumée : 180 - 190 °

Aspect : couleur blanche légèrement jaune, solide à température ambiante




Graisse de Canard
SUBLIM'
Graisse de Canard
SUBLIM'
Graisse de Canard
SUBLIM'

Graisse de canard “La délicate”

Visuel	Poids UVC (kg)	Nb UVC / Carton	Poids net Palette (kg)
	0,850	6	550
	0,350	12	454
	0,200	12	561
	2,5	-	-
	5	-	-
	10	-	-
	10	-	810


QUALITÉ PROFESSIONNELLE
SAVOIR-FAIRE



100 % PORC FRANÇAIS



Le fondant
Saindoux

Applications

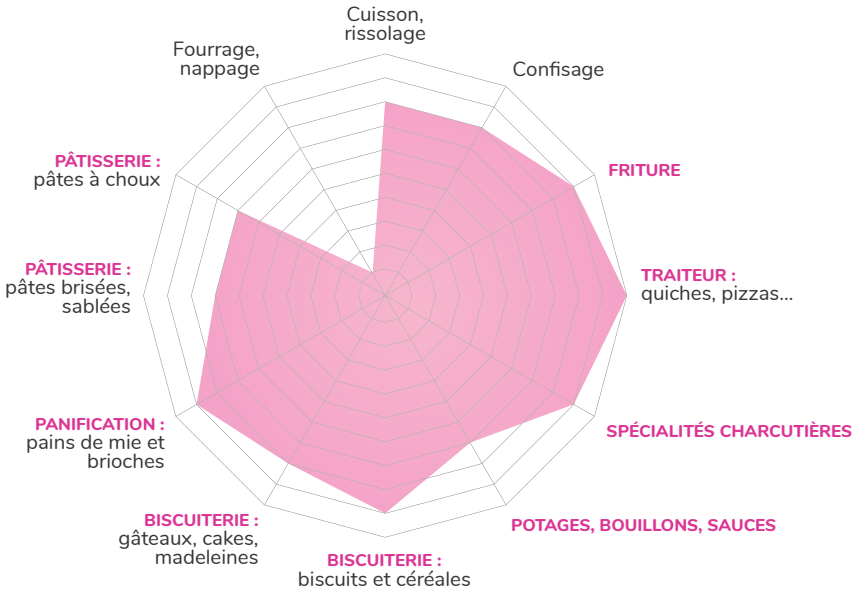
- **Traiteur :** quiches, pâté croute
- **Biscuiterie**
- **Panification**
- **Pâtisserie :** sucrée, salée
- **Spécialités charcutières**

Complice des chefs, le saindoux garantit le croustillant et l'arôme. Il est irremplaçable dans de nombreuses recettes autant pour son goût que pour sa plasticité et ses propriétés culinaires. Il apporte une note de fond généreuse et gourmande.

Point de fusion : 30 - 35 °C

Point de fumée : 210 - 220 °

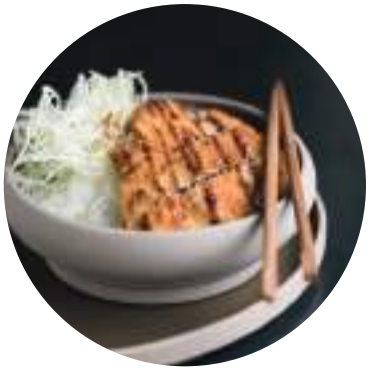
Aspect : couleur blanche, solide à température ambiante




Saindoux
SUBLIM


LARDINA
SAINDOUX






Saindoux
SUBLIM





Saindoux fondant

Visuel	Poids UVC (kg)	Nb UVC / Carton	Poids net Palette (kg)
	0,850	6	550
	0,350	12	454
	0,200	12	561
	0,250	20	660
	2,5	-	-
	5	-	-
	10	-	-
	10	-	810


QUALITÉ PROFESSIONNELLE
SAVOIR-FAIRE







L'exotique

Huile vierge de Coco Bio

Applications

- **Pâtisserie**
- **Rissolage, cuisson**
- **Confisage**
- **Potages, bouillons, sauces**
- **Tempura**

Pure, elle est issue de la pression à froid de la chair de noix de coco fraîche.
Cela lui garantit un bon goût de coco, une saveur et une fraîcheur préservées.
Un trésor de gourmandise qui ravira toute la famille.

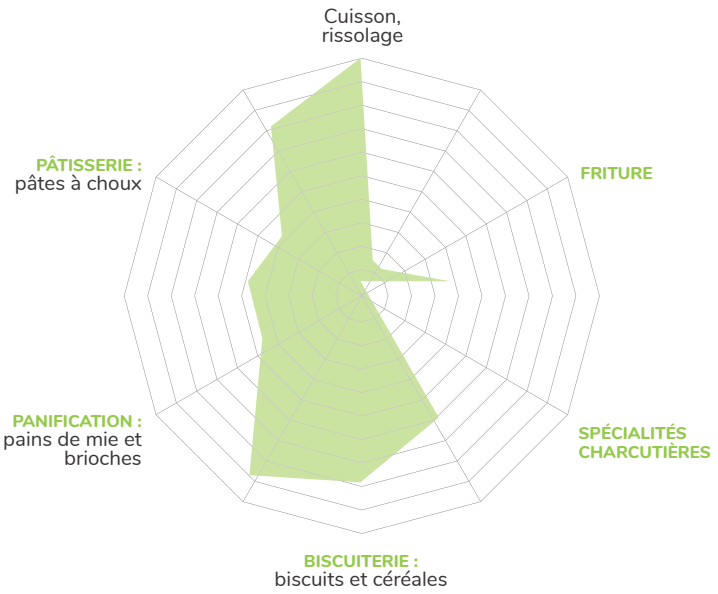
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10 AGRICULTURE NON UE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Point de fusion : 37 – 39 °C

Point de fumée : 220 - 230 °

Aspect : couleur ivoire, solide à température ambiante



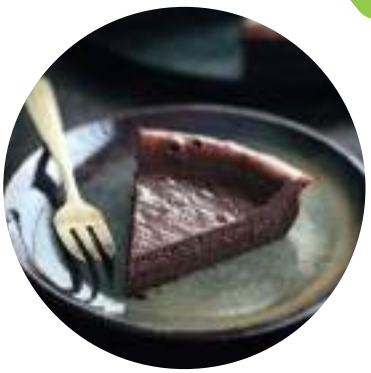

Huile vierge
de
Coco Bio






Huile vierge
de
Coco Bio
SUBLIM






Huile vierge
de
Coco Bio

Coco

Visuel	Poids UVC (kg)	Nb UVC / Carton	Poids net Palette (kg)
	0,850	6	550
	0,350	12	454
	0,200	12	561


QUALITÉ PROFESSIONNELLE
SAVOIR-FAIRE





La raffinée

Graisse de Bœuf

Applications

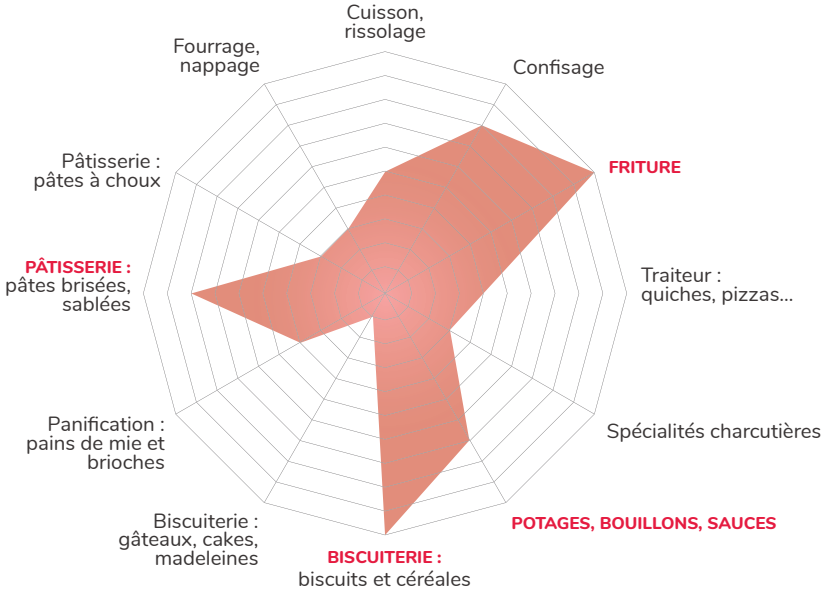
- **Friture**
- **Biscuiterie**
- **Pâtisserie**
- **Potages, bouillons, sauces**

Particulièrement adaptée à la friture, elle serait l'ingrédient secret qui confère aux fameuses frites belges leur goût inimitable. Mais chut !... On ne vous a rien dit !

Point de fusion : 41 - 46 °C

Point de fumée : 220 - 230 °

Aspect : couleur blanche, solide à température ambiante




Graisse
de
Bœuf
SUBLIM








SUBLIM
Graisse
de
Bœuf

Bœuf

Visuel	Poids UVC (kg)	Nb UVC / Carton	Poids net Palette (kg)
	0,850	6	550
	0,350	12	454
	2,5	-	-
	5	-	-
	10	-	-
	10	-	810









Patissim'
Créations gourmandes

Applications

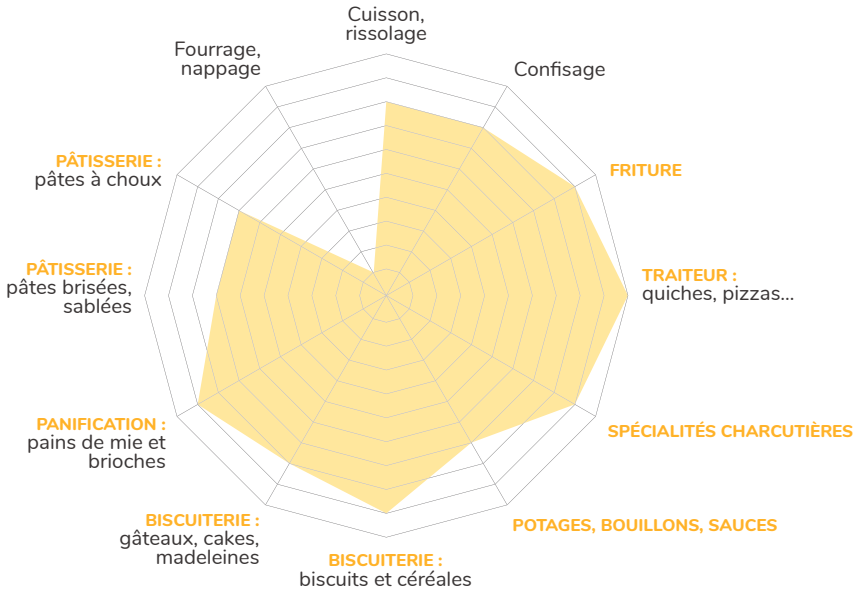
- **Friture :** quiches, pâté croute
- **Biscuiterie**
- **Pâtisserie :** sucrée, salée
- **Potages, bouillons, sauces**

Pâtisser, malaxer à toute température, avec sa belle couleur doré qui remplace avantageusement les autres matières grasses et leurs dérivés.

Point de fusion : 30 - 35 °C

Point de fumée : 210 - 220 °

Aspect : couleur dorée à jaune orangé, solide à température ambiante




Patissim'
SAINDOUX


Patissim'
SAINDOUX






Patissim'
SAINDOUX

Patissim’

Visuel	Poids UVC (kg)	Nb UVC / Carton	Poids net Palette (kg)
	0,850	6	550
	0,250	20	660
	2,5	-	-
	5	-	-
	10	-	-
	10	-	810





Applications

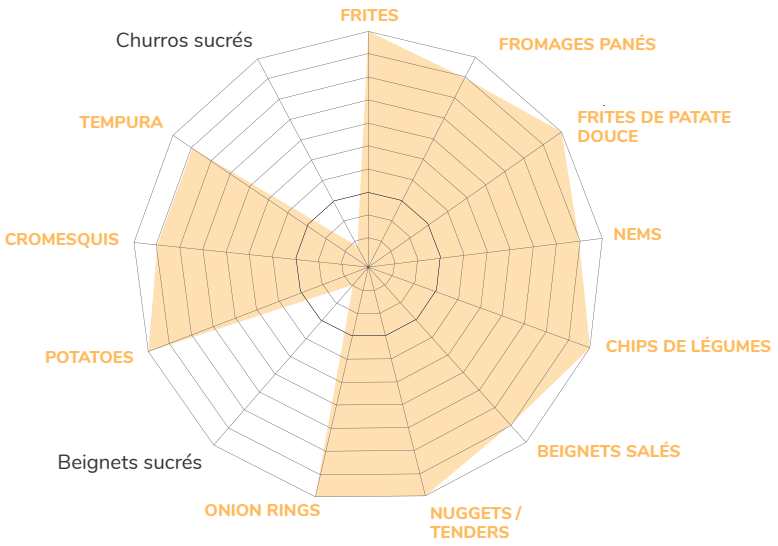
- **Frites**
- **Nuggets, tenders**
- **Fromages panés**
- **Beignets salés**
- **Tempura**
- **Cromesquis**

L'alliance de la graisse de bœuf et de la graisse de canard pour des frites plus croustillante et dorées.

Point de fusion : 39 - 42 °C

Point de fumée : 190 - 200 °

Aspect : couleur blanche, légèrement jaune, solide à température ambiante




friteasy






friteasy





Friteasy

Visuel	Poids UVC (kg)	Nb UVC / Carton	Poids net Palette (kg)
	2,5	-	-
	5	-	-
	10	-	-
	5	-	810
	10	-	810



Catalogue distribution
Alva Food

Photos : Franck HAMEL
Recettes : Soizic BUET

Téléphone : +33 (0)2 40 13 81 30
Contact : contact@alva-food.com

www.alva-food.com