



# 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 synthèse 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









### Applications

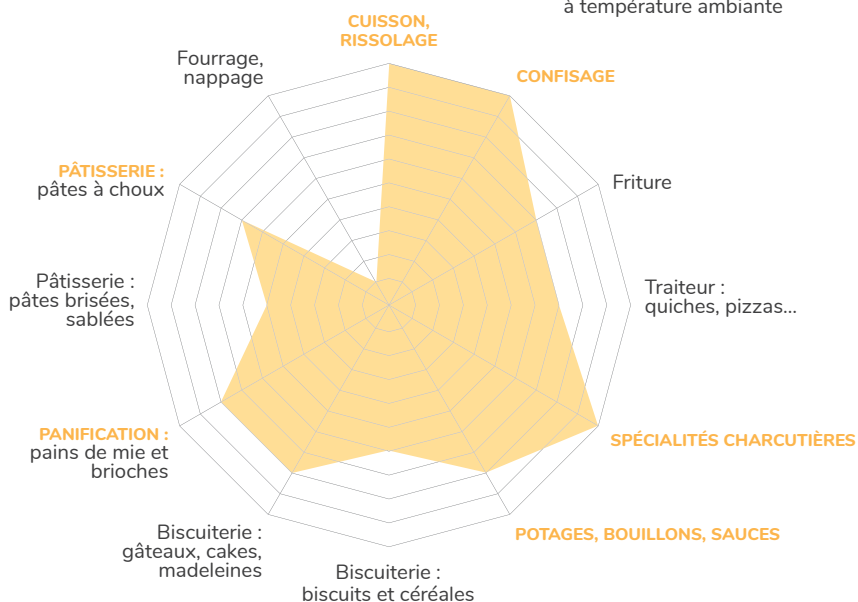
- Cuisson, rissolage
- Confisage
- Spécialités charcutières
- Potages, bouillons, sauces
- Panification
- Pâtisserie : sucrée, salée

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 "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                    |









## Applications

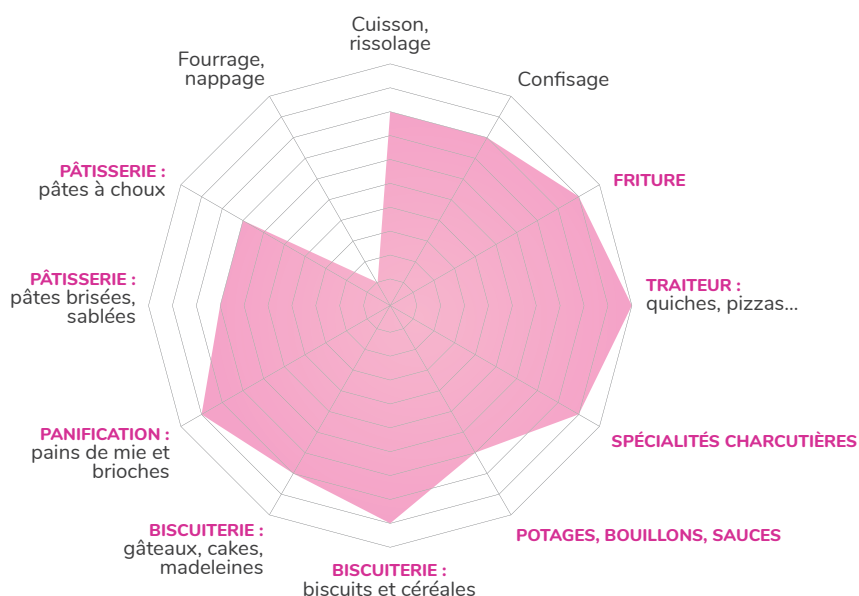
- **Traiteur** : quiches, pâte croute
- **Biscuiterie**
- **Panification**
- **Pâtisserie** : sucrée, salée
- **Spécialités charcutières**

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 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                    |









## 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.



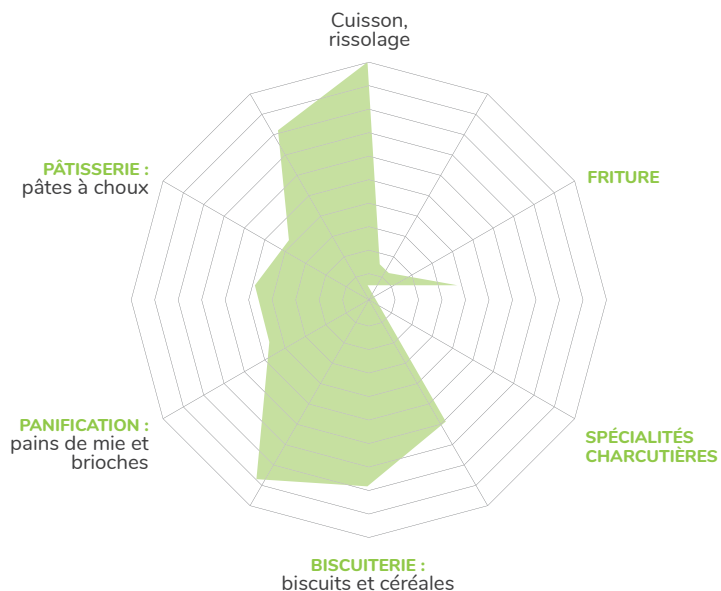
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10  
AGRICULTURE NON UE

CERTIFIÉ  
AB  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

**Point de fusion :** 37 - 39 °C

**Point de fumée :** 220 - 230 °

**Aspect :** couleur ivoire, solide à température ambiante







## Coco

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







## Applications

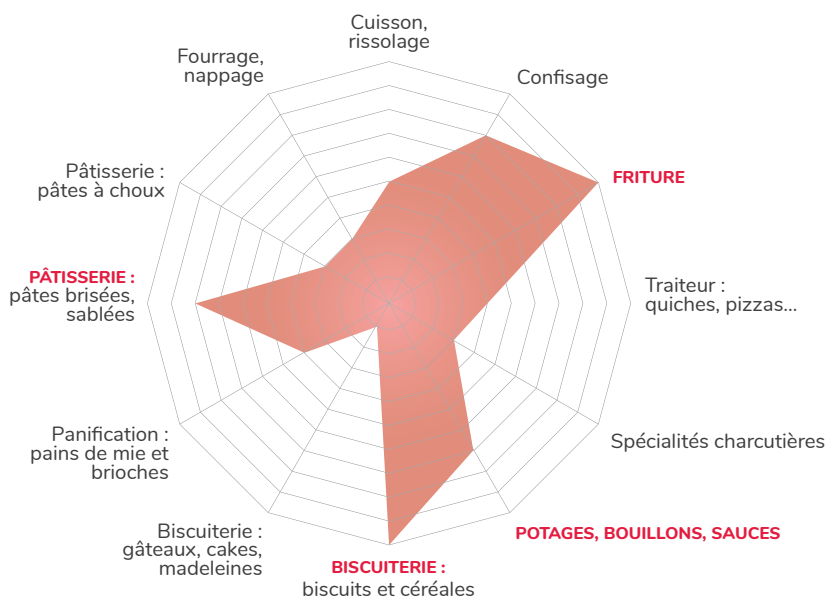
- Friture
- Biscuiterie
- Pâtisserie
- Potages, bouillons, sauces

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







# 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

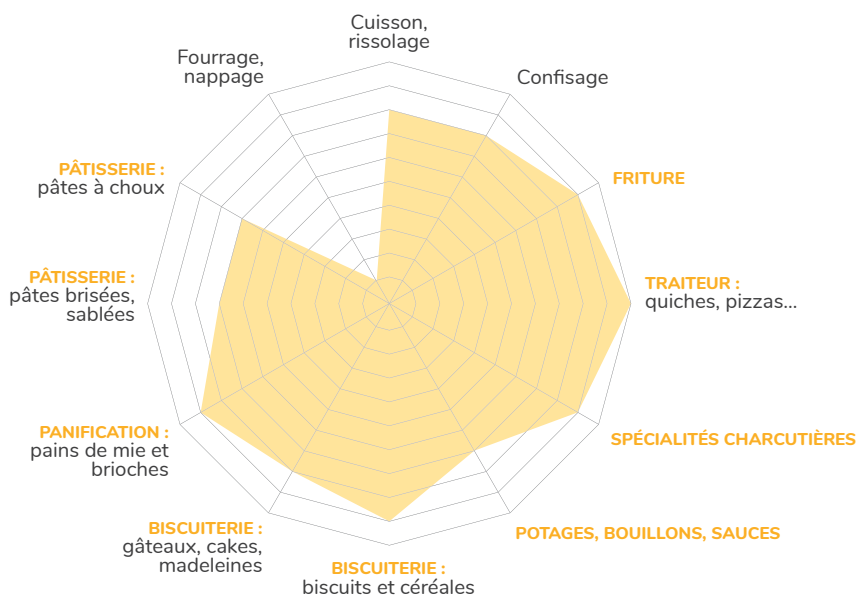
- **Friture** : quiches, pâté croute
- **Biscuiterie**
- **Pâtisserie** : sucrée, salée
- **Potages, bouillons, sauces**

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'

| 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

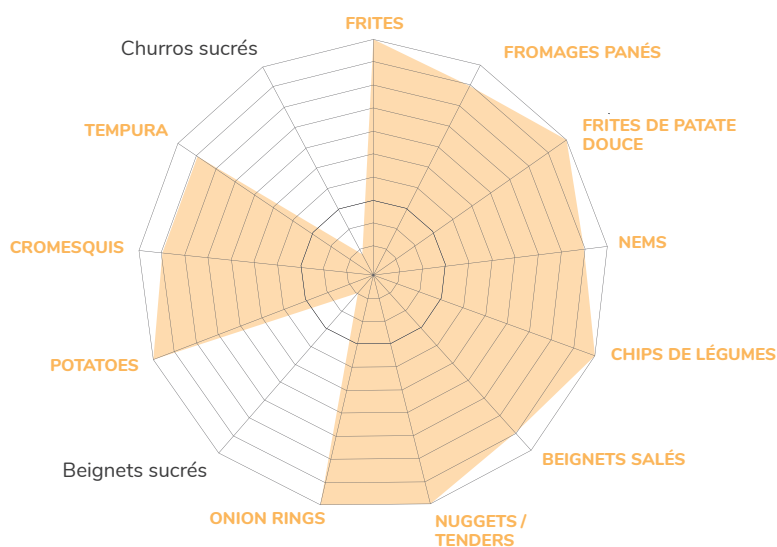
- Frites
- Nuggets, tenders
- Fromages panés
- Beignets salés
- Tempura
- Crolesquis

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







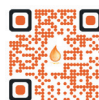
# Friteasy

| 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](mailto:contact@alva-food.com)

[www.alva-food.com](http://www.alva-food.com)