

LE BOUDIN DANS TOUTE SA PLENDEUR !



Valable du **01/10/26** au **31/10/26**



BEECKMAN

spices

LA SAISON DU BOUDIN EST LANCÉE !

DES RECETTES AUTHENTIQUES, UNE LIAISON OPTIMALE ET UNE QUALITÉ CONSTANTE

Nos mélanges pour boudins assurent une liaison optimale, une texture fine et un goût authentique, qu'il s'agisse de boudins blancs, noirs ou liégeois.



MÉLANGE BOUDIN BLANC SANS SEL

Mélange d'épices délicat à base de coriandre, de gingembre et de macis, pour un boudin blanc doux et équilibré.

15002_PR 800GR

Dos.: 4 g/kg



MÉLANGE BOUDIN NOIR SANS SEL

Mélange d'épices de caractère à base de clou de girofle, de laurier et de thym, pour un boudin noir au goût riche et traditionnel.

15004_PR 800GR

Dos.: 4 g/kg



MÉLANGE BOUDIN NOIR C

Mélange fonctionnel complet à base d'hémoglobine, de fibres de pois et d'épices, pour un boudin noir à la texture stable.

15005_PR 800GR

Dos.: 330 g/l d'eau



MÉLANGE BOUDIN LIÉGEOIS SANS SEL

Mélange d'épices raffiné à base de cardamome, de macis et de marjolaine, pour un boudin liégeois au goût authentique.

15009_PR 800GR

Dos.: 4 g/kg

POURQUOI CHOISIR NOS MÉLANGES POUR BOUDINS ?



RECETTES
AUTHENTIQUES



LIAISON
OPTIMALE



QUALITÉ
CONSTANTE



MISE EN ŒUVRE
FACILE



since 1984

BOUDIN BLANC DE POULET

Boudin blanc à base de poulet, délicatement assaisonné, à la texture fondante et à la saveur douce.



GOÛT
Doux,
légèrement
épicé et
équilibré



COULEUR
Blanc crème
légèrement
moucheté



ODEUR
Délicatement
épicée et
lactée



TEXTURE
Fondante,
moelleuse et
juteuse



1. INFORMATIONS PRODUIT

Catégorie

Charcuterie – Boudin blanc
Halal

Application

Idéal pour les boucheries artisanales et les professionnels du halal, aussi bien pour des préparations traditionnelles que contemporaines.



2. COMPOSITION

5 kg	de viande de poulet (p.e. des pilons)
2,5 kg	de peau de poulet
1,25 kg ou 800 g	de mie de pain
0,75 l	de lait
15	œufs
16 g	Sel Fin Beeckman
6 g	Mélange Boudin Blanc Beeckman Premium
20 g	Liant Fusion Phos Beeckman Premium



3. CONSEIL TECHNIQUE

Hacher finement la viande et la peau de poulet avec une grille de 3 mm afin d'obtenir une texture homogène. Ajouter le lait progressivement pendant le mélange et refroidir rapidement les boudins après cuisson pour préserver leur jutosité.



4. UTILISÉ DANS CETTE RECETTE



Mélange Boudin Blanc (15002_PR)

Mélange d'épices traditionnel apportant un assaisonnement doux, équilibré et authentique au boudin blanc.



Liant Fusion Phos (23002_PR)

Liant fonctionnel assurant une excellente liaison, une bonne jutosité et une structure stable.



Sel Fin (45003)

Sel fin raffiné garantissant un assaisonnement optimal et une bonne mise en valeur des épices.



5. PRÉPARATION

- 1 Hacher ensemble la viande et la peau de poulet avec une grille de 3 mm.
- 2 Placer la viande hachée dans le mélangeur.
- 3 Ajouter le Mélange Boudin Blanc, le Liant Fusion Phos et le Sel Fin.
- 4 Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- 5 Ajouter progressivement le lait tout en poursuivant le mélange.
- 6 Embosser en boyaux de bœuf calibre 37/40.
- 7 Former les boudins par ligature ou les laisser en rouleaux.
- 8 Cuire pendant 30 minutes dans une eau à 80 °C.
- 9 Refroidir immédiatement à l'eau froide.
- 10 Suspendre les boudins et les laisser sécher en chambre froide.



6. INSPIRATION



Servez le boudin blanc halal doré à la poêle, accompagné d'une purée de pommes de terre, d'oignons caramélisés, de compote de pommes ou de légumes grillés, pour une assiette gourmande et raffinée.



PÂTÉ DE CAMPAGNE

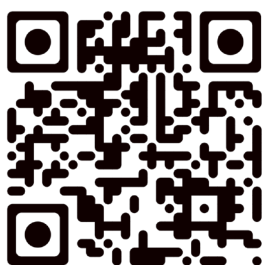
Un grand classique intemporel



Une texture rustique, un goût généreux de viande et un assaisonnement authentique.



DU MÉLANGE À LA CRÉATION



**SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
LA RECETTE COMPLÈTE**

Ingrédients, dosages, méthode de
préparation, conseils techniques
et informations produits.

UTILISÉS DANS CETTE RECETTE



**Mélange Pâté de
Campagne C**
24002_PR



Sel Colorozo
46001

IDÉAL POUR



COMPTOIR



SANDWICHES



PLATEAUX DE
CHARCUTERIE



MÉLANGES POUR SAUMURE SCHINKO®

Pour un résultat fiable,
à chaque production.

-10%



**RÉTENTION D'EAU
OPTIMALE**

Des produits plus juteux
et moins de pertes.



**MEILLEURE
TEXTURE**

Un produit fini ferme et
facile à trancher.



**SAVEUR
ÉQUILBRÉE**

Une répartition
homogène des saveurs et
des épices.

DÉCOUVREZ LA GAMME SCHINKO®

N° ARTICLE	PRODUIT	EMBALLAGE
69682	Mélange Saumure Schinko Liquid	12 kg
69683	Mélange Saumure Schinko CP80	1,6 kg
69683_1	Mélange Saumure Schinko CP80	12 kg
69684	Mélange Saumure Schinko P Sac	10 kg
69685	Mélange Saumure Schinko P Sac	25 kg
69686	Mélange Saumure Schinko Bratengold	6 kg
89516	Mélange Saumure Läge-Pök Gewürzt	12 kg
89702	Mélange Saumure Schinko 12 Spécial	12 kg

-10%

-10%

-10%

-10%

-10%

-10%

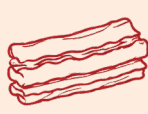
-10%

-10%

IDÉAL POUR :



JAMBONS



POITRINE DE
PORC & BACON



SPÉCIALITÉS
CUITES



**Vous souhaitez en savoir
plus sur les phosphates et
leur rôle ?**

Découvrez nos conseils
techniques plus loin dans
cette brochure.

PRIMAL by VAN HEES



UNE FERMENTATION PROFESSIONNELLE POUR DES SAUCISSES SÈCHES AUTHENTIQUES

La gamme Primal de Van Hees associe fermentation naturelle, maturation maîtrisée et saveurs de caractère. Des ferments aux mélanges d'épices, elle offre tout ce qu'il faut pour élaborer des produits authentiques au caractère artisanal.



LES ATOUTS DE PRIMAL

Fermentation naturelle. Saveurs de caractère. Résultats constants.



FERMENTATION NATURELLE

Grâce à des ferments actifs pour une fermentation naturelle et maîtrisée.



MATURATION RAPIDE & MAÎTRISÉE

Une maturation plus rapide et maîtrisée, pour des résultats réguliers et reproductibles.



SAVEURS AUTHENTIQUES

Des arômes riches, une belle texture et un caractère résolument artisanal.



QUALITÉ PROFESSIONNELLE

L'expertise Van Hees au service du goût, de la qualité et de l'innovation.



INSPIRATIONS RECETTES

Faites la différence avec Primal.



FILET MIGNON DE PORC MEDITERRANO

Un filet mignon de porc légèrement saumuré et fumé à froid, relevé d'herbes méditerranéennes et d'ail, puis délicatement affiné. Inspiré de la saveur et de la texture du jambon cru.



SNACK SALAMI CHILI

Un mini-salami séché à l'air, à base de viande de bœuf et de porc, relevé d'épices façon pepperoni et d'une touche de chili pour un goût intense et relevé.

PRODUITS UTILISÉS



Ferment Primal SK Natur
Rapid 50

37035_1



Scannez pour découvrir
la recette complète



Mélange Saucisse Sèche
Primal Mediterraneo

89631

PRODUITS UTILISÉS



Primal Rapid

89497



Scannez pour découvrir
la recette complète



Mix Primal Peperoni Salami

89970



since 1984

PROMOTIONS NATIONALES



-10%

Les saveurs incontournables de la cuisine d'automne

Sauces professionnelles, liants et mélanges d'épices pour un automne riche en saveurs.

94755	Sauce Grand Veneur	2,7 kg	4+1 GRATIS
94727	Sauce Espagnole België en Poudre	2 kg	
94229	Mélange Épices Carbonnades avec sel	2,5 kg	
94018	Liant Vero Vol au Vent	1,5 kg	
94723_2	Sauce Tzigane	2,7 l	

DIDDEN
ANNO 1925

CONFITS DIDDEN

*Qualité Belge,
saveur authentique.*

70090	Confit Oignons / Raisins	1,5 kg
70091	Confit Oignons Ardennais	1,5 kg
70084	Confit d'Oignons à l'Orange	1,5 kg
70092	Confit Oranges	1,5 kg
70093	Confit Chicon	1,5 kg
70087	Confit Figues	1,5 kg
70095	Confit Airelles	1,5 kg
70076	Confit 1001 Nuits	1,5 kg
70086	Confit Pomme / Poire / Cannelle	1,5 kg
70089	Confit Mangue / Gingembre	1,5 kg
70115	Confit Tomate / Chili	1,5 kg
70111	Confit Oignons / Pain d'Épices	1,5 kg
70097_1	Confit Hamburger	1,5 kg
70085	Confit Poire avec Cognac	1,5 kg
70058	Confit Framboise / Lychees	1,5 kg
70110	Confit Pomme au Calvados	1,5 kg
70119	Confit Oignons / Yuzu	1,5 kg

-7%



Action valable du
19/10/26 au. 30/10/26



since 1984

PROMOTIONS NATIONALES



SAUCES ONCTUESES *pour toutes vos préparations*

-10%

- 70105** | Sauce Chasseur 5 kg
- 70017** | Sauce Tomates 5 l
- 70022** | Sauce Tomates Cream 5 l



DES MÉLANGES PERFORMANTS *pour des résultats impeccables.*



-15%



-10%



-10%

- 88392** | Mélange Haché Hachisel avec Sel 25 kg **-15%**
- 88517** | Liant Mixstar 5 kg **-10%**
- 88537** | Mélange Merguez Plus 1 kg **-10%**



Haco

swiss

UNE SAVEUR PROFESSIONNELLE, *à chaque préparation.*

-9%

- 76131** | Sauce Champignons 1 kg
- 76213** | Sauce Civet (Carbonnade) 1 kg
- 76150** | Sauce Civet (Carbonnade) 5 kg
- 76166** | Fond Gibier 1 kg



since 1984



LES PHOSPHATES EN CHARCUTERIE

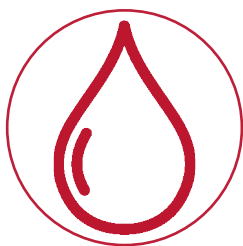
Bien plus qu'un simple ingrédient.

Les phosphates jouent un rôle essentiel en charcuterie. Ils agissent sur les protéines et contribuent à l'obtention d'un produit fini stable, juteux et de qualité constante.



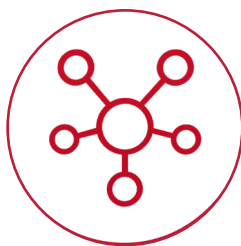
QUEL EST LE RÔLE DES PHOSPHATES ?

Les phosphates agissent sur la structure des protéines et contribuent ainsi à optimiser le processus de fabrication et la qualité du produit fini.



RÉTENTION D'EAU

Améliorent la capacité de rétention d'eau des protéines insolubles.



ÉMULSIFICATION DES GRAISSES

Améliorent les propriétés émulsifiantes des protéines solubles.



FONCTIONNALITÉ

Contribuent à un processus de fabrication maîtrisé et à des résultats constants.



BON À SAVOIR

Les phosphates ne sont pas des liants.

Ils agissent sur les protéines et améliorent leurs propriétés fonctionnelles, contribuant ainsi à un meilleur résultat en termes de goût, de texture et de conservation.



LE PHOSPHATE ADAPTÉ À CHAQUE APPLICATION



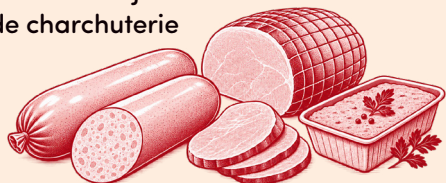
PHOSPHATES VISQUEUX

Insolubles ou difficilement solubles.

Augmentent la viscosité et apportent de la structure à la masse.

IDÉAUX POUR :

Cervelas • Saucisson de jambon • Pâté
Préparations de charcuterie



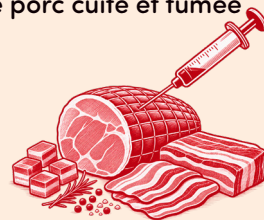
PHOSPHATES NON VISQUEUX

Facilement solubles dans l'eau.

Destinés aux saumures pour lesquelles une augmentation de la viscosité n'est pas souhaitée. Ils permettent ainsi d'éviter l'obstruction des aiguilles de l'injecteur.

IDÉAUX POUR :

Jambon • Bacon • Poitrine de porc cuite et fumée
Préparations en saumure



LE pH FAIT LA DIFFÉRENCE

pH PLUS BAS



pH PLUS ÉLEVÉ

↑
meilleure rétention d'eau

Un pH plus élevé augmente la capacité de rétention d'eau et permet d'obtenir un meilleur rendement.

BIEN PLUS QU'UN SIMPLE PHOSPHATE

Dans la gamme Beeckman, les phosphates simples et composés peuvent être associés à différents ingrédients fonctionnels, notamment :



ANTIOXYDANTS
(p. ex. ascorbate de sodium)



ACIDE CITRIQUE



AMIDON



SEL



CONSERVATEURS



DES MÉLANGES FONCTIONNELS COMPLETS

Van Hees propose également des mélanges fonctionnels à base de phosphates, dont la gamme SCHINKO destinée à la fabrication de jambons. Pour des résultats fiables et constants, production après production.

SCHINKOS
BY VAN HEES

NOS MÉLANGES POUR PRÉPARATIONS DE SAUMURE



36003_PR 2KG

**MÉLANGE SAUMURE
SALSEC**



36004_PR 8KG

**MÉLANGE SAUMURE
SALSEC**



36007_PR 2KG

**MÉLANGE SAUMURE
SOLPHOS**



36008_PR 8KG

**MÉLANGE SAUMURE
SOLPHOS**



since 1984



BEECKMAN

— *passion for food* —



VOS REPRÉSENTANTS

Directement à votre disposition pour vos conseils et vos commandes.



CONTACT PERSONNALISÉ

Un contact rapide et direct avec votre représentant.



CONSEILS SUR MESURE

Une expertise produits et des conseils adaptés à votre assortiment.



SERVICE & ASSISTANCE

De la commande à la livraison, nous sommes à votre service.



SERGE CARREZ
Région : Wallonie



+32 478 478 405



serge.carrez@beeckmanspices.com



OLIVIER LEPAGE
Région : Wallonie



+32 471 611 526



olivier.lepage@beeckmanspices.com



THIERRY CAPITTE
Région : Bruxelles



+32 478 478 430



thierry.capitte@beeckmanspices.com



ERIC VANDENBROECKE
Région : Flandre-Orientale, Anvers, Limbourg



+32 477 190 963



eric.vandenbroecke@beeckmanspices.com



PETER BEIRENS
Région : Brabant flamand, Flandre-Orientale et Flandre-Occidentale



+32 476 910 713



peter.beirens@beeckmanspices.com



XAVIER SUETENS
Région : Bruxelles



+32 473 992 629



xavier.suetens@beeckmanspices.com



COMMANDER DIRECTEMENT OU BESOIN DE CONSEILS ?

Contactez votre représentant ou notre service commercial via nos coordonnées générales.



+32 2 532 55 19



info@beeckmanspices.com



www.beeckmanbelgium.com



QUALITÉ • SERVICE • INNOVATION • INSPIRATION