

## Tableau descriptif des saveurs de saucisse disponibles



<b>Produit</b>	<b>Code</b>	<b>Description</b>
Aigre douce	2A0D024	Un léger goût acide
Ail forte	6J208	Pour une saucisse au goût d'ail prononcé
Allemande	7D239	Saucisse de type allemand avec gingembre et muscade
Autruche	8H021	Idéal pour réaliser des saucisses avec de la viande d'autruche. On y ressent un soupçon de fines herbes et de piment
BBQ (nouvelle formule)	9K058	Permet de faire des saucisses au goût traditionnel de BBQ
Bière	7D246	Saucisse germanique avec poivre, romarin, muscade, macis
Boeuf	6J210	Pour produire une saucisse à déjeuner avec de la viande de boeuf
Bratwurst	7C122	Recette allemande au goût doux
Brocoli	2A0B030	Donne une saucisse au brocoli avec une légère saveur de fromage
Brûle la gueule	2A3B016	Tout est dit dans son nom, à rajouter avec le « liant 100 » 7D249 ou « liant 140 » 7D248
Buffalo piquante	9C031	Assaisonnement avec une sauce piquante de la Louisiane. Très piquante. Le piquant peut être augmenté en ajoutant l'assaisonnement « Brûle la Gueule »
Cajun	6K211	Assaisonnement Cajun, à rajouter avec le « liant 100 » 7D249 ou « Liant 140 » 7D248. Piquante
Canneberge	2A1I040	Pour une saucisse au goût fruité. Convient aussi pour des farces à base de dinde
Caprisiosa	2A1D041	Développe un goût italien (câpres, fromage, olives)
Cari	7D206	Donne une saveur typique des Indes
Epices à steak	6D258	Une saucisse au goût d'épices à steak
Épinards	9I041	Donne une saucisse au goût riche en épinards
Érable	2A0D025	Pour produire une saucisse avec une véritable saveur d'érable
Feu de camps	2A5D041	Saucisse BBQ avec un accent de fumé.
Fines herbes	6E222	Une saucisse avec une saveur de fines herbes (marjolaine, thym, romarin, persil)
Fines herbes & ail	6J214	Une saucisse avec une saveur de fines herbes (marjolaine, thym, romarin, persil et ail)
Fines herbes (sans MSG)	2A1G001	Une saucisse avec une saveur de fines herbes (marjolaine, persil, thym, romarin) sans MSG (glutamate mono sodique) Recommandée pour le gibier

Fromage & Bacon	7D250	Donne une saucisse avec une délicieuse saveur de fromage et de bacon
Fumée	6D265	Développe un goût de fumée
Gibier	6J209	Cet assaisonnement se marie très bien avec les viandes de gibier
Indienne	2A4G037	Saveur indienne (cumin, curcuma, gingembre, coriandre)
Ital. Douce (sans liant)	2A0A006	Pour une saucisse italienne faiblement piquante
Ital. Extra-forte (sans liant)	7D229	Pour une saucisse italienne fortement piquante
Ital. Forte (sans liant)	7D230	Pour une saucisse italienne piquante
Jalapenos fromage	2A7C045	Saucisse légèrement piquante, avec piment jalapenos et saveur de fromage
Jardinière	6E232	Donne une saucisse avec une saveur de légumes
Liant 100 (porc et boeuf)	7D249	Assaisonnement de base. Faible couleur rouge
Liant 140 (porc et boeuf)	7D248	Assaisonnement de base. Couleur rouge
Liant saucisse Neutre	9I020	Assaisonnement de base. Sans goût ni couleur. Utilisé pour développer des saucisses personnalisées
Maraîchère (sans gluten)	6J211	Pour produire une saucisse dans laquelle on peut ajouter beaucoup de légumes
Merguez (sans liant)	5K325	Assaisonnement pour réaliser de délicieuses merguez
Merguez (sans liant)	5C104	Assaisonnement pour réaliser de délicieuses merguez
Mexicaine	2A0B022	Donne une saucisse piquante avec un goût de poivron
Miel	2A0B012	Développe une saucisse avec une saveur de miel
Miel & Ail	6E235	Pour une saucisse avec une saveur de miel et ail
Moutarde & Estragon	2A0D026	Pour une saucisse avec une saveur de moutarde et d'estragon
Moutarde & Miel	2A2D012	Une saucisse sucrée et d'une couleur typique
Moutarde de Dijon	9I042	Donne une saveur classique de moutarde de Dijon
Oignon vert & ciboulette	6F220	Une saucisse avec une saveur d'oignon vert et de ciboulette
Poireaux	2A0B014	Pour une saucisse aux poireaux
Poivre noir	6K215	Saucisse au goût poivré avec des morceaux de poivre
Poivre (trois)	9H016	Une saucisse aux trois poivres : noir, rouge et vert
Polonaise à l'ail	7D251	Pour une saveur de saucisse polonaise, goût d'ail en sus
Pommes	6K212	Pour produire une saucisse dans laquelle on peut ajouter des pommes. Ce mélange d'épices soutient bien le goût de la pomme
Porc	6L224	Permet d'obtenir une saucisse québécoise traditionnelle avec un goût de porc accentué
Poulet	6D250	Assaisonnement idéal pour réaliser des saucisses avec du poulet
Quatre saveurs	7D241	Un goût original
Québécoise	8H005	Idéal pour une saucisse à déjeuner
Smoked meat	6G202	Développe une saveur de viande fume de bœuf
Thaï	2A0D028	Donne une saveur typique de la Thaïlande avec une dominante gingembre et citron

Tomate & Basilic	9C032	Goût de tomate & basilic avec des morceaux de tomate séchée
Toulouse	8F045	Une saucisse typiquement française
Toulouse sans liant		Saucisse Toulouse en version originale
Veau épicé	7D226	Assaisonnement idéal pour réaliser des saucisses avec du veau