

# Saveurs de saucisses fraîches



Légèrement piquant



Meilleur vendeur



Piquant



Sans gluten



Très piquant

<b>Aigre douce</b>	S2A0D024	Goût audacieux, à la fois acide et sucrée	
<b>Allemande</b>	S7D239	Goût bien nuancé de gingembre et muscade	
<b>BBQ</b>	S9K058	Une recette traditionnelle à saveur BBQ	
<b>BBQ (nouvelle formule)</b>	S2A3G005	Une recette traditionnelle à saveur BBQ, version améliorée	
 <b>Bière</b>	S7D246	Saucisse germanique avec poivre, romarin, muscade et macis, à laquelle vous devez ajouter une bière corsée	
<b>Bœuf</b>	S6J210	Pour produire une saucisse à déjeuner avec de la viande de bœuf	
<b>Bratwurst</b>	S7C122	La traditionnelle allemande au goût doux	
<b>Brocoli</b>	S2A0B030	Pour une saucisse au brocoli avec une légère saveur de fromage	
<b>Brûle la gueule</b>	2A3B016	Un assaisonnement qui permet de donner de la saveur et du piquant à une saucisse que vous jugez trop douce.	
 <b>Buffalo piquante</b>	S9C031	Saucisse piquante avec une dominance de piments forts	
<b>Cajun</b>	6K211	Pour un goût fort et typiquement louisianais!	
<b>Canneberge</b>	S2A1I040	Une saucisse au goût fruité, aussi recommandée pour les farces	
<b>Caprisiosa</b>	S2A1D041	Un goût italien aux notes de fromage – ajoutez câpres et olives!	
<b>Cari</b>	S7D206	Pour une saveur typique des Indes (cari jaune, curcuma, cumin...)	
<b>Cari rouge &amp; coco</b>	2B2B058	Une saucisse aux influences thaïes	
<b>Celte</b> <small>NOUVEAUTÉ 2018</small>	S57701	Une saucisse au goût subtil qui accompagne la saveur de la viande sans la masquer	
<b>Chorizo</b>	5K326	Assaisonnement traditionnel de la péninsule Ibérique, à laquelle vous devez rajouter du sel	
<b>Churrasco</b> <small>NOUVEAUTÉ 2017</small>	S2B6L007	Saucisse aux arômes de grillade rappelant le goût du churrasco brésilien	
 <b>Côte levée</b>	2B1C022	Pour une saucisse qui rappelle le goût des côtes levées, tout simplement	
<b>Épices à steak</b>	S6D258	Une saucisse au goût d'épices à steak	
<b>Épinards</b>	S9I041	Une saucisse au goût riche en épinards, dont la couleur ne passe pas inaperçue au comptoir	
 <b>Érable</b>	S2A0D025	Pour produire une saucisse avec une véritable saveur d'érable	

	<b>Érable, poivre et chipotle</b>	2B3L013	Inspirée du riche succès de notre marinade-enrobage érable, poivre et chipotle	
	<b>Feu de camp</b>	S2A5D041	Un goût BBQ avec un accent de fumée!	
	<b>Fines herbes</b>	S6E222	Une saucisse avec une saveur de fines herbes (marjolaine, thym, romarin, persil)	
	<b>Fines herbes &amp; ail</b>	S6J214	Une saucisse avec une saveur de fines herbes, rehaussée d'ail	
	<b>Fines herbes (sans MSG)</b>	S2A1G001	Une saucisse avec une saveur de fines herbes sans MSG (glutamate mono sodique), convenant bien pour le gibier	
	<b>Fines herbes SGSD</b>	SGSD0007	Une saucisse avec une saveur de fines herbes, sans gluten, faible en sodium, avec du sel de mer	
	<b>Fromage &amp; Bacon</b>	S7D250	Une délicieuse saveur de fromage et de bacon – un excellent moyen de revaloriser les bouts de bacon et les talons de jambon	
	<b>Fumée</b>	S6D265	Développe un goût de fumée, comme si elle avait séjourné dans un fumoir	
	<b>Gibier</b>	S6J209	Saucisse idéale avec les viandes de gibier	
	<b>Grand-mère</b>	S2B5H054	Saucisse au goût d'antan, parfaite pour les saisons froides	
	<b>Italienne douce (sans liant)</b>	S2A0A006	Pour une saucisse italienne faiblement piquante	
	<b>Italienne extra-forte (sans liant)</b>	S7D229	Pour une saucisse italienne fortement piquante	
	<b>Italienne forte (sans liant)</b>	S7D230	Pour une saucisse italienne piquante	
	<b>Italienne SGSD</b>	SGSD0003	Pour une saucisse moyennement piquante, sans gluten, faible en sodium, avec du sel de mer	 
	<b>Jalapenos fromage</b>	S2A7C045	Saucisse légèrement piquante, avec piment jalapenos et saveur de fromage	
	<b>Jardinière</b>	S6E232	Une saucisse à la saveur de légumes (légumes déshydratés contenus dans le mélange)	
	<b>Lime et cilantro</b>	SGSD0005	Délicieux mélange de lime et de cilantro (feuille de coriandre séchée) – convient bien avec la viande de poulet	
	<b>Liant 100 (porc et boeuf)</b>	S7D249	Assaisonnement de base, à la faible couleur rouge, qui peut s'utiliser pour la saucisse à déjeuner	
	<b>Liant 140 (porc et boeuf)</b>	S7D248	Assaisonnement de base, à la couleur rouge, qui peut s'utiliser pour la saucisse à déjeuner. Excellent vendeur!	
	<b>Porc et bœuf SGSD</b>	SGSD0004	Saucisse à déjeuner, sans gluten, faible en sodium, avec du sel de mer	
	<b>Liant saucisse neutre</b>	9I020	Assaisonnement de base, sans goût ni couleur, utilisé pour développer des saucisses personnalisées	
	<b>Merguez (sans liant)</b>	S5K325	Pour réaliser de délicieuses merguez, au vrai goût du Maghreb (petit format)	

	<b>Merguez (sans liant)</b>	5C104	Pour réaliser de délicieuses merguez, au vrai goût du Maghreb (grand format)	
	<b>Mexicaine</b>	S2A0B022	Une saucisse piquante avec un goût de poivron	
	<b>Miel &amp; Ail</b>	S6E235	Pour une saucisse à la saveur de miel et ail	
	<b>Moutarde &amp; Estragon</b>	S2A0D026	Pour une saucisse avec une saveur de moutarde et d'estragon	
	<b>Moutarde &amp; Miel</b>	S2A2D012	Une saucisse sucrée et d'une couleur typique	
	<b>Moutarde de Dijon</b>	S9I042	Une saveur classique de moutarde de Dijon	
	<b>Oignon vert &amp; ciboulette</b>	S6F220	Une saucisse à la saveur d'oignon vert et de ciboulette, à laquelle il est possible d'ajouter du vin blanc	
	<b>Oignons caramélisés, vinaigre balsamique et moutarde</b>	2A9G037	Saucisse gourmet, pour vos clients épicuriens	
	<b>Pesto</b>	S9E030	Une saucisse aux saveurs italiennes	
	<b>Poireaux</b>	S2A0B014	Saucisse aux poireaux	
	<b>Poivre noir</b>	S6K215	Saucisse au goût poivré avec des morceaux de poivre	
	<b>Polonaise à l'ail</b>	S7D251	Saucisse d'Europe centrale, au fort goût d'ail	
	<b>Pommes</b>	S6K212	Pour produire une saucisse dans laquelle on doit ajouter des pommes	
	<b>Porc</b>	S6L224	Une saucisse québécoise traditionnelle au goût qui se marie bien avec la viande de porc	
	<b>Portugaise</b>	2B4A056	Avec des notes de grillé, une touche de fumée et un savoureux mélange d'épices contenant plusieurs piments, elle rappelle les saveurs chaudes du sud de l'Europe.	
	<b>Poulet</b>	S6D240	Assaisonnement idéal pour réaliser des saucisses avec du poulet	
	<b>Provençale à l'ail</b>	S2A1C041	Saucisses aux multiples parfums de la Provence (fines herbes, romarin, thym, etc.)	
	<b>Pub classique</b> NOUVEAUTÉ 2016	S2B6C015	Saucisse qui rappelle le goût des saucisses dans les pubs irlandais	
	<b>Québécoise</b>	S8H005	Idéal pour une saucisse à déjeuner (semblable au liant 140)	
	<b>Smoked meat</b>	S6G202	Pour une saveur de viande fumée de bœuf	
	<b>Taco</b>	S3B4I002	Pour une saucisse légèrement piquante qui a du caractère	
	<b>Thaï</b>	S2A0D028	Donne une saveur typique de la Thaïlande avec une dominance gingembre et citron	
	<b>Tomate &amp; Basilic</b>	S9C032	Goût de tomate & basilic avec des morceaux de tomate séchée	
	<b>Tomate &amp; Basilic SGSD</b>	SGSD0002	Goût de tomate & basilic avec des morceaux de tomate séchée, sans gluten, faible en sodium, avec du sel de mer	



<b>Toulouse</b>	S8F045	Une saucisse typiquement française, parfaite pour le cassoulet
<b>Toulouse sans liant</b>	S6D243	Recette française pour saucisse Toulouse originale et chipolata
<b>Veau épicé</b>	S7D226	Assaisonnement idéal pour réaliser des saucisses avec du veau

## Mode de préparation

- Peser les viandes, l'eau glacée et le liant assaisonné, le cas échéant.
- Hacher la viande à la grosseur voulue.
- Bien mélanger la viande et l'eau glacée jusqu'à absorption complète de cette dernière.
- Ajouter le liant assaisonné de votre choix et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et bien lié.
- Repasser le mélange au hachoir est facultatif mais souhaitable afin d'obtenir une chair à saucisse onctueuse et sans croquant.
- Bien tasser le mélange dans le poussoir afin d'éviter les poches d'air.
- Embosser sous boyaux désirés.

