



OSEKON

Solutions pour l'industrie alimentaire
حلول لصناعة المواد الغذائية

Marinades et assaisonnements
التوابل والتتبيلات



INTRODUCTION :

Ceylan S.L. est née à Valence il y a 60 ans. Aujourd'hui, cette société moderne, qui s'étend sur plus de 15 000 m², présente les avancées technologiques de pointe pour la fabrication et le développement d'une grande variété de produits pour l'industrie alimentaire, les herbes et épices, les mélanges technologiques pour l'élaboration de produits à base de viande, les préparations pour le secteur des plats cuisinés et additifs fonctionnels spécifiques.

Ceylan s'engage à fournir un service d'excellente qualité, ce qui explique pourquoi notre philosophie met l'accent sur le respect des normes de qualité les plus exigeantes du début à la fin de nos processus de production, afin de satisfaire nos clients et répondre à leurs besoins.

Tous nos produits satisfont à la fois les exigences légales nationales et européennes. La sécurité alimentaire de notre produit est régie par les normes internationales définies par l'IFS (International Food Safety) et le BRC (British Retail Consortium). En outre, l'assurance qualité chez Ceylan est régie par les exigences des normes ISO-9001.

Ceylan possède des bureaux dans toute l'Espagne, mais aussi en France, en République dominicaine, en Russie, en Bulgarie, en Pologne, au Mexique, au Portugal, au Maroc et aux USA.

مقدمة

تأسست شركة سايلان (Ceylan S.L) في فالنسيا منذ 60 عامًا مضت وحاليًا هي شركة حديثة تمتلك منشآت تبلغ مساحتها أكثر من 15,000 متر مربع وهي مجهزة بأحدث التطورات التكنولوجية حيث يتم تصنيع وتطوير مجموعة متنوعة من المنتجات الخاصة بصناعة المواد الغذائية، والتوابل والأعشاب، والخلطات التقنية لصناعة منتجات اللحوم المصنعة، والتجهيزات الخاصة بصناعة الأطعمة المطبوخة، وتحضير إضافات تحظى بوظائف غذائية محددة.

تلتزم سايلان بتوفير خدمات عالية الجودة، والسبب هو أن أحد أكثر الجوانب المتعلقة بفلسفة الشركة هو السعي للحصول على أقصى معايير الجودة في كل عملية من عمليات الإنتاج التي نقوم بها من أجل إرضاء عملائنا وتلبية احتياجاتهم.

تستوفي جميع منتجاتنا كلاً من المتطلبات القانونية الخاصة بالاتحاد الوطني والأوروبي. تخضع السلامة الغذائية لمنتجاتنا للمعايير الدولية المنصوص عليها في شبكة سلامة الغذاء الدولية (IFS) واتحاد التجزئة البريطاني (BRC). علاوة على ذلك، فإن عملية ضمان الجودة في شركة سايلان تخضع للشروط الواردة في معايير ISO 9001.

تمتلك شركة سايلان مكاتب في جميع أنحاء إسبانيا، كما توجد أيضاً في فرنسا، وجمهورية الدومينيكان، والاتحاد الروسي، وبلغاريا، وبولندا، والمكسيك، والبرتغال، والمغرب والولايات المتحدة الأمريكية.

MARINADES LIQUIDES :

التوابل السائلة: توابل PRESTI-GRILLS



Il s'agit de formulations complètes, avec un format matières grasses à haute stabilité. Ces marinades contiennent tous les ingrédients nécessaires pour donner au produit final une apparence, une couleur, un goût et une durabilité sans pareille.

هي عبارة عن توليفات كاملة بها أنواع دهون عالية الاستقرار. كم أنها تحتوي على جميع العناصر اللازمة لإعطاء المنتج النهائي المظهر واللون والنكهة والامتانة التي لم يحظ بها أي منتج تم تتبيله من قبل.

PRÉPARATION

طريقة التحضير



La préparation est très simple. La dose habituelle de 80 à 100 g/kg doit être appliquée directement sur la viande, le poisson ou les légumes. Cela permet alors d'éviter le processus fastidieux d'ajout d'huile ou de graisse.

طريقة التحضير بسيطة جدًا يجب وضع المقادير المعتادة التي تتراوح ما بين 80 إلى 100 جرام/كجم على اللحم، أو السمك أو الخضروات. وبالرغم من هذا، يمكن تجنب العملية الشاقة لإضافة الزيت أو الدهون لاحقًا.

FONCTION

الوظيفة



La marinade Presti-Grill cache les imperfections et les décolorations de la viande, lui donnant une couleur très attrayante et une brillance sur la surface pouvant durer très longtemps, sur les comptoirs comme sur les plateaux.

La marinade étant dissoute dans la graisse, elle permet aux saveurs de pénétrer rapidement et ne brûle pas sur les plaques de cuisson ni sur les grils.

Le film de graisse et de saveur adhère à la viande pour une cuisson parfaite sur le gril, sans avoir à ajouter de matière grasse.

تخفي توابل Presti-Grill عيوب اللحوم وتغير ألوانها، وتمنحها لونًا جذابًا للغاية وبريقًا على السطح يبقى لفترة طويلة من الوقت، على كل من طاوولات وصواني التقديم.

بما أنه تتم إذابتها في الدهون، فإنها تسمح للنكهات بالتغلغل سريعًا ولا تحترق على اللوحات الساخنة أو الشوايات.

تسمح الطبقة الرقيقة من الدهون والنكهات المضافة إلى اللحم بطبخها بشكل كامل على الشواية بدون حاجة لإضافة المزيد من الزيت.

**ARIZONA****أريزونا**

Produit couleur rouge intense et brillant, caractéristique des légumes et des épices qui le composent. Cette marinade ajoute un goût incomparable aux plats à base de volaille et de porc.

منتج ذو لون أحمر ساطع شديد الاحمرار، يتميز بوجود الخضراوات والتوابل التي يتكون منها. كما يضيف نكهة واضحة إلى وصفات الدواجن ولحم الخنزير الخاصة بك.

Ref. G010.

**BARBECUE****توابل الشواء (باربيكيو)**

Produit utilisé pour les viandes à griller ou au barbecue. Il donne à la viande un arôme et un goût caractéristiques des produits de campagne traditionnels et saura agrémenter vos réunions en plein air. Produit de couleur rouge vif. Idéal pour les côtes de porc marinées, les côtes de veau marinées et les ailes et les cuisses de poulet marinées.

منتج يُستخدَم للحوم التي سيتم شوائها. تعطي هذه التوابل اللحم رائحة ونكهة يعتبران من سمات المنتجات الريفية التقليدية التي من شأنها أن تزيد من جمال اللقاءات المنعقدة في الهواء الطلق.

Ref. G045.

**RIBS**

Produit de couleur orange-jaune utilisé pour mariner les viandes avec les saveurs caractéristiques de la gastronomie traditionnelle indienne.

منتج لونه أحمر ساطع. مثالي لاستخدامه مع ضلوع لحم الخنزير المتبلة، وضلوع لحم العجل المتبلة وأجنحة وأفخاذ الدجاج المتبلة.

Ref. G053.

**CURRY****الكارى**

Produit de couleur orange-jaune utilisé pour mariner les viandes avec les saveurs caractéristiques de la gastronomie traditionnelle indienne.

منتج ذو لون برتقالي مائل للاصفرار يستخدم من أجل تتبيل اللحوم بنكهات الطعام الهندي التقليدي.

Ref. G093.

**شطائر الكباب (اللحوم****البيضاء)****DONER KEBAB (VIANDES BLANCHES)**

Produit pour mariner les viandes blanches utilisées traditionnellement pour les rôtis et le grill. Sa composition en herbes et épices développe les saveurs exotiques et traditionnelles de la cuisine turque et du Moyen-Orient.

منتج لتتبيل اللحوم البيضاء ويستخدم عادة للشواء ببطء أو على الشواية. تركيبة الأعشاب والتوابل التي يحظى بها هذا المنتج تعمل على تطوير النكهات التقليدية والمبتكرة للشرق الأوسط والمطبخ التركي.

Ref. G044 A.



DONER KEBAB (VIANDES ROUGES)

Produit pour mariner les viandes rouges utilisées traditionnellement pour les rôtis et le grill. Sa composition en herbes et épices développe les saveurs exotiques et traditionnelles de la cuisine turque et du Moyen-Orient.

شطائر الكباب (اللحوم الحمراء)

منتج لتتبيل اللحوم الحمراء ويستخدم عادة للشواء ببطء أو على الشواية. تركيبة الأعشاب والتوابل التي يحظى بها هذا المنتج تعمل على تطوير النكهات التقليدية والمبتكرة للشرق الأوسط والمطبخ التركي.

Ref. G044 T.



GYROS

توابل جيروس

Produit de couleur marron-rougeâtre aux épices, qui apporte la saveur originale de la gastronomie Méditerranéenne. Saveur forte ; produit particulièrement recommandé pour l'agneau.

منتج ذو لون بني مائل للإحمرار يضم التوابل التي تضيفي عليه النكهة الأصلية لفن المطبخ المتوسطي. يتمتع بنكهة قوية؛ وينصح به خاصة مع قطع لحم الحمل.

Ref. G050.



MÉDITERRANÉENNE

توابل المطبخ المتوسطي

Produit de couleur jaune. Il se compose de légumes et d'épices qui lui confèrent la saveur originale de la gastronomie Méditerranéenne. Idéal pour tout type de grillades de viandes et de légumes.

منتج ذو لون أصفر مصنوع من الخضروات والتوابل التي تضيفي عليه النكهة الأصلية لفن المطبخ المتوسطي. مثالي للاستخدام مع جميع أنواع اللحوم والخضروات المشوية.

Ref. G042.



MIEL ET CITRON

توابل العسل والليمون

Produit pour mariner le porc, le veau et le poulet, idéal pour les rôtis auxquels il apporte les doux arômes du miel et du citron avec de subtiles nuances d'épices.

منتج يستخدم لتتبيل لحم الخنزير، ولحوم العجول والدجاج، ومثالي لعمل أطباق الشواء التي يضيفي عليها نكهات عذبة من العسل والليمون مع فروق طفيفة من التوابل الخفيفة.

Ref. G085.



PERSILLADE

البقدونس

Produit de couleur vert vif à la saveur légère et incomparable. Il se compose d'un mélange de persil et d'ail frais qui donne à cette marinade un arôme traditionnel. Idéal pour la viande, le poisson et les légumes.

منتج ذو لون أخضر ساطع يحظى بنكهة خفيفة وواضحة مصنوع من خليط من البقدونس والثوم الطازج الذي يضيفي على هذه التتبيلة رائحة تقليدية. مثالي للاستخدام مع اللحم والسمك والخضروات أيضًا.

Ref. G021.



BROCHETTES ROUGES RED SKEWERS توابل الشوي بأسيخ

Produit de couleur rouge vif, idéal pour la préparation de brochettes de poulet, de porc ou de bœuf, de côtes de veau marinées, d'ailes et de cuisses de poulet marinées ou tout autre type de viande. Sa composition en herbes et en épices apporte à la viande des arômes et des saveurs spéciales et typiques des marinades.

منتج ذو لون أحمر فاتح، مثالي لإعداد الشوي بالأسيخ المغربية التي تتكون من الدجاج، أو لحم الخنزير أو لحم البقر، أو أضلاع لحم العجل المتبل، أو أجنحة الدجاج المتبل أو أفخاذها أو أي نوع آخر من أنواع اللحوم. تركيبة الأعشاب والتوابل التي يحظى بها هذا المنتج تمنح اللحوم روائح ونكهات مميزة مثالية للتبيلة التقليدية.

Ref. G028.



POULET RÔTI توابل شوي الدجاج بالسيخ

Produit utilisé comme assaisonnement pour toutes sortes de viandes, et particulièrement pour toute découpe ou préparation de volaille.

منتج يستخدم كتوابل لجميع أنواع اللحوم، وخاصة لأي قطع من الدواجن أو طريقة تحضيرها.

Ref. G054.



PROVENÇALE توابل بروفانسال

Produit fabriqué à partir de fines herbes et d'épices méditerranéennes sélectionnées de Provence et utilisé pour donner aux plats de viande un arôme et une saveur méditerranéenne authentiques avec une réminiscence provençale.

منتج مصنوع من أعشاب وتوابل منتقاة بعناية من منطقة البحر الأبيض المتوسط من مدينة بروفانس يمنح اللحم عادة رائحة ونكهة البحر الأبيض المتوسط مع ذكريات بروفانسية.

Ref. G080.



RUBIERA روبيرا

Produit rougeâtre composé d'un mélange sélectionné d'épices, principalement utilisé pour la préparation de viandes grillées telles que les steaks au barbecue, les ribs au barbecue et tout type de viandes grillées au barbecue et rôtis.

منتج ذو لون مائل للإحمرار يتكون من مجموعة مختارة من التوابل يستخدم بشكل أساسي من أجل تحضير اللحوم المشوية مثل شرائح اللحم المشوية، والأضلاع وجميع أنواع اللحوم المشوية، والمشوية على الفحم والمحمص.

Ref. G041.



SATAY توابل ساتاي

Produit pour brochettes au poulet ou aux fruits de mer marinés apportant une saveur particulière et exotique avec de douces et subtiles nuances sucrées et épicées, typiques de la cuisine indonésienne.

منتج لتبيل أسياخ الدجاج والمأكولات البحرية مما يضيف إليها نكهة مبتكرة وخاصة مع فروع طفيفة حلوة وحارة وعذبة وهو نموذج للمأكولات الإندونيسية.

Ref. G090.



TEX MEX

توابل تكس مكس

La marinade qui fusionne la cuisine américaine et mexicaine pour créer un nouveau monde de saveurs uniques, avec une identité propre. Produit idéal pour mariner les viandes de toutes sortes, qu'elles soient servies seules ou comme ingrédient de plats plus complexes.

هي التوابل التي تدمج المطبخ المكسيكي والأمريكي لخلق عالم جديد وفريد من النكهات مع الاحتفاظ بهويتهم الخاصة. مثالي لتتبيل جميع أنواع اللحوم، سواء سيتم طهيها منفردة أو كجزء من الأطباق التي تحتوي على العديد من الإضافات.

Ref. G055.



TEXAS

توابل تكساس

Produit de marinade rougeâtre avec de subtiles nuances de poivron, d'oignon et un mélange des meilleurs poivres, pour donner aux viandes le véritable goût de l'Ouest Américain.

منتج تتبيل ذو لون مائل للإحمرار مع وجود فروق دقيقة من الفلفل والبصل وخليط من أفضل أنواع الفلفل لإعطاء اللحوم اللبسة الأصلية للغرب الأمريكي.

Ref. G048.



THYM ET ROMARIN

الزعتروالروزماري

Produit de marinade de couleur claire avec une base de romarin, de thym et d'oignon qui rappelle les recettes traditionnelles et est principalement utilisé pour le veau et les viandes blanches.

منتج تتبيل ذو لون خفيف يحظى بتركيبه أساسية من الروزماري والزعتروالبصل الذي يلتزم بالوصفات التقليدية التي تستخدم بشكل أساسي مع لحم العجل واللحوم البيضاء.

Ref. G070.



TROIS POIVRES

توابل تشمل ثلاثة أنواع من فلفل

Produit de couleur marron foncé avec l'arôme intense de la meilleure sélection de poivres en grains épais, pour une meilleure dégustation. Idéal pour l'assaisonnement de toute sorte de viandes et de plats.

منتج ذو لون بني داكن يتمتع برائحة نفاذة من أفضل أنواع حبوب الفلفل السميكة المطحونة حتى تستمتع بمذاقها كاملاً. مثالي لتتبيل جميع أنواع قطع اللحم والأطباق.

Ref. G030.

FORMATS

الكميات

Presti- Grill : Bacs de 5 kg.

Important : D'autres formats peuvent être fournis selon la quantité.

توابل **Presti- Grill**: إناء سعة 5 كجم هام: بحسب الكمية، فإنه يجوز أخذ الكميات الأخرى في الاعتبار.

MÉLANGES PERSONNALISÉS

خلطات خاصة

Nous créons de nouveaux Presti-Grills qui s'adaptent aux besoins de nos clients.

لقد قمنا بإضافة تتبيلة Presti-Grills الجديدة لتناسب مع احتياجات عملائنا.



MARINADES DÉSHYDRATÉES : MIX-A-GRILLS

التوابل الجافة: توابل المكس جريل



Produits à base d'épices, d'herbes naturelles et de condiments utilisés pour mariner ou saler toutes sortes de découpes, ribs et cuisses de viande de bœuf, porc, volaille, et de poisson avant cuisson, grillade ou friture.

هي منتجات مصنوعة خصيصًا من التوابل والأعشاب والبهارات الطبيعية التي تستخدم لتتبيل أو تملح جميع أنواع قطع اللحم، والضلوع والأفخاذ من اللحم البقري، ولحم الخنزير، والدواجن، والأسماك قبل أن يتم طهيها، أو شويها أو قليها.

PRÉPARATION

طريقة التحضير



Mix-a-Grills peut être utilisé de nombreuses façons : en marinade, il peut être saupoudré sur la viande avant la cuisson ou ajouté aux charcuteries. Lorsqu'il est utilisé comme base, il facilite l'élaboration de sauces pour accompagner les plats de viande ou de préparation de plats cuisinés.

يمكن استخدام توابل المكس جريل بطرق عديدة: كبهارات للتبيل، ويمكن رشها على اللحوم قبل طهيها أو يمكن إضافتها إلى منتجات تشاركوتيري. استخدامها بصفة أساسية، نظرًا لسهولة إعداد الصلصات لتكون بجوار أطباق اللحوم أو إعداد طعام مطبوخ مسبقًا.

FONCTION

الوظيفة



Les produits Mix-a-Grill vous permettent d'optimiser la rentabilité sur le marché des produits à base de viande, car ils constituent une technique de cuisine traditionnelle pensée pour améliorer la jutosité et la saveur de tout type de viandes.

Aujourd'hui, ils occupent une place de choix sur le marché des plats exotiques et raffinés de la cuisine de luxe, puisqu'ils permettent d'apporter différentes nouvelles saveurs, que la plupart des consommateurs ne connaissent pas encore.

De plus, ces produits ont une valeur ajoutée non seulement sur les nouveaux modes de présentation et de consommation mais surtout, parce qu'ils peuvent adoucir les viandes plus dures et les moins juteuses qui ne sont normalement pas destinées à la cuisson ou à la friture.

تتيح لك منتجات مكس جريل الحصول على ربح أكبر في سوق منتجات اللحوم، كما أنها تمثل أسلوب الطهي التقليدي المستخدم لتحسين عصيرية جميع أنواع اللحوم ونكهتها.

في الوقت الحاضر، تحتل التوابل مكانة وأهمية كبيرة في سوق الأطباق اللذيذة والمبتكرة في المطبخ الفاخر، نظرًا لإدخالها نكهات جديدة ومتعددة لا تزال غير معروفة لشريحة كبيرة من الجمهور.

بالإضافة إلى ذلك، عند استخدامها، فإن المنتجات تكتسب قيمة مضافة ليس فقط في الطرق الجديدة للعرض والاستهلاك التي يمكن إدراجها لکن، خصوصًا، لأنها قادرة على الحصول على الربح من قطع اللحم القاسية أو الأقل عصارة والتي عادة لا تخصص من أجل الشواء أو التحمير.

**MARINADE DE POISSON****توابل السمك**

Cette marinade donne aux plats le goût acide du vinaigre avec des réminiscences d'herbes aromatiques et d'épices où l'origan peut être clairement distingué.

تضفي هذه التوابل على الأطباق نكهة حمضية من الخل مع نفحات من الأعشاب العطرية والتوابل حيث يمكن تمييز الزعتر بوضوح.

Ref. 5146

**AMÉRICAIN****الأمريكية**

Ce produit se compose d'un mélange sélectionné d'épices créoles-américaines, principalement utilisé pour la préparation de viandes grillées telles que les steaks au barbecue, les ribs au barbecue et tout type de viandes grillées au barbecue et rôtis.

مصنوعة من مجموعة مختارة من توابل Creole-American، وتستخدم بشكل أساسي من أجل تحضير اللحوم المشوية مثل شرائح اللحم المشوية، والأضلاع وجميع أنواع اللحوم المشوية، والمشوية على الفحم والمحمصة.

Ref. 5101

**ASIATIQUE****الآسيوية**

Les nuances de son arôme et de sa saveur nous transportent sur le mystérieux continent asiatique. Cette marinade représente un accompagnement exotique pour n'importe quel plat et est particulièrement recommandé pour la volaille et le porc. Elle est indispensable pour les plats auxquels vous voulez donner une touche différente et particulière, caractéristique de la cuisine asiatique.

الفروق الدقيقة في نكهتها ورائحتها تأخذنا جميعاً في الطريق إلى القارة الآسيوية الغامضة. هذه التتبيلة تمثل إضافة رائعة لأي طبق وينصح بها خصيصاً مع الدواجن ولحم الخنزير. إنها أساسية في أي وجبة ترغب في أن تضيف لها لمسة مختلفة وغريبة عن المطبخ الشرقي.

Ref. 5108

**BARBECUE****توابل الشواء**

Cette marinade, comme son nom l'indique, est utilisée pour les viandes à griller ou au barbecue. Il donne à la viande un arôme et un goût caractéristiques des produits de campagne traditionnels et saura agrémenter vos réunions en plein air.

هذه التتبيلة، كما يتضح من اسمها، تستخدم من أجل اللحوم التي سيتم شوائها. تعطي هذه التوابل اللحم رائحة ونكهة يعتبران من سمات المنتجات الريفية التقليدية التي من شأنها أن تزيد من جمال اللقاءات المنعقدة في الهواء الطلق.

Ref. 5114

**OIGNONS ET PERSIL****توابل البصل والبقدونس**

Produit composé de morceaux d'oignon et de persil avec des notes de saveur méditerranéenne.

منتج مصنوع من قطع البصل والبقدونس يتمتع بنكهة مطبخ البحر الأبيض المتوسط.

Ref.5148



CURRY

الكارى

Le Mix-a-Grill Curry est particulièrement populaire à l'échelle mondiale, car ce célèbre produit est consommé sur tous les continents. Il est idéal pour la préparation du poulet au curry, même s'il peut également être utilisé avec d'autres types de viande. Il a une couleur jaune-orange et sa saveur est caractéristique de la gastronomie traditionnelle indienne.

يحظى حقاً كاري مكس جريل بشعبية على الصعيد الدولي حيث إنه منتج معروف ويتم استهلاكه في جميع القارات. إنه مثالي لتحضير الدواجن بالكارى، على الرغم إنه يمكن استخدامه أيضاً مع أنواع اللحوم الأخرى. لونه برتقالي مائل للاصفرار ونكهته تتسم بالطعام الهندي التقليدي.

Ref 5105



ITALIEN

التوابل الإيطالية

Irremplaçable lors de la préparation de la viande hachée et des sauces pour les pâtes. Son arôme et sa saveur authentiques rappellent la cuisine italienne traditionnelle.

لا يمكن الاستغناء عنها عند إعداد اللحوم المفرومة والصلصات لتحضير أطباق المعكرونة. تشبه رائحته ونكهته الأصلية الأطباق الإيطالية التقليدية.

Ref. 5111



POULET

توابل الدجاج

Cette marinade aux nuances et aux saveurs aromatiques ajoute une incroyable touche à tous les plats, et particulièrement le poulet.

تضيف هذه التتبيلة مع فروع بسيطة في الرائحة أو النكهات لمسة خيالية إلى جميع أنواع لحوم الدواجن، وبالأخص الدجاج.

Ref. 5113



PROVENÇALE

توابل بروفنسال

Cette marinade est conçue à partir d'herbes et de fleurs méditerranéennes sélectionnées de Provence. La combinaison de ces herbes et de ces fleurs aux épices naturelles donne aux plats de viande une saveur et un arôme méditerranéens authentiques avec des réminiscences provençales. Essentielle si vous souhaitez ajouter une touche différente au menu.

مصنوعة من أعشاب وتوابل منتقاة بعناية من منطقة البحر الأبيض المتوسط من مدينة بروفانس. تمنح هذه المجموعة من الأعشاب والزهور ذات التوابل الطبيعية أطباق اللحم رائحة ونكهة أصلية خاصة بمطبخ منطقة البحر الأبيض المتوسط مع ذكريات بروفنسية. لا غنى عنها حينما ترغب في إضافة لمسة من الاختلاف إلى قائمة الطعام.

Ref. 5106



PERSILLADE

البقدونس

Produit au goût simple, basé sur la combinaison d'ail et de persil frais.

منتج له مذاق بسيط، يعتمد على توليفة من الثوم والبقدونس الطازج.

Ref.5107



POULET À L'AIL

الدجاج مع الثوم

Réalisé avec de l'ail et des épices méditerranéennes ; donne à la viande des saveurs et des arômes méditerranéens.

مصنوع من الثوم وتوابل البحر الأبيض المتوسط؛ يمنح اللحم روائح ونكهات منطقة البحر الأبيض المتوسط.

Ref. 5119



TERIYAKI

تريايكي

Marinade au style japonais avec une légère base de sauce soja. Elle est recommandée pour les marinades de veau, de porc ou de poulet découpés en fines lanières. Elle donne une saveur particulière au veau et aux côtelettes de porc, aux ailes de poulet, au poisson et aux légumes.

تتبيلة بأسلوب ياباني بأساسيات خفيفة من صلصة الصويا. ينصح بها يتتبيل قطع لحم العجل، أو الخنزير، أو الدجاج المقطع إلى شرائح رقيقة. تمنح نكهة رائعة للحم ضلوع العجل أو الخنزير، أو أجنحة الدجاج، أو السمك والخضروات.

Ref 5145



CAJUN

الكاجون

La viande marinée « cajun » a une couleur et une apparence qui stimulent les sens, et sa dégustation nous rappelle les arômes et saveurs des produits des Caraïbes. Cette marinade est idéale pour les rôtis et les barbecues, mais également pour la préparation de plats à la viande frite.

اللحم المتبل بالكاجون لديه لون ومظهر يحفز الحواس، ومذاق يعيد ذكريات الروائح والنكهات الموجودة في منتجات البحر الكاريبي. إنه مثالي للتحميص والشواء، وأيضاً لإعداد الأطباق التي تحتوي على اللحوم المقلية.

Ref. 5102



STYLE « DONOSTI »

طريقة «دونوستيا»

Marinade rougeâtre typique de la région de Donosti (San Sébastien, Pays Basque, Espagne). Elle est habituellement utilisée sur les viandes blanches, surtout la volaille. Elle donne aux plats une saveur caractéristique du nord de l'Espagne.

تتبيلة نموذجية تميل إلى اللون الأحمر من منطقة دونوستيا (سان سيباستيان، إقليم الباسك، إسبانيا). تستخدم عادة على اللحوم البيضاء، خاصة في الدواجن. حيث إنها تعطي أطباق اللحم نكهة خاصة بمنطقة شمال إسبانيا.

Ref. 5144



ROMARIN

روميرو

Produit fabriqué à partir d'herbes et d'épices naturelles avec des légumes.

منتج مصنوع من الأعشاب والتوابل الطبيعية مع بعض الخضروات.

Ref.5147



TEXAS

توابل تكساس

Cette marinade se compose d'un mélange sélectionné d'épices, principalement utilisée pour la préparation de viandes grillées telles que les steaks au barbecue, les ribs au barbecue et tout type de viandes grillées au barbecue et rôtis.

مصنوعة من مجموعة مختارة من التوابل وتستخدم بشكل أساسي لتحضير اللحوم المشوية مثل شرائح اللحم المشوية، والأضلاع وجميع أنواع اللحوم المشوية، والمشوية على الفحم والمحمصة.

Ref. 5120



CARDAMOME

حب الهال

Marinade ethnique avec une origine indienne qui donne aux plats une touche épicée et piquante. Elle est idéale pour mariner les viandes de porc et ajoute une teinte rougeâtre aux plats.

تتبيلة ترجع لأصول قبلية هندية تضيفي على الأطباق لمسة حارة معتدلة وساخنة. إنها مثالية لتتبيل لحوم الخنزير، وتترك لوناً أحمر عند رشها.

Ref. 5109



YAKI MASALA

ياكي ماسالا

Produit élaboré à partir d'épices naturelles pour retrouver les saveurs orientales exotiques utilisées dans la viande marinée et grillée et les plats cuisinés.

منتج مصنوع من توابل طبيعية لها نكهة شرقية رائعة تستخدم في تتبيل اللحوم و الدواجن المشوية والمطبوخة.

Ref.5141

FORMATS

الكميات

Mix-a-Grill : Sac de 2 kg et de 4 kg.

Important : D'autres formats peuvent être fournis selon la quantité.

مكس جريل: كيس بحجم 2 كجم وكيس بحجم 4 كجم.
هام: بحسب الكمية، فإنه يجوز أخذ الكميات الأخرى في الاعتبار.

MÉLANGES PERSONNALISÉS

خلطات خاصة

Nous créons de nouveau Mix-a-Grills adaptés aux besoins de nos clients.

لقد قمنا بإضافة تتبيلة المكس جريل الجديدة لتناسب مع احتياجات عملائنا.



MANUFACTURAS CEYLAN, S.L.

C/ Traginers, 6
Polígono Vara de Quart, 46014 Valencia, España
Tel. +34 963 798 800 Fax. +34 963 799 570

BUREAUX INTERNATIONAUX

France, Mexique, Portugal, Maroc, Pologne, République dominicaine,
Russie, Bulgarie, États-Unis, Chine.

المكاتب الدولية

فرنسا، والمكسيك، والبرتغال، والمغرب، وبولندا، وجمهورية الدومينيكان،
وروسيا، وبلغاريا، والولايات المتحدة، والصين.

Ceylan possède les certifications suivantes :

سايلان حاصلة على الشهادات التالية:

