



Liste des produits

Bienvenue dans le monde fascinant des épices...

Qualité et expérience depuis 1928

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch

Épices pures

entier, concassé, moulu

- Ail
 - Flocons d'ail
 - Ail granulé 3x3
 - Ail granulé
 - Ail en poudre
- Anis
- Anis étoilé
- Baies de genièvre
- Baies roses
- Cannelle moulu / Batons de canelle
- Cardamome
- Clou de girofle
- Coriandre
- Cumin
- Cumin gris
- Curcuma
- Échalotes
- Fenouil
- Feuilles de livèche
- Gingembre
- Grains de moutarde jaune + noir
- Laurier
- Macis
- Muscade
- Oignons
 - Oignons coupés en morceaux
 - Oignons secs 4mm
 - Oignons granulé
 - Oignons en poudre
 - Oignons toastés 4mm
 - Oignons toastés moulus
- Paprika doux + fort
- Piment
- Piments rouges concassé
- Piment rouge moulu
- Poivre: blanc, noir, vert
- Poudre de moutarde (jaune)
- Zestes de citron

Herbes

Entier et moulu, diverses tailles de coupe sur demande

- Ail d'ours
- Aneth
- Basilic
- Ciboulette
- Estragon
- Feuilles de laurier
- Feuilles de livèche
- Marjolaine
- Origan
- Persil
- Romarin
- Sarriette
- Sauge
- Thym

Qualité et expérience depuis 1928

Légumes secs

- Ail
- Betteraves rouges en poudre
- Carottes
- Céleri 3x3
- Flocons de paprika vert + rouge
- Flocons de tomate
- Oignons
- Poireau 10x10

Divers

- Champignons
- Cornes d'abondance
- Oignons frits
- Pistache
- Poivre vert dans la saumure
- Raisins secs

Marinades

Nos Marinades à base de colza Suisse:

À l'ail | À l'ail d'ours | À la bière | Au poivre | Barbecue | Brésil | Chili | Curry | Curry-Sésame | Estragon | Gibier | Mexicaine | Miel-Cognac | Orange-Gingembre
Paprika | Poêlée Cuenin | Provençale | Safran | Seafood | Spéciale | Stroganov | Whisky

Emballages: seau à 4.5 kg | 1 kg | 150 g

Mélanges BOURGEON:

Mélanges d'épices purs ou mélanges complets

Préparations d'épices pour les produits carnés BOURGEON:

- Charcuterie
- Cervelas-schübliig complète
- Dura Sec (saucisse sèche)
- Fromage d'Italie complète
- Mostbröckli
- Saucisse à rôtir de veau complète
- Roto – adjuvant à rougir
- Viande séchée

Préparations d'épices BOURGEON:

- BOURGEON Curry
- BOURGEON Dura Sec S (saucisse sèche – mélange complet)
- BOURGEON épice merguez
- BOURGEON épice pour salade
- BOURGEON épice pour saucisse à rôtir de porc
- BOURGEON épice pour saucisson
- BOURGEON épice pour steak-grillades
- BOURGEON Gluto-condiment en poudre
- BOURGEON Herzosa-Cuenessa (épice pour viande hachée)
- BOURGEON salsiz

Épices pures et herbes Bourgeon sur demande.

Échantillon, prix et disponibilité sur demande.

Qualité et expérience depuis 1928

Mélanges d'épices pour boucheries

Produits de charcuterie crus

Préparations d'épices, ainsi que les agents de maturation avec ou sans salpêtre

Saucisse crues séchées à l'air

- Chorizo
- Salametti
- Salami
- Salsiz
- Saucisse à l'ail
- Saucisse sèche

Saucisses crues fumées

- Gendarme
- Saucisse fumée
- Schüblig de campagne

Saucisses crues avec maturation interrompue

- Longeole
- Luganighe
- Mettwurst
- Saucisse d'Ajoie
- Saucisson

Produits de salaison crus

Préparations d'épices ainsi que les agents de maturation avec ou sans salpêtre

- Coppa
- Jambon cru
- Lard cru ou paysan
- Mostbröckli
- Viande séchée

Pour la production de produits de salaison crus nous vous recommandons les cultures de démarrage suivantes:

16299 Bactoferm T-D-66 – Ferment (sac à 25 g pour 25 kg)

Également disponible: Filets et bas

Produits de charcuterie à chair cuite + terrines

Saucisses cuites, terrines et pâtes

Mélanges d'épices avec ou sans auxiliaires

- Boudin blanc (saucisse grise)
- Boudin noir
- Pâté
- Pâté de campagne
- Saucisse de foie à tartiner
- Terrine

Qualité et expérience depuis 1928

Produits de salaison cuits

Adjuvants et préparations avec et sans phosphate

- Arôme de fumée
- Arôme pour jambon cuit
- Jambon cru
- Jambon roulé/Wädli
- Pizza-/Jambon de dinde

Également disponible: Filets à jambon et rôtir (Superroaster) en différentes versions

Produits de charcuterie échaudés

Fumés

- Berner Zungenwurst
- Boule de Bâle
- Cervelas, Klöpfer, Stumpfen
- Frankfurterli
- Saucisse au chou
- Saucisse de porc
- Saucisse du brasseur
- Schübli
- Wienerli (saucisse de Vienne)

Non-fumés

- Charcuterie
- Fromage d'Italie
- Merguez standard, avec sel + fort
- Mortadelle
- Salsiccia
- Saucisse à rôtir paysanne
- Saucisse à rôtir de porc
- Saucisse à rôtir de veau
- Saucisse blanche
- Saucisse de Lyon
- Saucisse échaudée

Mélanges d'épices purs ou mélanges complets disponible.

Qualité et expérience depuis 1928

Produits auxiliaires

- Arôme de fumée
- Arôme pour jambon cuit
- Dextrose
- Farine de riz
- Lactose
- Oeufs en poudre
- Poix à échauder et fumer
- Poudre de levure
- Poudre pour gelée de trempage

Adjuvants pour le cuitage, phosphate

Phosphates de saucisse à bouillir:

- Cunephos E450 (phosphate **E450**)
- Cunephos Extra (phosphate avec adjuvants de rougissage rapide)
- Cunephos Super (phosphate avec adjuvants de rougissage)

Phosphate de jambon:

- Phosphate de jambon **E451/E452**

Agents liants

- Amidon de maïs
- Protéine lactique

Agents conservateurs

- CU-MI-FRI
- Robrüko TM (liquide)

Adjuvants de rougissage, stabilisants de couleur

- Dura Sec neutre (pour saucissons crus)
- Faro (pour saucisses échaudées et saucisses à rôtir de porc)
- Roto (pour produits de charcuterie crus et saucissons secs)

Cultures starter

- Bactoferm (moisissure noble et ferment)

Qualité et expérience depuis 1928

Additifs

- Acétates de sodium **E262**
- Acide ascorbique **E300**
- Acide citrique **E330**
- Ascorbate de sodium **E301**
- Citrate tridosique **E331**
- Glucono-Delta-Lacton **E575**
- Glutamate monosodique **E621**
- Sorbate de potassium **E202**

Fibres alimentaires

- Fibres d'avoine

Sucre

- Dextrose
- Kristallpur
- Lactose
- Maltodextrine
- Sucre de canne (Bourgeon)

Sel

- Sel de mer grossier + fin
- Sel enfermé
- Sel nitrité

Nonfood

- Boucles
- Brochettes et cure-dents
- Ficelles
- Filets (jambon + rôti)
- Formes en alu

Sur demande:

Produits **Isler**

Qualité et expérience depuis 1928

Cuisine et traiteur

- Ail liquide
- Aspic avec arôme ou neutre sans arôme (sulz)
- Aspic foncé
- Bouillon (boeuf + végétale)
- Bouillon (pâte)
- Burger Mix
- Condiment en poudre
- Condiment liquide
- Cuenessa avec oeufs (pour viande hachée)
- Curry Madras (doux)
- Curry Thai (fort)
- Épice pour beurre aux fines herbes (standard, rouge, Café de Paris)
- Épice pour poisson
- Épice pour pommes de terre
- Épice pour pommes-frites
- Épice pour poulet
- Épice pour poulet asiatique
- Épice pour raclette
- Épice pour salade
- Épice pour steak-grillades
- Épice pour steak-grillades avec sel enfermé
- Herbes d'Italie
- Herzosa-Cuenessa (pour viande hachée)
- Jus de rôti
- Mélange pour pizza
- Oignons frits
- Paprika liquide
- Pistache
- Poivre d'ail
- Poivre diabolique
- Provençale
- Pulpe d'ail broyée
- Raisins secs
- Rêve de lard

Gastronomie (boîtes PET)

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| • Bouillon sans graisse | 280 g | | 850 g |
| • Country Fries | 300 g | | 1 kg |
| • Jus de rôti | 220 g | | 600 g |
| • Épice pour poulet | 250 g | | 900 g |
| • Épice pour salade | 250 g | | 850 g |
| • Épice pour steak-grillades | 250 g | | 850 g |
| • Épice pour steak-grillades avec sel enfermé | 220 g | | 750 g |
| • Panure Mix | 150 g | | 600 g |

Qualité et expérience depuis 1928

Commerce de détail (boîtes en fer-blanc)

Emballage petit:

- Cannelle moulue CEYLON
- Cloue de girofle entier
- Coriandre moulue
- Cumin entier
- Cumin moulu
- Curcuma moulu
- Gingembre moulu
- Macis moulu
- Muscade moulu
- Oignons en poudre
- Paprika doux
- Paprika fort
- Piments rouges moulu
- Poivre blanc moulu
- Poivre noir moulu
- Poudre d'ail
- Zestes de citron moulus

- Basilic criblé
- Feuilles de lauriers
- Marjolaine criblée
- Origan criblé
- Persil sec
- Thym entier

- Condiment en poudre
- Country Fries
- Curry Madras
- Curry Thai
- Épice pour pommes de terre
- Épice pour pommes-frites
- Épice pour poulet
- Épice pour raclette
- Épice pour salade
- Épice pour steak-grillades
- Épice pour viande hachée
- Poivre d'ail
- Poivre «diabolique»
- Rêve de lard

Emballage grand:

- Condiment en poudre
- Country Fries
- Curry Madras
- Curry Thai
- Épice pour pommes de terre
- Épice pour poulet
- Épice pour raclette
- Épice pour salade
- Épice pour steak-grillades
- Épice pour viande hachée
- Herbes d'Italie
- Poivre d'ail
- Poivre «diabolique»
- Provençale

Ainsi que nos seaux de marinades (150 g) – voir partie „marinades“.

Qualité et expérience depuis 1928

Produits saisonniers

Printemps

- Ail d'ours coupé
- Marinade à l'ail d'ours

Été

- Épice pour beurre aux fines herbes (standard, rouge, Café de Paris)
- Épice pour steak-grillades
- Épice pour steak-grillades avec sel enfermé

- **Nos saucisses traditionnelles:**

- Épice pour cervelas complète
- Épice pour Cervelas-Schüblig complète (Bourgeon)
- Épice merguez (Bourgeon)
- Merguez fort
- Épice pour saucisse à rôtir de porc campagne avec Faro
- Épice pour saucisse à rôtir de porc campagne (Bourgeon)
- Saucisse à rôtir de veau complète
- Saucisse à rôtir de veau complète (Bourgeon)

Des mélanges sans E621 sont également disponible sur demande.

Nos Marinades à base de colza Suisse:

À l'ail | À l'ail d'ours | À la bière | Au poivre | Barbecue | Brésil | Chili | Curry | Curry-Sésame | Estragon | Gibier | Mexicaine | Miel-Cognac | Orange-Gingembre | Paprika | Poêlée Cuenin | Provençale | Safran | Seafood | Spéciale | Stroganov | Whisky

Emballages: seau à 4.5 kg | 1 kg | 150 g

Automne

- Épice pour boudin
- Épice pour boudin blanc (saucisse grise)
- Épice pour «Weisswürstli»
- Marinade pour gibier
- Saucisse à rôtir de gibier

Hiver

- Épices de Noël; anis, cardamome, clou de girofle, cannelle etc.
- Épice pour pain d'épice
- Épice pour raclette
- Marinade poêlée Cuenin + légumes pour poêlée Cuenin
- Marinade Stroganov
- Rêve de lard

Qualité et expérience depuis 1928

Chapelure

PANITA

- claire
- claire, avec arôme

PANITA D'ORO

- jaune
- jaune, avec arôme

PANITA DECO D'ORO

- jaune, avec fines herbes
- jaune, avec fines herbes, avec arôme

PANITA ROSSO

- rouge
- rouge, avec arôme

PANITA DECO ROSSO

- rouge, avec fines herbes
- rouge, avec fines herbes, avec arôme

PANURE MIX

- 4-couleurs, avec arôme

PANITA aux fines herbes

- claire, avec fines herbes, avec arôme

Qualité et expérience depuis 1928

Emballages

Boîtes

Sachets

Seaux

Bidons

Emballages spécifiques

Informations complémentaires

Nous développons aussi constamment des mélanges sans allergènes et/ou sans additifs (numéro E).

Tous les produits avec une quantité d'achat importante peuvent être conditionnés dans des emballages spécifiques. Notre assortiment comprend également des épices et des mélanges selon les directives de BIO-Suisse.

Autres produits et qualités sur demande.

Entreprise

Depuis 1928 la maison Cuenin traite des épices. Cuenin SA d'aujourd'hui a été fondée en 1948. En 1987, Heinrich Lustenberger a repris la maison Cuenin SA. Depuis l'entreprise est gérée en tant qu'entreprise familiale. En 2008, Cuenin SA a déménagé de Bâle à Oey dans l'Oberland bernois.

Nous produisons des épices et des mélanges d'épices. Nous conseillons nos clients dans les domaines de la saveur du développement de produits et de la fabrication.

Des produits de haute qualité ainsi des conseils compétents sont au centre de nos préoccupations. Les besoins de nos clients sont notre motivation. Nos produits sont fabriqués avec le plus grand soin et à partir de matières sélectionnées. Pour répondre aux exigences croissantes de nos clients, nous développons constamment de nouveaux produits.

Notre équipe de vente se tient à votre disposition pour vous conseiller!

Qualité et expérience depuis 1928