

Depuis  *2001*

CONCEPT ÉPICES

ÉPICES • BOYAUX • MARINADES



2026



GAMME BIO

GAMME CLEAN LABEL

Depuis 2001

CONCEPT EPICES

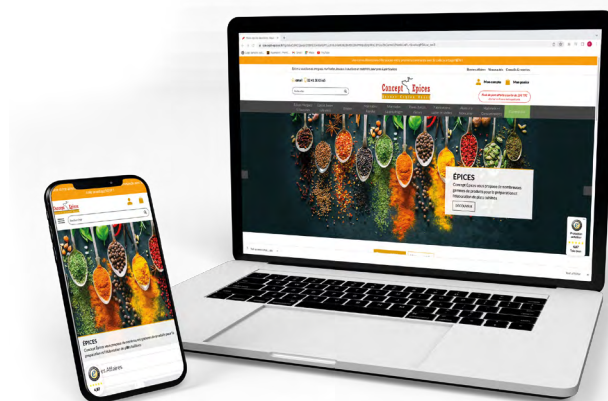
ÉPICES • BOYAUX • MARINADES

Professionnels et particuliers, vous êtes désireux de retrouver des saveurs saines et authentiques . Vous trouverez ici de quoi régaler vos papilles .

Distributeur de la marque Ceylan, Concept Epices vous propose de nombreuses gammes de produits pour la préparation et l'élaboration de plats cuisinés : épices à merguez et saucisses, marinades et assaisonnements pour toutes vos préparations charcutières, sans oublier notre gamme de boyaux naturels pour saucisses et charcuterie.



Notre équipe de technico commerciaux est là pour vous accompagner et vous conseiller.



www.concept-epices.fr

- p.4 Epices à saucisses
- p.5 Epices à merguez
- p.5 Farce à tomate
- p.6 Epices à saucisses spécifiques
- p.8 Clean Label
- p.9 Marinades saupoudrage
- p.10 Marinades Clean Label
- p.12 Marinades prêtes à l'emploi
- p.13 Epices et Condiments
- p.14 Préparations hachées
- p.15 Epices automne hiver
- p.16 Enrobage
- p.17 Epices traiteurs & jus fond et sauce
- p.18 Charcuterie
- p.19 Gamme Bio
- p.22 Consommables et matériel
- p.24 Boyaux
- p.26 Innovations





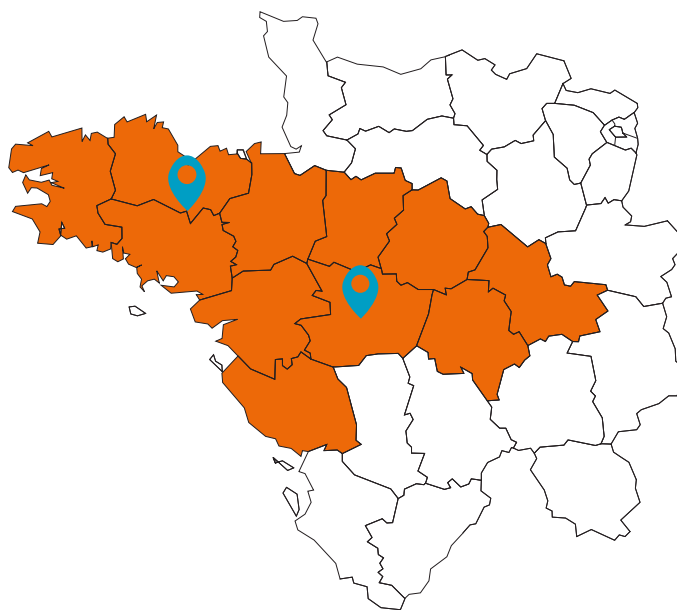
Depuis 2001
CONCEPT EPICES
ÉPICES • BOYAUX • MARINADES

Qui somme nous ?

Concept Épices est une entreprise innovante dédiée à la création de solutions sur mesure pour les professionnels de la boucherie. Nous allions tradition et innovation pour développer des produits et équipements répondant aux besoins spécifiques des bouchers. Qu'il s'agisse de mélanges d'épices uniques, de boyaux ou de matériels, nous mettons notre savoir-faire au service de votre succès.

Une entreprise familiale qui perpétue la tradition bouchère depuis trois générations.

La société, une SARL familiale, est dirigée par Manuel GINDREAU, qui a pris la relève du commerce d'épices fondé par son grand-père Yves dans les années 60, puis poursuivi par Jacques. En 2013, une année décisive marquée par le lancement de notre site internet et l'inauguration de nouveaux locaux, la société a changé de nom : Ouest Épices devient Concept Épices.



SERVICE CLIENT

La satisfaction de nos clients est notre priorité. Nous sommes à votre écoute pour comprendre vos besoins et y répondre de manière personnalisée.



INNOVATION

Toujours à la recherche de nouvelles idées, nous créons des solutions pratiques et efficaces pour optimiser votre travail.



QUALITÉ

Nous sélectionnons les meilleurs ingrédients et matériaux pour garantir des produits d'excellence.





ÉPICES À SAUCISSES

Les épices à saucisses Concept Épices ont été élaborées avec soin afin de vous permettre de fabriquer vos produits en toute simplicité.

SANS COLORANT



NATURE MIGNONETTE (451B)

Epices diverses, poivre noir concassé
En seau de 20Kg ou sachet de 5 Kg



AUX HERBES (455B)

Ail, persil, poivre noir pulvérisé
En seau de 20Kg ou sachet de 5 Kg



NATURE POIVRE MOULU (452B)

Epices diverses, poivre noir pulvérisé
En seau de 20Kg ou sachet de 5 Kg

AVEC COLORANT



NATURE MIGNONETTE (451A)

Epices diverses, poivre noir concassé
En seau de 20Kg ou sachet de 5 Kg



AUX HERBES (455A)

Ail, persil, poivre noir pulvérisé
En seau de 20Kg ou sachet de 5 Kg



NATURE POIVRE MOULU (452A)

Epices diverses, poivre noir pulvérisé
En seau de 20Kg ou sachet de 5 Kg



ÉPICES À MERGUEZ

Concept Épices vous propose plusieurs préparations d'épices à merguez. Que vous les aimiez fortes ou douces, que vos clients les apprécient plus ou moins rouges, nous vous proposons une multitude de solutions pour satisfaire tout le monde. Notre gamme d'épices à merguez vous permet de donner un goût subtil à toutes vos préparations



MERGUEZ DOUCE (505)

Ail, cumin
En sachet de 5 Kg



MERGUEZ FLAMBOYANTE (177)

Cumin, ail coriandre,
piment de Cayenne
En seau de 18Kg ou
sachet de 5 Kg



MERGUEZ FORTE (177P)

Cumin, ail coriandre,
piment de Cayenne
En seau de 18Kg ou
sachet de 1,4 Kg



MERGUEZ ORIENTALE (271)

Cumin, ail coriandre,
menthe, piment de Cayenne
En seau de 18Kg ou
sachet de 5 Kg



ÉPICES À TOMATES



FARCE À LÉGUMES (689A)

Oignon, ail, jus de betterave, épices
et aromates, herbes déshydratés
En seau de 18Kg ou sachet de 5 Kg



ÉPICES À SAUCISSES SPÉCIFIQUES

Concept Epices a élaboré pour vous, toute une gamme d'épices pour la fabrication de vos saucisses maison. Retrouvez ici nos saucisses spécifiques à chaque région.



SAUCISSE INDIENNE

Curcuma, poivre, coriandre, gingembre, cannelle, menthe
En sachet de 2Kg



SAUCISSE CHORIZO

Piment d'Espagne, ail, poivre
En sachet de 5Kg



SAUCISSE AVEC PIMENT D'ESPELETTE

Persil, poivrons, tomates déshydratés, piment d'Espelette.
En seau de 20kg ou sachet de 2Kg



SAUCISSE OIGNON FRIT SAVEUR FUMÉE

oignons frits saveur fumée
En seau de 18kg ou sachet de 5Kg



SAUCISSE OIGNON RISSOLÉ

Oignons rissolés, arôme de vin blanc
En seau de 18kg ou sachet de 5Kg



SAUCISSE BOUCHÈRE

Epices et poivre divers
En sachet de 5Kg



SAUCISSE PROVENÇALE

Tomate, poivron, oignon, herbes de Provence
En sachet de 2Kg



SAUCISSE TOMATE BACON

Tomate déshydratée, Bacon fumé
En sachet de 2Kg



SAUCISSE ECHALOTE

Echalote
En sachet de 2Kg



SAUCISSE GOUT FROMAGE BLEU

Fromage bleu
En sachet de 1Kg



SAUCISSE BRETONNE

Oignon, ail, épices et aromates, herbes déshydratées
En sachet de 2Kg



SAUCISSE AUX CÈPES

Cèpe
En sachet de 2Kg



EPICES À SAUCISSES SPÉCIFIQUES



SAUCISSE CAMPAGNARDE

Saucisse de Toulouse
En seau de 20kg ou
seau de 5Kg



SAUCISSE TOMATE BASILIC

Tomate déshydratée, basilic
En sachet de 2Kg



SAUCISSE À LA MOUTARDE

Moutarde
En sachet de 1Kg
Allergène : moutarde



SAUCISSE MEXICAINE

Chili
En sachet de 2Kg



SAUCISSE FLEUR DE SEL

Poivre 5 baies concassé,
fleur de sel
En seau de 20kg ou
sachet de 5Kg



SAUCISSE THYM CITRON

Thym et citron
En sachet de 2Kg



SAUCISSE CHISTORRA

Piment doux, ail, origan,
poivrons
En sachet de 5Kg



SAUCISSE KEFTA

Saveur kefta (piment doux,
cumin, menthe, cannelle,...)
En sachet de 2Kg



SAUCISSE FORESTIERE

Champignons
En sachet de 2Kg



SAUCISSE CRÉOLE

Oignon, ail, piment, persil, poivre
noir, cayenne, origan, thym
En sachet de 2Kg



SAUCISSE AIL DES OURS

Ail des ours.
En sachet de 2Kg



SAUCISSE AIL NOIR

Ail noir
En sachet de 2Kg



SAUCISSE EMMENTAL

Emmental
En sachet de 1Kg
Allergène : Lait, lactose



SAUCISSE CHÈVRE-MIEL

Chèvre miel
En sachet de 1Kg

ASTUCE

zero perte

Afin de ne pas jeter les morceaux de viande qu'il peut vous rester on vous propose un assaisonnement chair pour les animaux de compagnie.

RIEN NE SE PERD TOUT SE TRANSFORME !



**CLEAN
LABEL**

EPICES CLEAN LABEL

Découvrez notre gamme d'épices à saucisse Clean Label, des mélanges entièrement naturels conçus pour une préparation saine et savoureuse. Nos assaisonnements sont élaborés sans additifs, sans colorants, et sans allergènes, vous garantissant des produits de qualité supérieure. Ces mélanges complets vous permettent de préparer vos saucisses sans rien ajouter, assurant une simplicité d'utilisation et une authenticité inégalée.



SANS
Allergène
déclarable



SANS
Colorant
artificiel



SANS
E
déclarable



NATURE

Epices diverses,
poivre noir concassé
En seau de 10Kg



AUX HERBES

Ail, persil, poivre noir
pulvérisé
En seau de 10Kg



MERGUEZ

Cumin, ail, coriandre,
piment de Cayenne
En seau de 7Kg



SAUCISSE INDIENNE

Curcuma, poivre, coriandre,
gingembre, cannelle, menthe
En sachet de 2Kg



SAUCISSE CHORIZO

Piment d'Espagne, ail, poivre
En sachet de 2Kg



SAUCISSE AVEC PIMENT D'ESPELETTE

Persil, poivrons et tomates
déshydratés, piment d'Espelette.
En sachet de 2Kg



FARCE À LÉGUMES

Oignon, ail, jus de betterave, épices
et aromates, herbes déshydratés.
En sachet de 6Kg



MARINADES SAUPOUDRAGE

Mix-à-grill

La gamme Mix-à-Grill est élaborée essentiellement avec des épices naturelles, des herbes aromatiques et des condiments. Cette gamme de marinades peut être utilisée en saupoudrage, en marinade liquide en rajoutant huile et eau, ou ajoutée à vos fabrications



TEX-MEX

Tex-mex

En pot de 1Kg



BARBECUE

Piments doux

En pot de 1Kg



PROVENÇALE

Tomate, herbes fines,
herbes de Provence

En pot de 800gr



TEXAS

Sel, épices, arômes

En pot de 1Kg

Sans allergène



PERSILLADE

Persil, ail, ciboulette,
échalote

En pot de 700gr

Allergène : céleri



AMERICAINE

Epices, aromates (dont céleri),
sel, légumes déshydratés
(oignon, poivre rouge)

En pot de 1Kg

Allergènes : céleri



ASIATIQUE

Curry, piment doux

En pot de 1Kg

Sans allergène



CARDAMONE

Cardamone, poivres

En pot de 1kg

Sans allergène



ITALIENNE

Basilic, origan.

En pot de 1kg

Sans allergène



TERROIR

Oignons rissolés

En pot de 1kg

Allergène : céleri



KEBAB

Kebab

Sachet de 1kg

Allergène : néant

CLEAN
LABEL

MARINADES CLEAN LABEL

La gamme Presti-Grill est exclusivement composée de marinades à base d'huile partiellement durcie et garantie sans huile de palme. Nos marinades contiennent tous les ingrédients nécessaires pour donner au produit fini un aspect, une couleur, une saveur et une conservation sans comparaison aux produits marinés.

SANS
Allergène
déclarable*

SANS
Colorant
artificiel

SANS
E
déclarable



ECHALOTE

Echalote

En seau de 5Kg



TANDOORI

Piment doux, gingembre

En seau de 5Kg



THYM-CITRON

Thym, citron, herbes fines

En seau de 5Kg



TEX-MEX

Tex-mex légèrement relevé

En seau de 5Kg



PROVENÇALE

Tomate, herbe de Provence

En seau de 5Kg



AIL DES OURS

Ail des ours fines

En seau de 4Kg



CURRY

Curry

En seau de 5Kg



ARIZONA

Piments doux, poivrons, persil

En seau de 5Kg



BARBECUE

Piments doux, herbes aromatiques

En seau de 5Kg



BASQUAISE

Piments, tomates, poivrons

En seau de 5Kg



TROIS POIVRES

Mélange de poivre vert, poivre noir et de poivre blanc

En seau de 5Kg



PAPRIKA FUMÉ

Paprika fumé et piment doux

En seau de 4Kg



THAÏ

Thaï
En seau de 5Kg



ORIENTALE

Cumin et épices d'Orient
En seau de 4Kg



AIL ET FINES HERBES

Ail et herbes fines
En seau de 3Kg



GYROS

Thym, oignon, ail, poivron,
piment
En seau de 5Kg



MEXICAINE

Chili
En seau de 5Kg



MIEL FIGUE

Miel, figue
En seau de 3Kg



MIEL BBQ

Miel, bbq
En seau de 5Kg



AGRUME

Citron, orange
En seau de 5Kg



CHORIZO

Chorizo, piments doux
En seau de 5Kg



BBQ ÉRABLE FUMÉ

BBQ, érable
En seau de 4Kg



CURRY IMPÉRIAL

Poivre de chili, paprika, poivre
noir, ail, oignon
En seau de 5Kg



ESPELETTE

Piment d'espelette
légèrement relevé,
tomate, herbes et poivres
En seau de 5Kg



NOUVEAU



ANDALOUSE

Piment doux
En seau de 4Kg



ETIQUETTES MARINADE

Pour sublimer
vos étals !

MARINADES PRÊTES À L'EMPLOI

La gamme Presti-Grill est exclusivement composée de marinades à base d'huile partiellement durcie et garantie sans huile de palme. Nos marinades contiennent tous les ingrédients nécessaires pour donner au produit fini un aspect, une couleur, une saveur et une conservation sans comparaison aux produits marinés.



MAÎTRE D'HOTEL

Goût épicé de beurre à l'ail arrondi par une note d'herbe

En seau de 4Kg

Allergène : protéines de lait, lactose



MASSALA

Mélange de poivre, coriandre, tomate

En seau de 5Kg

Allergène : moutarde



MOUTARDE

Moutarde à l'ancienne

En seau de 4Kg

Allergène : moutarde



CURRY COCO

Curry et coco

En seau de 4Kg

Allergène : lait et produit à base de lait



NOUVEAU



KEBAB

Saveur Kebab

En seau de 5Kg

Allergène : néant



TEXAS

Piments doux, oignon, poivron, poivre

En seau de 5Kg



GOURDES DE MARINADE libre à la vente - pack de 12

Marinade 120 gr tex-mex

Marinade 120 gr provencale

Marinade 120 gr curry

Marinade 120 gr barbecue

Marinade 120 gr thym citron

ETIQUETTES MARINADE

Pour sublimer
vos étals !



EPICES & CONDIMENTS

Explorez notre collection exclusive d'épices aromatiques culinaires soigneusement sélectionnées pour enrichir vos expériences culinaires. Que vous préfériez des épices entières ou moulues, notre gamme est issue des récoltes les plus fines. Chaque gramme est une invitation à sublimer vos plats et préparations avec des saveurs exceptionnelles. Optez pour la qualité et l'authenticité pour élever votre cuisine à de nouveaux sommets.

AIL PULPE	1 kg
AIL DES OURS	1 kg
4 EPICES MOULUES	1 kg
AIL POUDRE	1 kg
AIL SEMOULE	1 kg
ANETH	1 kg
ANIS VERT	1 kg
BAIES DE GENIÈVRE	1 kg
BAIES ROSES	1 kg
BASILIC FEUILLE	1 kg
CANNELLE MOULUE	1 kg
CERFEUIL	1 kg
CHILI	600g
CIBOULETTE	1 kg
CLOU GIROFLE ENTIER	1 kg
CORIANDRE MOULUE	1 kg
CUMIN MOULU	1 kg
CURCUMA	1 kg
CURRY EN POUDRE	1 kg
ECHALOTE SEMOULE	1 kg
GINGEMBRE MOULU	1 kg
HERBES DE PROVENCE	1 kg
HERBES DE PROVENCE	sachet dose 2gr
LAURIER FEUILLE	1 kg
LAURIER MOULU	1 kg

MUSCADE MOULU	1 kg
OIGNON BLANC LAMELLES	1 kg
OIGNON FRIT LAMELLES	1 kg
ORIGAN FEUILLES	1 kg
PERSIL DÉSHYDRATÉ	1 kg
PIMENT D'ESPELETTE AOP	1 kg
PIMENT DE CAYENNE	1 kg
PIMENTS FUMÉS	1 kg
PISTACHE	1 kg
POIVRE BLANC MOULU	1 kg
POIVRE DIABLE 5 BAIES	1 kg
POIVRE NOIR CONCASSÉ	1 kg
POIVRE NOIR GRAIN	1 kg
POIVRE NOIR MOULU	1 kg
POIVRE SICHUAN	1 kg
POIVRON ROUGE	1 kg
THYM FLEUR	1 kg
THYM MOULU	1 kg

NOS SEL

SEL FIN DE GUÉRANDE	10 kg
GROS SEL DE GUÉRANDE	25 kg
SEL FIN RAFFINÉ	25 kg
SEL NITRITE	10 kg

PRÉPARATIONS HACHÉES

Presti-farce

Aujourd'hui, nous sommes à la recherche de produits pratiques, goûtés et savoureux. Concept Epices met à votre disposition toute une gamme d'assaisonnement pour la réalisation de vos pavés et farces à la qualité gustative sans pareil.



KEFTA

Piments, persil, cumin
oignon
En seau de 3Kg
Allergène : soja



FORESTIÈRE

Champignons
En seau de 3Kg
Sans allergène



ECHALOTE

Echalote
En seau de 3Kg
Sans allergène



BASQUAISE

Poivron rouge, vert
En seau de 3Kg
Sans allergène



BOLOGNAISE

Bolognaise
En sachet de 3Kg
Sans allergène

Press up

La press à hachés garnis



VOIR LA VIDÉO



FACILE D'UTILISATION EN 3 ÉTAPES

1

FORMEZ

>

2

PRESSEZ

>

3

GARNISSEZ



HAMBURGER MILANAIS

Fromage
En sachet de 2Kg
Allergène : Lait, lactose



HAMBURGER NEUTRE

En seau de 20kg
ou sachet de 2Kg
Sans allergène



Diviz cut

La portionneuse à chair

LA DIVIZ'CUT : LA PRÉCISION À PORTÉE DE MAIN

Gagnez du temps et assurez une régularité parfaite ! Avec la diviz'cut divisez vos chairs en 64 portions identiques en 3 étapes simples, pour un résultat rapide, net et professionnel.

64 portions

35gr ou 40gr

en retournant la planche

LA PRESS UP, L'OUTIL MALIN POUR DES HACHÉS GARNIS MAISON

La Press Up est un outil conçu pour simplifier et standardiser la fabrication de hachés garnis. Elle permet de former des pavés de viande avec un creux central précis, à garnir selon vos recettes.



VOIR LA VIDÉO



ÉPICES AUTOMNE HIVER



MARITOP FARMER

Marinade crémeuse avec des poireaux, carottes, champignons, pommes de terre, du bacon, le tout finement assaisonné d'oignons, de poivrons et d'épices.

Allergène : contient du lait (lactose)

En seau de 4Kg



MARITOP INDIENNE

Marinade composée de curry, gingembre, cardamome, cube de poivrons vert et rouge et d'oignons fins conférant ainsi une touche spéciale à l'émincé de volaille façon indienne.

Allergène : contient du lait (lactose)

En seau de 4Kg



CRÈME DE GIROLLE

Crème de Girolle avec des marquants de Girolles et aux herbes aromatiques. Cette marinade d'hiver riche en goût, enchantera les papilles des clients.

Allergène : contient du lait (lactose)

En seau de 4Kg



CRÈME DE CÈPE

Crème de Cèpe avec des marquants de cèpes et aux herbes aromatiques.

Allergène : contient du lait (lactose)

En seau de 4Kg



CHAMPIGNONS SÉCHÉS CÈPES / MÉLANGE FORESTIER

En sachet de 500g



BRISURE DE TRUFFE

En sachet de 100g



PIQUE KEBAB

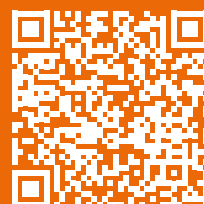


FILM DE CUISSON POUR MARINADES

Film cuisson alimentaire dimension 45cm de large avec un liseré argenté, température de -30° à +200°

En rouleau de 100m

SCANNEZ LE
QR CODE



Recettes
Automne Hiver

ENROBAGE

PANADE AROMATIQUE

La chapelure panade est idéale pour enrober divers types de viandes, ajoutant une texture croustillante et un goût délicieux à vos plats. Utilisez cette méthode d'enrobage pour des escalopes, des pavés et d'autres découpes de veau, porc, volaille, agneau et boeuf.



PANADE PAPRIKA

En sachet de 1kg



PANADE NIGÈLE

En sachet de 1kg



PANADE BEURRE AUX HERBES

En sachet de 1kg



DÉCOR CATALAN

Poivrons, ail, persil, basilic.

En seau de 400gr



DÉCOR CEYLACOR

En seau de 3kg

DÉCOR

Décor coloré et savoureux. Non seulement ce décor embellit vos pavés de boeuf haché, mais il peut également servir de marinade pour vos viandes à griller. Il suffit de rajouter un peu d'huile pour obtenir une marinade savoureuse qui rehaussera le goût de vos viandes.

MOULE À CORDON BLEU



CHAPELURE REALISATION DE NUGGETS



BRUNE (2KG)	Fine
BLONDE (2 KG)	Fine
YELLOW (3 KG)	Moyenne
CRISPY (3 KG)	Grosse
FIBRACELL (3,6 KG)	Assecheur
CEYLAMIX H PLUS (2KG)	Colle alimentaire



EPICES TRAITEURS & JUS FOND ET SAUCE



EPICES TRAITEURS

EPICES ANDOUILLETES	1 kg
EPICES COUSCOUS	1 kg
EPICE PAELLA VALENCIA	1 kg
EPICE POULET ROTI	1 ou 5 kg
EPICE COLOMBO	1 kg
EPICE KEBAB	1 kg

JUS FOND ET SAUCE

FUMET DE POISSON	0.8 kg
FOND (JUS) DE VEAU LIE	0.9 kg
BASE BOUILLON DE LEGUMES	0.9 kg
JUS EPICE	0.9 kg
BASE BOUILLON DE VOLAILLE	0.9 kg
FOND (JUS) DE VOLAILLE	0.8 kg
FONDS BRUN	0.8 kg
FUMET DE CRUSTACE	1 kg
JUS DE BOEUF ROTI	1 kg
JUS DE ROTI D'AGNEAU	1 kg
JUS DE CANARD ROTI	1 kg
ROUX BLANC	1 ou 10 kg



CHARCUTERIE

Pour vous permettre de réaliser vos pâtés, terrines, rillettes, jambons, saucissons, et bien plus encore, Concept Épices a développé une gamme spéciale charcuterie. Nos produits sont conçus pour répondre aux exigences des professionnels, en vous offrant des solutions de qualité pour toutes vos préparations charcutières.

PATÉ ET TERRINE

PATÉ DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE	1,5 kg
PATÉ DE CAMPAGNE	2 kg
TERRINE DU TERROIR	2 kg
TERRINE BRETONNE	2 kg
RILLETTE	2 kg
PATÉ DE FOIE	2 kg
CHORIZO SEC	1 kg
SAUCISSON SEC	2 kg
SOUBRESSADE	5 kg



ALCOOL SALÉ POIVRÉ

ARMAGNAC MODIFIÉ	1 L
CALVADOS MODIFIÉ	1 L
COGNAC MODIFIÉ	1 L
PORTO BLANC MODIFIÉ	1 L
PORTO ROUGE MODIFIÉ	1 L



GELÉE, GÉLATINE, ...

GELÉE AMBRÉE	2 kg
GÉLATINE 180 BLOOMS	5 kg
GÉLATINE 250 BLOOMS	1 kg
PRÉPARATION COLORANTE PATRELLE	1,2 kg
EPICES RABELAIS	1 kg



CHARCUTERIE CUITE

BOUDIN BLANC	1.8 kg
BOUDIN NOIR	1.8 kg
BOUDIN NOIR ANTILLAIS	1 kg
SANG DÉSHYDRATÉ	1 kg
EPICES ANDOUILLETTE	1 kg
SAUCISSON À L'AIL	2 kg

JAMBON

SAUMURE À JAMBON	1.5 kg
SAUMURE À PETIT SALÉ 465	4 kg
FUMISAL (AROME FUMÉ)	1 kg
AROME VIANDE	1 kg
PAKER JAM (SEL DE FROTTAGE)	5 kg

CONSERVATEUR ET LIANT

CONSERVATEUR BLANC	2 kg
CONSERVATEUR ROUGE	2 kg
CONSERVATEUR (FLAVOREX)	1 kg
LIANT STANDARD	2 kg
LIANT FORT	2 kg

GAMME BIO



Concept-Epices vous propose une gamme d'épices Bio, de marinades bio, d'épices à merguez et d'épices à saucisses bio mais aussi toutes une gamme d'épices pour charcuteries avec la certification Bio.

SANS
HUILE DE
PALME

SANS
ALLERGÈNE

SANS
Additif

MARINADES



THYM-CITRON

Thym, citron
En seau de 4Kg



BARBECUE

Tex-mex légèrement relevé
En seau de 4Kg



AIL DES OURS

Ail des ours et marquants
d'herbes fines
En seau de 4Kg



CURRY

Curry
En seau de 4Kg



TANDOORI

Piments doux, gingembre...
En seau de 4Kg



ORIENTALE

Cumin et épices d'Orient
En seau de 4Kg



TROIS POIVRES

Mélange de poivre vert, poivre
noir et de poivre blanc
En seau de 4Kg



MEXICAINE

Mélange de piments,
saveur relevée
En seau de 4Kg



GINGEMBRE CITRON

Gingembre, citron, curcuma
En seau de 4Kg



GYROS

Thym, oignon, ail, poivron,
piment
En seau de 4Kg

NOUVEAU



SAUPOUDRAGE PROVENÇALE

Elaborée à partir d'herbes provençales issues de l'agriculture biologique, cette marinade donnera à vos viande, pièces de volailles et filets de poissons, tous les arômes et toutes les saveurs typiques de la Provence.
En boîte de 1Kg



SAUPOUDRAGE NEBRASKA

Composé de persil et de poivron déshydraté issus de l'agriculture biologique, ce mélange apportera à vos viandes, volailles et filets de poissons une saveur unique, rehaussant vos plats d'une touche délicieusement parfumée.
En sachet de 0.5Kg

ÉPICES À SAUCISSES



NATURE BIO

Épices complets pour la fabrication de chair et farce certifiées bio.

En seau de 5Kg ou sachet de 1Kg



AUX HERBES BIO

Complément d'épices pour la fabrication de chair aux herbes et farce certifiées bio.

En sachet de 2Kg



MERGUEZ BIO

Épices complets pour la fabrication d'une merguez certifiée bio.

En seau de 5Kg ou sachet de 1Kg



INDIENNE

Curcuma, poivre, coriandre, gingembre, cannelle, menthe

En sachet de 2Kg



PIMENT D'ESPELETTE

Persil, poivrons et tomates déshydratés, piment d'Espelette

En sachet de 2Kg



SAUCISSE CHORIZO

Piments d'Espagne, ail, poivre

En sachet de 2Kg



EPICES SAUCISSE STRASBOURG BIO

Épices pour la fabrication de saucisses de Francfort, knack...

En sachet de 2Kg

AUTRES RÉFÉRENCES BIO



EPICES POUR COUSCOUS BIO

Paprika moulu bio, coriandre moulue bio, piment fort moulu bio, gingembre moulu bio, cumin moulu bio, poivre noir moulu bio, cannelle moulue bio, muscade moulue bio, ail moulu bio, carvi moulu bio, girofle moulu bio

En sachet de 1Kg



EPICES POULET RÔTI BIO

Épices pour poulet à rôtir issues de l'agriculture biologique.

En boîte de 1Kg



FARCE À TOMATE

Oignon, ail, jus de betterave, épices et aromates, herbes déshydratés

En sachet de 5Kg



EPICES KEFTA BIO

En sachet de 1Kg



CHAPELURE BIO

Chapelure certifiée pour la réalisation de pavés

En seau de 2,5Kg



ÉPICES SAUCISSON SEC BIO

Épices complets pour la fabrication d'un saucisson sec certifié bio.

En sachet de 1Kg



ÉPICES CHORIZO BIO

Épices complets pour la fabrication d'un chorizo doux certifié bio.

En sachet de 1Kg



PÂTÉ DE CAMPAGNE BIO

Assaisonnement complet pour la réalisation d'un paté à l'ancienne BIO. Privilégiez un hachage assez gros.

En sachet de 2Kg



PÂTÉ DE FOIE BIO

Assaisonnement complet pour la réalisation du pâté de foie, terrine forestière et mousson de canard aux notes aromatiques de poivre et de laurier

En sachet de 2Kg



SAUMURE JAMBON BIO

Saumure pour la fabrication d'un jambon certifié BIO. Saumure à réaliser avec du gros sel ou sel nitrite.

En seau de 4Kg



ÉPICES SAUCISSON À L'AIL BIO

Épices pour la fabrication de saucisson à l'ail BIO

En sachet de 2Kg



GELÉE AMBRÉE BIO

Gelée et gélatine certifiée BIO

En sachet de 1Kg



GÉLATINE BIO

Gelée et gélatine certifiée BIO

En sachet de 1Kg

ÉPICES NATURELLES BIO

4 ÉPICES BIO	1 kg
AIL DES OURS BIO	1 kg
AIL POUDRE BIO	1 kg
AIL SEMOULE BIO	1 kg
AMIDON MAÏS BIO	25 kg
BAIES DE GENIÈVRE BIO	1 kg
BASILIC FEUILLE BIO	1 kg
BETTERAVE POUDRE BIO	1 kg
CANNELLE BIO	1 kg
CIBOULETTE BIO	1 kg
CORIANDRE MOULUE BIO	1 kg
CUMINS MOULU BIO	1 kg
CURCUMA MOULU BIO	1 kg
CURRY BIO	1 kg
ECHALOTE BIO	1 kg
FÉCULE DE POMME DE TERRE	25 kg
GIROFLE MOULU BIO	1 kg
GINGEMBRE MOULU BIO	1 kg
HERBES DE PROVENCE BIO	1 kg
LAURIER FEUILLE BIO	1 kg

LAURIER MOULU BIO	1 kg
MARJOLAINE FEUILLE BIO	1 kg
MOUTARDE GRAINE BIO	1 kg
MUSCADE MOULU BIO	1 kg
OIGNON FRIT BIO	1 kg
OIGNON LANIÈRE BIO	1 kg
ORIGAN FEUILLES BIO	1 kg
PERSIL FEUILLE BIO	1 kg
PIMENT D'ESPELETTE BIO	1 kg
PIMENT DOUX BIO	1 kg
PIMENT FORT BIO	1 kg
POIVRE BLANC MOULU BIO	1 kg
POIVRE NOIR CONCASSÉ BIO	1 kg
POIVRE NOIR GRAIN BIO	1 kg
POIVRE NOIR MOULU BIO	1 kg
ROMARIN FEUILLE BIO	1 kg
SARRIETTE FEUILLE MONDEE BIO	1 kg
THYM FEUILLE BIO	1 kg
VANILLE LIQUIDE BIO	1 kg
SEL NITRITE (UTILISABLE AB)	25 kg



CHAMPIGNONS BIO

CÈPES BIO	250 g
GIROLLES BIO	250 g
MÉLANGE FORESTIER BIO	250 g



BOYAUX

Concept Epices vous propose une vaste sélection de boyaux pour saucisses. Nous proposons des boyaux à saucisses naturels mais aussi des boyaux artificiels. Ces boyaux vous permettent de préparer vos saucisses une fois les mélanges de chair et d'épices effectués.



BOYAUX DE MOUTON CHEVAUCHÉS

CALIBRE	MÉTRAGE	DÉSIGNATION	TYPE DE FABRICATION
24/26	910 m	24/26 A (tube rigide)	Chipolatas et merguez
24/26	910 m	24/26 AB+ (tube rigide)	Chipolatas et merguez
22/24	910 m	22/24 AB+ (tube rigide)	Chipolatas et merguez



BOYAUX DE MOUTON UN BOUT PAR GAINÉ

CALIBRE	MÉTRAGE	DÉSIGNATION	TYPE DE FABRICATION
24/26	910 m	24/26 A, un bout par gaine, 7m et +	Chipolatas et merguez
24/26	910 m	24/26 AB, un bout par gaine, 7m et +	Chipolatas et merguez



BOYAUX DE PORC

CALIBRE	MÉTRAGE	DÉSIGNATION	TYPE DE FABRICATION
30/32	910 m	Boyaux de porc sur gaine 10 masses	Saucisse de toulouse
	364 m	Boyaux de porc sur gaine 4 masses	
32/34	910 m	Boyaux de porc sur gaine	Boudin blanc, saucisse sèche
36/38	910 m	Boyaux de porc sur gaine	Boudin noir, saucisse sèche

BOYAUX EN MASSE SALÉ

• PORC

CALIBRE	MÉTRAGE	DÉSIGNATION	TYPE DE FABRICATION
30/32	60 m	Boyaux de porc	Saucisse de toulouse, boudin blanc,
32/34	60 m	Boyaux de porc	Saucisse de toulouse, boudin blanc, saucisse sèche, boudin noir
34/36	60 m	Boyaux de porc	Saucisse de toulouse, boudin blanc, saucisse sèche, boudin noir
50/55	100 bouts	Suivants de porc	Rosette, gros chorizo, saucisson sec
55/60	15 pièces	Chaudin de porc	Rosette, gros chorizo, saucisson sec, andouillette

• MOUTON

CALIBRE	MÉTRAGE	DÉSIGNATION	TYPE DE FABRICATION
20/22	120 m	Boyaux de mouton	Chipolatas et merguez
22/24	120 m	Boyaux de mouton	Chipolatas et merguez
24/26	120 m	Boyaux de mouton	Chipolatas et merguez
24/26 GAINÉ	90 m	Boyaux de mouton montés sur gaine	Chipolatas et merguez

• BOEUF

CALIBRE	MÉTRAGE	DÉSIGNATION	TYPE DE FABRICATION
38/40	15 m	Menu de bœuf	Boudin noir, saucisson de couenne, andouillette, cervella
40/43	15 m	Menu de bœuf	Andouillette, petit cervelas
46/49	17 m	Menu de bœuf	Andouillette, petit cervelas
50/55	9 m	Gros de bœuf	Saucisson à l'ail, saucisson sec
55/60	9 m	Gros de bœuf	Saucisson à l'ail, saucisson sec
110/120	5 pièces	Baudruche de bœuf	Gros boudin, coppa, andouille
125+	10 pièces	Baudruche de bœuf	Gros boudin, coppa, andouille



POTS DE BOYAUX

Libre à la vente

Boyaux mouton 22/24 AB 10 mètres

Boyaux porc 32/36 10 mètres



BOYAUX ARTIFICIEL

Boyaux artificiel incolore	Saucisson à l'ail
Boyaux artificiel fumé	Saucisson à l'ail
Boyaux artificiel rouge	Cervelas
Boyaux aux algues	Vegan

CONSOMMABLES ET MATERIEL



**PIQUES À BROCHETTES
HÊTRE**

200 mm x 3,3 mm

240 mm x 3,7 mm

250 mm x 3,7 mm

300 mm x 3,8 mm



PIQUES À BAMBOU

180 mm

150 mm

200 mm

240mm



**PIQUES À BROCHETTES
INOX (1000 pièces et 200 pièces)**

200 mm x 3,2 mm

250 mm x 3,2 mm



**POTS DE RILLETTE
(250 unités)**

125 ml

250 ml

500 ml



FICELLE

2 brins dévidage
central, 2500m (1Kg)

2 brins dévidage
extérieur, 2500m (1Kg)

Ficelle écru 3,5/3, 1070m (1Kg)

Ficelle roti polie
bleu/blanc/rouge (1Kg)

Ficelle rouge

Ficelle blanche / rouge



**SACS SOUS VIDE LISSE
(100 unités par sachet)**

15 cm x 20 cm

15 cm x 30 cm

20 cm x 30 cm

23 cm x 35 cm

30 cm x 30 cm

30 cm x 40 cm

30 cm x 50 cm

40 cm x 50 cm

43 cm x 65 cm



FILET À ROTI

14 mailles (50m)

16 mailles (50m)



**BARQUETTES ALUMINIUM
(100 unités)**

ronde 250 ml

ovale 250 ml

rectangle 125 ml

rectangle 250 ml

rectangle 500 ml



**LAME DE SCIE
AMÉRICAINE**

**LAME DE SCIE
À RUBAN**

+ DE CONSOMMABLES

Copeaux pour fumaison

Chaussette à jambon

Papier à steak ovale ou rond

Sacs cuisson rétractable jambon

Sacs poulet

Elastique à poulet

Pique saucisse

Entonnoir boudin noir

Toile bonne garde

Gant anti-coupure

Gant protection cote de maille

Fixe gant

Feuille à jambon



VICTORINOX



COUTEAUX

Couteau à désosser courbe 15 cm

Couteau à désosser droit 16 cm

Couteau à dénervé 20 cm

Trancheur fin 31 cm

Couteau trancheur 28 cm

Couteau trancheur 36 cm



SCIE À MAIN AMÉRICAINE 20"



FEUILLE INOX 30 CM



FUSIL DE BOUCHER MÈCHE OVALE



FORMEUSE ET PRESSE À STEAK



AFFUTEUR EASY

+ DE MATERIEL

Couteaux pour hachoir

Lames pour hachoir

MACHINES



HACHOIR



POUSOIR DADAUX



MÉLANGEUR DADAUX



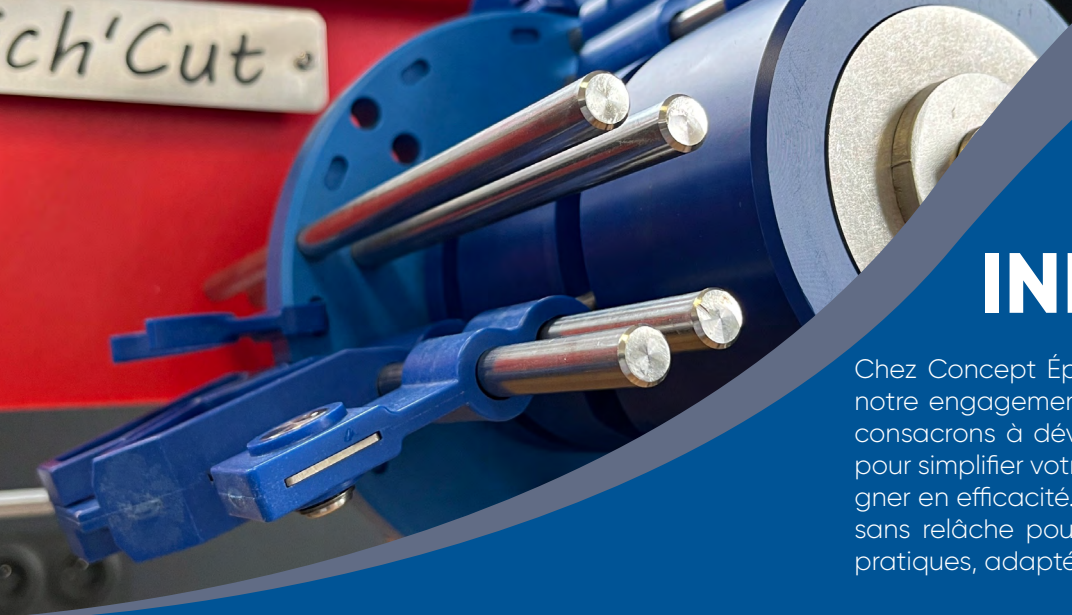
MACHINES SOUS VIDE



POMPE À SALER ÉLECTRIQUE OU MANUEL



HACHOIRS RÉFRIGÉRERES



INNOVATION

Chez Concept Épices, l'innovation est au cœur de notre engagement envers les bouchers. Nous nous consacrons à développer des solutions sur mesure pour simplifier votre travail et vous permettre de gagner en efficacité. Notre équipe spécialisée travaille sans relâche pour créer des produits innovants et pratiques, adaptés à vos besoins spécifiques.

LA FRAICH'CUT

L'Innovation au service des bouchers

La Fraich'Cut est un appareil révolutionnaire qui forme, ferme et coupe les saucisses à la longueur souhaitée. Développée et brevetée en France, elle simplifie le travail des bouchers grâce à ses fonctionnalités innovantes et son design pratique.

Simplicité et Efficacité

Ses lames en acier de coutellerie sont affûtables et remplaçables en quelques secondes. Le design pratique permet un rangement facile et un nettoyage aisé, avec des éléments compatibles lave-vaisselle.

Adaptabilité et Flexibilité

Adaptez la longueur des saucisses en changeant simplement le nombre de pinces. Parfaite pour les chipolatas, merguez, saucisses de Toulouse, sandwiches, et même des saucisses de 10 cm en option



*voir la vidéo
pour en savoir plus*



Économie et Rentabilité

Réduisez la main-d'œuvre de 2,5 fois et économisez environ 10 000 € sur l'achat de matériel. La Fraich'Cut est 1,5 fois plus rapide qu'un poussage avec torsion et minimise la casse des boyaux sans nécessiter d'entretien ni consommation électrique.



LE KUBE

A chaque problème sa solution

Le Kube est le distributeur à papier à steak ovale et rond qui révolutionne votre travail. Conçu pour être pratique, il garde le papier à portée de main, vous permettant de l'attraper rapidement et facilement, sans interrompre votre flux de travail.

Organisation :

Fini le désordre, le papier est toujours à sa place.

Hygiène :

Papier protégé des contaminants

Efficacité :

Distribution rapide et sans effort, accessible à tous.

Notre équipe de choc

EQUIPE ADMINISTRATIVE



Manuel Gindreau
GÉRANT



Chantal Gindreau
RESPONSABLE
ADMINISTRATIF

EQUIPE COMMERCIALE



François Colas
COMMERCIAL (49)
RESPONSABLE DES VENTES



Dominique Albert
COMMERCIAL (44-53)



Régis Mace
COMMERCIAL (22-29)



Stéphane Gicquel
COMMERCIAL (56-35)



Yann Lemonnier
COMMERCIAL (37-41-72)



Anthony Dinis
COMMERCIAL (85)

EQUIPE PRÉPARATION



Xavier Froger
PRÉPARATEUR DE
COMMANDE



Nadia Sautier
PRÉPARATRICE DE
COMMANDE



Xavier Rochard
GESTION
E-COMMERCE

Depuis  2001

CONCEPT EPICES

ÉPICES • BOYAUX • MARINADES

ZA da la Roche Blanche
49120 La Chapelle-Rousselin
contact@concept-epices.fr
02 41 30 05 65

ZA da la Hyeux
Rue Madeleine Bres
22600 Loudéac



CONTACTEZ LE COMMERCIAL DE VOTRE SECTEUR

Colas François	Maine-et-Loire (49)	07 77 49 74 15
Gicquel Stéphane	Morbihan (56) Ile-et-Vilaine (35)	06 49 54 42 07
Mace Régis	Côtes-d'Armor (22) Finistère (29)	07 89 09 05 36
Dinis Anthony	Vendée (85)	06 83 33 77 15
Albert Dominique	Loire-Atlantique (44) Mayenne (53)	06 16 95 40 85
Lemonnier Yann	Indre-et-Loire (37) Loir et cher (41) Sarthe (72)	06 83 29 02 95