

# SO.PRO.DEP

## Société Provençale des Épices

**Fabricant d'assaisonnements complets et de mélanges aromatiques pour la Charcuterie et les industries agroalimentaires.**

**Basé à Cavailon (Vaucluse), depuis 1973, SO.PRO.DEP est un fabricant reconnu des professionnels pour la qualité constante de ses produits, sa largeur de gamme et le suivi rigoureux de sa production.**



## SO.PRO.DEP

1

- ✓ L'histoire de **SO.PRO.DEP** a commencé à **Cavaillon**, il y a **50 ans**, pour se mettre au service des industries agroalimentaires, Bouchers-charcutiers-traiteurs et autres professionnels des métiers de bouche.
- ✓ **SO.PRO.DEP** grâce à une connaissance technique parfaite, a délibérément choisi de s'investir sur son cœur de métier : l'assemblage des épices pour fabriquer **plus de 600 recettes de mélanges d'épices et aromates, d'assaisonnements complets, et des produits sur-mesure.**
- ✓ Sans équivalent sur le marché français, **SO.PRO.DEP** maîtrise l'**approvisionnement** de ses matières premières et leur **conditionnement** dans des contenants adaptés, **anti-UV**, qui préservent la qualité des mélanges d'épices.
- ✓ **SO.PRO.DEP propose** une offre qui couvre toutes les saveurs des préparations charcutières et des aides culinaires sous forme **d'assaisonnements et de mélanges originaux, prêts à l'emploi, et tous de grande qualité.**
- ✓ **SO.PRO.DEP sélectionne** rigoureusement les ingrédients et les matières premières afin de préserver et pérenniser les standards qualités exigées par la clientèle.
- ✓ **SO.PRO.DEP** privilégie un partenariat durable avec ses fournisseurs pour garantir au mieux la stabilité de la gestion des flux marchandises (matières premières, ingrédients, contenants, etc.)

**SO.PRO.DEP** est l'un des fournisseurs le mieux implanté auprès des professionnels avec une **largeur de gamme incomparable** et un **savoir-faire traditionnel** reconnu, qui a renforcé sa notoriété et largement contribué à l'extension de sa clientèle.

## SO.PRO.DEP

Une gamme de mélanges et d'assaisonnements large et variée pour vos fabrications :

2

- Mélanges aromatiques de tous types, **et sur mesure**
  - Saucisses, Chipolatas et Godiveaux, Merguez, Longanisse, Farces, Soubressade...
  - Saucisses & Saucissons secs, Chorizos, Saucissons à l'ail...
  - Cervelas, Mortadelle, Morteau...
  - Pâtés de Campagne et de Foie, Pâtés en croûte, Terrines, Galantines...
  - Tripes, Rillettes, Boudins noir et blanc, Andouilles et Andouillettes...
  - Marinades liquides et sèches, Sauces, Fonds, Fumets...
  - Produits techniques : Conservateurs & Additifs...
  - Liants pour le sec et le cuit.
  - Gelées.
  - Mélanges complets pour les saumures à jambon **avec ou sans sel nitrité**.
  - Boyaux : porc, mouton, bœuf.
- Plus de 50 recettes visibles sur notre site : [www.soprodep.com](http://www.soprodep.com)



## SO.PRO.DEP

### Nous vous apportons :

- Des mélanges dédiés aux Professionnels des métiers de bouche, industries agroalimentaires et charcutiers-traiteurs.
- Des contenants adaptés (seaux de 2 à 25 kg) pour encore mieux satisfaire les besoins des utilisateurs.
- Des seaux anti UV qui permettent de mieux préserver la qualité des produits (couleurs/saveurs).
- Une étiquette informative : mode & conseils d'utilisation.
- Une DDM longue : 24mois.
- **La qualité de service** : Agilité et réactivité
  - ❑ **Gestion** : Réception et Saisie des commandes, Fabrication, Conditionnement.
  - ❑ **Logistique** : départ toute France à partir de notre unité (en moyenne J+2).

• Plus de **600 produits** disponibles, avec un développement accru de mélanges et d'assaisonnements **"SANS COLORANTS"**, **"SANS E"** et **"SANS sel nitrité"**.

**Voir notre gamme ci-dessous.**





# Notre gamme



- *Gamme non exhaustive*
- *Produits à façon sur demande*
- *Conditionnements seaux anti UV:  
2 - 5 - 10 - 20 et 25 kg*

Désignation Tarif	Dosage Gr par Kg ou L	Cdmt kgSeaux de:
<b>ASSAISONNEMENTS SAUCISSES</b>		
Milanaise et carré savoyard	60	2
Pérougina	30	2
Pérougina sans colorant	30	2
Saucisse Ail des ours sans colorant	35	2
Saucisse barbecue sans colorant	30	2
Saucisse basquaise E120	55	2
Saucisse basquaise Sans E	55	2
Saucisse colombo sans colorant	35	2
Saucisse créole sans colorant	35	2
Saucisse curry sans colorant	60	2
Saucisse de Francfort	35	2
Saucisse de Montbéliard sans colorant	35	2
Saucisse de Montbéliard sans sel	15	2
Saucisse de Morteau	25	2
Saucisse de Strasbourg	35	2
Saucisse de Toulouse	30	2
Saucisse E162	25	2
Saucisse E162 rf	25	2
Saucisse fines herbes sans colorant.	35	2
Saucisse goût moutarde	60	2
Saucisse goût paëlla	50	2
Saucisse herbes E120 rf	35	2
Saucisse herbes E162	35	2
Saucisse herbes E162 rf	35	2
Saucisse herbes sans colorant	35	2
Saucisse herbes sans E	35	2
Saucisse Ibis	45	2
Saucisse Indienne sans colorant	35	2
Saucisse Italienne E162	30	2
Saucisse Italienne sans colorant	30	2
Saucisse Mexicaine gout fumé sans colorant	35	2
Saucisse Mexicaine sans colorant	35	2
Saucisse Mexicaine sans E	35	2
Saucisse oignon E162	30	2
Saucisse piments dont PIMENT D'ESPELETTE	55	2
Saucisse piments dont PIMENT D'ESPELETTE sans E	55	2
Saucisse provençale E162	30	2
Saucisse sans colorant	25	2
Saucisse sèche PB sans colorant	45	2
Saucisse texane sans colorant	50	2

Désignation Tarif	Dosage Gr par Kg ou L	Cdmt kg Seaux de:
<b>ASSAISONNEMENTS SAUCISSES CHARCUTIÈRES</b>		
Figatelli (goût fumé)	35	2
Saucisse Charcutière 4 Fromages sans colorant	45	2
Saucisse Charcutière chèvre miel romarin sans colorant	65	2
Saucisse Charcutière chèvre miel sans colorant	65	2
Saucisse Charcutière chèvre romarin sans colorant	65	2
Saucisse Charcutière E120 rf	30	2
Saucisse Charcutière E162	30	2
Saucisse Charcutière E162 E120	30	2
Saucisse Charcutière E162 rf	30	2
Saucisse Charcutière E162 sans sel	10	2
Saucisse Charcutière échalote E162	30	2
Saucisse Charcutière échalote morce sans colorant	40	2
Saucisse Charcutière échalote morceau E162 rf	40	2
Saucisse Charcutière goût cèpes sans colorant	50	2
Saucisse Charcutière goût emmental E162	55	2
Saucisse Charcutière goût emmental sans colorant	55	2
Saucisse Charcutière goût roquefort E162	55	2
Saucisse Charcutière goût roquefort sans colorant	55	2
Saucisse Charcutière miel agrumes sans colorant	65	2
Saucisse Charcutière miel oignon morc. sans colorant	65	2
Saucisse Charcutière oignon morceau E162 rf	40	2
Saucisse Charcutière oignon morceaux sans colorant	40	2
Saucisse Charcutière oignon rissol E162 rf	35	2
Saucisse Charcutière olives sans colorant <b>NOUVEAU</b>	45	2
Saucisse Charcutière poivres sans colorant	35	2
Saucisse Charcutière sans colorant	30	2
Saucisse Charcutière sans E	30	2
Saucisse Charcutière thym citron sans colorant	60	2
Saucisse Charcutière thym-citron sans E	60	2
Saucisse Charcutière tomate basilic E162	100	2
Saucisse Charcutière tomate basilic sans colorant	100	2
Saucisse Charcutière veau E162 rf	60	2
Saucisse Charcutière vign. échalote E162 rf	60	2
Saucisse Charcutière vigneronne E162	60	2
Saucisse Charcutière vigneronne sans E	60	2
Saucisse Charcutière vin blanc sans colorant	35	2

Désignation Tarif	Dosage Gr par Kg ou L	Cdmt kg Seaux de:
<b>ASSAISONNEMENTS SAUCISSONS</b>		
Cervelas	25	2
Metka	45	2
Mortadelle	25	2
Mortadelle sans colorant	25	2
Salami	50	2
Salami sans colorant	50	2
Salami sans sel	20	2
Saucisson ail E120 rf	25	2
Saucisson ail goût fumé E120 rf	25	2
Saucisson ail sans colorant.	25	2
Saucisson de cheval sans sel	13	2
Saucisson de Lyon	25	2
Saucisson jambon	25	2
Saucisson sec ord.	50	2
Saucisson sec ord. sans colorant	50	2
Saucisson sec ord. sans E	50	2
Saucisson sec PJ E120	50	2
Saucisson sec PJ E120 aux piments dont PIMENT ESPELETTE	50	2
Saucisson sec PJ sans colorant	50	2
Saucisson sec PJ sans colorant olives <b>NOUVEAU</b>	55	2
Saucisson sec PJ sans colorant sans sel	20	2
Saucisson sec PJ SC cèpes morceaux	60	2
Saucisson sec PV gout cèpes	65	2
<b>ASSAISONNEMENTS MERGUEZ -CHORIZO</b>		
Choriso 55 3G à cuire	55	2
Choriso doux	75	2
Choriso doux sans E	75	2
Choriso doux sans sel	50	2
Choriso fort	75	2
Choriso fort sans E	75	2
Longanisse rf	60	2
Merguez douce 60 grs	60	2
Merguez douce du soleil	60	12-20
Merguez douce orientale	75	2
Merguez douce R.I. sans sel	40	2
Merguez douce rouge intense	60	2
Merguez douce sans sel	40	2
Merguez forte 60 grs	60	2
Merguez forte du soleil	60	12-20
Merguez forte rouge intense	60	2
Soubressade rf	60	2
Soubressade sans E <b>NOUVEAU</b>	60	2
Super merguez douce	60	2
Super merguez douce sans E	75	2
Super merguez douce sans sel	40	2
Super merguez forte	60	2
Super merguez forte sans sel	40	2



Désignation Tarif	Dosage Gr par Kg ou L	Cdmt kg Seaux de:
<b>ASSAISONNEMENTS BOUDINS - TRIPES - ANDOUILLETES</b>		
Andouille, Andouillette	25	2
Andouille, Andouillette <b>sans sel</b>	5	2
Boudin blanc	25	2
Boudin noir	25	2
Boudin noir Antillais <b>sans sel</b>	8	2
Boudin noir <b>sans sel</b>	3	2
Complet boudin blanc	40	2
Tripes	25	2
Tripes <b>sans sel</b>	5	2
<b>ASSAISONNEMENTS FARCES</b>		
Farces E120	35	2
Farces Forestière <b>sans colorant</b>	50	2
Farces hamburger agneau menthe	70	2
Farces hamburger Créole	70	2
Farces hamburger curry	80	2
Farces hamburger fromage	70	2
Farces hamburger Mexicain	70	2
Farces hamburger nature	50	2
Farces hamburger oignon	70	2
Farces hamburger Provençal	60	2
Farces hamburger Texan	90	2
Farces Pâtés aux Cèpes <b>sans colorant</b>	50	2
Farces Pâtés aux Girolles <b>sans colorant</b>	50	2
Farces Pâtés aux Morilles <b>sans colorant</b>	50	2
Farces <b>sans colorant</b>	35	2
Farces tomate E120	80	2
Farces tomate <b>sans E</b>	80	2
Farces veau basilic	70	2
<b>ASSAISONNEMENTS PATÉS - TERRINES</b>		
Caillette à l'ancienne <b>sans E</b>	25	2
Confit <b>Sans E</b>	40	2
Fromage de tête E120	25	2
Fromage de tête <b>sans colorant</b>	25	2
Fromage de tête <b>sans colorant sans sel</b>	5	2
Galantine E120	25	2
Pâté à l'échalote E120	35	2
Pâté Ardennais <b>sans colorant</b>	25	2
Pâté au poivre	35	2
Pâté Basque E120	55	2
Pâté Breton <b>sans colorant</b>	25	2
Pâté croûte	25	2
Pâté de campagne aux piments (dt Piment d'Espellete)	25	2
Pâté de campagne E120	25	2
Pâté de campagne oig. Ris <b>sans colorant sans sel</b>	5	2
Pâté de campagne ord. <b>sans sel</b>	5	2
Pâté de campagne ordinaire <b>sans colorant</b>	25	2
Pâté de canard <b>sans colorant</b>	40	2
Pâté de foie coupe rose	25	2

Désignation Tarif	Dosage Gr par Kg ou L	Cdmt kg Seaux de:
Pâté de foie E120	25	2
Pâté de gibier sans colorant	40	2
Pâté de lapin sans colorant	25	2
Rillettes	25	2
Terrine aux Cèpes sans colorant	50	2
Terrine aux Champignons sans colorant	50	2
Terrine aux Girolles sans colorant	50	2
Terrine aux Morilles sans colorant	50	2
Terrine de campagne à l'ancienne	40	2
Terrine de foie de volaille	25	2
Terrine de lapin E120	25	2
Terrine forestière sans colorant	25	2
<b>MÉLANGES - DÉCORS - MARINADES SÈCHES</b>		
4 épices	4	1
Beef Rub's		2
Chap'décor		2
Chicken Rub's		2
Chimichurri		2
Décor des prés		2
Décor du soleil		3
Décor hellequin		2
Décor légumier		2
Décor Provençal		2
Décor Ste Maxime		2
Epices à mortadelle		2
Epices colombo		2
Epices fines		2
Epices indiennes		2
Epices mexicaine		2
Epices paëlla		2
Epices rouges pour jambon sec	15	2
Garam Masala <b>NOUVEAU</b>		1
Herbes goût Provençal		2
Kébab 45	45	2
Kéfta 50	50	2
Kéfta 55 Menthe	55	2
Kefta jaune	45	2
Kefta rouge	45	2
Kefta rouge intense	45	2
Mél' Agneau	30	2
Mél' Agrumes Curry	350	2
Mél' Agrumes Mexicain	350	2
Mél' Agrumes Provençal	350	2
Mél' Agrumes Viande blanche	350	2
Mél' Agrumes Volaille	350	2
Mél' bœuf	30	2
Mél' brochettes	15	2
Mél' californian	15	2
Mél' campagnard	15	2

Désignation Tarif	Dosage Grpar Kg ou L	Cdmt kg Seaux de:
Mél' curry	15	2
Mél' fines herbes	15	2
Mél' mexicain	30	2
Mél' persillade	30	2
Mél' provençal	30	2
Mél' Tajine	35	2
Mél' texan	60	2
Mél' texan sans E	60	2
Mélange à grillade		2
Mélange d'herbes pour pizza		2
Mélange pour Taboulé	50	2
Mélange viandes rôties		2
Mélange viandes rôties P.B.		2
Persillade		2
Pistou		2
Pork Rub's		2
Volailles rôties dorées		2
<b>MARINADES LIQUIDES</b>		
Marinade Ail des ours	100	2,5
Marinade Andalouse <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
Marinade aux cèpes <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
Marinade aux morilles <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
Marinade BBQ <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
Marinade Curry <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
Marinade Échalote cuisinée	100	4
Marinade Forestière <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
Marinade Gyros <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
Marinade Méridionale/Provençale <b>Nouveau. Sans col et sans E</b>	80	4
Marinade Olives <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
Marinade Piment d'Espelette	100	4
Marinade Poivres <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
Marinade Romarin Citron jaune	80	4
Marinade Tex-Mex <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
Marinade Thym citron <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
Marinade Vigneronne <b>Nouveau. Sans colorant et sans E</b>	80	4
<b>AIDES CULINAIRES</b>		
Complet riz ambré	5	1
Court bouillon	40	2
Couscous	30	2
Fond de veau lié brun	50	1,5
Fond de volaille	50	1,5
Fumet de crustacés	60/75	1,5
Fumet de crustacés safrané	65/80	1,6
Fumet de poissons	60/75	1,5
Riz ambré (goût paella)	5	1
Sauce aux cèpes	140	1,4
Sauce aux girolles	140	1,4
Sauce aux morilles	140	1,4

Désignation Tarif	Dosage Grpar Kg ou L	Cdmt kg Seaux de:
Sauce bolognaise/pizza <b>Nouveau. Sans E et sans colorant</b>	120/200	1,4
Sauce forestière	110	1,1
<b>CONSERVATEURS</b>		
Antimicrobien-Lactate <b>TVA à 20%</b>	10	2
Conservateur VC E120	4	2
Conservateur VC PB Past. Jaune <b>sans colorant</b>	4	2
Conservateur VC PN (E120)	4	2
Conservateur VC PN (E162)	4	2
Conservateur VC RF (E120)	4	2
Conservateur VC RF (E162)	4	2
Conservateur VC RF P.N. (E120)	4	2
Conservateur VC <b>Sans Colorant</b>	4	2
Rosi-chair E120	2	2
Rougisser E120	2	2
Rougisser E252	4	2
Salpêtre <b>TVA à 20%</b>	0,142	2
Sel rosisseur	3	2
<b>LIANTS</b>		
Lacto		2
Phosphate méléée <b>TVA à 20%</b>	5	2
Poly-liant	15	2
Poly-sec	20	2
Ségudex	30	2
Stabilisant	10-20	2
Stabi-sec	15	2
Stabi-sec PB E120	15	2
Stabi-sec PB <b>sans colorant</b>	15	2
<b>GELÉES</b>		
Gélatine (120 blooms)	60-100	2
Gélatine (200 blooms)	60-100	2
Gelée ambrée	60	2
Gelée ambrée aromatisée	100	2
Gelée ambrée aromatisée <b>sans sel</b>	60	2
Gelée ambrée glaçage rapide	100	2
Gelée claire	60	2
Gelée claire glaçage rapide	100	2
Gelée claire jambon	60	2
<b>SAUMURES</b>		
Fix jambon	20	2
Fix jambon cuit aromatisé (sans PH)	40	2
Fix jambon cuit aromatisé bouquet garni	50	2
Fix jambon cuit aromatisé PH	40	2
Fix jambon cuit PH	40	2
Fix Jambon sans sel nitrité (sans PH)	55	2
Fix Jambon sans sel nitrité bouquet garni	55	2
Fix Jambon sans sel nitrité PH	60	2
Saumure avec sel	27	2
Sel de frottage	5	2
Sel de saumure	20	2

Désignation Tarif	Dosage Gr par Kg ou L	Cdmt kg Seaux de:
<b>SALAISONS</b>		
Fix jambon C.A. garni salaison	40	20
Fix jambon C.A. PH salaison	40	20
Fix jambon C.A. salaison	40	20
Gelée A.A. 100 salaison	100	20
Gelée claire 100 salaison	100	20
Liant salaison	10	20
Merguez douce du soleil salaison	60	20
Merguez douce R.I. du soleil	60	20
Merguez forte 75 du soleil salaison	75	20
Merguez forte du soleil salaison	60	20
Merguez forte R.I. du soleil	60	20
Milanaise P.D.T. salaison	60	20
Saucisse 3 - 35 - ACE Salaison	35	25
Saucisse 3 - 35 salaison	35	25
Saucisse 3-45 base fromage salaison	45	25
Saucisse Charcutière E120 rf P.R. salaison	30	25
<b>DIVERS</b>		
Animaux PB	25	2
Arôme noisette	<b>TVA à 20%</b>	2
Bon goût	5	2
Chapelure blonde		1,5
Colorant Carmin liquide	<b>TVA à 20%</b>	1
Colorant tartrazine E102	<b>TVA à 20%</b>	1
<b>BOYAUX</b>		
Baudruche		1
Chaudin E.M.		1
Gros de Bœuf 60 +		1
Masse de porc sel sec 40/42		1
Mouton accordéon 22/26		1 ou 20



Désignation Tarif	Dosage Gr par Kg ou L	Cdmt kg Seaux de:
<b>EPICES</b>		
5 Baies		1
Ail lamelle		1
Ail moulu		1
Ail semoule		1
Anis-vert		1
Baies de genièvre		1
Basilic		1
Cannelle moulue		1
Cardamome		1
Carvi moulu		1
Cayenne		1
Ciboulette		1
Colombo moulu		1
Coriandre graines		1
Coriandre moulue		1
Cumin		1
Curcuma		1
Curry		1
Échalote semoule		1
Fenouil graines		1
Fenouil moulu		1
Gingembre		1
Girofle moulue		1
Herbes aromatiques		1
Laurier feuille		1
Laurier moulu		1
Macis moulu		1
Marjolaine moulue		1
Menthe douce brisure		1
Moutarde graines		1
Muscade moulue		1
Oignon rose semoule		1
Origan Mondé		1
Paprika		1
Persil		1
Piment doux		1
Poivre blanc Moulu		1
Poivre noir concassé		1
Poivre noir en grains		1
Poivre noir moulu		1
Poivron Rouge		1
Ras el hanout Rouge		1
Romarin concassé		1
Sauge Feuille		1
Sauge Moulue		1
Sésame blanc		1
Thym mondé		1