

Les Saveurs pour les fêtes de 2015



Saveur d'Automne

Ingrédients : oignon, champignon (Bolet), poireau, persil, poivre, ail

Conseils d'utilisation

En enrobage: sur piècesde viande

En inclusion : 10 à 25 g/kg de masse

En marinade : mélanger avec de l'huile



Saveur Alsacienne

Ingrédients : oignon, sel, lactose, arôme de fumée,

Conseils d'utilisation

En enrobage: sur piècesde viande

En inclusion : 10 à 25 g/kg de masse

En marinade : mélanger avec de l'huile



Saveur de Noel

Ingrédients : chapelure, graines de sésame, noisette, épices, caramel poudre (E150)

Conseils d'utilisation

En enrobage: sur piècesde viande

En inclusion : 10 à 25 g/kg de masse

En marinade : mélanger avec de l'huile



Saveurs des Bambins

Ingrédients : échalote, graine de pavot, tomate, graine de sésame

Conseils d'utilisation

En enrobage: sur piècesde viande

En inclusion : 10 à 25 g/kg de masse

En marinade : mélanger avec de l'huile



Chapelure de pain d'épices

Ingrédients : Farine de seigle, sirop de glucose/fructose, miel (15%), eau, épices, poudre à lever : diphosphate de calcium, carbonate de sodium, blé

Conseils d'utilisation

En enrobage : sur un fromage frais égoutté et salé

En enrobage : 20 à 30 g/kg de fromage blanc

NE PAS SALER



Epices Vin Chaud "Pain d'épices"

Ingrédients : épices (cannelle, anis vert, muscade, gingembre, piment du Mexique, cardamome, girofle),

Conseils d'utilisation

Vin chaud : 10g/l de vin

Pain d'épices : selon les goût

S'utilisera aussi pour la SANGRIA



Mélange Oignon

Ingrédients : oignon, ail, poivron, paprika, sel, gigembre, raifort, extrait de paprika

Conseils d'utilisation

En enrobage: sur piècesde viande

En inclusion : 10 à 25 g/kg de masse

En marinade : mélanger avec de l'huile



