# Les plats raffinés actuels qui contribuent au bien-être sont dans l'air du temps

### AIL -LE BULBE MIRACLE

#### Cuisine

Utilisé dans toutes les cultures, l'ail est un produit incontournable dans la cuisine méditerranéenne et asiatique.

#### Bien-être

Depuis la nuit des temps, l'ail est connu pour son goût, mais aussi pour ses propriétés médicinales. Il renforce le système immunitaire, les os et a un effet antioxydant.

### PIMENT - L'ARDENT

#### Cuisine

Les piments appartiennent à la famille des poivrons mais sont nettement plus forts et ont un goût piquant et brûlant. Les plus répandus sont les longs piments verts (d'ordinaire les plus forts) et les piments rouges.

#### Bien-être

La substance qui le rend si piquant, la capsaïcine, a un effet antibactérien et stimule la production d'hormones du bonheur.

## PIMENT DE CAYENNE - LE RELEVÉ

#### Cuisin

Indispensable dans les spécialités d'un grand nombre de pays et de régions, le piment de Cayenne est à la base d'une cuisine raffinée et variée. Il dopera votre créativité en cuisine.

#### Bien-être

Le piment de Cayenne stimule le métabolisme. Son côté épicé favorise la motilité gastrique et la production de suc gastrique, ce qui active la digestion.

## GINGEMBRE -LA RACINE BIENFAISANTE

#### Cuisine

Le gingembre est indissociable de la cuisine asiatique et incontournable dans la cuisine fusion et métissée.

Son parfum est très aromatique et son goût piquant et épicé.

#### Bien-être

Racine bienfaisante, le gingembre aide à perdre du poids, renforce le système immunitaire, stimule la digestion, atténue les nausées et est un remède éprouvé en cas de rhume.

# CITRONNELLE -L'EXOTIQUE

#### Cuisine

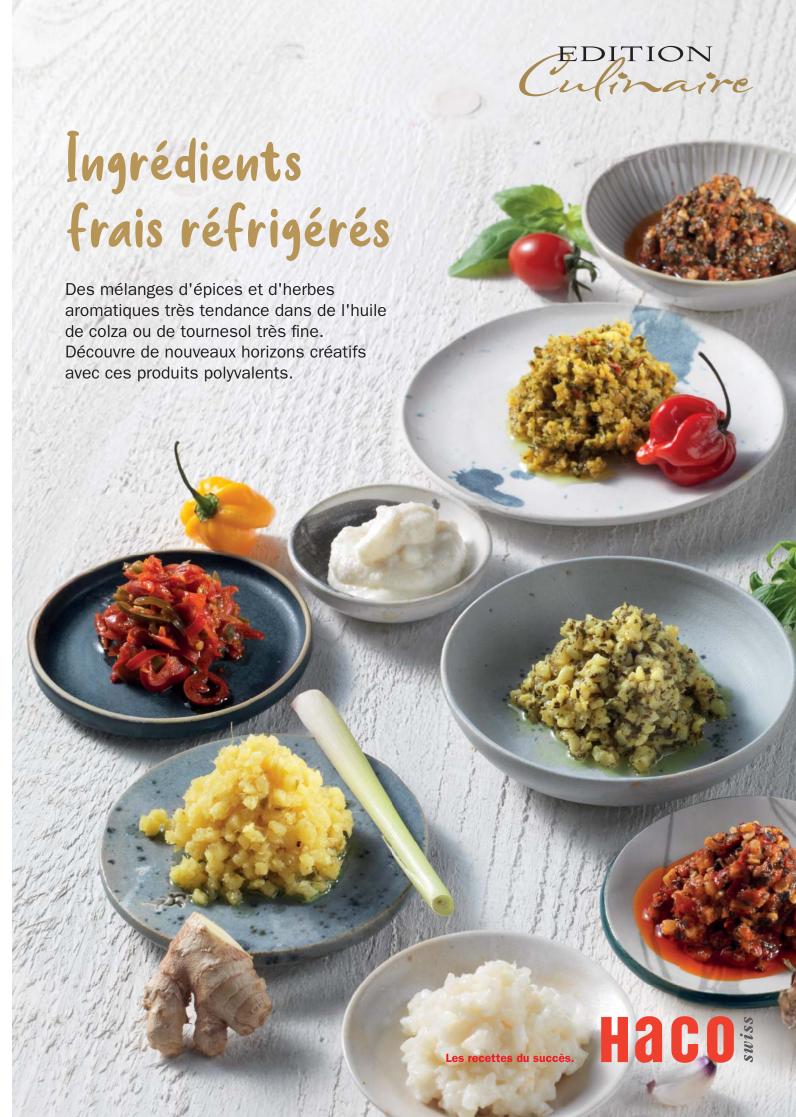
En Asie, on en distingue 55 variétés. L'huile essentielle que renferme cette herbe exotique lui donne un goût légèrement citronné qui reste toutefois en arrière-plan et sublime discrètement les autres arômes.

#### Bien-êtr

L'huile essentielle de citronnelle est considérée comme bénéfique. Elle stimule tous les organes impliqués dans la digestion, comme le foie, l'estomac, les reins et le pancréas. La citronnelle atténue les troubles gastriques et calme l'anxiété.

Infos zu Ingredienzien, Zusatz- stoffen und Allergenen ****** Infos sur les ingrédients, additifs et allergènes  Scan		Qualité – transparence												
		La recette contient des	I a recette ne contient has de											
		graisses/huiles végétales	goût soumis à déclaration obligatoire	colorants artificiels	agents de conservation	antioxydants	ingrédients à base de gluten	ingrédients à base de lactose	ingrédients potentiellement allergènes	Consistance	Forme alimentaire	Stockage	Unité de vente: Gobelet avec couvercle refermable	EAN
Art. n°	Article	Ingrédients	Additifs			Allergènes + Gluten / Lactose								
885031.001	EC Ail haché dans l'huile	Huile de colza européenne	<b>⊘</b>	<b>⊘</b>	<b>⊘</b>	<b>⊘</b>	<b>⊘</b>	<b>Ø</b>	<b>Ø</b>		<b>S</b>	**	Gobelet 825 g	
885032.001	EC Red Green Chili	Huile de colza européenne	<b>Ø</b>	<b>Ø</b>		<b>⊘</b>	<b>Ø</b>	<b>⊘</b>	<b>⊘</b>		<b>&gt;</b>	*	Gobelet 825 g	
885033.001	EC Ginger Lemongrass	Huile de colza européenne	<b>Ø</b>	<b>⊘</b>		<b>⊘</b>	<b>⊘</b>	<b>⊘</b>	<b>⊘</b>		<b>S</b>	*	Gobelet 825 g	
885035.001	EC Asian Flavour	Huile de colza européenne	<b>Ø</b>	<b>⊘</b>		<b>Ø</b>	<b>Ø</b>	<b>⊘</b>			<b>&gt;</b>	*	Gobelet 825 g	
885036.001	EC Piri Piri	Huile de colza européenne	<b>Ø</b>	<b>Ø</b>		<b>Ø</b>	<b>⊘</b>	<b>⊘</b>			<b>S</b>	*	Gobelet 825 g	
885037.001	EC Purée d'ail	Huile de colza européenne	<b>Ø</b>	<b>Ø</b>	<b>Ø</b>	<b>Ø</b>	<b>⊘</b>	<b>⊘</b>	<b>⊘</b>		<b>&gt;</b>	*	Gobelet 825 g	
885038.001	EC Pesto Toscana	Huile de colza européenne + Huile d'olive	<b>Ø</b>	<b>⊘</b>		<b>⊘</b>	<b>⊘</b>					*	Gobelet 825 g	
885039	EC Chimichurri	huile de tournesol + huile d'olive	<b>Ø</b>			<b>Ø</b>	<b>⊘</b>	<b>⊘</b>			<b>S</b>	*	Gobelet 825 g	







Ail haché dans de l'huile de colza, produit de base convenant pour de nombreuses utilisations: viande, fruits de mer, fondue, pesto genovese, vinaigrettes, etc.

Ingrédients: ail 68%, huile de colza, sel comestible iodé, eau, acidifiant (acide citrique).



Purée d'ail exceptionnelle à base d'ail doux de première qualité. Goût authentique, à l'huile de colza, pour toutes sortes d'utilisations.

Ingrédients: ail 74%, eau, huile de colza, sel comestible iodé, acidifiant (acide citrique), épaississant (gomme xanthane).



PIRIPIRI



Sauce fusion originaire de la péninsule Ibérique. Une sorte de secret d'initiés qui fait merveille avec le poisson, les crevettes, le porc, le poulet et les légumes.

Ingrédients: piments 30%, huile de colza, poivrons rouges, ail, oignons, céleri, sel comestible iodé, origan, acidifiant (acide lactique), carvi, poivre noir, conservateur (sorbate de potassium).

## CANGER LEMONGRASS



Des ingrédients tendance pour une touche exotique. Pour les plats de poisson, les fruits de mer, le poulet, les légumes, les soupes et les sauces.

Ingrédients: gingembre 30%, huile de colza, sucre, citronnelle 5%, sel comestible iodé, eau, acidifiant (acide citrique), feuilles de lime, conservateur (sorbate de potassium), curcuma.

## RED GREEN CHILL



Piment rouge et vert coupé en morceaux identiques, à l'huile de colza. Donne une touche piquante aux woks, aux marinades et aux sauces; idéal pour relever et décorer les plats.

Ingrédients: piments rouges 48%, huile de colza, piments verts 24%, sel comestible iodé, eau, acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium).





Cette sauce argentine apporte un goût frais et une note épicée dans ta cuisine. Elle est parfaite comme accompagnement d'une viande rouge, marinade ou accompagnement polyvalent, raffinée et pleine de caractère.

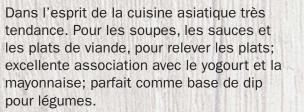
Ingrédients: ail 23%, herbes 19% (persil, thym, romarin), huile d'olive, huile de tournesol, tomates séchées (tomates séchées, sel comestible), oignons 6.6%, piments 5.6%, vinaigre de vin rouge, sel comestible iodé, olives noires (olives noires, eau, sel comestible), épices, céleri, acidifiant (acide lactique), conservateur (sorbate de potassium).



Un concentré d'Italie. Pesto à l'huile de colza avec un goût intense de tomates et de piments grillés. Pesto prêt à l'emploi pour agrémenter rapidement et facilement les plats de pâtes, ton tartare de viande et plein d'autres préparations froides ou chaudes.

Ingrédients: huile d'olive (75% d'huile d'olive raffinée, 25% d'huile d'olive extra vierge), poivrons rouges 20%, tomates séchées 15% (tomates, sel comestible), basili 11%, huile de colza, origan 4%, fromage de brebis italien (Pecorino Romano: lait de brebis, sel, cultures, présure animale), amandes, ail, sel comestible iodé, eau, acidifiant (acide lactique), poivre noir, conservateur (sorbate de potassium).

## ASIAN FLAVOUR



Ingrédients: gingembre 30%, huile de colza, ail 14%, citronnelle 13%, coriandre, piments, sel comestible iodé, feuilles de lima, eau, acidifiant (acide citrique), curry (contient: moutarde jaune), conservateur (sorbate de potassium).

# Possibilités d'utilisation des ingrédients frais réfrigérés

Ces ingrédients frais réfrigérés agrémentent tous les plats, des pâtes aux sushis, et ont toute leur place dans la cuisine classique ou ethnique, la cuisine tendance, les woks, la cuisine de rue, la cuisine fusion et la cuisine végétarienne et végane. Ils boostent vos plats et leur apportent une touche de fait maison et de fraîcheur.

#### Mention léga

Les informations contenues dans le flyer HACO Foodservice sont données à titre indicatif. Comme les recettes HACO sont améliorées en permanence, il peut y avoir des différences avec les informations figurant sur le produit. Dans ce cas, ce sont les informations figurant sur le produit qui font foi.