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. Riche en nutriments, il renforce le système immunitaire et 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

Cuisine

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.



Cuisine

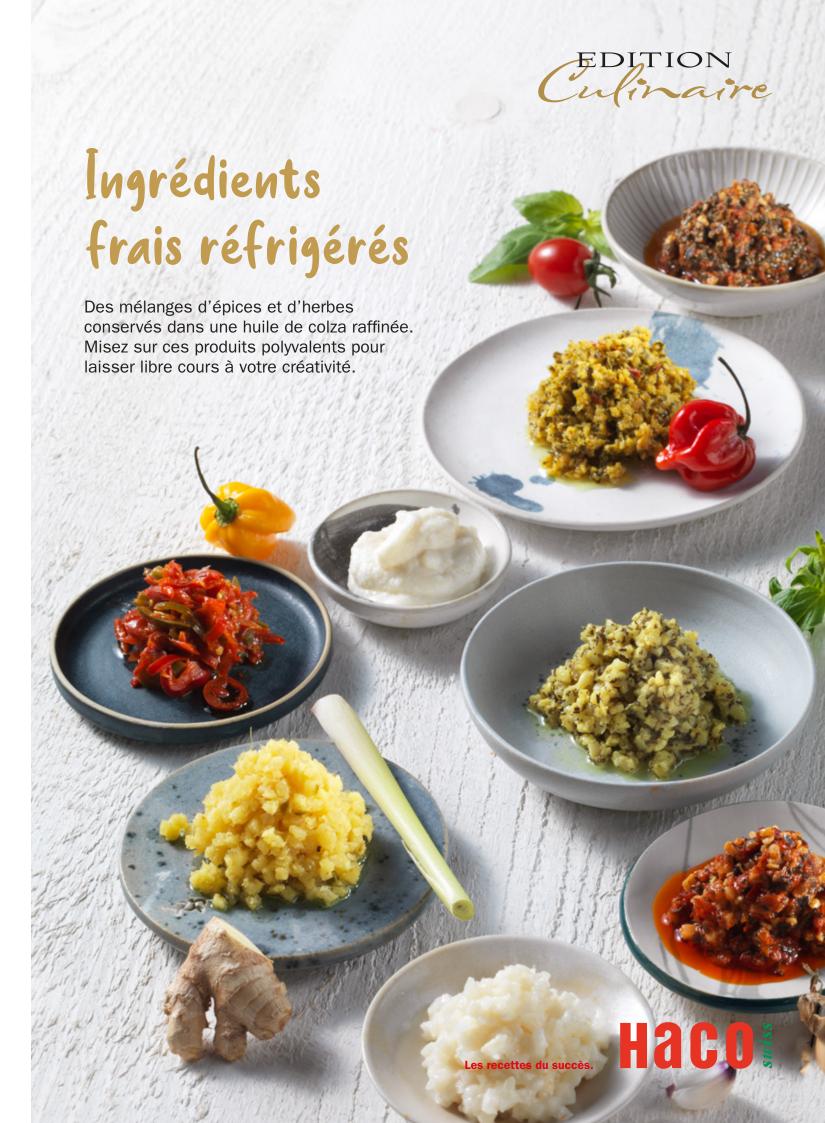
En Asie, on en distingue 55 variétés. L'huile essentielle que renferme cette herbe exotique lui donne un goût légèrement citronné qui reste toutefois en arrière-plan et sublime discrètement les autres arômes.

Bien-être

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.







HACO AG | Foodservice | Case postale 96 | CH-3073 Gümligen | Tél. 031 950 11 11 | Fax 031 950 15 15 | foodservice@haco.ch | www.haco.ch



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% (Chine), huile de colza 29%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), acidifiant (acide citrique)



de première qualité. Goût authentique, à l'huile de colza, pour toutes sortes d'utilisations.

Ingrédients: Ail 74% (Chine), eau, huile de colza 10%, sel

Purée d'ail exceptionnelle à base d'ail doux

comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), acidifiant (acide citrique), épaississant (gomme xanthane)



PIRI PIRI



Sauce fusion originaire de la péninsule lbérique. 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 25%, poivrons 14%, ail 11%, oignons, céleri, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), origan, acidifiant (acide lactique), poivre, carvi, agents 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 29%, sucre, lemon grass 5.0%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), acidifiant (acide citrique), feuilles de lime, agents conservateur (sorbate de potassium), curcuma

RED GREEN CHILI



ATO E LEMONE

Piment rouge et vert coupé en morceaux

identiques, à l'huile de colza. Donne une

et aux sauces; idéal pour relever et

décorer les plats.

touche piquante aux woks, aux marinades

Ingrédients: Piments 72%, huile de colza 25%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), acidifiant (acide

citrique), agents conservateur (sorbate de potassium)



Ail et citron, à l'huile de colza raffinée.
Pour les classiques de la cuisine italienne;
s'utilise aussi comme base pour des
recettes créatives de salades, de soupes
et de sandwichs.

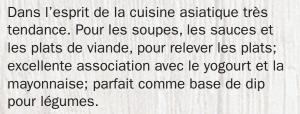
Ingrédients: Ail 60% (Chine), huile de colza 29%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), romarin, zeste de citron 2.0%, sauge 1.9%, acidifiant (acide lactique), curcuma, poivre



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 froids et chauds.

Ingrédients: Huile d'olive, poivrons rouges 20%, tomates déshydratées 15%, basilic 11%, huile de colza 10%, fromage pecorino 4.0% (lait de brebis), origan 4.0%, amandes 4.0%, ail, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), acidifiant (acide lactique), poivre, agents conservateur (E 202)

ASIAN FLAVOUR



Ingrédients: Gingembre 30%, huile de colza 25%, ail 14%, lemon grass 13%, coriandre 6.5%, piments 4.5%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), feuilles de lime, acidifiant (acide citrique), curry (contient: moutarde), agents 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.

