



DIPS & SAUCES FRAÎCHES

STAND 10/23

DRIVING **food** INNOVATION

NOS CONVICTIONS

SIMPLE, FLEXIBLE ET POLYVALENT –

ce sont nos concepts alimentaires innovants et professionnels.
Nous sommes convaincus qu'une alimentation saine ne doit pas seulement être savoureuse, mais aussi esthétique et plaisante.

• Nous accordons un soin particulier à la fraîcheur, à la durabilité et au commerce équitable de nos produits - car nous ne travaillons qu'avec des matières premières sélectionnées, dont plus de 95% proviennent de l'Union européenne.

• La diversité d'utilisation et l'innovation sur le marché sont nos critères de référence. C'est pourquoi nos vinaigrettes, dips, sauces et desserts sont régulièrement optimisés et développés. Afin de garantir la préservation des arômes naturels, nos produits sont fabriqués en douceur et, dans la mesure du possible, à froid.

• L'objectif est toujours de renoncer aux additifs soumis à déclaration.

• Fait maison et produit avec amour : Tels sont les piliers de notre assortiment, qui se reflètent dans la qualité et le goût.

Nous aimons ce que nous faisons, et cela se sent !



Proud to be a
Sedex
Member



ARTICLE								LIEN	N° D'ART.
Optimahl STARLINE									
Sauce teriyaki	•	•		•	•	•	•	850 g	880305
Sauce BBQ bière	•	•	•	•	•	•	•	850 g	880306
Chili cheese dip			•		•	•	•	850 g	880307
Mayo à la truffe	•	•	•	•	•	•	•	850 g	880308
Sauce Roasted Sesame	•	•		•	•	•	•	850 g	880309

VEGAN

VEGETARIQUE

SANS GLUTEN

SANS LACTOSE

SANS OEUF

SANS LEVURE

SANS ACIDE CITRIQUE (sans E330)



VEGAN TERIYAKI WOK

TERIYAKI SAUCE

Une véritable harmonie de saveurs avec une note épicée et sucrée de vin et de sauce soja. Parfait comme marinade pour les plats de viande, mais aussi comme topping - un plaisir absolu. Donne une délicieuse note asiatique à toutes les applications.

INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

- 280 g soja en morceaux
- 400 g **Optimahl Starline Sauce Teriyaki**
- 80 g Carottes
- 80 g Mélange de poivrons
- 80 g Chou blanc
- 80 g Rutabaga
- 80 g Champignons de Paris
- 80 g Germe de haricots mungo
- 80 g Huile de colza
- 80 g Oignons
- 160 g Riz au jasmin
- 8 g bouillon végétalien en granulés
- 12 g basilic thaï
- 4 g sésame blanc
- 50 ml d'eau

PRÉPARATION

Préparer le riz selon les instructions du fabricant. Nettoyer les légumes. Couper le navet, le mélange de poivrons et les oignons en gros morceaux. Couper les champignons en quatre et les carottes en rondelles. Râper le chou blanc en fines lamelles.

Dans un wok, faire revenir brièvement les légumes (navet, carottes, mélange de poivrons, oignon, champignons) avec l'huile de colza. Faire revenir brièvement les soja en morceaux et les faire mariner avec la **sauce teriyaki Starline d'Optimahl**. Dans le wok, faire chauffer le bouillon de légumes avec 50 ml d'eau, ajouter les légumes sautés et les légumes crus et porter une fois à ébullition. Ajouter la sauce teriyaki et assaisonner de sel. Ajouter les soja en morceaux.

Verser le riz sans trop serrer dans le bowl, ajouter les soja en morceaux & les légumes par-dessus et décorer avec du basilic thaï et des graines de sésame.



GULASCH DE POMME DE TERRE



BBQ BIER DIP

La sauce BBQ fumée et sucrée rencontre l'âpreté et le goût, un goût frais de bière. Qu'il s'agisse de poisson, de viande ou de légumes, le BBQ Dip au goût de bière fait de chaque bouchée un plaisir.

INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

- 560 g pommes de terre Cuites
- 280 g Mélange de poivrons
- 280 g oignons coupés en dés
- 16 g Concentré de tomates, 3 fois concentré
- 16 g Sauce soja
- 40 ml Jus de raisin
- 120 ml d'eau
- 200 g tomates pelées
- 80 g **Optimah! Starline Sauce BBQ bière**
- 200 g Haricots rouges
- 40 g bedda vinaigrette nordique
- 140 g Cœurs de salade Romana
- 4 St. Pics à brochettes
- 40 ml Huile de colza
- 8 g persil plat frais
- 4 g de chaque: poivre, paprika doux, cumin, marjolaine

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en gros cubes, couper le mélange de poivrons en petits morceaux et mixer les tomates en purée. Faire revenir les oignons et le mélange de poivrons dans l'huile. Ajouter les dés de pommes de terre et le concentré de tomates, faire revenir brièvement. Mouiller avec la sauce soja et le jus de raisin.

Ajouter les tomates en boîte, l'eau et les haricots Kidney. Ajouter ensuite le sel, le poivre, le cumin, le paprika en poudre et la marjolaine. Laisser le tout mijoter doucement pendant environ 5 minutes. Incorporer ensuite la **sauce BBQ bière Starline d'Optimah!** et dresser dans le bowl. Ajouter le persil ciselé sur le plat.

Couper le cœur de la salade Romana en deux, l'embrocher sur une brochette et le faire revenir brièvement. Disposer sur le goulasch de pommes de terre, verser la vinaigrette nordique bedda par-dessus et servir.



BURRITO CLASSICO MEXICO



CHILI CHEESE DIP

Un délice crémeux, plein de goût et savoureux, avec un bon piquant en fin de bouche. Fingerfood, burritos, frites de patates douces ou wedges - avec le Chilli Cheese Dip, vous affinez chaque plat !

INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

- 4 pièces Wrap galette 90 g
- 60 g Fond de riz rouge
- 320 g Chili con Carne
- 200 g **Optimah! Starline Chili Cheese Dip**
- 300 g Riz à long grain, cuit
- 120 g Poivrons rouges
- 60 g Oignons, coupés en dés
- 8 g Coriandre fraîche

PRÉPARATION

Mariner le riz long grain cuit avec le fond de riz rouge.

Garnir les galettes wrap de riz mariné, de chili con carne, de lanières de poivrons et d'oignons. Garnir de **dip au chili cheese Optimahl Starline** et de coriandre, rouler le burrito et l'envelopper dans du papier parchemin ou du papier aluminium.

Réchauffer le burrito pendant 4 à 6 minutes dans le gril de contact avant de le déguster.



SAUSAGE- PIZZA DE TRUFFE



MAYO À LA TRUFFE

Une texture crémeuse et un goût de truffe subtil font de cette mayo une envolée culinaire. Elle confère aux sandwichs, aux burgers et aux salades une profondeur gustative que l'on ne rencontre que rarement.

INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

- 4 pièces Fond de pizza surgelée, 25 cm
- 160 g Pizza Tomate Pulpe
- 480 g Saucisse à rôtir végétalienne (p. ex. Redefine PRO saucisse à rôtir)
- 40 g Mâche
- 120 g **Optimahl Starline Mayo à la truffe**
- 15 g Radis
- 15 g Oignon rose picklé
- 320 g Pommes de terre en purée
- 320 g Choucroute
- 240 g bedda rapé

PRÉPARATION

Napper le fond de pizza d'une quantité généreuse de sauce tomate. Couper la saucisse à rôtir végétalienne en fines tranches et les répartir uniformément sur la pizza. Répartir la purée de pommes de terre sur la pizza et appuyer légèrement. Saupoudrer la choucroute sur la pizza. bedda rapé répartir uniformément sur les.

Cuire la pizza selon les instructions figurant sur l'emballage de la base de pizza, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.

Retirer ensuite du four et laisser refroidir un peu. Répartir uniformément la mâche avec les oignons et les radis sur la pizza. Verser la **mayo à la truffe Optimahl Starline** sur la mâche. Couper la pizza en morceaux et servir.



COLORFUL ASIA BOWL



ROASTED SESAME

Cette sauce, qui associe harmonieusement l'huile de sésame grillé à d'autres ingrédients de choix, est un véritable exhausteur de goût. Son arôme unique de sésame grillé donne un coup de fouet à de nombreux plats asiatiques.

INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

- 560 g riz à sushis cuit
- 120 g concombre vert
- 120 g carottes, en lamelles
- 120 g asperges vertes
- 120 g Maïs
- 120 g Chou rouge, en lanières & salé
- 400 g Viande de bœuf hachée végétalienne (p. ex. Redefine PRO Beef Mince)
- 320 g **Optimahl Starline Roasted Sesame**
- 160 g Optimahl Starline Asia Ail
- 120 g Optimahl Starline chutney de pommes au chili
- 4 g sésame blanc
- 48 g Oignons grillés
- un peu d'huile végétale pour faire revenir

PRÉPARATION

Mettre le riz à sushi cuit dans un bol et le réserver. Faites chauffer l'huile végétale dans une poêle et faites cuire le bœuf haché végétalien en remuant jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

Disposer les différents ingrédients du bowl de manière appropriée : Commencer par une couche de riz à sushi au fond du bol. Déposer sur le riz, en sections séparées, les tranches de laitue, les segments de maïs, les lamelles de chou rouge salé et les lamelles de carotte. Répartir le bœuf haché végétalien dans une section séparée du bowl. Remplir une autre section du bowl avec les morceaux d'asperges vertes crues.

Garnir le bowl de **sésame grillé Optimahl Starline**, de sauce à l'ail asiatique et de chutney de pomme et de piment sur les ingrédients. Pour finir, saupoudrer les graines de sésame blanc et les oignons frits sur le bowl.



LA SOLUTION DURABLE POUR UNE QUALITÉ OPTIMALE !

MAINTENANT EN BOUTEILLE RECYCLABLE !



100% RECYCLABLE

Non seulement la nouvelle bouteille noire conserve son aspect haut de gamme, mais elle est désormais 100% recyclable.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

La bouteille peut être recyclée en étant éliminée de manière appropriée. Au moins 28 % des émissions initiales de CO2 sont récupérées de la bouteille est économisée.*



DERNIÈRE INNOVATION DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTATION

Nous avons la solution pour recycler les bouteilles en plastique noir dans le secteur alimentaire.

*Étude réalisée à partir de la base de données DEFRA ; la recyclabilité permet de réduire les émissions de CO2 en remplaçant le plastique neuf dans le cycle de vie suivant si l'élimination est effectuée correctement. Plus d'informations sur : nachhaltigkeit@bigfood-group.com

bf BIGFOOD
driving food innovation

Haco swiss

HACO AG, Foodservice, Case postal 96, CH-3073 Gümligen
Téléphone: 031 950 11 11 | Mail: foodservice@haco.ch
www.haco.ch