

Légèrement piquant .....



Piquant .....



Très piquant .....



Meilleur vendeur .....



Nouveauté .....



## Assaisonnement BSA gourmet

	<b>Champignon Balsamique</b>	B10001	Mariage réussi entre le champignon et le vin, bien supporté par le vinaigre balsamique.	
	<b>Campagnard</b>	2B5A019	Mélange harmonieux d'herbe, de tomate et au goût sucré.	
	<b>Délice de Zeus</b>	SMB0101	Marinade de style souvlaki avec un goût légèrement piquant	
★	<b>Érable poivre &amp; chipotlé</b>	B10006	Marinade fait avec le piquant du poivre, le brûlant du chili et la douceur de l'arôme d'érable, le tout fumé légèrement.	
	<b>Glaçage des caraïbes</b>	2C0G023	Goût de rhum... idéal pour l'été	
★	<b>Herbes provençales</b>	B10004	Mélange harmonieux d'herbes de la campagne française composé de thym, de romarin et de lavande.	
	<b>Orange et canneberge</b>	B10011	Combinaison rafraîchissante d'orange et de canneberge, agréable en bouche.	
	<b>Poivron rôti et tomate</b>	B10005	Le goût de la tomate, teinté de poivron rouge; une saveur fraîche pour l'été.	
★	<b>Steak house</b>	B10012	Marinade BBQ pleine de caractère en présence de poivre concassé, d'oignon et d'ail.	
	<b>Thaï asiatique</b>	B10007	Marinade thaïlandaise au goût sucré et épicé avec un arôme d'orange	
	<b>Tomate cumin et vin</b>	B10003	Le goût doux de la tomate rehaussé par le cumin- se marie bien avec toutes les viandes et tous les poissons	
	<b>Tonquinois</b>	SMB0100	Marinade de couleur brun foncé et à saveur asiatique.	
	<b>Vin de Madère moins salé</b>	2C3B018	Format 1 kilos	
★	<b>Vin de madère</b>	2B4D001	Assaisonnement au vin qui donne le bon goût et une couleur foncée (brune) aux viandes. Bien qu'il convienne à toutes les viandes, il est à son meilleur avec les viandes rouges.	
	<b>Whisky BBQ</b>	2C3F005		

\*\*\*Le Bsa gourmet est un concept 2 en 1 : marinade ou enrobage facile et rapide à préparer\*\*\*