

C'EST LE TEMPS DES POMMES...

Pour célébrer la saison des pommes, BSA Wiberg et Distribution Dan-Hel sont ravis de vous présenter une sélection de recettes savoureuses, créées à partir de notre mélange de saucisson aux pommes.

Ces idées simples, gourmandes et originales vous permettront de vous démarquer en proposant des produits de saison authentiques et irrésistibles. Offrez à vos clients une expérience gustative unique avec des saveurs de saison qui font la différence.

Bon succès dans vos créations !

1. Saucisse aux pommes (recette améliorée)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5.000	Ajouter
Eau	0.400	80 g
Purée de pomme (sans sucre)	0.600	120 g
Liant assaisonné S6K212	0.590	118 g
TOTAL	6.590	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

2. Saucisse aux pommes & canneberges

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5.000	Ajouter
Eau	0.400	80 g
Purée de pomme (sans sucre)	0.600	120 g
Canneberges séchées	0.500	100 g
Liant assaisonné S6K212	0.590	118 g
TOTAL	7.090	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

3. Saucisse aux pommes et fromage

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5.000	Ajouter
Eau	0.400	80 g
Purée de pomme (sans sucre)	0.600	120 g
Fromage mozzarella	0.150	30 g
Liant assaisonné S6K212	0.590	118 g
TOTAL	6.740	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

4. Saucisse aux pommes, canneberge et brie

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5.000	Ajouter
Eau	0.400	80 g
Purée de pomme (sans sucre)	0.600	120 g
Canneberges séchées	0.100	20 g
Fromage brie	0.100	20 g
Liant assaisonné S6K212	0.590	118 g
TOTAL	6.990	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

5. Saucisse aux pommes et bacon

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5.000	Ajouter
Eau	0.400	80 g
Purée de pomme (sans sucre)	0.600	120 g
Bacon	0.500	100 g
Liant assaisonné S6K212	0.590	118 g
TOTAL	7.590	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.