

Sauce mariné plus

Bœuf	2A0D034		
BBQ	8L080	Goût classique pour les grillades d'été	
Cajun	2A3A020	Marinade piquante qui rappelle la Nouvelle-Orléans	
★ Échalote	2A5D038	Idéal pour le bœuf, particulièrement la bavette ou l'onglet.	
À l'érable	2A5D035	Parfait pour le porc	
Estivale	2B3D037	Pointe d'acidité avec beaucoup de légumes, oignons, ail, poivrons et échalote	
★ Grecque	2A0D030	Goût typiquement grec, délicieux avec le porc et le poulet	
★ Italienne piquante	2A5D039	Marinade douce, légèrement rouge, à base d'épices italiennes (ail, origan, et basilic)	
Méditerranéenne	2A7G006	Goût typique du Nord du bassin méditerranéen- ail, origan et basilic.	
Miel et ail	2A0D033	Marinade sucé, parfait pour le porc et le poulet	
Moutarde de dijon	2A5D032	Au goût de moutarde de dijon, avec une couleur crème et une texture crémeuse.	
Poivre et citron	2A3A019	Marinade de couleur jaune parsemé de grains de poivre noir convient parfaitement pour les viandes blanches	
Shish taouk	2A4B010	Profil libanais, à préparer avec du yogourt nature & du vinaigre blanc	
Sicilienne	2A0D032	Goût de tomate et de légumes	
Souvlaki	1W9L106	Marinade pour la préparation de souvlaki traditionnel	
Teriyaki	1W9L083	Marinade à base de sauce soya, avec une couleur foncée Convient à tout les styles de viande... même le tofu!	
★ Texane	2A3A018	Goût traditionnel BBQ et tomate, avec une dominante de fumé	
Tomates et basilic	2A3A017	Goût de tomate et basilic avec des morceaux de tomate séchée. Idéal pour la viande de veau	

Les sauces mariné plus s'utilisent par trempage, pendant 12 à 24 heures.



Le mode d'utilisation écrit sur chacune des étiquettes de nos marinades n'est qu'une suggestion!

À partir de nos mélanges, vous pouvez personnaliser vos marinades.

Il est fréquent de remplacer 4 tasses d'eau par 3 tasses d'eau et 1 tasse d'huile

Par exemple, à partir de la sauce mariné plus à la grecque, vous pouvez substituer une tasse d'eau par une tasse d'huile d'olive et la personnaliser en ajoutant 2 cuillère à table de:

Vinaigre balsamique (pour la viande bœuf)

Vinaigre de cidre de pomme (pour la viande de porc)

Jus de citron (pour la viande de poulet)

Vinaigre de framboise (pour les viandes rouges)

