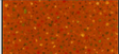
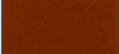
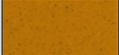
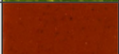
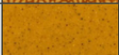
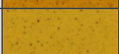
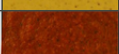
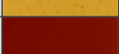
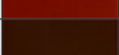
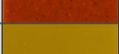


Sauces marinées Plus

Les Sauces Marinées Plus sont des mélanges secs spécialement conçus pour préparer des marinades liquides idéales pour assaisonner les viandes.

Code précédent	Code actuel	Nom du produit	Goût	Protéine	Couleur	Poids de l'unité kg
2A0D030	605150	À la grecque	Ailé, frais et herbacé	Boeuf, porc et volaille		0.15
2A3A020	604984 	Cajun	Épicé, sucré et tomates	Fruits de mer, porc, poisson et volaille		0.36
2B1I007	605590	Citron & herbes	Acidulé et frais	Agneau, poisson, porc, veau et volaille		0.17
2A5D038	604534	Échalotte	Oignon et salé	Agneau, bœuf, porc et volaille		0.23
2A5D039	605514 	Italienne piquante	Épicé, salé et tomates	Porc, veau et volaille		0.23
2A7G006	604538 	Méditerranéenne SMB	Frais, gaspacho et tomates	Poisson, porc et volaille		0.16
2A2C029	605626	Minh tao	Aigre, salé et sucré	Bœuf, poisson, porc et volaille		0.35
2A0D034	602814  Disponible sur commande	Pour bœuf (poivre)	Ailé, poivré et salé	Boeuf et volaille		0.11
2A5D032	605418 	Moutarde de Dijon	Aigré, moutardé et salé	Porc et volaille		0.23
2B6J004	602568	Mumbai	Aromatique, vif et épicé	Agneau, fruits de mer, poisson et volaille		0.23
2A3A019	604530	Poivre et citron	Citronné, poivré et salé	Agneau, fruits de mer, poisson et volaille		0.23
2A4B010	604988	Shish taouk	Acidulé et ailé	Porc et volaille		0.23
2B6J003	605502	Tandoori	Épicé, fumé et tomates	Agneau, bœuf, fruits de mer, porc et volaille		0.23
1W9L083	600820 	Teriyaki	Gingembre, mélasse, sucré	Bœuf, poisson, porc et volaille		0.22
2A3A018	602558 	Texane	Fumé, poivré et sucré	Boeuf, porc et volaille		0.52
2A3A017	602630	Tomates et basilic	Acidulé, salé et tomates	Bœuf, porc, veau et volaille		0.23
2A0D033	600752 Disponible sur commande	Miel et Ail	Aigre, ailé et sucré	Porc et volaille		0.26

Ces ajustements devraient vous aider à obtenir une viande encore plus délicieuse et bien marinée.

Remplacement de l'eau par de l'huile

• Pour obtenir un meilleur goût et une meilleure texture, remplacez une proportion d'eau par une proportion égale d'huile. Cela peut ajouter de la richesse et de la saveur à la viande.

Trempage

• Couvrez la viande et laissez-la reposer de 12 à 24 heures. Cela permet aux saveurs de bien pénétrer la viande, la rendant plus tendre et savoureuse.

Barattage

• Dans la baratte, versez 200 grammes de marinades préparées pour chaque kilogramme de viande. Le barattage aide à bien enrober la viande de marinade, assurant une distribution uniforme des saveurs.

DISTRIBUTION
DAN+HEL
ÉQUIPEMENTS & INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES

T418.666.4798
Courriel:commande@dan-hel.com