

BRESC

INSPIRE
— YOUR —
PASSION

WITH OUR LOVE
FOR TASTE



BRESC

DÉCOUVRE L'HISTOIRE DE NOTRE MARQUE

UNE VÉRITABLE PASSION
POUR LA GASTRONOMIE



La passion pour la gastronomie est profondément ancrée dans l'ADN de Bresc. Tout a commencé lorsque Jan Hak, Ruud Seltenrijch et Henk Brunt ont décidé de se consacrer à l'élevage d'escargots. Ces escargots étaient soigneusement conditionnés dans des bocaux puis livrés directement à des restaurants de qualité supérieure. Quand on prépare des escargots, impossible de se passer du goût de l'ail, c'est un indispensable. Et c'est ainsi que commença leur voyage, déclenchant l'amour pour cet ingrédient de choix, mais aussi pour de nombreux autres produits culinaires.

LES MEILLEURS INGRÉDIENTS

NOUS SOMMES CONSTAMMENT À LA RECHERCHE DES MEILLEURS INGRÉDIENTS ET TRAVAILLONS EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC LES AGRICULTEURS. EN EFFET, SEULS DES INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE QUALITÉ PERMETTENT DE CRÉER DES PRODUITS AU GOÛT EXTRAORDINAIRE. C'EST LA RAISON POUR LAQUELLE BRESC EST LE CHOIX PARFAIT POUR LES RESTAURATEURS; LA GARANTIE DE PRODUITS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE À LA FOIS SAVOUREUX ET FACILES À UTILISER.

CONSERVATION DANS L'HUILE

NOUS AVONS RÉUSSI À TRANSPOSER DANS L'ÈRE MODERNE UNE TECHNIQUE DE CONSERVATION ANCESTRALE: LA CONSERVATION D'INGRÉDIENTS DE QUALITÉ DANS DE L'HUILE, QUI SONT PLACÉS AU FRAIS POUR GARANTIR UNE DURÉE DE CONSERVATION OPTIMALE.

PAR DES EXPERTS POUR DES EXPERTS

NOUS FAISONS CONFIANCE À GERTJAN, CHEF DE CUISINE EXPÉRIMENTÉ ET DÉVELOPPEUR DE PRODUITS CHEZ BRESC DEPUIS 2002. IL CONNAÎT LES ÉPICES ET LES HERBES AINSI QUE LEURS PROPRIÉTÉS SUR LE BOUT DES DOIGTS.



OUR ESSENTIALS - NOTRE GAMME DE BASE : IDÉALE POUR LA MISE EN PLACE

NOTRE GAMME DE PRODUITS À BASE D'AIL ET D'HERBES EST LE MOYEN LE PLUS SIMPLE D'OPTIMISER VOTRE TEMPS LORS DE MISE EN PLACE, TOUT EN PRÉSERVANT UNE SAVEUR INTENSE.

NOS PRODUITS SAVOUREUX SONT ÉLABORÉS À PARTIR D'INGRÉDIENTS FRAIS ET PURS. NOUS NE SÉLECTIONNONS QUE LES MEILLEURS INGRÉDIENTS ET LES RÉCOLTONS AU MEILLEUR MOMENT, SELON NOS SOUHAITS. CE N'EST QU'AINSI QUE NOUS POUVONS GARANTIR LA MEILLEURE QUALITÉ.

PURÉE D'AIL

PURÉE D'AIL FABRIQUÉE À PARTIR DE GOUSSES D'AIL FRAÎCHES.

LA PURÉE EST CONSERVÉE AVEC UN PEU DE SEL ET UN SOUPÇON D'ACIDE CITRIQUE POUR GARANTIR UNE QUALITÉ OPTIMALE ET CONSTANTE. CETTE PURÉE A UNE SAVEUR FRAÎCHE ET LÉGÈREMENT ÉPICÉE ET EST D'UN USAGE TRÈS VARIÉ.



1 KG

PURÉE D'AIL NOIR

L'AIL NOIR EST OBTENU À PARTIR DE TÊTES D'AIL FRAÎCHES PAR UN PROCESSUS DE FERMENTATION QUI LUI DONNE UNE COULEUR NOIRE PROFONDE. L'AIL NOIR APPARTIENT À LA CATÉGORIE DES SAVEURS «UMAMI» ET REMPLACE PARFAITEMENT LE SEL OU CONSTITUE UN ASSAISONNEMENT CRÉATIF DANS LES PLATS SUCRÉS OU SALÉS.



325 G

黒いニンニク
BLACK GARLIC

DAILY PASSION ESSENTIALS

GINGEMBRE

LE GINGEMBRE **FRAÎCHEMENT RÉCOLTÉ SE CARACTÉRISE PAR SA NOTE EXCEPTIONNELLE CITRONNÉE ET ACIDULÉE.** BRESIC VOUS PERMET DE PROFITER DU GOÛT DU GINGEMBRE FRAIS **TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.** LE GINGEMBRE EST L'INGRÉDIENT DE BASE IDÉAL POUR PRÉPARER DES CURRYS ASIATIQUES ET D'AUTRES DÉLICIEUX PLATS DE CETTE RÉGION DU MONDE.



450 G

CITRONNELLE

LA PURÉE DE CITRONNELLE DE BRESIC EST FABRIQUÉE À PARTIR DE **CITRONNELLE JEUNE, VERTE ET TENDRE.** CETTE PURÉE, QUI SE CARACTÉRISE PAR UN GOÛT DOUX ET ÉQUILIBRÉ, EST **ENTIÈREMENT EXEMPTÉ DE FIBRES.** ELLE S'INTÈGRE AINSI FACILEMENT DANS VOTRE RECETTE ET CONTRIBUE À MAINTENIR UN GOÛT CONSTANT. IDÉALE POUR DIVERS PLATS CHAUDS, COMME LES CURRYS ET LES SOUPES, ELLE PRÉSENTE ÉGALEMENT DES APPLICATIONS INATTENDUES EN BOULANGERIE ET MÊME DANS DES DESSERTS, COMME LA CRÈME BRÛLÉE OU LA CRÈME GLACÉE.

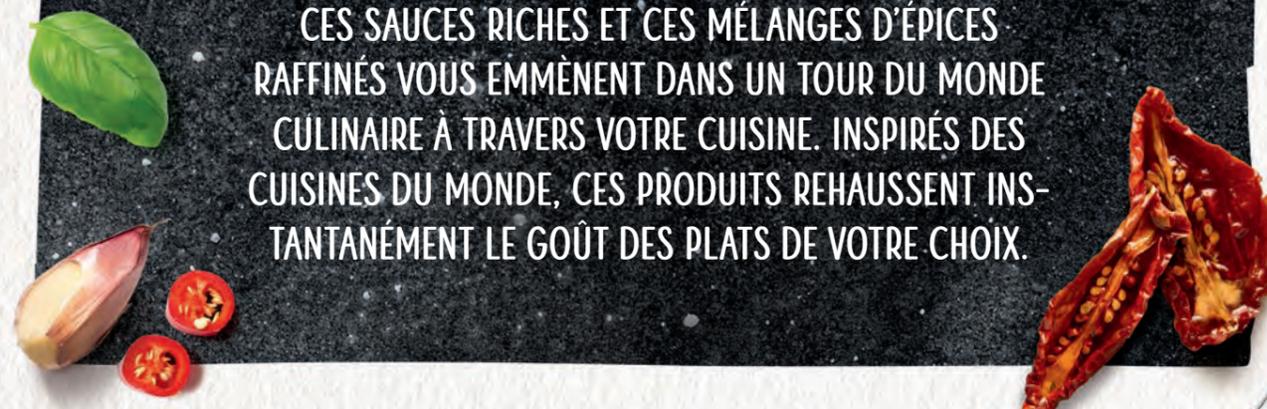


450 G



OUR BLENDS: NOS MÉLANGES POUR UN VÉRITABLE VOYAGE CULINAIRE EN CUISINE

CES SAUCES RICHES ET CES MÉLANGES D'ÉPICES RAFFINÉS VOUS EMMÈNENT DANS UN TOUR DU MONDE CULINAIRE À TRAVERS VOTRE CUISINE. INSPIRÉS DES CUISINES DU MONDE, CES PRODUITS REHAUSSENT INSTANTANÉMENT LE GOÛT DES PLATS DE VOTRE CHOIX.



PESTO VERT

BASILIC 26%, HUILE, PIGNONS DE PIN ET FROMAGE. **SPÉCIALEMENT CONÇU POUR LA PRÉPARATION DE PLATS CHAUDS.**



450 G



PESTO ROUGE

BASILIC, ORIGAN, AIL, FROMAGE ET TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL. TRÈS SAVOUREUX ET IDÉAL POUR LES **APPLICATIONS CHAUDES.**



450 G

ALIOLI

SAUCE TRADITIONNELLE DE LA RÉGION ESPAGNOLE DE CATALOGNE. FABRIQUÉE À PARTIR DE **GOUSSES D'AIL ESPAGNOLES, D'HUILE D'OLIVE ET D'UN PEU DE JUS DE CITRON**. GOÛT CRÉMEUX ET PRÊT À L'EMPLOI.



1 KG



BRUSCHETTA À LA TOMATE

LA BRUSCHETTA EST L'ANTIPASTI ITALIEN TRADITIONNEL DU CENTRE DE L'ITALIE : DU PAIN GRILLÉ ENDUIT D'AIL ET D'HUILE D'OLIVE. AU FIL DU TEMPS, LE TERME «BRUSCHETTA» A FINI PAR DÉSIGNER D'AVANTAGE LES GARNITURES QUE LE PAIN LUI-MÊME. LA BRUSCHETTA AUX TOMATES OFFRE UN LARGE PANEL D'APPLICATIONS.



1 KG



CURRY ROUGE THAÏ

LE CURRY ROUGE THAÏ EST UNE PÂTE ÉPICÉE, PIQUANTE ET FORTE QUI ACCOMPAGNE PARFAITEMENT LES PLATS À BASE DE POISSON ET LES SOUPES. CETTE PÂTE COMBINE **LES ARÔMES DU PIMENT, DES OIGNONS GRILLÉS, DE L'AIL, DE LA PÂTE DE CREVETTES ET DE LA CIBOULE**. LE CURRY ROUGE THAÏ FRAIS OFFRE LE GOÛT CARACTÉRISTIQUE DES HERBES AROMATIQUES THAÏLANDAISES TOUT EN ÉTANT SIMPLE D'UTILISATION.



450 G



CHIMICHURRI

ORIGINAIRE D'ARGENTINE, LE CHIMICHURRI EST DÉSORMAIS CONNU DANS LE MONDE ENTIER. IL ACCOMPAGNE PARFAITEMENT LE BŒUF GRILLÉ ET C'EST TOUT NATURELLEMENT QU'ON LE TROUVE DANS LES «CHURASCARIAS» TRADITIONNELLES. POUR PRÉPARER UN CHIMICHURRI AUTHENTIQUE, IL FAUT GÉNÉRALEMENT PLUS DE DIX INGRÉDIENTS ET BEAUCOUP DE TEMPS. DANS LE CHIMICHURRI BRES C, **VOUS TROUVEREZ TOUS CES INGRÉDIENTS AUTHENTIQUES ET VOUS GAGNEREZ AINSI UN TEMPS PRÉCIEUX TOUT EN BÉNÉFICIANT D'UNE QUALITÉ CONSTANTE.**



450 G



Région IDF

Muriel Mascheix
+ 33 6 84 36 08 10
muriel.mascheix@hilcona.com

Région Sud-Ouest

Serge Chauvière
+ 33 6 70 97 78 40
serge.chauviere@hilcona.com

Région Nord-Est

Jordan Gouillard
+ 33 6 72 56 29 73
jordan.gouillard@hilcona.com

Région Bretagne Pays de Loire

Vincent Mattlin
+ 33 6 07 65 88 86
vincent.mattelin@hilcona.com

Région Sud-Est

Yannick Cornec
+ 33 6 82 29 06 56
yannick.cornec@hilcona.com

Hilcona AG | Foodservice

Bendererstrasse 21
9494 Schaan
Fürstentum Liechtenstein

Tél. : +41 58 895 96 68
Fax : +41 58 895 98 04
E-Mail : france@hilcona.com
www.foodservice.hilcona.com



NOT PRINT PROOF

AGENCY
ARD SA ©
1800 Vevey, Switzerland
s.pierrehumbert@ard.ch

CLIENT

HUEGLI NAEHRMITTEL AG
Marc Tissot
marc.tissot@huegli.com

PROJECT

Salesfolder French range