

BRESC

Produits Culinaires



SERVICE ALIMENTAIRE

ASSORTIMENT



SPÉCIALISTE DU GÔUT ET DU RÉFRIGÉRÉ



LA CUISINE MODERNE OPTÉ POUR LE FRAIS RÉFRIGÉRÉ

Bresc est le spécialiste des produits frais réfrigérés à base d'ail et d'herbes aromatiques destinés au marché européen de la restauration. Notre développement produits repose sur trois éléments clés : des saveurs pures et authentiques, une facilité d'utilisation optimale et une qualité constante. Nous puisons notre inspiration dans les besoins des professionnels de la restauration. Nous sommes continuellement à la recherche de nouvelles sensations gustatives, de nouveaux concepts et de nouveaux champs d'application afin de toujours mieux servir chefs à plusieurs niveaux du secteur de la restauration. Une vaste gamme de produits allant de purées d'ail et d'herbes mono-ingrédient jusqu'aux mélanges d'herbes raffinés et solutions prêtes à l'emploi.

Frais réfrigéré

De notre point de vue, le concept « frais réfrigéré » ne se limite pas seulement aux produits proposés au rayon frais. Il établit également un lien vers la commodité (convenience).

Des produit frais, transformés en produits prêts à l'emploi qui offrent au chef toute liberté pour les incorporer dans ses recettes. Ils lui évitent de réaliser de nombreuses opérations, tout en conservant les propriétés uniques du produit.

Nos produits se conservent plus longtemps au réfrigérateur. De ce fait, outre l'aspect commodité, le rendement entre également en jeu, car les produits génèrent moins de perte.

Notez cependant que nos produits sont préparés sans arômes artificiels, ni colorants, ni exhausteurs de goût, et ne sont pas inutilement surdosés en sucre, sel et acidifiants. Dans notre programme de développement de nouveaux produits, nous utilisons une « liste verte » et une « liste noire » en ce qui concerne les additifs (numéros E). De notre point de vue, ces additifs doivent toujours avoir une fonction dans nos produits. Ils doivent être nécessaires et non étrangers au produit.

En effet, tous ces additifs ont un impact sur la saveur du produit, et de ce fait, sur le plat du chef. Les produits frais réfrigérés sont destinés à faciliter le processus de cuisson et offrent des saveurs pures ainsi que des possibilités de variation infinies en matière de création culinaire.

Ce qui importe pour nous, ce sont les saveurs pures et authentiques, la facilité d'utilisation et la qualité constante. Bresc accompagne le chef dans sa réflexion, étant toujours à la recherche de solutions créatives et abordables, de l'inspiration et de créer l'effet de surprise. Ensemble, nous sommes responsables des produits que consomme le client dans votre restaurant.

LE FRAIS RÉFRIGÉRÉ, L'OUTIL INDISPENSABLE DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION CULINAIRE.

SPÉCIALITÉS D'AIL

Découvrez notre gamme étendue de produits frais réfrigérés à base d'ail et appréciez leur saveur pure et leur facilité d'utilisation en cuisine. Ils conviennent notamment pour les préparations chaudes et froides au wok, les marinades, les sauces, la sauce à l'ail pour pâtes, le beurre à l'ail et les vinaigrettes.

RÉF. 110160

RÉF. 610160



1000G ↷

RÉF. 110161

RÉF. 610140

RÉF. 620140

FRESHLY CHOPPED

RÉF. 620140



↷ 450G

AIL / ÉCHALOTE / OIGNON FRAÎCHEMENT HACHÉS

Des produits uniques fraîchement hachés. L'ail espagnol a un goût prononcé. Les produits de cet assortiment sont fraîchement transformés immédiatement et offrent une saveur entière. Très faciles à utiliser, ils conviennent idéalement aux préparations de plats froids ou chauds. Pour plus d'inspiration, consultez Bresculinair.com

RÉF. 110128

BRES C PRODUITS CULINAIRES

Outre les autres spécialités d'ail uniques de notre assortiment BRES C Produits Culinaires, l'ail fumé (Smoked garlic) ne doit absolument pas manquer. Il procure une délicieuse saveur de fumée aux sauces, soupes et bon nombre de plats froids ou chauds. Il convient aussi parfaitement à la cuisine végétarienne.

RÉF. 110126

RÉF. 110120



325G ↷

RÉF. 110140

NEW!
SMOKED

RÉF. 197147

RÉF. 157147

RÉF. 117145



↷ 450G

RÉF. 150147

SINGLE PUREES

Cette gamme comprend un large choix de purées d'herbes aromatiques mono-ingrédient. Des ingrédients culinaires de base en version frais réfrigéré prêt à l'emploi. Parfaits comme base de multiples préparations culinaires.

PESTO

Les pestos selon des recettes italiennes authentiques. Convient à de multiples applications culinaires, aussi bien chaudes que froides. Le basilic issu de production locale est combiné à des saveurs associées à l'Italie, telles que la tomate, les pignons de pin, le pecorino, et bien entendu, l'ail. La gamme comprend aussi bien la variante verte classique que le pesto rosso, la variante rouge.



TASTY TOMATO

Trois applications classiques de tomate en version frais réfrigéré. Elles se consomment notamment en accompagnement, pour tartiner les tranches de pain, ou pour relever le goût des plats. Grâce à sa grande diversité, la tomate offre une large palette d'utilisations.

THAI KITCHEN

Ces mélanges d'herbes fraîches réfrigérées Thai curry sont disponibles en différentes gradations de piquant. On y retrouve les saveurs thaïes classiques, telles que le curcuma, la coriandre, le piment, le gingembre, en bien entendu, l'ail.



ALIOLI

Basé sur l'alioli traditionnel originaire de Catalogne en Espagne. La gamme comprend trois variantes, allant de doux à frais jusqu'à relevé, chacune préparé à partir de la même sauce à base de gousses d'ail espagnoles.

ASSORTIMENT BRESK 2019

Réf	Produit	Contenu	Végétarien	Allergène
SPECIALITÉS D'AIL				
611147	Gousses d'ail épluchées	450 g	✓	Sans
611161	Gousses d'ail épluchées (3x)	1 kg	✓	Sans
611160	Gousses d'ail épluchées (12x)	1 kg	✓	Sans
110160	Purée d'ail	1 kg	✓	Sans
610160	Ail hache	1 kg	✓	Sans
110161	Pulpe d'ail	1 kg	✓	Sans
110148	Purée d'ail supérieur	450 g	✓	Sans
110147	Ail hache	450 g	✓	Sans
610147	Ail en lamelles	450 g	✓	Sans
110157	Pulpe d'ail du Beemster	825 g	✓	Sans
110152	Pulpe d'ail du Andalou	825 g	✓	Sans
110128	Purée black garlic	325 g	✓	Sans
110126	Purée roasted garlic	325 g	✓	Sans
110120	Purée organic garlic	325 g	✓	Sans
110140	PURÉE D'AIL FUMÉ	325 g	✓	Sans

LES INDISPENSABLES DANS LA CUISINE

610140	AIL FRAÎCHEMENT HACHÉ	450 g	✓	Sans
615140	ÉCHALOTE FRAÎCHEMENT HACHÉE	450 g	✓	Sans
620140	OIGNON FRAÎCHEMENT HACHÉ	450 g	✓	Sans
130149	Purée de basilic	450 g	✓	Sans
145147	Purée de coriandre	450 g	✓	Sans
157147	Purée de citronnelle	450 g	✓	Sans
150147	Purée de gingembre	450 g	✓	Sans
197147	Purée de raifort	450 g	✓	12
167147	Purée de poivrons grillés	450 g	✓	Sans
117145	Purée de piment	450 g	✓	Sans
615160	Échalotes hachées	1 kg	✓	12
223147	Mushroom mix	450 g	✓	Sans
614147	WOKail	450 g	✓	Sans
650147	WOKgingembre	450 g	✓	Sans
618147	WOKpiment	450 g	✓	Sans

AMÉRIQUE/MEXIQUE

224147	Chimichurri	450 g	✓	9
203147	Tex mex	450 g	✓	11
212147	Cajun	450 g	✓	9
298147	Honey & thyme rub	925 g	✓	9
293147	Garlic & spring onion rub	925 g	✓	2 - 5 - 11
294147	Soy & black garlic rub	925 g	✓	2 - 9 - 11
774182	Chunky salsa tomato	825 g	✓	Sans
774190	Pico de gallo	825 g	✓	Sans
774192	Flaming salsa	825 g	✓	11

EUROPE MÉDITERRANÉENNE

230147	Erbe Italiano	450 g	✓	Sans
175149	Strattu di pomodoro	450 g	✓	12
581147	Pesto rosso	450 g		4
582147	Pesto verde	450 g		4
582160	Pesto verde	1 kg		4
540159	Pesto alla Toscane	825 g		4 - 6
540154	Pesto alla Genovese	825 g		4
540165	Pesto di basilico	1 kg		4
540170	Pesto di pomodori	1 kg		4 - 6
775160	Pomodori marinati	1 kg	✓	Sans
767160	Peperoni marinati	1 kg	✓	Sans
717160	Peperoncini marinati	1 kg	✓	Sans
584150	Pesto à l'ail des ours	450 g		4
244147	Parrillada aio e limone	450 g	✓	Sans
246147	Parrillada rmojo verde	450 g	✓	6
242147	Parrillada piri piri	450 g	✓	9
281145	Marinade gamba	325 g	✓	Sans
281160	Marinade gamba	1 kg	✓	Sans

Réf	Produit	Contenu	Végétarien	Allergène
L'AFRIQUE ET L'ASIE, SOURCE D'INSPIRATION				
235147	Ras el hanout	450 g	✓	Sans
233147	Harissa	450 g	✓	Sans
231147	Couscous spice mix	450 g	✓	9
216149	Madras	450 g	✓	9
261149	Tikka masala	450 g	✓	6
261146	Korma	450 g	✓	6
261145	Thai yellow curry	450 g	✓	2 - 11
261147	Thai red curry	450 g	✓	Sans
261148	Thai green curry	450 g		8

TARTINADES ET TREMPETTES

767145	Bruschetta poivron	325 g	✓	Sans
550145	Tapenade de poivrons	325 g	✓	12
590110	TAPENADE HALKIDIKI D'OLIVES	325 g	✓	6
811145	Aïoli	325 g	✓	1
813145	Wasabi dip	325 g	✓	1 - 2 - 12
774145	Salsa de tomates	325 g	✓	9
775145	Bruschetta tomate	325 g	✓	Sans
540146	Tapenade de tomates séchées au soleil	325 g	✓	6
590120	TAPENADE KALAMATA D'OLIVES	1 kg	✓	Sans
560160	Ratatouille	1 kg	✓	Sans
774168	Bruschetta tomate	1 kg	✓	Sans
774164	Salsa de tomates	1 kg	✓	9
540161	Tapenade de tomates	1 kg	✓	6
774184	Chutney à la tomate	1 kg	✓	Sans
811160	Alioli clásico	1 kg	✓	1
811164	Alioli límon	1 kg	✓	1
811162	Alioli pimienta	1kg	✓	1
675160	Cherry tomatoes garlic lemongrass	1100 g	✓	Sans
675165	Cherry tomatoes garlic parsley	1100 g	✓	9
774141	Chutney de tomates	325 g	✓	Sans
515145	Tapenade de figues	325 g	✓	5 - 6
579110	Tapenade dattes	325 g	✓	5 - 6 - 12

NOUVEAU EN 2019

- Purée d'ail fumé
- Ail fraîchement haché
- Échalote fraîchement hachée
- Oignon fraîchement haché
- Tapenade Halkidiki d'olives vertes
- Tapenade Kalamata d'olives noires

FRESHLY
CHOPPED

VERY
TASTY

EASY
TO USE

ALLERGÈNE

- | | | | |
|---|--|---|--|
|  1. Oeuf |  5. Moutarde |  9. Céleri |  13. Poisson |
|  2. Gluten |  6. Fruits à coque |  10. Graines de sésame |  14. Mollusques |
|  3. Lupin |  7. Arachides |  11. Soja | |
|  4. Lait |  8. Crustacés |  12. Sulfites | |



FOODPAIRING

LA PLATEFORME D'INSPIRATION CULINAIRE DESTINÉE AU CHEF MODERNE!

Le Foodpairing, littéralement « appariement d'aliments », est une méthode innovante permettant de marier des saveurs gustatives des produits du monde entier et de stimuler la réflexion créative dans le monde culinaire. Cet outil part du fait que chaque ingrédient dispose de très nombreuses molécules aromatiques, et possède ainsi un profil de goût unique. Ces profils sont déterminés à l'aide d'analyses scientifiques. Plus le profil aromatique d'un ingrédient est similaire à celui d'un autre ingrédient, meilleure sera leur association. Afin de visualiser les similitudes et les associations entre les ingrédients, ils sont représentés sous forme d'arbres, appelés « Foodpairing trees ». Trouvez plus d'inspiration et de créations sur www.foodpairing.com.

