

BRESC

BIEN PLUS
— QU'UNE —
SAUCE

POUR DES
PLATS EXQUIS



EN FRANÇAIS





1 KG

SAUCE AUX ALGUES MARINES ET AUX HERBES VERTES

DU WAKAME ET DU KOMBU DE PREMIÈRE QUALITÉ PROVENANT DES FERMES AQUACOLES BRETONNES CONSTITUENT LA BASE DE CETTE SAUCE CULINAIRE RAFFRAÎCHISSANTE. L'UMAMI SALÉ DES ALGUES EST ÉQUILIBRÉ PAR LA DOUCEUR DE L'ÉCHALOTE, L'ACIDITÉ DES CÂPRES, DU CITRON, L'ARÔME DU PERSIL ET DE L'ESTRAGON.



1 KG

SAUCE AU PIMENT DE CALABRE ET AU POIVRON ROUGE

LE PIMENT CALABRAIS, MÛRI SOUS LE SOLEIL DU SUD DE L'ITALIE, ET LE PIMENT FUMÉ DONNENT À CETTE SAUCE UN GOÛT RELEVÉ TRÈS AGRÉABLE. LES GROS MORCEAUX DE POIVRONS GRILLÉS, LES TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL ET LA POUDRE DE PAPRIKA LUI CONFÈRENT UN CARACTÈRE DOUX ET SUCRÉ.



1 KG

SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET À L'AIL NOIR

UNE COMBINAISON À PLUSIEURS COUCHES DE SHIITAKE, PLEUROTÉS, NAMEKO ET CÈPES GROSSIÈREMENT HACHÉS. L'AIL NOIR INTENSIFIE ENCORE D'AVANTAGE L'UMAMI DES CHAMPIGNONS. L'ÉCHALOTE ET LES GRAINS DE POIVRE NOIR COMPLÈTENT LE PROFIL GUSTATIF POUR CRÉER UNE SAUCE RICHE ET TERREUSE, AVEC UN ÉQUILIBRE RAFFINÉ.



1 KG

SAUCE AU POIVRON GRILLÉ ET AU CURRY

UNE COMBINAISON 'SWICY' (= SWEET & SPICY) DE POIVRONS JAUNES GRILLÉS GROSSIÈREMENT COUPÉS, DE MANGUE FRUITÉE ET DE PIMENT HABANERO ROUGE ÉPICÉ. LE GINGEMBRE ET LE ZESTE D'ORANGE APPORTENT DE LA FRAÎCHEUR ET LE MÉLANGE ÉPICÉ DE CURRY VIENT PARFAIRE CETTE SAUCE.

BIEN PLUS QU'UNE SAUCE !

DES INGRÉDIENTS QUI RACONTENT UNE HISTOIRE

QUATRE SAUCES RÉFRIGÉRÉES DE CARACTÈRE : EXCLUSIVEMENT PAR DES CHEFS, POUR DES CHEFS. CHAQUE SAUCE EST COMPOSÉE D'INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS, QUI RACONTENT LEUR PROPRE HISTOIRE. DISTINGUEZ-VOUS, DONNEZ DE LA PROFONDEUR ET DE LA RICHESSE À VOS PLATS ET DÉCOUVREZ NOS COCKTAILS CULINAIRES COOL ET INSPIRANTS !

- ✓ (AU MOINS !) 40 % DE GARNITURE GROSSIÈREMENT HACHÉE
- ✓ VOUS ÊTES PILE DANS LA TENDANCE
- ✓ UNE COMMODITÉ CULINAIRE DE HAUTE QUALITÉ
- ✓ PLANT-BASED

OCEAN GARDEN

BONBON DE FLÉTAN
FUMÉ AVEC WAKAME ET
BRESK SAUCE AUX AIGUES ET HERBES VERTES



FLÉTAN
FUMÉ



WAKAME



CREVETTES
HOLLANDAISES



POMME



GRAINES DE
SÉSAME GRILLÉES
AU KIMCHI



ARENKHA
(CAVIAR DE HARENG)

SMOKED SHADOW

CÉLERI-RAVE RÔTI AVEC
STEAK TARTARE DE BŒUF FUMÉ ET
BRESK SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET A L'AIL NOIR



CÉLERI-RAVE
CUIT AU FOUR



STEAK TARTARE



CRESSON



CHIPS CROUSTILLANTES
À L'AIL NOIR

SCANNER POUR
DES RECETTES



DAIQUIRI DUCK

CONFIT DE CANARD AVEC
CHOUCROUTE AU CURRY ET

BRESC SAUCE AU POIVRON GRILLE ET AU CURRY



CUISSES DE
CANARD CONFITES



CHOUCROUTE



RILLETTE DE CANARD



CROUSTILLANTS AU PIMENT



PANI PURI

CALABRIAN KISS

GAMBAS GRILLÉES SUR
LINGUINE NOIRE, POIVRONS GRILLÉS ET

BRESC SAUCE AU PIMENT CALABRAIS ET AU POIVRON



GAMBAS



LINGUINE NOIRES



POIVRONS
GRILLÉS



CRESSON



CROQUANT DE TOMATES

SCANNER POUR
DES RECETTES



READY FOR YOUR DISH - SAUCES CULINAIRES

| N° d'art. | PRODUIT | CONTENU | VÉGÉTARIEN | VÉGÉTALIEN | ALLERGÈNES |
|-----------|-------------------------------------|---------|------------|------------|------------------|
| 813100 | SEAWEED & GREEN HERBS SAUCE | 1000G | • | • | MOUTARDE |
| 813105 | CALABRIAN CHILI & BELL PEPPER SAUCE | 1000G | • | • | MOUTARDE |
| 813110 | GRILLED BELL PEPPER & CURRY SAUCE | 1000G | • | • | MOUTARDE, CÉLERI |
| 813115 | MUSHROOM & BLACK GARLIC SAUCE | 1000G | • | • | MOUTARDE |



Notre équipe de conseillers culinaires se fera un plaisir de vous rendre visite pour une visite inspirante et vous présenter les produits. Scanner pour prendre un rendez-vous



BRESC

Jakobsstaf 6
4251 LW Werkendam
Pays-Bas

Tel: +31 183 200 000
www.bresc.com
info@bresc.com