



**BRESO**

**INSPIRE  
YOUR  
PASSION**

WITH OUR LOVE  
FOR TASTE



*As close to fresh  
as possible*



# BRESC

## DÉCOUVRIR NOTRE HISTOIRE

UNE VRAIE PASSION



### LES MEILLEURS INGRÉDIENTS POUR UN GOÛT SUBLIMÉ

NOUS DISCUTONS DE LA QUALITÉ DE NOS INGRÉDIENTS AVEC LES PRODUCTEURS SUR LE TERRAIN. NOUS NOUS ASSURONS AINSI QUE LA QUALITÉ ET LE MOMENT DE LA RÉCOLTE SONT ADAPTÉS À NOTRE OBJECTIF. LA CITRONNELLE, PAR EXEMPLE, EST RÉCOLTÉE TRÈS JEUNE. CELA PERMET D'ÉVITER LES FIBRES DÉSAGRÉABLES.



### PAR DES EXPERTS POUR DES EXPERTS

## GERTJAN

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

« LE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS CHEZ BRESC REPOSE SUR UN PRINCIPE: NOUS NE VOULONS TRAVAILLER QU'AVEC LES MEILLEURS INGRÉDIENTS FRAIS, AFIN DE POUVOIR CRÉER DES PRODUITS UNIQUES. CES PRODUITS DONNENT AUX PLATS DE NOS CLIENTS, COMME LES SAUCES, LES VINAIGRETTES ET LES PÂTES À TARTINER, UNE TOUCHE CULINAIRE. »



## TOP 10

### NOS ESSENTIELS: AIL ET SÉLECTION D'INGRÉDIENTS

PURÉE D'AIL

PURÉE DE GINGEMBRE

PURÉE DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS

PURÉE DE TOMATES SÉCHÉES

PURÉE DE PIMENT ROUGE

PURÉE DE CITRONNELLE

PURÉE DE RAIFORT

PURÉE D'OIGNONS GRILLÉS

### NOS MÉLANGES

PESTO VERT

CHIMICHURRI



DISPONIBLE EN SEAUX DE 10 KG OU EN CONTENEURS IBC DE 950 KG  
QUANTITÉ MINIMALE DE COMMANDE 240 KG (450 KG POUR LES PRODUITS CHAUFFÉS)

\* AUTRES INGRÉDIENTS PERSONNALISÉS ET RECETTES «CLEAN LABEL» SUR DEMANDE.

# APPLICATIONS



Salade  
COMPOSÉE

SALADE À BASE DE  
LÉGUMES, DE POISSON  
OU DE VIANDE

PURÉE DE BASILIC



ANTIPASTI ET TAPAS

PURÉE D'AIL



HOUMOUS

BEURRE À  
L'AIL ET AUX  
FINES HERBES  
BIOLOGIQUES

FINES HERBES BIO



BEURRE  
D'AIL



SAUCES / UMAMI  
VÉGÉTALIEN / BIOLOGIQUE

PURÉE DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS



TARTINABLES  
& DIPS

PÂTES À TARTINER  
ET SAUCES FROIDES

PURÉE DE GINGEMBRE



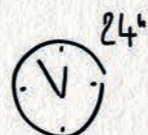
LES INGRÉDIENTS BRESK SONT DES PRODUITS  
QUI PEUVENT ÊTRE UTILISÉS POUR DES

PRÊTS À L'EMPLOI, DE QUALITÉ CONSTANTE,  
APPLICATIONS À CHAUD OU À FROID.

## L'AIL

COMME TOUS LES MEMBRES DE LA FAMILLE DES ALLIACÉES, L'AIL STOCKE SON EXCÉDENT D'ÉNERGIE DANS LE BULBE AU COURS DE SA CROISSANCE. C'EST AINSI QU'IL STOCKE LES NUTRIMENTS POUR L'HIVER. LORSQUE L'AIL EST CONSOMMÉ FRAIS OU IMMÉDIATEMENT APRÈS LA RÉCOLTE, SA SAVEUR EST DOUCE, SANS ÊTRE PIQUANTE, ET RAPPELLE CELLE DE L'OIGNON FRAIS.

RÉCOLTÉS JEUNES, ILS CONSERVENT UNE SAVEUR DOUCE ET RICHE. ILS SONT TRANSFORMÉS DANS LES 24 HEURES SUIVANT LA RÉCOLTE.



CHOISISSEZ PARMI:

- UN MÉLANGE DE DIFFÉRENTES ORIGINES (COULEUR JAUNE CLAIR)
- PURÉE D'AIL EUROPÉENNE (COULEUR PLUS BLANCHE, SAVEUR DOUCE)
- NOTRE PURÉE D'AIL CLEAN LABEL



## POIVRON ROUGE GRILLÉ

LA PURÉE DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS DE BRESK EST FABRIQUÉE À PARTIR DE POIVRONS ESPAGNOLS MÛRIS AU SOLEIL ET GRILLÉS DE MANIÈRE TRADITIONNELLE. IL EN RÉSULTE UNE SAVEUR INTENSE, DOUCE ET FUMÉE, AVEC UN EFFET UMAMI IMPORTANT. ELLE EST DÉLICIEUSE DANS LES APPLICATIONS CHAUDES ET FROIDES, TELLES QUE LES SOUPES PRÊTES À CONSOMMER, LES SAUCES, LES SALADES ET LES PRODUITS À BASE DE FROMAGE FRAIS.



## LE GINGEMBRE

LE GINGEMBRE JEUNE A UNE SAVEUR UNIQUE, CITRONNÉE ET DOUCE, TANDIS QUE LE GINGEMBRE SÉCHÉ A DES NOTES PLUS AGRESSIVES. BRESK OFFRE LE GOÛT DU GINGEMBRE FRAIS TOUTE L'ANNÉE. L'ENTRÉE PARFAITE POUR UN PLAT ASIATIQUE AU WOK, UN CURRY OU D'AUTRES PLATS.



## TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

LES TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL DE BRESK SONT CULTIVÉES DANS LA RÉGION D'IZMIR, DANS L'OUEST DE LA TURQUIE. APRÈS LA RÉCOLTE, LES TOMATES SONT COUPÉES EN DEUX ET SÉCHÉES AU SOLEIL TURC PENDANT UNE SEMAINE. C'EST LA BASE DE NOTRE PURÉE À LAQUELLE NOUS AJOUTONS UN PEU D'HUILE ET DE VINAIGRE BLANC. LE RÉSULTAT EST UNE SAVEUR «POMODORI» TRÈS INTENSE ET ROBUSTE, AVEC BEAUCOUP D'UMAMI! DÉLICIEUX DANS LES SAUCES, LES SOUPES OU LES APPLICATIONS FROIDES.



## PIMENT ROUGE



LES PIMENTS FRAIS ONT BIEN PLUS D'ATOUTS QUE LEUR SEUL PIQUANT. VOUS POUVEZ GOÛTER **LES NOTES FRUITÉES, FUMÉES OU UMAMI** ET DISTINGUER LES PIMENTS LES UNS DES AUTRES.

BRESC VOUS PERMET DE CHOISIR, EN FONCTION DE VOS BESOINS INDIVIDUELS, EN MATIÈRE DE PIQUANT ET DE SAVEUR, LA COULEUR (ROUGE OU VERT) ET LE TYPE (PIMENT, JALAPEÑO, HABANERO OU CHIPOTLE, LA VERSION FUMÉE), DISPONIBLE EN PURÉE OU HACHÉ.

## CITRONNELLE

LA PURÉE DE CITRONNELLE DE BRESC EST FABRIQUÉE À PARTIR DE **CITRONNELLE JEUNE, LORSQU'ELLE EST ENCORE VERTE ET TENDRE**. LA PURÉE OFFRE UNE SAVEUR DOUCE ET ÉQUILIBRÉE ET NE CONTIENT AUCUNE FIBRE. VOUS POUVEZ DONC L'AJOUTER À VOTRE RECETTE SANS PROBLÈME ET TOUJOURS AVEC LE MÊME EFFET DE SAVEUR. PARFAITE DANS DIVERS PLATS CHAUDS, CURRYS, SOUPES, ETC. SURPRENANTE DANS LES PÂTISSERIES ET MÊME DANS LES DESSERTS COMME LA CRÈME BRÛLÉE OU LA CRÈME GLACÉE.



## RAIFORT



LE RAIFORT EST COURANT DANS LA CUISINE D'EUROPE CENTRALE ET ORIENTALE ET EST BIEN SÛR UNE STAR DE LA CUISINE ASIATIQUE POUR SON UTILISATION DANS LES SUSHIS JAPONAIS.

LA PURÉE DE RAIFORT DE BRESC EST PRÉPARÉE À PARTIR DE **RACINES FRAÎCHEMENT ÉCRASÉES**, AVEC UN PEU DE VINAIGRE ET D'ACIDES ALIMENTAIRES, MAIS **SANS MAYONNAISE**, ET ELLE PEUT ÊTRE UTILISÉE CHAUDE OU FROIDE.

## OIGNON RÔTI

RÔTIR LES OIGNONS JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT DORÉS EST LE POINT DE DÉPART DE PRESQUE TOUTES LES RECETTES CLASSIQUES. L'ÉNORME CHANGEMENT DE SAVEUR EST DÛ À LA RÉACTION DE MAILLARD PENDANT LA FRITURE, QUI CRÉE UNE PROFONDE SAVEUR D'UMAMI.

LA PURÉE D'OIGNONS GRILLÉS DE BRESC VOUS OFFRE **LA SAVEUR UMAMI PARFAITE DES OIGNONS FRAÎCHEMENT GRILLÉS** ET CONSTITUE UNE BASE IDÉALE POUR LES SOUPES, LES SAUCES ET LES PLATS PRÉPARÉS.



## PESTO VERT



LE ROI DE LA «CUCINA ITALIANA» POURRAIT ÊTRE LE PESTO VERDE. LES ITALIENS UTILISENT LE PESTO VERT DE MANIÈRE SIMPLE, PAR EXEMPLE EN L'AJOUTANT AUX PÂTES.

MAIS IL EXISTE DE NOMBREUSES AUTRES UTILISATIONS: DANS LES SOUPES, TARTINÉ SUR DU PAIN, EN ASSAISONNEMENT DANS LES SALADES, COMME GARNITURE SUR LES PIZZAS OU MÊME POUR LES EN-CAS SECS!

LE PESTO DE BRESO **EST FABRIQUÉ À PARTIR D'INGRÉDIENTS AUTHENTIQUES**: BASILIC ITALIEN, HUILE D'OLIVE, PARMIGIANO, PECORINO, PIGNONS DE PIN, AIL ET SEL. COMME LE PESTO ORIGINAL, LE PESTO BRESO **N'EST PAS CUIT** ET A DONC **LA SAVEUR DU PESTO FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ**.

## CHIMICHURRI

LE CHIMICHURRI EST ORIGINAIRE D'ARGENTINE ET **FAIT ACTUELLEMENT LE TOUR DU MONDE**. IL SE MARIE PARFAITEMENT AVEC LE BŒUF GRILLÉ, C'EST POURQUOI ON LE TROUVE NOTAMMENT DANS LES «CHURRASCARIAS» TRADITIONNELLES. POUR PRÉPARER UN CHIMICHURRI AUTHENTIQUE, IL FAUT NON SEULEMENT PLUS DE 10 INGRÉDIENTS, MAIS AUSSI BEAUCOUP DE TEMPS.

LE CHIMICHURRI DE BRESO RÉUNIT TOUS LES INGRÉDIENTS ET LE TEMPS DE PRÉPARATION ET GARANTIT UNE QUALITÉ ÉLEVÉE ET CONSTANTE.



## NOTES/COMMENTAIRES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**THANK YOU!**

*Pour plus d'informations,  
contactez-nous !*

**BRESC**  
JACOBSSTAF 6  
4251 LW WERKENDAM  
NEDERLAND

T +31 200 000  
WWW.BRESC.COM  
INFO@BRESC.COM

**BRESC**