BRESC

SHARING OUR GARLIC STORIES

L'AIL :
NOTRE SPÉCIALITÉ

EN FRANÇAIS

OUR ESSENTIALS: AIL

BRESC EST LE SPÉCIALISTE DE L'AIL. C'EST POURQUOI NOUS PROPOSONS UNE LARGE GAMME D'AIL ESSENTIEL FRAIS. DE DOUX ET RAFFINÉ À PLEIN ET PUISSANT, CHAQUE TYPE D'AIL A SON PROPRE PROFIL DE SAVEUR ET SA PROPRE APPLICATION. INDISPENSABLE DANS VOTRE MISE EN PLACE : POUR LA COMMODITÉ ET LA RAPIDITÉ, SANS COMPROMIS SUR LA SAVEUR.
NOUS AIMONS PARTAGER LES HISTOIRES QUI SE CACHENT DERRIÈRE NOS VARIÉTÉS D'AIL CULINAIRE. TOUJOURS FIABLES, D'UNE QUALITÉ CONSTANTE ET D'UNE SAVEUR À 100 % - EXACTEMENT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN DANS VOTRE CUISINE.

BEEMSTER GARLIC PUREE
AVEC LE TERROIR SAVOUREUX DE LA TERRE ARGILEUSE NÉERLANDAISE DE BEEMSTER

AJO DE ANDALUCÍA
SAVEUR PRONONCÉE DU CLIMAT SEC DE L'ANDALOUSIE

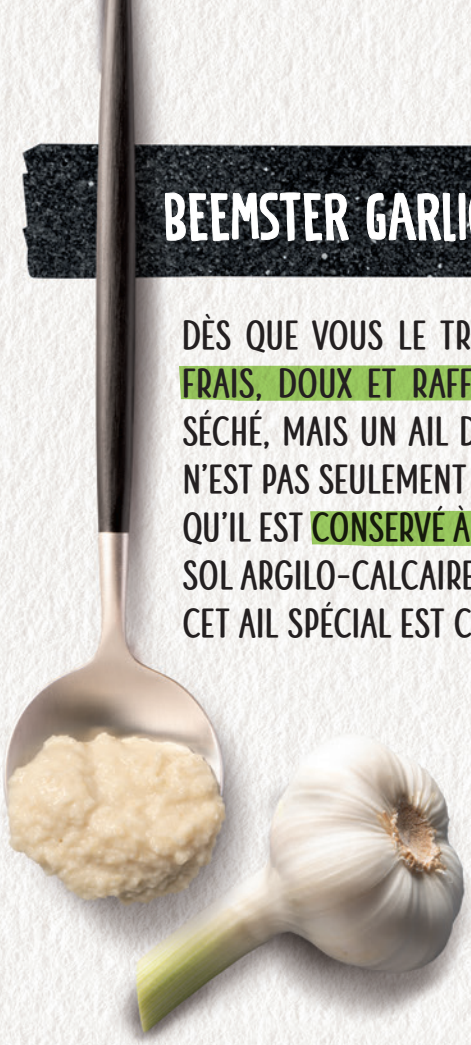
SMOKED GARLIC PUREE
UNE SAVEUR SAVOUREUSE ET FUMÉE

ROASTED GARLIC PUREE
TEXTURE ET SAVEUR GRILLÉES

BLACK GARLIC PUREE
AIL FERMENTÉ DÉBORDANT D'UMAMI

BEEMSTER GARLIC PUREE: AIL AVEC UNE SAVEUR DU TERROIR

DÈS QUE VOUS LE TRAVAILLEZ, VOUS SENTEZ LA DIFFÉRENCE : L'AIL BEEMSTER EST FRAIS, DOUX ET RAFFINÉ. PAS DE SAVEUR PIQUANTE ET DOMINANTE COMME L'AIL SÉCHÉ, MAIS UN AIL DOUX, PRESQUE SEMBLABLE À L'OIGNON. CE GOÛT SPÉCIFIQUE N'EST PAS SEULEMENT DÛ AU FAIT QUE L'AIL N'EST PAS SÉCHÉ APRÈS LA RÉCOLTE, MAIS QU'IL EST CONSERVÉ À L'ÉTAT FRAIS. MAIS IL DOIT SURTOUT SA SAVEUR AU TERROIR DU SOL ARGILO-CALCAIRE DU POLDER DE BEEMSTER, DANS LE NORD DE LA HOLLANDE, OÙ CET AIL SPÉCIAL EST CULTIVÉ.



LA PARTIE DE LA RÉCOLTE QUI NE RÉPOND PAS AUX EXIGENCES VISUELLES DU COMMERCE DE DÉTAIL EST TRANSFORMÉE PAR BRESC EN UNE PURÉE FRAÎCHE. VOUS AVEZ DONC ENTRE LES MAINS NON SEULEMENT UN PRODUIT DE PREMIÈRE QUALITÉ 100 % FRAIS, MAIS AUSSI UN PRODUIT DURABLE ET SANS GASPILLAGE.

450 G

Sandre grillé avec légumes Hollandais grillés et sauce Hollandaise à l'ail Beemster

VOYEZ COMMENT L'AIL BEEMSTER EST CULTIVÉ ?

ROASTED GARLIC PUREE

LORSQUE L'ON FAIT LENTEMENT RÔTIR OU FUMER DE L'AIL, IL SE PASSE QUELQUE CHOSE DE PARTICULIER : LE PIQUANT CÈDE LA PLACE À LA PROFONDEUR ET À L'UMAMI. L'AIL RÔTI CUIT LENTEMENT AU FOUR. LES SUCRES CARAMÉLISENT, LA TEXTURE S'ADOUCIT ET LE BULBE DEVIENT ONCTUEUX COMME UNE PÂTE. PARFAIT POUR LES PURÉES, LES BEURRES D'AIL OU POUR TARTINER DIRECTEMENT SUR LE PAIN.

325 G

SMOKED GARLIC PUREE

LES GOUSSES ÉPLUCHÉES SONT FUMÉES À FROID PENDANT DES HEURES DANS DES FUMOIRS, CE QUI DONNE À L'AIL UNE SAVEUR CHAUDE ET FUMÉE AVEC DES NUANCES TERREUSES. AUTREFOIS, LE TABAGISME N'AVAIT QU'UN BUT DE CONSERVATION. AUJOURD'HUI, IL EST SURTOUT PRATIQUÉ POUR L'ARÔME PROFOND QU'IL PROCURE. IDÉAL POUR ACCOMPAGNER LES RAGOÛTS, SUR LE BARBECUE OU COMME TOUCHE FINALE.

325 G

Chicorée farcie,
gaufre de pommes de terre
et houmous à l'ail rôti

Crème brûlée au Roquefort, à l'ail
fumé, aux crevette et à l'huile de basilic

AJO DE ANDALUCÍA

L'AIL AVEC DU TEMPÉRAMENT ! CET AIL VIENT DU SUD DE L'ESPAGNE, OÙ LE SOLEIL EST VIF ET LA TERRE SÈCHE. CE N'EST PAS UN DOUX SÉDUCTEUR, MAIS UN ASSAISONNEMENT SOLIDE. L'AJO DE ANDALUCÍA POSSÈDE DE GROSSES GOUSSES BLANCHES À L'ARÔME PRONONCÉ ET ÉPICÉ. NOUS EN FAISONS UNE PURÉE PRATIQUE, IDÉALE SI VOUS VOULEZ QUE L'AIL SOIT VRAIMENT PRÉSENT DANS VOTRE PLAT. À L'ÉTAT BRUT, L'AIL EST PIQUANT. APRÈS L'AVOIR CHAUFFÉ, LE PIQUANT DISPARAÎT, MAIS L'INTENSITÉ DEMEURE. PARFAIT POUR LES PLATS ROBUSTES ET POUR LES CHEFS QUI ONT DU CRAN.

450 G

Laitue grillée avec Jambon Serrano et crème Ajo de Andalucia

BLACK GARLIC PUREE

CONTRAIREMENT À CE QUE PENSENT LA PLUPART DES CHEFS, L'AIL NOIR N'EST PAS FERMENTÉ. EN FAIT, L'AIL NOIR EST UN AIL CUIT LENTEMENT. CELA SIGNIFIE QU'IL EST CHAUFFÉ PENDANT DES SEMAINES À UNE TEMPÉRATURE BASSE ET À UN TAUX D'HUMIDITÉ ÉLEVÉ. LA RÉACTION DE MAILLARD REND LES GOUSSES NOIRES, DOUCES ET SUCRÉES, AVEC DES NOTES DE RÉGLISSE, DE FIGUE ET DE SOJA. LE COTÉ PIQUANT A DISPARU. QUE RESTE-T-IL ? DE L'UMAMI À L'ÉTAT PUR. IDÉAL POUR VOS VINAIGRETTES, SAUCES OU MÊME DESSERTS. VOUS N'AVEZ PLUS BESOIN DE SEL !

325 G

Mousse au chocolat à l'ail noir, crème de pistache et crumble au café

OUR ESSENTIALS: AIL

N° d'art.	PRODUCT	CONTENU	VÉGÉTARIEN	VÉGÉTALIEN	ALLERGÉNES
611164	GARLIC CLOVES	1000G	•	•	AUCUN
610147	GARLIC SLICES	450G	•	•	AUCUN
110147	GARLIC CHOPPED	450G	•	•	AUCUN
610160	GARLIC CHOPPED	1000G	•	•	AUCUN
610140	FRESHLY CHOPPED SPANISH GARLIC	450G	•	•	AUCUN
110161	PULPE D'AIL	1000G	•	•	AUCUN
110160	GARLIC PUREE	1000G	•	•	AUCUN
110148	GARLIC SUPERIEUR PUREE	450G	•	•	AUCUN
110156	BEEMSTER GARLIC PUREE	450G	•	•	AUCUN
110145	AJO DE ANDALUCIA	450G	•	•	AUCUN
110120	BIO GARLIC PUREE	325G	•	•	AUCUN
110126	ROASTED GARLIC PUREE	325G	•	•	AUCUN
110128	BLACK GARLIC PUREE	325G	•	•	AUCUN
110140	SMOKED GARLIC PUREE	325G	•	•	AUCUN

Cliquez et découvrez
notre gamme complète d'ail

BRESC

Jakobsstaf 6
4251 LW Werkendam
Pays-Bas

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