



PAIN

EN MODE GOURMAND

CONCEPTS

PESTO VERDE

Une recette classique de la cuisine italienne. Grâce aux saveurs concentrées de basilic, d'ail, de fromage et de pignons de pain, ce Pesto verde frais réfrigéré convient parfaitement aux préparations chaudes. Son arôme puissant le rend idéal pour relever les pâtes ou pour donner du caractère aux soupes et aux sauces. La rencontre des saveurs du pesto vert et la commodité du frais réfrigéré.

PESTO DI BASILICO

Pesto authentique à base de basilic, de pecorino et de pignons de pin. Le basilic est cultivé par notre propre fournisseur en Italie. La meilleure qualité associée à la meilleure saveur du basilic. Ne se noircit pas et ne contient aucun aromatisant ni colorant artificiels. Le pesto préparé selon les règles de l'art !

PESTO DI POMODORI

Pour la préparation de ce pesto rouge, nous utilisons des produits authentiques issus de la cuisine italienne, comme les tomates séchées au soleil, des amandes, du basilic et du formaggio. Convient idéalement pour relever les soupes et les sauces, comme garniture de pizza ou pour mettre sur les tartines.

PESTOS

Les célèbres condiments de la cuisine italienne. Au goût authentique du basilic italien ou à la saveur ensoleillée de la tomate. Ces pestos frais réfrigérés conviennent particulièrement pour être tartinés sur du pain ou pour agrémenter les salades. Ils se marient également bien avec les préparations chaudes, telles que les pâtes au pesto.

CROQUE CAPRESE

INGRÉDIENTS

- 2 tranches de pain de campagne de 2 cm d'épaisseur
- 1 tomate grappe
- 1 oeuf
- 20 g de Bresc Tapenade de tomates
- 20 g de Bresc Pesto verde
- 50 g de mozzarella en tranches
- 20 g de beurre

PRÉPARATION

Tartinier les tranches de pain de pesto et de tapenade. Couper la tomate en rondelles. Garnir le pain de rondelles de tomate et de mozzarella et refermez le croque avec l'autre tranche de pain. Battre l'oeuf dans une assiette creuse et y déposer le croque. Faire absorber l'oeuf par les deux tranches. Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire dorer le croque des deux côtés et servir immédiatement.

1000 G



RÉF. 582160



RÉF. 540165



RÉF. 540170



SANDWICH.. PAIN DE MAÏS

INGRÉDIENTS

- 2 tranches épaisses de pain de maïs
- 100 g de tranches de rosbif au poivre
- 15 g de Besc Tomato Bruschetta
- 20 g de Besc Peperoncini Marinati
- 50 g de crème fraîche
- 20 g de Besc Chimichurri
- 50 g d'oignon en rondelles
- 20 g de fanes de betteraves

PRÉPARATION

Batte la crème fraîche et incorporer le chimichurri. Tartiner une tranche de pain d'une bonne couche de crème fraîche et garnir de quelques fanes de betteraves. Garnir généreusement de rosbif, assaisonner de gros sel marin et de poivre fraîchement moulu. Dresser avec le Tomato bruschetta et le Peperoncini marinati. Terminer la garniture avec d'autres fanes de betterave, une peu plus de crème et les rondelles d'oignon. Tartiner l'autre tranche de pain également avec une épaisse couche de crème fraîche, déposer cette tranche sur l'autre et couper le tout délicatement en deux.



TASTY TOMATO

Une série de trois tartines fraîches réfrigérées à base de tomates. Grâce à sa grande diversité de saveurs et de préparations, la tomate plait à tous. Les produits de la gamme Tasty tomato conviennent idéalement pour tartiner les tranches de pain ou les sandwichs ou comme sauce à tremper à l'apéritif.



RÉF. 540161

RÉF. 774164

RÉF. 774168

100G

TAPENADE DE TOMATES

Un grand classique parmi les tapenades, à base de tomates séchées au soleil, de basilic, d'huile de tournesol et d'amandes. Un goût raffiné avec une touche d'épicé. Sa texture grossière la rend parfaite pour garnir le pain chaud, comme les paninis et les croques monsieur.

SALSA DE TOMATES

La salsa est une sauce originaire du Mexique à base de légumes frais émincés, de fruits et d'épices. La tomate, l'oignon et les piments constituent les principaux ingrédients. Traditionnellement utilisée pour accompagner les tacos, les tortillas et le poisson, elle convient également comme tartina ou comme sauce à tremper dans la cuisine végétarienne.

BRUSCHETTA DE TOMATE

La bruschetta est un célèbre hors-d'œuvre italien provenant du centre du pays. Il s'agit d'une tartine de pain grillée, frottée à l'ail et mouillée d'un filet d'huile d'olive. Au fil du temps, le terme bruschetta est devenu le terme utilisé pour désigner la préparation recouvrant le pain et non plus le pain lui-même. Parmi celles-ci, la plus classique est la bruschetta à base de tomate, ail, basilic, origan et huile de tournesol.

ALIOLI

Ce rehausseur de goût se prépare avec des gousses d'ail d'Espagne et de l'huile d'olive de qualité. L'alioli est servi comme sauce à tremper et accompagne, entre autres, le pain, les légumes, la viande et les poissons. Les orientations de saveurs variées permettent de trouver l'accompagnement parfait pour chaque type de pain.

RÉF. 811160



RÉF. 811162



1000 G

RÉF. 811164

ALIOLI CLASICO

La célèbre sauce de la cuisine traditionnelle catalane. Une préparation à base de gousses d'ail d'Espagne, de jaunes d'œuf et d'huile d'olive, assaisonnée de sel marin. Cette sauce convient parfaitement comme sauce à tremper ou pour tartiner les tranches de pain.

ALIOLI LIMON

Une variante rafraîchissante de l'alioli traditionnel, très appréciée par les habitants des Îles Canaries. Grâce à la fraîcheur acidulée du citron, cet Alioli limón est un vrai délice, tartiné sur du pain, pour accompagner les plats à base de poisson.

ALIOLI PIMIENTO

L'Alioli pimiento est une variante de l'alioli clásico. La note épicée du piment rouge et la touche sucrée de la poivron rendent cet Alioli pimiento particulièrement adapté pour accompagner les poissons et les viandes, ou encore pour garnir les sandwichs à la viande grillée.





TAPENADE & DIPS



RÉF. 591165

1000 G

RÉF. 560160



325 G



RÉF. 515145

RATATOUILLE

Légumes émincés assaisonnés d'herbes aromatiques. La ratatouille est composée de tomates, de courgettes, d'aubergines, de poivrons et d'ail. Basée sur une recette classique provençale, elle se consomme souvent froid, accompagnée de pain. Elle peut également s'utiliser chaude, incorporée dans des sauces ou des soupes, ou encore comme garniture. Le goût de l'authentique et la commodité du frais réfrigéré.

OLIVES NOIRES

La tapenade est l'une des nombreuses préparations épaisses et froides utilisées dans la cuisine méditerranéenne. Cette tapenade réfrigérée fraîche est préparée à base d'olives noires d'Espagne, d'huile d'olive, d'ail, de tomates et de câpres. L'olive noire est une olive arrivée à maturité complète. Elle est moins croquante que l'olive verte, mais son goût est plus prononcé. Elle se marie bien avec la saveur douce des tomates et le goût salé des câpres. La tapenade est souvent dégustée sur des tartines de pain grillé.

TAPENADE AUX FIGUES

Les figues, le miel et les tomates séchées au soleil donnent un goût légèrement sucré à cette tapenade, auquel s'ajoute une touche subtilement salée, grâce aux amandes et aux olives noires. Parfaite pour accompagner le pain et le fromage et pour relever vos sauces. Donnez une touche de modernité à votre sauce pour viande classique avec cette tapenade aux figues.

BAGEL SUSHI SAUMON

INGRÉDIENTS

- 1 bagel aux graines de sésame
- 75 g de saumon fumé coupé en lanières
- 50 g de fromage frais agrémenté de purée de raifort Bresc
- 0,25 concombre
- 0,25 oignon rouge coupé en rondelles
- 1 cuillère à soupe de Furikake (condiment pour sushis)
- 20 g d'algues wakamé

PRÉPARATION

Faire chauffer le four à 180 degrés. Peler le concombre dans la longueur en faisant un effet de rayures alternées. Enfourner le petit pain précuit en 6 à 8 minutes pour terminer sa cuisson. Couper le bagel en deux, tartiner une moitié de fromage frais et garnir de concombre, de saumon, de wakamé et d'oignon. Terminer la garniture avec un peu de crème et saupoudrer de furikake. Tartiner également l'autre moitié de fromage frais et fermer le bagel.

RÉF. 197147



RÉF. 150147

450G

RÉF. 117145

PURÉES MONO-INGRÉDIENT

Des ingrédients frais réfrigérés qui vous permettent d'agrémenter vos fromages frais, mayonnaises ou yaourts en un tour de main. Une solution rapide pour varier les saveurs des tartinades et trempettes. Etant donné que l'arôme de ces ingrédients frais réfrigérés s'exprime immédiatement, ces purées conviennent idéalement aux préparations froides.

PURÉE DE GINGEMBRE

Le condiment classique de la cuisine asiatique. Son goût à la fois frais, piquant et citronné convient idéalement pour agrémenter les préparations froides et chaudes.

Alors que la racine plus ancienne affiche une structure très fibreuse, les jeunes racines offrent un goût très doux et une texture très fine.

Idéal pour les plats dans lesquels nos saveurs ne sont pas seulement le goût, mais aussi la texture joue un rôle important.

PURÉE DE PIMENT ROUGE

Piments rouges frais, hachés et conservés dans un peu d'huile. Cette purée de piment rouge fraîche réfrigérée est modérément piquante.

Les piments étant déjà émincés, la purée est prête à l'emploi. Le goût et le caractère piquant du piment rouge avec la commodité du frais réfrigéré.

PURÉE DE RAIFORT

Le raifort est une plante proche de la moutarde dont la racine dégage un parfum volatil et épicé. La racine contient de puissantes huiles essentielles qui se libèrent lors de l'épluchage et/ou du râpage, et qui lui donnent son goût piquant. Le raifort est originaire de la cuisine slave où il est couramment utilisé pour accompagner poissons, produits laitiers et vinaigrettes.