

SALAD

CONCEPTS



BRESC
Produits Culinaires

SWEET 'N SOUR

Jadis utilisé comme méthode de conservation, aujourd'hui, l'aigre-doux fait partie de l'une des plus grandes tendances alimentaires. Découvrez les moitiés de tomates cerise à l'aigre-doux. Pour garnir les salades et comme marinade et base de vinaigrette.

CHERRY TOMATOES GARLIC PARSLEY

Des tomates cerises marinées dans une préparation sucrée-salée, agrémentée d'ail et de persil. Ces petites tomates sucrées-salées présentent une saveur fraîche et épicée et donnent un bel aspect visuel aux plats. Fermes et croquantes, elles conviennent aussi bien pour les préparations froides que chaudes. Par exemple comme garniture des pâtes ou pour relever les salades.

CHERRY TOMATOES GARLIC LEMONGRASS

Des tomates cerises marinées dans une préparation sucrée-salée. Assaisonnées d'ail et de citronnelle, ces petites tomates affichent une saveur à la fois fraîche et sucrée avec une touche épicée grâce à l'ajout de piment rouge. Fermes et croquantes, elles conviennent aussi bien pour les préparations froides que chaudes. Grâce à leur saveur fraîche, elles agrémentent idéalement les salades, mais conviennent également très bien comme garniture de pizzas et de sandwiches, ou tout simplement à croquer à l'apéritif. En associant la marinade sucrée-salée avec des herbes, elle peut servir de base aux vinaigrettes.

ART. NR. 675165



ART. NR. 675160



1100 G

SALADE DE POISSON À LA MÉDITERRANÉENNE

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 laitue romaine
- 4 cuillères à soupe de Besc Peperoncini marinati
- 150 g de Besc Cherry tomatoes garlic parsley
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 0,3 dl de vinaigre de vin rouge
- 200 g thon à l'huile (boîte)
- 1 oignon rouge
- 150 g de légumes grillés
- 150 g de feta
- 50 g d'anchois
- 1 cuillère à soupe d'huile de menthe séchée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'origan séché
- poivre et sel

PRÉPARATION

Couper, laver et sécher la laitue. Préparer une vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive et le vinaigre de vin, assaisonner de poivre et de sel. Égoutter le thon. Couper l'oignon rouge en rondelles. Dresser la salade avec les légumes grillées, la laitue et le thon. Garnir la salade avec le peperoncini marinati, les tomates cerise, l'oignon rouge, la feta, l'anchois et la vinaigrette. Parsemer d'herbes séchées.



POKÉ BOWL VÉGÉTARIEN

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 200 g de riz à sushi
- 0,5 dl de vinaigre de riz
- 75 g de quinoa
- 2 cuillères à soupe de graines de citrouille
- 2 avocats
- 2 betteraves rouges cuites
- 4 oignons nouveaux
- 100 g de Bresc Flaming salsa
- 1 dl de vinaigrette à l'huile de sésame
- 160 g de haricots noirs
- 160 g de fèves de soja
- 160 g de haricots rouges
- 160 g de maïs
- Popcorn pour la garniture

PRÉPARATION

Rincer le riz à sushi en le plaçant dans une passoire et faire cuire à l'eau. Déposer le riz cuit dans un plat et l'aérer à l'aide d'une spatule. Incorporer le vinaigre de riz. Couvrir le riz sous un linge humide et laisser refroidir. Faire cuire le quinoa et laisser refroidir. Faire griller les graines de citrouille dans une poêle sans ajouter de matière grasse et saler légèrement. Éplucher les avocats et couper en dés. Couper les betteraves en cubes. Couper l'oignon nouveau en fines rondelles. Dans un bol, dresser la salade en créant différents compartiments avec le riz, le quinoa, les haricots, les betteraves et le maïs. Garnir le tout avec le flaming salsa, l'oignon nouveau, les graines de citrouille, le popcorn et la vinaigrette à l'huile de sésame.

MEDITERRANEO ITALIA

Légumes émincés marinés dans de l'huile, assaisonnés d'herbes aromatiques. Cette série est composée de plusieurs saveurs, dont la tomate, le poivron et les piments, et convient idéalement pour agrémenter les salades. Egalement délicieux comme garniture de pizza ou sur des tartines de pain grillé. Frais, épicé et très décoratif avec la commodité du frais réfrigéré.

POMODORI MARINATI

De délicieux morceaux de tomates moelleuses mi-séchées, marinées dans une huile fine aux herbes. Après avoir été séchées brièvement au soleil, les tomates sont marinées dans de l'huile avec du basilic, de l'origan et de l'ail. Les tomates émincées fraîches réfrigérées offrent un arôme ample et épicé à vos plats et leur donnent un bel effet visuel.

PEPERONI MARINATI

Ce condiment à base de poivrons grillés marinés et émincés et d'olives vertes offre un arôme ample et épicé à vos plats et leur donne un bel aspect visuel. Les morceaux de poivron grillés sont conservés dans une marinade épicée à base d'huile de tournesol, de vinaigre de vin blanc, d'ail, de coriandre et d'échalote.

PEPERONCINI MARINATI

De petits morceaux de piment au goût frais et légèrement croquants, marinés dans une huile fine aux herbes. Le mélange Peperoncini marinati est composé de piments rouges, verts et jaunes, et se caractérise par un goût piquant modéré. Sa texture grossière donne un bel aspect visuel à toutes les salades.





ART. NR. 774182

ART. NR. 774190



ART. NR. 774192

MEXICO

Trois releveurs de goût issus de la cuisine mexicaine. Ces salsas fraîches réfrigérées se distinguent par leur texture grossière qui donne un joli aspect visuel aux plats. Elles sont disponibles en trois variantes : le chunky tomato au goût frais et sucré, le flaming salsa à la saveur fraîche et piquante, et la salsa pico de gallo, l'exhausteur de goût à base de légumes au goût épicé.

CHUNKY SALSA TOMATO

Le célèbre releveur de goût de la cuisine latino-américaine traditionnellement utilisé pour accompagner les tacos, les tortillas et le poisson. Sa texture grossière à base de tomates, d'oignon et de piment émincés le rend si unique. Assaisonné de persil, de vinaigre de vin blanc et d'ail. Cette salsa fraîche réfrigérée est prête à l'emploi et donne un joli aspect visuel aux plats. Outre l'utilisation classique, elle convient aussi très bien comme « sauce » pour agrémenter les hamburgers ou les hot dogs, ou encore comme garniture de pizza.

FLAMING SALSA

Une sauce qui ne manque pas de peps ! Cette variante fraîche réfrigérée est composée de tomate, d'oignon, de piment chipotle, de piment jalapeño, de piment chili et de piment habanero. Ce n'est pas pour rien qu'elle a été baptisée « flaming salsa » (sauce enflammée). Elle présente une saveur fraîche et épicée, et grâce à sa texture grossière, elle donne un bel aspect visuel aux plats. De façon classique, elle convient comme garniture de viandes, mais elle sert également de garniture de salade ou comme « sauce » dans les hot dogs ou hamburgers.

PICO DE GALLO

Cette sauce fraîche réfrigérée est préparée à base d'un émincé de tomates, de poivrons, d'oignons et de coriandre, le tout assaisonné de piment jalapeño, d'ail et de jus de citron. Pico de gallo est parfois également appelée salsa fresca (sauce fraîche) ou salsa mexicana. Elle est appelée ainsi car ses ingrédients sont aux couleurs du drapeau mexicain. Cette sauce à base de légumes se caractérise par sa saveur fraîche et épicée. Elle accompagne à merveille les plats de viande relevés. Grâce à sa texture grossière, elle convient aussi idéalement pour garnir les salades ou les sandwiches.

SALADE DE POMMES DE TERRE FUMÉES AU PESTO À L'AIL DES OURS

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 300 g de pommes de terre
- 1 oignon doux des Cévennes
- 4 tranches de pain complet
- 200 g de Bresc Pesto ail des ours
- 150 g de crème fraîche
- 100 g de lardons
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 50 g d'épinards baby
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 poignée de basilic frais ciselé
- 1 barquette de cresson de fontaine
- poivre et sel

PRÉPARATION

Allumer le barbecue. Couper l'oignon en deux, sans retirer la peau, faire griller le côté coupé sur le grill du barbecue. Retourner les deux moitiés côté peau et poursuivre la cuisson quelques instants. Entretemps, envelopper chaque pomme de terre dans du papier aluminium et faire griller sur le grill du barbecue. Enduire les tranches de pain d'un peu d'huile d'olive et faire griller des deux côtés, saler, poivrer. Retirer les pommes de terre du barbecue lorsqu'elles sont cuites. Ajouter des copeaux de bois de fumage au barbecue. Retirer les pommes de terre du papier aluminium et les faire fumer au barbecue pendant 10 minutes. Retirer la peau des pommes de terre et des oignons. Effiloche l'oignon et couper les pommes de terre en gros morceaux. Assaisonner avec un peu d'huile d'olive, de vinaigre de vin, de basilic, de poivre et de sel. Faire revenir les lardons à la poêle et laisser refroidir. Incorporer la crème fraîche et le pesto à l'ail des ours dans ce mélange. Tartiner les tranches de pain grillé avec du fromage de chèvre et du pesto à l'ail des ours, garnir avec le cresson. Dresser la salade avec tous les ingrédients et garnir avec les lardons et un peu de pesto à l'ail des ours.

HAUSMANNSKOST

PESTO A L'AIL DES OURS

Pesto à base d'ail des ours. L'ail des ours est une petite plante très appréciée dans la cuisine allemande et la gastronomie des Balkans, dont les feuilles ont le goût de l'ail et de l'oignon. Les feuilles crues hachées peuvent être utilisées dans des salades et des soupes. Mais cet ingrédient au goût raffiné convient aussi parfaitement pour préparer des marinades, pestos, pains et fromages. Le parfum d'ail frais est très adapté au pesto. Le goût de l'ail des ours prêt à l'emploi au rayon frais.



ART.NR. 584150



SPÉCIALITÉS A BASE D'AIL

Dans le domaine de l'ail, nous sommes les spécialistes absolus. Découvrez notre gamme étendue de produits frais réfrigérés à base d'ail et appréciez leur saveur pure et leur facilité d'utilisation en cuisine.

ART.NR. 610160



1000 G

450 G

ART.NR. 110148



ART.NR. 110147

ART.NR. 610147

AIL HACHÉ

Ail haché grossièrement à partir de bulbes d'ail nouveau transformés immédiatement après la récolte. Conservé avec un peu de sel et de l'acide citrique dans de l'huile de tournesol fine. L'ail nouveau se caractérise par sa saveur douce et par son arôme léger et raffiné. Convient à de nombreuses préparations culinaires. Sa saveur douce le rend particulièrement adapté à la garniture et aux vinaigrettes. De qualité constante et disponible tout au long de l'année. La saveur authentique de l'ail et la commodité du prêt à l'emploi.

AIL EN RONDELLES

Ail finement émincé et conservé dans de l'huile de tournesol fine, avec un peu de sel et d'acide citrique. Le meilleur de l'ail tout au long de l'année. Offre une saveur exquise et un arôme délicieux à vos plats et convient idéalement comme garniture. Élaboré spécialement pour les salades, les marinades et les sauces.

PURÉE D'AIL SUPÉRIEUR

La meilleure qualité de l'ail, disponible tout au long de l'année. Des gousses d'ail fraîches pilées avec de l'huile de tournesol jusqu'à l'obtention d'une purée à texture très fine. Conservées avec un peu de sel et de l'acide citrique. Spécialement élaborée pour tous vos plats dans lesquels non seulement la saveur, mais également la texture de la purée jouent un rôle important. Idéal pour les sauces froides, les vinaigrettes et les préparations à tartiner.