

# Belarom

De délicieuses fines herbes à l'huile



Art. n°	Article	Qualité – transparence					Consistance	Forme alimentaire	Unité de vente	EAN
		Ingrédients	Additifs	Allergènes + Gluten / Lactose						
884508	Belarom all'italiana	huile de colza suisse + huile de coco	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Boîte de 480 g	
884506	Belarom Bouquet de Provence	huile de colza suisse + huile de coco	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Boîte de 480 g	
884507	Belarom Herbes du jardin	huile de colza suisse + huile de coco	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Boîte de 480 g	
884505	Belarom Basilic	huile de colza suisse + huile de coco	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Boîte de 480 g	
884509	Belarom Pesto	huile de colza suisse + huile d'olive, huile de coco	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Boîte de 480 g	

 = pâte     = régime végan



HACO AG  
Foodservice  
Postfach 96  
CH-3073 Gümliigen

Tél. 031 950 11 11  
Fax 031 950 15 15  
foodservice@haco.ch  
www.haco.ch

**Haco** swiss

Les recettes du succès.



## Belarom –

un minimum d'efforts pour un maximum de résultats!

Nous mettons la fraîcheur directement en boîte. Les herbes récoltées sont préparées avec le plus grand soin en Suisse puis additionnées d'huile et de sel pour leur

conservation. Résultat : vous disposez toute l'année de fines herbes fraîches pour apporter à vos plats l'indispensable note de fraîcheur et d'authenticité.

### Les avantages:

- Des fines herbes fraîches en toutes saisons
- Des ingrédients de premier choix
- Un gain de temps : plus besoin de hacher ou de ciseler
- Une utilisation simple et rapide, partout
- Pour des préparations chaudes ou froides
- Une teneur en herbes supérieure à la moyenne
- Un rendement élevé – une cuillère à café suffit!
- Le goût intense et frais d'herbes fraîchement récoltées
- Des saveurs équilibrées



## Les cinq variétés Belarom

Arôme généreux et goût naturel

Chaque variété, soigneusement équilibrée, séduit par son goût intense de fines herbes. Avec Belarom, vous apportez à vos plats un arôme généreux de fines herbes

et une couleur naturelle. Les domaines d'utilisation des fines herbes sont très vastes. De quoi laisser libre cours à votre créativité.



### Belarom All'Italiana

Ce mélange classique de fines herbes italiennes trouve sa place en toutes saisons dans la cuisine. En particulier dans les recettes de salades, de pizzas, de sauces tomates et autres spécialités d'Italie.

Huile de colza suisse, piment rouge, ail, oignon, basilic, persil, origan, paprika, poivre

### Belarom Bouquet de Provence

Les herbes de Provence classiques font aussi merveille en hiver pour affiner de délicieuses soupes de légumes, des plats de légumes à base de tomates, d'aubergines et de courgettes. Les herbes de Provence Belarom sont également parfaites pour parfumer les marinades.

Huile de colza suisse, marjolaine, ail, thym, romarin



### Utilisations :

- Dressings, dips et marinades
- Pâtes et plats à base de riz
- Soupes et sauces
- Plats à base de légumes et de pomme-de-terre
- Viandes, poissons et crustacés
- Tartinades
- Marinades pour apéritifs (olives, antipasti, etc.)
- Assaisonnement de préparations chaudes ou froides
- Croûtes aux herbes à gratiner



### Belarom Herbes du jardin

Ces herbes de cuisine traditionnelles n'ont pas leur pareil pour accommoder les salades, la volaille, les viandes sautées ou grillées.

Huile de colza suisse, oignon, ciboulette, persil, ail, basilic, cerfeuil, origan, romarin, livèche, aneth

### Belarom Basilic

Le basilic Belarom parfume les sauces chaudes ou froides, les plats de poisson ou de pâtes ainsi que les salades. Son goût poivré et légèrement fruité s'harmonise parfaitement avec les légumes méditerranéens.

42% de basilic, huile de colza suisse



### Belarom Pesto

Avec son choix varié de recettes et autant de saveurs authentiques, le pesto se décline de multiples façons. Le pesto Belarom accompagne classiquement les pâtes mais il s'utilise également pour tartiner les sandwiches ou remplacer le beurre d'herbes et apporter une note qui fleurit bon la Méditerranée.

Huile d'olive, huile de colza suisse, basilic, pignons de pin, ail

