

Les plats raffinés actuels qui contribuent au bien-être sont dans l'air du temps

AIL – LE BULBE MIRACLE

Cuisine

Utilisé dans toutes les cultures, l'ail est un produit incontournable dans la cuisine méditerranéenne et asiatique.

Bien-être

Depuis la nuit des temps, l'ail est connu pour son goût, mais aussi pour ses propriétés médicinales. Riche en nutriments, il renforce le système immunitaire et les os et a un effet antioxydant.

PIMENT – L'ARDENT

Cuisine

Les piments appartiennent à la famille des poivrons mais sont nettement plus forts et ont un goût piquant et brûlant. Les plus répandus sont les longs piments verts (d'ordinaire les plus forts) et les piments rouges.

Bien-être

La substance qui le rend si piquant, la capsaïcine, a un effet antibactérien et stimule la production d'hormones du bonheur.

PIMENT DE CAYENNE – LE RELEVÉ

Cuisine

Indispensable dans les spécialités d'un grand nombre de pays et de régions, le piment de Cayenne est à la base d'une cuisine raffinée et variée. Il dopera votre créativité en cuisine.

Bien-être

Le piment de Cayenne stimule le métabolisme. Son côté épicé favorise la motilité gastrique et la production de suc gastrique, ce qui active la digestion.

GINGEMBRE – LA RACINE BIENFAISANTE

Cuisine

Le gingembre est indissociable de la cuisine asiatique et incontournable dans la cuisine fusion et métissée.

Son parfum est très aromatique et son goût piquant et épicé.

Bien-être

Racine bienfaisante, le gingembre aide à perdre du poids, renforce le système immunitaire, stimule la digestion, atténue les nausées et est un remède éprouvé en cas de rhume.

CITRONNELLE – L'EXOTIQUE

Cuisine

En Asie, on en distingue 55 variétés. L'huile essentielle que renferme cette herbe exotique lui donne un goût légèrement citronné qui reste toutefois en arrière-plan et sublime discrètement les autres arômes.

Bien-être

L'huile essentielle de citronnelle est considérée comme bénéfique. Elle stimule tous les organes impliqués dans la digestion, comme le foie, l'estomac, les reins et le pancréas. La citronnelle atténue les troubles gastriques et calme l'anxiété.

Art. n°	Article	Qualité – transparence						Consistance	Forme alimentaire	Stockage	Unité de vente: Gobelet avec couvercle refermable	EAN
		Ingrédients	Additifs			Allergènes + Gluten / Lactose						
885031.001	EC Ail haché dans l'huile	Huile de colza européenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Gobelet 825 g	
885032.001	EC Red Green Chili	Huile de colza européenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Gobelet 825 g	
885033.001	EC Ginger Lemongrass	Huile de colza européenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Gobelet 825 g	
885034.001	EC Aio e Lemone	Huile de colza européenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Gobelet 825 g	
885035.001	EC Asian Flavour	Huile de colza et d'olive européenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Gobelet 825 g	
885036.001	EC Piri Piri	Huile de colza européenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Gobelet 825 g	
885037.001	EC Purée d'ail	Huile de colza européenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Gobelet 825 g	
885038.001	EC Pesto Toscana	Huile de colza européenne + Huile d'olive	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Gobelet 825 g	

🍷 = en morceaux 🌿 = végétalien ❄️ = au frais (max. +5°C)



HACO AG | Foodservice | Case postale 96 | CH-3073 Gümliigen | Tél. 031 950 11 11 | Fax 031 950 15 15 | foodservice@haco.ch | www.haco.ch

EDITION
Culinaire

Ingrédients frais réfrigérés

Des mélanges d'épices et d'herbes conservés dans une huile de colza raffinée. Mettez sur ces produits polyvalents pour laisser libre cours à votre créativité.



Les recettes du succès.

HACO

AIL HACHÉ DANS L'HUILE



Ail haché dans de l'huile de colza, produit de base convenant pour de nombreuses utilisations: viande, fruits de mer, fondue, pesto genovese, vinaigrettes, etc.

Ingrédients: Ail 68% (Chine), huile de colza 29%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), acidifiant (acide citrique)

GINGER LEMONGRASS



Des ingrédients tendance pour une touche exotique. Pour les plats de poisson, les fruits de mer, le poulet, les légumes, les soupes et les sauces.

Ingrédients: Gingembre 30%, huile de colza 29%, sucre, lemongrass 5.0%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), acidifiant (acide citrique), feuilles de lime, agents conservateur (sorbate de potassium), curcuma

PESTO TOSCANA



Un concentré d'Italie. Pesto à l'huile de colza avec un goût intense de tomates et de piments grillés. Pesto prêt à l'emploi pour agrémenter rapidement et facilement les plats froids et chauds.

Ingrédients: Huile d'olive, poivrons rouges 20%, tomates déshydratées 15%, basilic 11%, huile de colza 10%, fromage pecorino 4.0% (lait de brebis), origan 4.0%, amandes 4.0%, ail, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), acidifiant (acide lactique), poivre, agents conservateur (E 202)

Purée d'ail exceptionnelle à base d'ail doux de première qualité. Goût authentique, à l'huile de colza, pour toutes sortes d'utilisations.

Ingrédients: Ail 74% (Chine), eau, huile de colza 10%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), acidifiant (acide citrique), épaississant (gomme xanthane)

PURÉE D'AIL



Piment rouge et vert coupé en morceaux identiques, à l'huile de colza. Donne une touche piquante aux woks, aux marinades et aux sauces; idéal pour relever et décorer les plats.

Ingrédients: Piments 72%, huile de colza 25%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), acidifiant (acide citrique), agents conservateur (sorbate de potassium)

RED GREEN CHILI



Dans l'esprit de la cuisine asiatique très tendance. Pour les soupes, les sauces et les plats de viande, pour relever les plats; excellente association avec le yogourt et la mayonnaise; parfait comme base de dip pour légumes.

Ingrédients: Gingembre 30%, huile de colza 25%, ail 14%, lemongrass 13%, coriandre 6.5%, piments 4.5%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), feuilles de lime, acidifiant (acide citrique), curry (contient: moutarde), agents conservateur (sorbate de potassium)

ASIAN FLAVOUR



PIRI PIRI



Sauce fusion originaire de la péninsule Ibérique. Une sorte de secret d'initiés qui fait merveille avec le poisson, les crevettes, le porc, le poulet et les légumes.

Ingrédients: Piments 30%, huile de colza 25%, poivrons 14%, ail 11%, oignons, céleri, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), origan, acidifiant (acide lactique), poivre, carvi, agents conservateur (sorbate de potassium)

AIO E LEMONE



Ail et citron, à l'huile de colza raffinée. Pour les classiques de la cuisine italienne; s'utilise aussi comme base pour des recettes créatives de salades, de soupes et de sandwiches.

Ingrédients: Ail 60% (Chine), huile de colza 29%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), romarin, zeste de citron 2.0%, sauge 1.9%, acidifiant (acide lactique), curcuma, poivre

Possibilités d'utilisation des ingrédients frais réfrigérés

Ces ingrédients frais réfrigérés agrémentent tous les plats, des pâtes aux sushis, et ont toute leur place dans la cuisine classique ou ethnique, la cuisine tendance, les woks, la cuisine de rue, la cuisine fusion et la cuisine végétarienne et végane. Ils boostent vos plats et leur apportent une touche de fait maison et de fraîcheur.