

ASSAISONNEMENTS



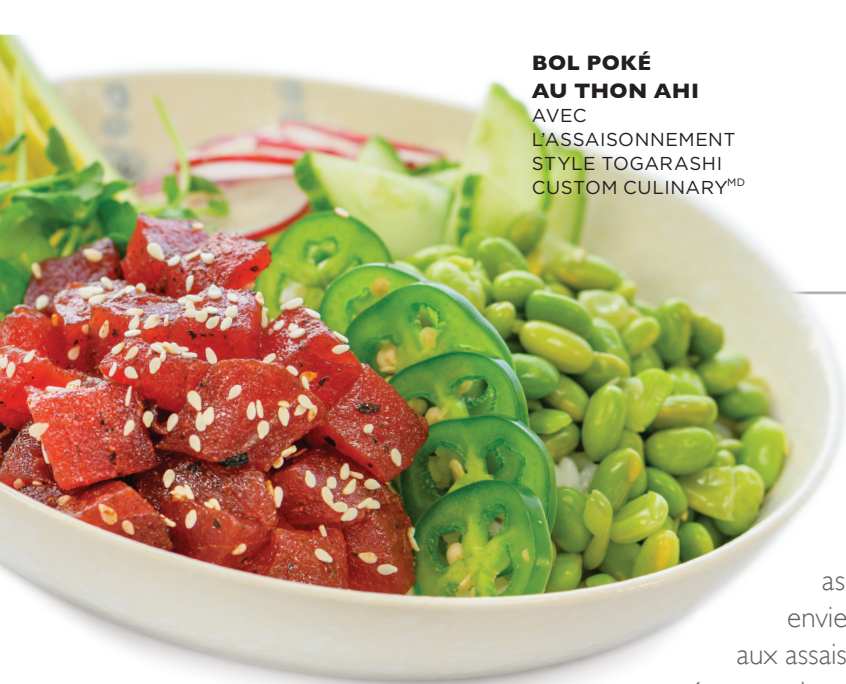
LES MENTIONS DE
GOCHUJANG DANS
LES MENUS ONT
AUGMENTÉ DE 50%
DEPUIS LES QUATRE
DERNIÈRES ANNÉES*

Les plats inspirés de la cuisine internationale authentique peuvent facilement trouver leur place sur votre menu grâce aux assaisonnements Custom Culinary^{MD}. Ces assaisonnements à la mode peuvent être utilisés dans une grande variété de plats à différents moments de la journée, ce qui est parfait pour créer des offres uniques.

Les assaisonnements Custom Culinary^{MD} sont non seulement idéaux pour les applications en surface telles que sur vos protéines et vos légumes mais en plus, ils ont fait preuve d'une polyvalence exceptionnelle. Ajoutez-les simplement à la mayonnaise, à l'huile, au yogourt et autres ingrédients pour créer des marinades, des vinaigrettes et des trempettes savoureuses.

**AILES DE POULET
GOCHUJANG**
AVEC L'ASSAISONNEMENT
GOCHUJANG CUSTOM CULINARY^{MD}

DES SAVEURS D'INSPIRATION INTERNATIONALE
AVEC UNE POLYVALENCE CULINAIRE



**BOL POKÉ
AU THON AHI**
AVEC
L'ASSAISONNEMENT
STYLE TOGARASHI
CUSTOM CULINARY^{MD}

LE SRIRACHA A AUGMENTÉ DE 98 % DANS LES MENUS AU COURS DES QUATRE DERNIÈRES ANNÉES*

RÉPONDEZ À LA DEMANDE DES CONSOmmATEURS EN OFFRANT DES PROFILS DE SAVEURS AUTHENTIQUES

Les assaisonnements Custom Culinary^{MD} ajoutent une touche internationale aux plats de votre menu. Que vos clients aiment les aliments épicés ou salés, nos assaisonnements uniques leur offrent les saveurs dont ils ont envie. Différenciez votre offre avec des créations originales grâce aux assaisonnements Custom Culinary^{MD}. Ajoutez de l'originalité à vos entrées, vos plats principaux et toutes autres options offertes sur vos menus.

Assaisonnements d'inspiration
culinaire à base d'ingrédients de
qualité

Formules avec peu d'ingrédients,
sans colorants et arômes
artificiels, ni agent de
conservation

Utilisation polyvalente

**SALADE DE MAÏS
ELOTES**
AVEC ASSAISONNEMENT
STYLE JALAPEÑO ET
GUACAMOLE ET NAPPAGE
ASSAISONNÉ AU BEURRE
ET À L'AIL DE CUSTOM
CULINARY^{MD}

ASSAISONNEMENT GOCHUJANG

Un assaisonnement sucré et acidulé d'inspiration coréenne avec un mélange de piments et rehaussé de notes fermentées.

ASSAISONNEMENT AUX HERBES DE TOSCANE

Un assaisonnement d'inspiration italienne aux saveurs de basilic, d'origan et de fenouil avec de riches notes de tomate et d'ail.

ASSAISONNEMENT AU SRIRACHA ET À LA LIME

Cette combinaison piquante aux agrumes est composée de piments et de lime et livre un profil de saveur unique aux plats d'inspiration asiatique.

ASSAISONNEMENT STYLE JALAPEÑO ET GUACAMOLE

Un mélange piquant de poivrons verts, d'ail, de jalapeño et de lime, parfait pour les menus d'inspiration latine.

ASSAISONNEMENT BBQ STYLE KANSAS CITY

Sucré, épicé et acidulé à la fois, avec des notes de mélasse, de tomate, de sauce Worcestershire et de fumée.

ASSAISONNEMENT STYLE TOGARASHI

Notre mélange riche en umami combine des arômes de piment, d'orange, d'algues et de soja à des graines de sésame pour une texture supplémentaire.

ASSAISONNEMENT DE CAYENNE ÉPICÉ ET PIQUANT

Cet assaisonnement piquant met en valeur les saveurs du poivre de Cayenne, du poivre noir et d'ail.



CODE DU PRODUIT

DESCRIPTION DU PRODUIT

FORMAT

ASSAISONNEMENTS CUSTOM CULINARY^{MD} CHEF'S OWN^{MC}

18835350	Assaisonnement Gochujang	Seau de 1 kg
18835550	Assaisonnement aux herbes de Toscane	Seau de 1 kg
18835750	Assaisonnement au sriracha et à la lime	Seau de 1 kg
18835950	Assaisonnement style jalapeño et guacamole	Seau de 1 kg
18836350	Assaisonnement BBQ style Kansas City	Seau de 1 kg
18836550	Assaisonnement style Togarashi	Seau de 1 kg
18836750	Assaisonnement de Cayenne épicé et piquant	Seau de 1 kg



Chez Custom Culinary^{MD}, notre but est de procurer des produits exceptionnels pour rehausser tout menu à tout moment de la journée. Nos solutions savoureuses sont enracinées d'expertise culinaire et notre approche réfléchie de développement de produits mise sur des ingrédients naturels, simples et sains. Nous donnons vie à des tendances rentables à l'aide de produits qui répondent à vos besoins, qui raviront vos clients et dépasseront vos attentes.

Découvrez comment nous pouvons vous aider à suivre la tendance Be True To The Food^{MD} en communiquant avec votre représentant Custom Culinary^{MD}.