



Chef's Own™

PREMIUM PLANT MIX



www.customculinary.global



Chef's Own™

PREMIUM PLANT MIX

GOÛT AUTHENTIQUE DU BŒUF

Alternative au bœuf assaisonnée et d'origine végétale.

EN 3 ÉTAPES SEULEMENT

A mélanger simplement avec de l'eau et de l'huile.

RICHE EN FIBRES

Aliment riche en fibres.



MULTI-FORMATS

Offre des solutions de haute qualité, inspirées par des chefs, dans le plus flexible des formats.





PRÉPARATION EN 3 ÉTAPES SEULEMENT



1. MÉLANGER

Mélangez la préparation Custom Culinary®
Chef's Own™ Premium Plant Mix avec de l'eau
et de l'huile.

2. FAÇONNER

Réfrigérez pendant
20 minutes et modelez
comme vous le souhaitez.



3. CUIRE

Cuire le produit
(également possible au four
ou à la friteuse).





TACO D'INSPIRATION MEXICAINE

AVEC DES LÉGUMES ET DES FRUITS FRAIS

Combiner notre Mélange Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix à la Sauce Custom Culinary® Master's Touch® Smokey Habanero constitue une alternative végétane agréable et savoureuse aux tacos à la viande.

INGRÉDIENTS (8 TACOS)

- 112 g - Mélange Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix - Alternative au bœuf assaisonnée et d'origine végétale.
- Quantité selon vos goûts - Sauce Custom Culinary® Master's Touch® Smokey Habanero
- 2 avocats
- 1 mangue
- 2 tomates
- 1 oignon rouge
- 4 citrons verts
- Coriandre
- 8 tortillas
- 48 ml d'huile végétale
- 240 ml d'eau

Pour d'autres idées de recettes, scannez le code QR



1



Préparez en avance le Mélange Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix en ajoutant l'eau et l'huile et en mélangeant tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Réfrigérez ensuite pendant 20 min.

2



Hachez la base de plantes en petits morceaux et faites revenir dans une poêle avec un peu d'huile.

3



Coupez finement les légumes et les fruits en petits cubes, aspergez de jus de citron vert et finissez par un peu de sel et de coriandre fraîche hachée.

4



Chauffez la tortilla dans une poêle, soyez prêt à ajouter la garniture.

5



Ajoutez le mélange de légumes, le hachis à base de plantes revenu à la poêle, la sauce et bon appétit !





Chef's Own™



PREMIUM PLANT MIX

NOUVEAU

ALTERNATIVE AU BŒUF ASSAISONNÉE ET D'ORIGINE VÉGÉTALE

Ce mélange assaisonné de qualité supérieure d'origine végétale est une excellente base avec un goût authentique de viande de bœuf. Ajoutez-y des épices, d'autres ingrédients frais ou mettez-le en forme selon vos goûts pour créer vos propres préparations culinaires à base végétale.



HAUTE TENEUR EN FIBRES



CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS

NOM DU PRODUIT	EAN	POIDS
	 5027444003706	700 g
	EAN EMBALLAGE	CONFIGURATION BOÎTE
NOM	 15027444003703	3 x 2 x 700 g
ALTERNATIVE AU BŒUF ASSAISONNÉE ET D'ORIGINE VÉGÉTALE		



Pour plus d'informations sur le produit Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix, scannez le code QR.



BE TRUE TO THE FOOD.®

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PRODUITS

Custom Culinary® est la solution culinaire pour toutes vos préparations.

En tenant compte des suggestions du consommateur et des analyses de la dynamique du marché, nous repérons les nouvelles tendances avant les autres et nous les transformons en concepts pour devenir le produit préféré des consommateurs. Nous utilisons les sciences sensorielles alliées à une technologie de fabrication innovante avec l'expertise culinaire de notre équipe internationale de chefs, afin de vous satisfaire au maximum.



Création et polyvalence pour la conception de vos propres préparations culinaires.



Solution idéale pour simplifier vos préparations en grandes quantités.



Solution savoureuse, prêtes à servir, pour ajouter du goût à n'importe quelle préparation.

Nos canaux de médias sociaux

FACEBOOK



INSTAGRAM



YOUTUBE



Des questions ? Contactez-nous !

 +34 977 602 200  customculinaryeurope@griffithfoods.com