

**REJO, LA
PASSION
DU GOÛT**



BROCHURE 2025 - ÉDITION 01

**IDÉES DE RECETTES POUR
AUJOURD'HUI ET DEMAIN**

PROUD MEMBER OF
SOLINA



NOUVEAU dans la gamme :

ARRABIATA DELUXE



Arrabiata Deluxe
Conteneur 2,5 kg
N° d'article: SAUCE1988-02

Découvrez notre Arrabiata Deluxe : un voyage savoureux en Italie !

Avec l'Arrabiata Deluxe, Rejo Spices vous propose une sauce tomate authentique avec une touche subtilement épicée. Cette sauce artisanale est préparée à partir de tomates mûries au soleil, d'échalotes douces et d'un mélange harmonieux d'herbes méditerranéennes, soigneusement sélectionnées pour une expérience gustative incomparable.

L'Arrabiata Deluxe apporte les saveurs ensoleillées de l'Italie directement dans votre cuisine et offre des possibilités infinies pour des créations culinaires innovantes. Que vous optiez pour un classique de la pasta, un plat au four savoureux ou une interprétation moderne, cette sauce constitue une base idéale.

Avec son goût riche et son caractère polyvalent, l'Arrabiata Deluxe est un incontournable pour les traiteurs, les restaurateurs, les bouchers et les professionnels de l'hôtellerie qui souhaitent enrichir leur offre avec une touche épicée. Associez cette sauce aux recettes inspirantes de notre brochure et élevez vos créations culinaires à un niveau supérieur.

Arrabiata Deluxe
Un soupçon d'Italie, un monde d'inspiration.



ASTUCE:
Faites-en une version
« Alla Nonna »
en ajoutant de
l'oignon rouge et des
champignons.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

PÂTES ARRABIATA

Ingédients:

- Fromage Parmesan râpé
- Basilic frais
- 500 g de pâtes au choix (par ex. Paccheri ou une des pâtes DIVELLA)

Nos produits:

- 11 d'ARRABIATA DELUXE
SAUCE1988-02

Préparation & présentation:

1. Cuire les pâtes al dente et les rincer abondamment à l'eau froide.
2. Ajouter l'ARRABIATA DELUXE et porter à ébullition.
3. Dresser dans le plat de votre choix, garnir avec du Parmesan râpé et du basilic frais.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

PÂTES BOSCAIOLA 🍴

Ingrédients:

- 300 g de lard fumé (cuit)
- 250 g de jeunes oignons (en rondelles)

Nos produits:

- 1 l d'ARRABIATA DELUXE SAUCE1988-02
- 500 g de DIVELLA CASARECCE DIVEL0001-01 (Allergènes: gluten)

Préparation & présentation:

1. Cuire les DIVELLA CASARECCE al dente.
2. Mélanger le lard, les jeunes oignons et la sauce.
3. Incorporer l'ARRABIATA DELUXE aux DIVELLA CASARECCE.
4. Dresser sur le plat de votre choix.

ASTUCE:
Si le plat est trop épicé à votre goût, vous pouvez ajouter un peu de SAUCE MORNAY à l'ARRABIATA DELUXE.



Les quantités pour cette recette dépendent du plat utilisé.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

GRATIN BOLOGNA 🍴

Ingrédients:

- Viande hachée cuite
- Aubergines grillées (en tranches)
- Courgettes grillées (en tranches)
- Parmesan râpé
- 500 g de pâtes au choix (par exemple, l'une de nos pâtes DIVELLA)

Nos produits:

- ARRABIATA DELUXE SAUCE1988-02
- SAUCE MORNAY SAUCE1984-01

Préparation & présentation:

1. Commencez par une couche de viande hachée cuite.
2. Ajoutez les pâtes DIVELLA par-dessus.
3. Ajoutez une couche épaisse de SAUCE MORNAY (de préférence chauffée pour qu'elle s'infilte bien entre les pâtes et la viande).
4. Disposez une couche d'aubergines grillées, puis une couche de courgettes grillées.
5. Ajoutez une couche d'ARRABIATA DELUXE sur le dessus.
6. Garnissez généreusement de parmesan râpé.
7. Cuire au four pendant 20 minutes à 160 °C.
8. Présentez dans un plat ou servez en portions.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

PÂTES TONATO ARRABIATA

Ingrédients:

- 200 g d'oignons rouges (en fines rondelles)
- 500 g de thon (en conserve ou cuit au four)
- 300 g de tomates (en julienne)
- 100 g d'olives vertes (en rondelles)
- 1 poivron vert (en brunoise)
- 1 poivron rouge (en brunoise)
- 1 oignon nouveau (en fines rondelles)
- 500 g de pâtes au choix (par exemple, l'une de nos pâtes DIVELLA)

Nos produits:

- 750 g d'ARRABIATA DELUXE SAUCE1988-02
- 25 g de PUREE D'AIL S05790

Préparation & présentation:

1. Faites cuire les pâtes DIVELLA al dente et rincez-les abondamment à l'eau froide.
2. Mélangez la PUREE D'AIL avec l'ARRABIATA DELUXE.
3. Incorporez les autres ingrédients dans la sauce.
4. Disposez le mélange dans un plat de votre choix et garnissez selon vos envies.

TIP:
Voeg een paar eetlepels tomatenpuree toe voor een rodere kleur.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

RATATOUILLE FLORENCE

Ingrédients:

- 200 g d'oignons rouges (en rondelles épaisses)
- 1 kg de mélange de légumes pour ratatouille (surgelés)

Nos produits:

- 25 g de PUREE D'AIL S05790
- 500 g d'ARRABIATA DELUXE SAUCE1988-02
- 25 g de MÉLANGE D'ÉPICES FLORENCE* A463990-01

Préparation & présentation:

1. Faites bien égoutter les légumes surgelés après décongélation.
2. Faites revenir les oignons rouges jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis ajoutez les légumes.
3. Lorsque les légumes sont croquants, incorporez l'ARRABIATA DELUXE et laissez mijoter.
4. Assaisonnez avec le MÉLANGE D'ÉPICES FLORENCE.
5. Disposez dans un plat de votre choix et décorez avec une brunoise de légumes frais.

*MTO = produit sur commande



Trouvez l'inspiration sur

www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.be

PROUD MEMBER OF

 SOLINA