

**REJO, LA
PASSION
DU GOÛT**



FOLDER 2023 - ÉDITION 02

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

PROUD MEMBER OF

SOLINA

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SCHNITZEL DE MAÏS

Ingrédients :

- 1 kg de filet de poulet ou de dinde coupé en escalopes

Nos produits :

- 500 g de **PÂTE À FRIRE LIQUIDE**
JX07736-01
- 500 g de **CHAPELURE CRUNCHY CAJUN**
JX09157-02
(Allergènes : œufs, gluten)

Préparation et présentation :

1. Passez la viande dans la PÂTE À FRIRE LIQUIDE et retirez-la avec une pince à viande.
2. Enrobez-la de CHAPELURE CRUNCHY CAJUN.
3. Présentez sur un beau plateau au comptoir.



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

STEAK ANTALYA

Ingédients :

- 1 kg de haché épicé
- fines tranches de lard fumé, sans couenne et croquant
- Poivrons rouge, jaune et vert en brunoise
- oignon de printemps en brunoise
- duxelle de champignons
- fromage râpé (par ex. cheddar, mimolette...)

Nos produits :

- 20 g/kg de **MÉLANGE SPECIAL ZK**
S06820
(Allergènes : gluten, œufs)
- 15 g/kg de **MÉLANGE POUR DÖNER KEBAB**
D7048824
(Allergènes : blé)

Préparation et présentation :

1. Mélangez le haché épicé et le MÉLANGE SPECIAL ZK, assaisonnez avec le MÉLANGE POUR DÖNER KEBAB et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une masse bien ferme.
2. Formez des boulettes de haché de 130 g et formez un petit espace au centre.
3. Remplissez avec les légumes émincés et parsemez de fromage râpé.
4. Pressez légèrement et entourez le burger d'une tranche de lard fumé.



**SAVE
THE
DATE**

**Du dimanche 19 mars 2023
au mercredi 22 mars 2023**

Salle Lumière
(Gentse Steenweg 295, 9160 Lokeren)

**Bloquez déjà les dates suivantes
dans votre agenda :**

**Fun Fair of Butchers du dimanche 19
au mercredi 22 mars 2023.**

L'événement le plus mémorable
et inspirant du printemps 2023,
en collaboration avec des partenaires
de haut niveau.

À très vite !



Marinades, sauces, herbes et épices...

PRODUIT EN VEDETTE

MAYONNAISE

ASTUCE

Saviez-vous qu' à côté de la gamme de mayonnaises traditionnelles, nous avons également d'autres variantes ? Découvrez-les ci-dessous !

Besoin de plus d'informations ?

Contactez votre représentant !



Mayonnaise Traiteur

A417505-01

seau de 10 L

(Allergènes : moutarde, œufs)



Mayonnaise Frites

SAUCE1983-01

seau de 10 L

(Allergènes : œufs, moutarde)



Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.eu

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SALADE NEPTUNE

Ingrédients :

- 1 kg de coupes de saumon fumé
- 1 kg de surimi
- 500 g de crevettes
- 12 œufs durs en morceaux

Nos produits :

- 30 g

ÉPICES POUR POISSON AVEC SEL

A133600-01

- 1 kg

SAUCE SALADE POISSON

S03461

(Allergènes : moutarde, œufs)

- 5 g

FEUILLES DE PERSIL P4

S02511

Préparation et présentation :

1. Mélangez délicatement tous les ingrédients.

Astuce :
Envie d'une préparation
plus relevée ?
Ajoutez un peu de
POIVRE DE CAYENNE
à la salade.



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

DINDE ROYALE

Ingédients :

- 12 kg de poitrine de dinde
- 2,4 l d'eau

Nos produits :

- 30 g/kg de **MÉLANGE POUR POULET SAUMURÉ**
S02727 - 2 kg
(Allergènes : céleri, soja, lait)
- 11 g/kg de **SEL NITRITÉ**
S02847 - 10 kg
- 10 g/kg de **BRUNISSANT POUR FOUR**
S05954 - 500 g
- 5 g/kg d' **ÉPICES POUR POULET EXOTIQUE SSA**
JX02405 - 6 kg
- **SACS RÉTRACTABLES 300X400**
S01279 - 1000 pièces

Préparation et présentation :

1. Mélangez l'eau, le SEL NITRITÉ et le MÉLANGE POUR POULET SAUMURÉ.
2. Placez la poitrine de dinde et la saumure dans la baratte.
3. Laissez mariner 12 h à 3 °C, 6 tours par minute, 10 minutes de fonctionnement et 20 minutes de repos.
4. Ajoutez enfin le BRUNISSANT POUR FOUR et les ÉPICES POUR POULET EXOTIQUE.
5. Placez la dinde royale sous vide dans un sac rétractable.
6. Faites cuire à une température ambiante de 76 °C jusqu'à atteindre une température à cœur de 70 °C.

Trouvez l'inspiration sur
www.rejospices.eu



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

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

PROUD MEMBER OF

 **SOLINA**