

**REJO, LA
PASSION
DU GOÛT**



BROCHURE 2025 - ÉDITION 02

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

PROUD MEMBER OF
SOLINA

TASTE MAKERS FOR BUTCHERS



Innovation sans frontières et commodité pour les spécialistes des produits frais !

DEGENS aux Pays-Bas, REJO en Belgique et HAGESÜD en Allemagne unissent leurs forces sous le nom de **TASTEMAKERS FOR BUTCHERS**.

En tant qu'experts de **SOLINA**, nous proposons des mélanges d'épices, des sauces et des marinades innovantes pour les spécialistes des produits frais.

Nos **MARINADES À BASE D'HUILE** tri-nationales avec des étiquettes multilingues vous offrent à la fois reconnaissance et facilité.

Laissez-vous inspirer par cette collaboration unique et découvrez toutes les possibilités pour votre boutique !

MARINADE À BASE D'HUILE DES CRÉATEURS DE SAVEURS D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN



MARINADES RÉNOVÉES À BASE D'HUILE !

Nos marinades populaires à base d'huile font peau neuve !

Avec **15 % de contenu supplémentaire** (2,3 kg par bidon), vous conservez la recette fiable que vous connaissez et appréciez déjà, **sans MSG ajouté et sans gluten**. De plus, l'emballage est doté d'une étiquette fraîche avec un **design multilingue**. Profitez de cette commodité et surprenez vos clients avec une qualité supérieure !



Marinades, sauces, herbes et épices...



DE RETOUR:

MARINADE ARGENTINA HOT

Marinade Argentina Hot
bidon 2,3 kg

Numéro d'article: AWO8722-02

Marinade Argentina Hot - Apportez passion et piquant à vos grillades !

Découvrez la relance de notre Marinade Argentina Hot : une marinade rouge flamboyante qui sublime vos plats. Avec un profil de saveur épicé, composé d'épices soigneusement sélectionnées telles que le paprika, le piment chili et le cumin, cette marinade ajoute une saveur intense et authentique de l'Argentine à vos créations culinaires.

Notre Marinade Argentina Hot est à la fois sans gluten et sans lactose, ce qui la rend adaptée à divers régimes alimentaires. Sa base végétale à l'huile de colza, enrichie d'un mélange d'épices et d'arômes, garantit une expérience gustative équilibrée et riche.

Parfaite pour mariner viandes, volailles ou légumes, cette marinade polyvalente apporte une touche épicée à chaque repas. Avec une dose recommandée de 70 g par kg, il est facile de trouver l'équilibre parfait des saveurs.

Faites briller vos plats avec la Marinade Argentina Hot redécouverte et goûtez à la passion de l'Argentine dans chaque bouchée.

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

CUISSES DE DINDE DÉSOSSÉES 🍗

Ingédients:

- 8 kg de cuisses de dinde (coupées selon vos préférences)
- 1 l d'eau

Nos produits:

- 230 g MÉLANGE POUR SAUMURE DE DINDE
JX11958-01 / F00211334-02
(Allergènes : œuf)

Préparation & présentation:

1. Préparez la saumure avec l'eau et le MÉLANGE POUR SAUMURE DE DINDE. Mélangez soigneusement.
2. Malaxez les cuisses de dinde avec la saumure (15 % par rapport au poids de la viande) pendant 1 heure à 4 tours par minute, sous 100 % de vide, à 4 °C. Ou mélangez bien la saumure avec la viande.
3. Enroulez la dinde marinée dans du film plastique et serrez bien.
4. Mettez les rouleaux de dinde dans un sachet sous vide et faites le vide.
5. Cuissez pendant 2h30 à 95°C.
6. Refroidissez aussi rapidement que possible et servez dans un plat de comptoir avec une sauce culinaire appropriée.

ASTUCE:
Pas seulement pour les fêtes,
mais délicieux toute l'année !



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

CRUNCHY CHICKEN BURGER 🍗

Ingédients:

- 600 g cuisses de poulet désossées ou filets de poulet
- 400 g de gorge de porc
- 1 œuf

Nos produits:

- 30 g MÉLANGE POUR SAUCISSES DE POULET
D7048738/F00102043-02
(Allergènes : moutarde)
- PANURE CRUNCHY CAJUN
JX09157-02/F00153540-02
(Allergènes : gluten, œuf)

Préparation & présentation:

1. Hachez la viande de poulet et la gorge de porc à travers une plaque de 10mm.
2. Mélangez avec le MÉLANGE POUR SAUCISSES DE POULET.
3. Hachez à nouveau à travers une plaque de 3,5 mm et mélangez bien une deuxième fois.
4. Panez dans la PANURE CRUNCHY CAJUN.
5. formez selon la forme souhaitée.
6. Si désiré, passez à nouveau le burger dans la panure pour une finition parfaite.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SALADE DE CHOU BLANC

Ingédients :

- 500 g de chou blanc (coupé en julienne)
- 20 à 50 g de raisins secs
- 70 g de mélange de noix au choix (légèrement concassé)

Nos produits :

- 500 g SAUCE DÖNER
D7016424/F00091693-01
(Allergènes : moutarde, lait, œuf)

Préparation & présentation :

1. Mélangez la SAUCE DÖNER avec le chou blanc, les raisins secs et le mélange de noix.
2. Présentez la salade dans un joli plat ou comptoir ou sur un buffet.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

SALADE DE POMMES DE TERRE

Nos produits :

- 1 kg POMMES DE TERRE EN BOÎTE
S00607/F00219548-01
- 300 g SAUCE RÉMOULADE NR
D7036582/F00092528-01
(Allergènes : moutarde, œuf)
- 10 g SALATWURZE
S02784/F00105619-02
(Allergènes : soja)
- 10 g MÉLANGE DE POMMES DE TERRE OIGNON/CIBOULETTE
A001000-01/F00051836-01

Préparation & présentation :

1. Coupez les POMMES DE TERRE EN BOÎTE en cubes.
2. Mélangez délicatement avec la SAUCE RÉMOULADE NR et la SALATWURZE.
3. Assaisonnez avec le MÉLANGE DE POMMES DE TERRE OIGNON/CIBOULETTE.
4. Garnissez selon vos envies.



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