

**REJO, LA
PASSION
DU GOÛT**



FOLDER 2023 - ÉDITION 03

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

PROUD MEMBER OF

SOLINA

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

AUSTIN BURGER 🍔 🍷

Ingédients:

- 1 kg de viande hachée assaisonnée

Nos produits:

- 40 g d'ARÔME DE HAMBURGER
SO8528
- 50 g de KETCHUP
KETCH2701-01
- OIGNONS FRITS
SO0726
(Allergènes: gluten)
- DESSOUS BLANCS CARRÉS
SO1351

Préparation & présentation:

1. Mélanger la viande hachée assaisonnée avec l'ARÔME DE HAMBURGER.
2. Ajouter maintenant le KETCHUP et mélanger.
3. Former un burger carré et tremper les côtés dans les OIGNONS FRITS ROSTZWIEBELN.
4. Présenter sur un DESSOUS BLANC CARRÉ.



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

BURGER DE POULET (PÂTE DE BASE)

Ingédients:

- 1 kg de viande de cuisse de poulet
- 1 œuf (1 pièce/kg)

Nos produits:

- 30 g/kg **MÉLANGE POUR SAUCISSES DE POULET**
D7048738
(Allergènes: moutarde)
- **CHAPELURE DECO BLANC**
S02267
(Allergènes: gluten, œuf, soya, céleri)

Préparation & présentation:

1. Passer la viande de cuisse de poulet à travers la plaque de 3,5 mm.
2. Ajouter le MÉLANGE POUR SAUCISSES DE POULET et les œufs, puis passer à nouveau à travers la plaque de 3,5 mm.
3. Enrober les burgers avec de la CHAPELURE DECO BLANC.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

MARTINOBURGER

Ingédients:

- 1 kg de viande maigre de bœuf
- 1 kg de viande maigre de porc

Nos produits:

- 150 g/kg de **GARNITURE MARTINO**
D7021441
(Allergènes: moutarde)
- 25 g/kg de **MÉLANGE SPÉCIAL SANS ÉPICES**
S06820
(Allergènes: gluten, œuf)
- **CHAPELURE DECO ROUGE**
S02250
(Allergènes: gluten)
- **CELLOPHANE ROND**
S01343

Préparation & présentation:

1. Passer la viande à travers une plaque de 3,5 mm.
2. Ajouter la GARNITURE MARTINO et le MÉLANGE SPÉCIAL SANS ÉPICES, puis mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène.
3. Repasser le mélange à travers une plaque de 3,5 mm.
4. Former des burgers d'environ 120 g entre les CELLOPHANES ROUNDS.
5. Finition des côtés avec de la CHAPELURE DECO ROUGE.

Astuce :

Vous pouvez également choisir de paner complètement le burger. Dans ce cas, la cellophane rond n'est pas nécessaire.





DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

BURGER D'AUTOMNE 🍷 🍷

Ingrédients:

- 1 kg de viande hachée assaisonnée

Nos produits:

- 30 g/kg **d'OIGNONS FRITS**
S00726
(Allergènes: gluten)
- **CHAPELURE D'ARDENNE GROSSIÈRE**
S02259
(Allergènes: gluten)

Préparation & présentation:

1. Mélanger les OIGNONS FRITS avec la viande hachée et former des hamburgers (selon votre préférence).
2. Les enrober avec de la CHAPELURE D'ARDENNE GROSSIÈRE.



Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

PITABURGER

Ingrédients:

- 1 kg de viande de porc hachée (non assaisonnée)

Nos produits:

- 80 g/kg de **MARIFIN PITA SANS GMS** S07300
(Allergènes: gluten, soya, céleri)
- 10 g/kg de **HAKSEL SUPER** S02335
- 25 g/kg de **MÉLANGE SPÉCIAL SANS ÉPICES** S06820
(Allergènes: gluten, œuf)
- **CHAPELURE DECO ROUGE** S02250
(Allergènes: gluten)
- **CELLOPHANE ROND** S01343

Préparation & présentation:

1. Passer la viande dans une plaque de 6 mm avec le HAKSEL SUPER.
2. Mélanger la viande hachée avec le MARIFIN PITA SANS GMS et le MÉLANGE SPÉCIAL SANS ÉPICES, puis repasser à travers une plaque de 3 mm.
3. Former les burgers à l'aide d'un appareil à hamburgers avec le CELLOPHANE RONDE.
4. Finition des bords avec du CHAPELURE DECO ROUGE.



Marinades, sauces, herbes et épices...

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

**VOUS TROUVEREZ ENCORE PLUS DE RECETTES DE BURGERS
SUR NOTRE SIT WEB:**



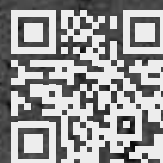
**BURGER DE POULET À
LA SWEET & SOUR**



**BURGER DE POULET À
L'ITALIENNE**



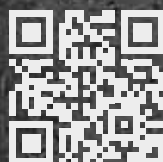
**BURGER
ESPAGNOL**



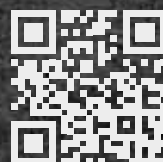
**BURGER
AUX CHAMPIGNONS**



**BURGER
AU GRUYÈRE**



**BURGER
AU FROMAGE**



**BURGER
PIRI PIRI**



**BURGER AUX POIREAUX
ET AU FROMAGE**



**BURGER
ZIGEUNER**



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

BOULETTES DE VIANDE SUÉDOISES



Ingrédients:

Pour les boulettes:

- 1 kg de viande hachée assaisonnée
- 120 g/kg de crème culinaire

Pour la sauce:

- 1 litre de crème culinaire
- 40 g de sirop de Liège

Nos produits:

Pour les boulettes:

- 100 g/kg de **MÉLANGE POUR BOULETTES** S01924
(Allergènes: gluten, lait, soya)
- 20 g/kg **d'OIGNONS FRITS** S00726
(Allergènes: gluten)

Pour la sauce:

- 1 l de la **SAUCE JUS DE VIANDE CULINAIR** S05552
(Allergènes: melk, selderij)

Pour la garniture :

- **MÉLANGE DE FRUITS ROUGE** S00912

Préparation & présentation:

Boulettes:

1. Mélanger la crème culinaire et les OIGNONS FRITS à la viande hachée assaisonnée.
2. Ajouter le MÉLANGE POUR BOULETTES et mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène.
3. Former des boulettes d'environ 35 g.
4. Cuire les boulettes dans un four à vapeur combiné à 120°C avec 20 % d'humidité pendant 20 minutes.
5. Laisser refroidir les boulettes au réfrigérateur.

Sauce :

6. Porter à ébullition la SAUCE JUS DE VIANDE CULINAIR avec la crème culinaire et le sirop de Liège, puis laisser mijoter pendant environ 3 minutes.
7. Laisser refroidir la sauce.

Finition :

8. Disposer la sauce dans un plat et ajouter les boulettes.
9. Décorer l'ensemble avec le MÉLANGE DE FRUITS ROUGE.



Marinades, sauces, herbes et épices...



NOUVEAU

NOUVEAU DANS LA GAMME:

PUREE PARFAIT DE CAROTTES



PUREE PARFAIT DE CAROTTES 2,5KG
POTATI706-01



PUREE PARFAIT HUTSEPOT 2,5KG
POTATI705-01



PUREE PARFAIT EPINARDS 2,5KG
POTATI704-01



PUREE PARFAIT 4x2,5KG (10KG)
POTATI701-01

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

UNE PRÉPARATION À LA CUILLÈRE EN 1-2-3 AVEC ELDORADO

Découvrez la polyvalence sans complications de la nouvelle gamme de sauces Rejo : ELDORADO ! Spécialement conçues pour les bouchers, traiteurs et marchands de produits frais comme vous, nos quatre variantes offrent une manière facile et rapide de créer de nouveaux plats à la cuillère pour votre comptoir.

Avec ELDORADO dans votre assortiment, il vous suffit de combiner votre mélange de légumes préféré avec de fines lamelles de viande et d'agrémenter le tout avec l'une de nos délicieuses sauces. Vos clients seront stupéfaits par les saveurs exquises qu'ils découvriront !

Jetez un coup d'œil à ELDORADO NORDIC, une subtile combinaison de saveurs scandinaves qui élèvera vos plats vers de nouveaux sommets. Essayez également ELDORADO TOMATE/FROMAGE, où l'alliance classique de la tomate et du fromage prend vie d'une manière surprenante.

Pour une touche exotique, ELDORADO THAI CURRY est votre arme secrète ! Avec son goût riche et relevé, cette sauce vous transportera dans les rues animées de la Thaïlande.

Et n'oublions pas ELDORADO CHAMPIGNONS FORESTIERS, un véritable délice pour les amateurs de champignons ! Les notes terreuses de cette sauce donneront à vos plats une saveur authentique et irrésistible.

Le meilleur de tout, c'est que vos clients pourront facilement préparer ces créations savoureuses à la maison. Il leur suffira de réchauffer le tout dans une poêle avec une touche de crème, et voilà, un délicieux repas prêt à être dégusté !

Avec ELDORADO, vous rendrez la création de nouveaux plats aussi simple que 1-2-3. Soyez un pionnier dans votre domaine et offrez à vos clients une multitude de saveurs et de facilité. Commandez dès aujourd'hui nos sauces ELDORADO et laissez libre cours à votre créativité !



**ELDORADO
NORDIC**

JX10708-01

Allergènes:
lait, moutarde



**ELDORADO
TOMATE/FROMAGE**

JX10709-01

Allergènes:
lait



**ELDORADO
THAI CURRY**

JX10706-01

Allergènes:
lait



**ELDORADO
BOSCHAMPIGNONS**

JX10707-01

Allergènes:
lait

ELDORADO
La clé pour créer rapidement
et facilement des plats
à la cuillère savoureux pour
votre comptoir.



Marinades, sauces, herbes et épices...



Trouvez l'inspiration sur
www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

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

PROUD MEMBER OF

 **SOLINA**