

**REJO, LA
PASSION
DU GOÛT**



FOLDER THÉMATIQUE - PASTA DELLA MAMMA

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

PROUD MEMBER OF
SOLINA

Découvrez les nouvelles stars de la gamme Rejo Spices : les pâtes précuites Pasta della Mamma !

Rejo Spices a enrichi sa gamme d'un ensemble révolutionnaire de pâtes précuites qui vont vraiment vous faciliter la vie. La solution idéale pour les bouchers et les traiteurs qui aspirent à la perfection culinaire sans passer des heures en cuisine.

Tout est dans le nom : nos pâtes précuites sont cuites au préalable pour que vous puissiez simplement les sortir de leur emballage et immédiatement vous mettre à concocter les plats plus alléchants. Vous n'avez désormais plus à vous tracasser avec la cuisson et l'égouttage des pâtes. Nos pâtes contiennent 12 % d'œufs (contrairement à d'autres pâtes précuites) et conservent donc leur texture et leur consistance, même si elles sont réchauffées trop longtemps ou restent dans un bain-marie. Pasta della Mamma, c'est aussi simple que 1-2-3 !
Il vous suffit d'y ajouter l'une de nos délicieuses sauces et votre plat du jour ou plat traiteur est prêt !

Notre gamme se compose de quatre sortes de pâtes irrésistibles :

PENNETTE - Petites pâtes en forme de tube, idéales pour les sauces qui se faufilent dans tous les recoins.

ROTELLE - Charmantes petites roues qui raviront petits et grands.

SPAGHETTI - Le grand classique, qui fait toujours plaisir.

TAGLIATELLI - Grandes lanières plates qui goûtent « comme à la maison ».

Mais ce n'est pas tout ! Pour les amateurs de lasagnes, nous avons aussi des feuilles de lasagne de 30 x 40 cm, très faciles à découper aux dimensions souhaitées pour proposer d'appétissantes lasagnes dans votre comptoir.



Pennete précuites
PASTA5716-01



Rotelle précuites
PASTA5717-01



Spaghetti précuits
PASTA5714-01



Tagliatelli précuits
PASTA5715-01



Feuilles de lasagne
30 x 40 cm
PASTA5718-01

Et parce que nous sommes toujours en quête de nouvelles sensations gustatives, nous avons imaginé pour vous quelques succulentes recettes, de quoi vous donner des idées à explorer. Du classique carbonara à la sauce aux légumes méditerranéens, les possibilités sont infinies.

Alors, qu'attendez-vous ? Régalez les papilles de vos clients avec ces pâtes de haute qualité, qui rehausseront vos plats et vous feront gagner beaucoup de temps !

Simplifiez-vous la cuisine avec Rejo Spices et Pasta della Mamma !



Pasta
della Mamma

• THE PASTA DESIGNER •

BUON APPETITO !



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

TAGLIATELLI CARBONARA

Ingrédients :

- 600 g de lardons fumés (déjà cuits et refroidis)
- 300 g de crème culinaire
- Copeaux de parmesan

Nos produits :

- 1 kg **TAGLIATELLI PRÉCUITS PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5715-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- 700 g **SAUCE AU VIN BLANC**
A395470
(Allergènes : œufs, lait)
- **DIP ITALIEN AVEC FROMAGE**
A404290-01
(Allergènes : gluten, lait, soja)

Préparation et présentation :

1. Incorporez la SAUCE AU VIN BLANC dans les TAGLIATELLI PRÉCUITS jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Ajoutez les lardons.
3. Répartissez les pâtes dans des barquettes (plat du jour) ou présentez-les dans un grand plat (plat traiteur).
4. Parsemez de copeaux de parmesan, de DIP ITALIEN AVEC FROMAGE et de quelques lardons.





DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

TAGLIATELLI AUX BOULETTES SAUCE TOMATE-BASILIC

Ingrédients :

- 1 kg de hachis porc/veau
- 200 ml de lait
- 250 ml de crème culinaire
- Copeaux de parmesan
- Persil plat (finement haché)

Nos produits :

- 1 kg **TAGLIATELLI PRÉCUITS PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5715-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- 700 g **SAUCE TOMATE BASILIC CULINAIRE**
S09746
(Allergènes : gluten)
- 150 g **MÉLANGE POUR BOULETTES**
S01924
(Allergènes : gluten, lait, soja)
- 50 g **MÉLANGE POUR BRUSCHETTA**
A360790-04
- 125 g **NAPOLI PASTA LAY**
S01573
(Allergènes : lait, moutarde)

Préparation et présentation :

1. Mélangez le hachis avec le lait. Ajoutez le **MÉLANGE POUR BOULETTES** et le **MÉLANGE POUR BRUSCHETTA**.
2. Façonnez des boulettes de +/- 35 g, puis faites-les cuire au cuiseur à vapeur à 120 °C, 30 % d'humidité, pendant 20 minutes. Laissez refroidir.
3. Mélangez le **NAPOLI PASTA LAY** avec la **SAUCE TOMATE BASILIC CULINAIRE** et la crème pour obtenir une sauce homogène.
4. Incorporez la sauce dans les **TAGLIATELLI PRÉCUITS**.
5. Répartissez les pâtes dans des barquettes (plat du jour) ou présentez-les dans un grand plat (plat traiteur).
6. Parsemez de copeaux de parmesan et de persil plat.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

TAGLIATELLI AUX HERBES ET VONGOLE

Ingrédients :

- 1 kg de vongole (fraîches)
- 100 g d'échalotes (émincées)
- 175 g de crème culinaire
- persil plat

Nos produits :

- 1 kg **TAGLIATELLI PRÉCUITS PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5715-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- 250 g **SAUCE BÉARNAISE CULINAIRE**
A419225-04
(Allergènes : gluten, œufs, lait, soja, moutarde)

Préparation et présentation :

1. Mélangez la SAUCE BÉARNAISE CULINAIRE avec la crème culinaire pour obtenir une sauce homogène.
2. Faites revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient translucides, puis ajoutez les vongole.
3. Une fois les vongole ouvertes, retirez la poêle du feu pour laisser refroidir.
4. Incorporez les TAGLIATELLI PRÉCUITS et la sauce dans les vongole.
5. Répartissez les pâtes dans des barquettes (plat du jour) ou présentez-les dans un grand plat (plat traiteur).
6. Parsemez de persil plat.



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

PENNETTE AU JAMBON À LA SAUCE MORNAY

Ingrédients :

- 500 g de jambon cuit (en petits dés)
- Copeaux de parmesan

Nos produits :

- 1 kg **PENNETTE PRÉCUITES PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5716-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- 1,6 kg **SAUCE MORNAY**
SAUCE1984-01
(Allergènes : gluten, lait)
- **DIP ITALIEN AVEC FROMAGE**
A404290-01
(Allergènes : gluten, lait, soja)

Préparation et présentation :

1. Incorporez la SAUCE MORNAY dans les PENNETTE PRÉCUITES.
2. Ajoutez les dés de jambon.
3. Répartissez les pâtes dans des barquettes (plat du jour) ou présentez-les dans un grand plat (plat traiteur).
4. Parsemez de copeaux de parmesan et de DIP ITALIEN AVEC FROMAGE.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

PENNETTE AU POULET À LA SAUCE SPAGHETTI CRÉMEUSE

Ingrédients :

- 20 tomates cerises
- Filet de poulet frais (en lanières)
- Copeaux de parmesan
- Persil plat

Nos produits :

- 1 kg **PENNETTE PRÉCUITES PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5716-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- 10 g **ÉPICES POULET EXOTIQUE**
S02689
(Allergènes : moutarde, céleri)
- 500 g **SAUCE MORNAY**
SAUCE1984-01
(Allergènes : gluten)
- 500 g **SAUCE SPAGHETTI**
S07088
(Allergènes : soja, céleri)
- **MIX POIVRE ET SEL**
JX02989

Préparation et présentation :

1. Assaisonnez les lanières de poulet avec les **ÉPICES POULET EXOTIQUE**.
2. Faites-les cuire dans une poêle ou au cuiseur à vapeur à 160 °C pendant 20 minutes.
3. Assaisonnez les tomates cerises de **MIX POIVRE ET SEL**, puis faites-les cuire dans la poêle ou au cuiseur à vapeur à 160 °C pendant 5 minutes.
4. Mélangez la **SAUCE MORNAY** et la **SAUCE SPAGHETTI** jusqu'à obtenir un ensemble homogène.
5. Incorporez la sauce dans les **PENNETTE PRÉCUITES** jusqu'à ce que les pâtes soient bien couvertes.
6. Répartissez les pâtes dans des barquettes (plat du jour) ou présentez-les dans un grand plat (plat traiteur).
7. Disposez les lanières de poulet et les tomates cerises sur les pâtes.
8. Parsemez de copeaux de parmesan et de persil plat.



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

SPAGHETTI AU JAMBON À L'OS À LA SAUCE SUPRÊME

Ingédients :

- 1 kg de jambon à l'os (en lanières)
- 300 g de céleri en branches

Nos produits :

- 1 kg **SPAGHETTI PRÉCUITS PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5714-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- 1,5 kg **SAUCE SUPRÊME CULINAIRE**
S08443
(Allergènes : lait, céleri)
- 15 g **ÉPICES NORMANDES**
S01910
(Allergènes : œufs, soja, moutarde, céleri)
- **MIX POIVRE ET SEL**
JX02989

Préparation et présentation :

1. Coupez le céleri en branches en tronçons et assaisonnez-les de MIX POIVRE ET SEL. Faites-les cuire al dente, puis refroidissez-les le plus vite possible.
2. Assaisonnez les lanières de jambon à l'os avec les ÉPICES NORMANDES, puis faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Refroidissez le plus vite possible.
3. Incorporez la SAUCE SUPRÊME dans les SPAGHETTI PRÉCUITS en mélangeant bien.
4. Répartissez les pâtes dans des barquettes (plat du jour) ou présentez-les dans un grand plat (plat traiteur).
5. Parsemez de jambon à l'os et de céleri.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SPAGHETTI AUX LÉGUMES GRILLÉS

Ingrédients :

- 900 g de mélange de légumes méditerranéens (surgelés)

Nos produits :

- 1 kg **SPAGHETTI PRÉCUITS PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5714-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- 1 kg **SAUCE SPAGHETTI**
S00999
(Allergènes : gluten, lait, soja, céleri)

Préparation et présentation :

1. Grillez les légumes surgelés au cuiseur à vapeur à 160 °C pendant 10 minutes, puis refroidissez-les le plus vite possible.
2. Incorporez la SAUCE SPAGHETTI dans les SPAGHETTI PRÉCUITS en mélangeant bien.
3. Répartissez les pâtes dans des barquettes (plat du jour) ou présentez-les dans un grand plat (plat traiteur).
4. Ajoutez les légumes grillés sur les pâtes.



Marinades, sauces, herbes et épices...



ASTUCE :
Ce plat peut aussi être préparé avec l'une de nos sauces pour spaghetti. Remplacez le jambon par un produit Nextera pour en faire un plat végétarien.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMI **SPAGHETTI PROSCIUTTO**

Ingrédients :

- Jambon cuit (en petits dés)
- Copeaux de parmesan

Nos produits :

- 1 kg **SPAGHETTI PRÉCUITS PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5714-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- 1,5 kg **SAUCE ITALIENNE QM**
S00931

Préparation et présentation :

1. Incorporez la SAUCE ITALIENNE dans les SPAGHETTI PRÉCUITS.
2. Répartissez les pâtes dans des barquettes (plat du jour) ou présentez-les dans un grand plat (plat traiteur).
3. Parsemez de dés de jambon et de copeaux de parmesan.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

ROTELLE AUX SCAMPIS PIQUANTS

Ingrédients :

- 24 scampis (décortiqués et déveinés)
- 500 g de crème culinaire
- persil plat
- Fromage râpé

Nos produits :

- 1 kg **ROTELLE PRÉCUITES PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5717-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- 500 g **CONCENTRÉ POIVRE ROSE LAY**
S01572
- 500 g **TOMATE MAISON**
A465080-01
(Allergènes : gluten, lait)
- 10 g **MIX POIVRE ET SEL**
JX02989

Préparation et présentation :

1. Assaisonnez les scampis de MIX POIVRE ET SEL et saisissez-les.
2. Mélangez le CONCENTRÉ POIVRE ROSE avec la crème culinaire et la TOMATE MAISON pour obtenir une sauce homogène.
3. Incorporez la sauce dans les ROTELLE PRÉCUITES.
4. Répartissez les pâtes dans des barquettes (plat du jour) ou présentez-les dans un grand plat (plat traiteur).
5. Disposez les scampis par-dessus.



Marinades, sauces, herbes et épices...



ASTUCE :
Remplacez le poulet par
nos **NEXTERA STRIPS 35**
PALE pour obtenir un plat
végétarien.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

ROTELLE FINESSE AU POULET

Ingrédients :

- 800 g de lanières de poulet
- 200 g de billes de mozzarella

Nos produits :

- 1 kg **ROTELLE PRÉCUITES PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5717-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- 80 g **MARINADE POUR VOLAILLE**
S04329
(Allergènes : soja, moutarde, céleri)
- 1 kg **SAUCE FINESSE**
S00924
(Allergènes : lait, céleri)

Préparation et présentation :

1. Faites mariner les lanières de poulet dans la **MARINADE POUR VOLAILLE** (de préférence pendant une nuit), puis cuisez-les et refroidissez-les le plus vite possible.
2. Incorporez la **SAUCE FINESSE** dans les **ROTELLE PRÉCUITES** jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Répartissez les pâtes dans des barquettes (plat du jour) ou présentez-les dans un grand plat (plat traiteur).
4. Disposez les lanières de poulet dans les barquettes, puis décorez de billes de mozzarella.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

LASAGNE BOLOGNAISE

Ingrédients :

- Tranches de jambon cuit
- Fromage râpé

Nos produits :

- **FEUILLES DE LASAGNE 30 X 40 CM**
PASTA5718-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- **SAUCE ITALIENNE**
S00931
- **SAUCE MORNAY**
SAUCE1984-01
(Allergènes : gluten, lait)

Préparation et présentation :

1. Étalez 3 cuillères de SAUCE MORNAY au fond du plat.
2. Couvrez la sauce de jambon.
3. Étalez une couche de SAUCE ITALIENNE.
4. Couvrez de FEUILLES DE LASAGNE.
5. Répétez les étapes jusqu'à ce que le plat soit rempli, puis terminez par une couche de SAUCE MORNAY.
6. Parsemez d'une bonne dose de fromage râpé.
7. Enfournerez le plat à 160 °C pendant 45 minutes.
8. Refroidissez le plus vite possible pour pouvoir facilement faire des portions.





DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

LASAGNE AU SAUMON

Ingrédients :

- Saumon frais (en tranches de +/- 5 mm d'épaisseur)
- Fromage râpé
- Épinards (frais blanchis ou dégelés)

Nos produits :

- **FEUILLES DE LASAGNE 30 X 40 CM**
PASTA5718-01
(Allergènes : gluten, œufs)
- **SAUCE PORTOFINO**
AW10980-01
(Allergènes : gluten, œufs, lait, moutarde)
- **SAUCE MORNAY**
SAUCE1984-01
(Allergènes : gluten, lait)

Préparation et présentation :

1. Étalez 3 cuillères de SAUCE MORNAY au fond du plat, puis répartissez les épinards sur la sauce.
2. Disposez les tranches de saumon sur les épinards.
3. Étalez une couche de SAUCE PORTOFINO.
4. Couvrez de FEUILLES DE LASAGNE.
5. Répétez les étapes jusqu'à ce que le plat soit rempli, puis terminez par une couche de SAUCE MORNAY.
6. Parsemez d'une bonne dose de fromage râpé.
7. Enfourez le plat à 160 °C pendant 45 minutes.
8. Refroidissez le plus vite possible pour pouvoir facilement faire des portions.

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM SA
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

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

PROUD MEMBER OF
 SOLINA