

**REJO, LA
PASSION
DU GOÛT**



BROCHURE 2025 - ÉDITION 04

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

PROUD MEMBER OF

SOLINA

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

CARPACCIO MAISON

Ingrédients :

- 1 kg de filet américain nature
- 50 g d'huile d'olive
- céleri
- copeaux de parmesan

Nos produits :

- 150 g **PESTO VERDE**
S10579 = F00219900-01,
allergènes : LAIT
- 20 g **ÉPICES CARPACCIO APO**
S01893 = F00119376-01,
allergènes : LAIT



PESTO VERDE

Contenu : 2,8 l

N° d'article : S10579
= F00219900-01

Préparation & présentation :

1. Mélanger le filet américain nature avec l'huile d'olive, le PESTO VERDE et les ÉPICES CARPACCIO.
2. Présentation : poser d'abord une fine couche de filet américain nature.
Parsemer généreusement avec les copeaux de parmesan, superposer le céleri vert, coupé très finement.
Remettre une couche de filet américain et finir avec le parmesan et le céleri vert.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

SALADE VITELLO TONATO

Ingrédients :

- 1 kg de filet de porc
- 500 g de thon (égoutté)
- 1 citron vert

Nos produits :

- 500 g **SAUCE SALADE VIS**
S03461 = F00219792-01,
allergènes : ŒUF, MOUTARDE
- 20 g **CÂPRES NON PAREILLE**
CAPER2919-02 / F00219461-02
- **ÉPICES POUR RÔTI** (selon goût)
S04780 = F0013926-01,
allergènes : CÉLERI
- **SACHETS SOUS VIDE** 300x400
S01256 = G000000037



ÉPICES POUR RÔTI

Contenu : 1 kg

N° d'article : S04780
= F0013926-01

Préparation & présentation :

1. Assaisonnez le filet de porc avec les ÉPICES POUR RÔTI. Mettez-le sous vide dans un SACHET SOUS VIDE 300x400 et faites cuire à 75°C jusqu'à une température à cœur de 65°C.
2. Refroidissez rapidement, puis coupez en fines juliennes.
3. Mixez le thon, les CÂPRES NON PAREILLE et la SAUCE SALADE POUR POISSON avec le jus de citron vert. Assaisonnez selon votre goût avec les ÉPICES POUR RÔTI.
4. Mélangez la sauce au thon avec les lanières de porc et servez dans un plat.



Marinades, sauces, herbes et épices...

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SCAMPI DIABOLIQUE

Ingrédients :

- 1 kg scampi décortiquées (veine intestinale retirée)
- 400 g blanc de poireau
- 400 g dés de tomates
- 100 g échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 l crème culinaire

Nos produits :

- 250 g **PÂTE DE POIVRE ROSE**
AW05773-01 = F00102436-01,
allergènes : ŒUF
- 20 g **PURÉE D'AIL**
S05790 = F00219509-01,
allergènes : /
- 20 g **POIVRE CITRONNÉ**
A360800-01/S03540
= F0052351-01 / F0052351-02,
allergènes : /



PÂTE DE POIVRE ROSE

Contenu : 3 l

N° d'article : AW05773-01
= F00102436-01,
allergènes : ŒUF

Préparation & présentation :

1. PURÉE D'AIL, poireau et échalotes faire revenir.
2. Ajouter les scampi, saisir brièvement, assaisonner avec le POIVRE CITRONNÉ.
3. Mélanger la PÂTE DE POIVRE ROSE avec la crème culinaire et ajouter aux scampi.
4. Laisser mijoter quelques instants, puis ajouter les dés de tomates à la fin.
5. Refroidir le plus rapidement possible.



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

LASAGNE PORTOFINO

Ingrédients :

- jambon blanc (en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur)
- fromage râpé

Nos produits :

- **FEUILLES DE LASAGNES DIVELLA**
DIVELO003-01 = F00219299-01,
allergènes : ŒUF, GLUTEN
- **SAUCE PORTOFINO**
AW10980-01 = F00183880-01,
allergènes : GLUTEN, ŒUF, LAIT, MOUTARDE
- **SAUCE MORNAY**
SAUCE1984-01 = F00219568-01,
allergènes : GLUTEN, LAIT

Préparation & présentation :

1. Recouvrir le fond du plat de 3 cuillères de SAUCE MORNAY.
2. Déposer les tranches de jambon sur la sauce.
3. Ajouter une couche de SAUCE PORTOFINO.
4. Recouvrir ensuite avec les FEUILLES DE LASAGNES.
5. Répéter l'opération jusqu'à ce que le plat soit rempli, en terminant par la SAUCE MORNAY.
6. Parsemer généreusement de fromage râpé.
7. Cuire au four pendant 45 minutes à 160°C.
8. Laisser refroidir rapidement pour faciliter le découpage en portions.



FEUILLES DE LASAGNES DIVELLA

Contenu : 6 kg

N° d'article : DIVELO003-01
= F00219299-01,
allergènes : ŒUF, GLUTEN

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SALAMI AU FENOUIL

Préparation & présentation :

1. Mettre la viande maigre dans le cutter avec NITROSAFE KLASSIK OG + OA, POIVRE BLANC MOULU et NITROSAFE ZERO CULTURES STARTER.
2. Hacher jusqu'à obtenir une granulométrie d'environ 3 mm.
3. Ajouter le SEL NITRITÉ et le SEL FIN.
4. Incorporer le lard et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.
5. Ajouter l'huile de fenouil et bien mélanger.
6. Température finale entre -4°C et -2°C.
7. Embosser dans le boyaux NATURIN R2 90/50.
8. Laisser reposer 6 heures en salle de travail.
9. Fermentation à 35°C avec 88% d'humidité pendant 12 heures (dans un steamer).
10. Séchage pendant 24 heures dans une pièce à 15-20°C.
11. Optionnel : Fumer à froid si souhaité.
12. Affiner en suspension dans une chambre froide pendant 2 à 4 semaines.
13. Finition avec Gelac et graines de fenouil séchées, puis appliquer une seconde couche de Gelac.

Ingrédients :

- 5 kg de viande de bœuf maigre
 - 5 kg de viande de porc maigre
 - 5 kg de lard dorsal
 - Huile de fenouil :
1. **Ingrédients :**
 - a. 500 g d'huile neutre (au goût neutre)
 - b. 250 g de graines de fenouil concassées
 - c. 100 g de grains de poivre
 2. **Préparation :**

Laisser macérer ce mélange pendant environ 2 semaines

Nos produits :

- 20 g/kg **SEL NITRITÉ**
S00488/S02847 = F00219686, F00219686-01, allergènes : /
- 10 g/kg **NITROSAFE KLASSIK OG + OA**
HA00398-01 = F00166745-01, allergènes : /
- 1,2 g/kg **NITROSAFE ZERO CULTURES STARTER**
START0703-01 = F00219592-01, allergènes : /
- 8 g/kg **SEL FIN**
S00472 = R00001682, allergènes : /
- 1 g/kg **POIVRE BLANC MOULU**
S02502/S12837/D7048547/S01998/S02503 = F00219721-03, R00016321, F00219721-01, F00219721-04, F00219721-02, allergènes : /
- **Boyaux NATURIN R2 90/50**
S01157 = G00000110, allergènes : /



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

BLANC DE POULET AVEC FARCE ITALIENNE

Ingrédients :

- 2,75 kg de filet de poulet maigre
- 1,25 kg de peau de poulet
- 1,5 l d'eau glacée
- 2 carottes en brunoise (surgelées ou blanchies fraîches)

Farce italienne pour poulet :

1. Mettre le filet de poulet et la peau de poulet dans le hachoir, puis ajouter 1/3 de l'eau glacée et le HEROKAL 84.
2. Ajouter progressivement le reste de l'eau glacée avec le SEL DE SAUMURE NITRITÉ. Bien émulsionner jusqu'à 12 °C.
3. Ajouter les ÉPICES SATÉ SANS SEL, l'AUFSCHNITT COLOR, le ROODAL FLUSSIG et les carottes, puis mélanger soigneusement avec la pâte.
4. Remplir dans un calibre de votre choix (environ 60 mm) et congeler.

Préparation & présentation :

1. Disposer une couche de pâte de base pour blanc de poulet au fond d'un récipient de votre choix.
2. Retirer la peau de la farce et placer la farce italienne sur le blanc de poulet.
3. Veiller à ce que la farce soit bien centrée.
4. Recouvrir avec la pâte de base pour blanc de poulet.
5. Envelopper de film plastique.
6. Cuire à 75 °C jusqu'à une température interne de 68 °C.

Nos produits :

- 110 g **HEROKAL 84**
S02081/ S02082/ S02083/ S02084 = F00219319-05, F00219319-04, F00219319-03, F00219319-02, allergènes : GLUTEN, LAIT
- 88 g **SEL DE SAUMURE NITRITÉ**
S00488/S02847 = F00219686, F00219686-01, allergènes : /
- 27,5 g **d'ÉPICES SATÉ SANS SEL**
S01742/S02632/S02633 = F00094857-02, F00094857-04, F00094857-03, allergènes : MOUTARDE
- 27,5 g **AUFSCHNITTCOLOR**
S00658/S05264/S00659 = F00219281-03, F00219281-01, F00219281-02, allergènes : /
- 55 g **ROODAL FLUSSIG**
S00776/S10303 = F00219292-01, F00219292-0-02, allergènes : /



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