



McCormick®

FOODSERVICE

MÉLANGE À LA JAPONAISE

LES AVANTAGES PRODUIT



APPORTE UNE TOUCHE DE PIMENT
et une saveur japonaise authentique.



**SANS COLORANTS
NI ARÔMES ARTIFICIELS**

NOS CONSEILS D'UTILISATION

- Idéal en marinade ou en saupoudrage avec du boeuf, volaille, poisson, crevettes ou légumes.
- Dosage : 1,5 g par portion.

BROCHETTES VOLAILLE | 10 personnes

- 1 kg de filet de volaille coupé en cubes
- 10 g de Mélange à la Japonaise
- 30 ml d'huile végétale
- 30 ml d'huile de sésame
- 1 c à s de miel
- Le jus d'un citron

Mélangez la volaille avec le reste des ingrédients et marinez 30 min. Réalisez vos brochettes et cuire au grill ou plancha.



McCormick®

FOODSERVICE

JAPANESE 7 SPICES

DIE PRODUKTVORTEILE



VERLEIHT EINEN HAUCH VON SCHÄRFE
und einen echten japanischen Geschmack.



**OHNE FARBSTOFFE UND
KÜNSTLICHE AROMEN**

UNSERE ANWENDUNGSTIPPS

- Verfeinert jedes Gericht mit einer pikanten Note und einem authentischen japanischen Geschmack.
- Dosierung: 1,5 g pro Portion.

GEFLÜGELSPIESS GARNELEN | 10 Personen

- 500 g Garnelen
- 10 g Japanese 7 spices
- 30 ml Sesamöl
- 1 EL Saft einer Zitronensaft
- 1 EL Honig
- 30 ml Pflanzenöl

Vermischen Sie das Geflügel mit den restlichen Zutaten und marinieren Sie es 30 Minuten. Spießen Sie Ihr Geflügel auf und grillen oder garen Sie es auf der Plancha.



Poids :
310 G



Poids :
310 G