

INNOVATION



MÉLANGE À LA CHINOISE

LES AVANTAGES PRODUIT



Assaisonnement doux et très parfumé pour une **SAVEUR CHINOISE AUTHENTIQUE**.



**SANS COLORANTS
NI ARÔMES ARTIFICIELS**

NOS CONSEILS D'UTILISATION

- Idéal en marinade avec une poêlée, un wok, une cuisson vapeur...
- Dosage : 2 g par portion.

RIZ CANTONAIS AUX CREVETTES | 10 personnes

- 600 g de riz cuit
- 300 g de petites crevettes cuites
- 2 c à s de ciboulette Première Saveur
- 5 œufs
- 250 g de petits pois
- 75 ml de sauce soja
- 50 ml d'huile de sésame
- 2,5 c à c de Mélange à la Chinoise

Cuire les œufs en omelette dans une poêle et ajoutez les autres éléments.



Poids :
220 G

INNOVATION



CHINESE SPICES MIX

DIE PRODUKTVORTEILE



Eine Mischung aus milden und sehr intensiven Gewürzen für einen authentischen chinesischen Geschmack.



**OHNE FARBSTOFFE UND
KÜNSTLICHE AROMEN**

UNSERE ANWENDUNGSTIPPS

- Ideal als Marinade für Pfannengerichte, im Wok, für gedämpfte Speisen etc.
- Dosierung: 2 g pro Portion.

KANTONESISCHER REIS MIT GARNELEN | 10 Personen

- 600 g gekochter Reis
- 300 g gekochte Garnelen
- 4 Frühlingszwiebeln
- 5 Eier
- 250 g Erbsen
- 75 ml Sojasauce
- 2,5 EL Chinese spices mix

Eier in einer Pfanne zu einem Omelett braten und die anderen Zutaten hinzufügen



Poids :
220 G