

INNOVATION



TOPPING POUR SALADE & POKÉ

LES AVANTAGES PRODUIT



Apporte une saveur italienne et légèrement croquante à vos plats.



**SANS COLORANTS
NI ARÔMES ARTIFICIELS**



A base de graines et d'épices d'inspiration italienne.

NOS CONSEILS D'UTILISATION

- Idéal en assaisonnement minute pour des plats froids : salade, poké, bruschetta ou chauds : pizza, poêlée de légumes, plat de pâtes...
- Dosage : 2 g ou 2,5 g par portion.



MCCORMICK FRANCES AVIGNON B 622 980 027



Poids :
190 G

BRUSCHETTA FENOUIL

ET TOMATE À L'ITALIENNE | 10 personnes

- 20 tranches de pain grillées
- 5 fenouils
- 5 tomates
- 100 g d'anchois
- 250 g de feta
- 5 c à s de Topping Salade & Poké
- Huile d'olive
- Le jus de 2 citrons

**Mélanger tous les ingrédients
et les mettre sur les tranches de pain.**

WWW.MCCORMICKFOODSERVICE.FR

INNOVATION



TOPPING FÜR SALAT & POKE BOWL MIX

DIE PRODUKTVORTEILE



Verleiht Ihren Gerichten einen italienischen und leicht knusprigen Geschmack



OHNE FARBSTOFFE UND KÜNSTLICHE AROMEN



Auf Basis von Körnern und italienischen Gewürzen

UNSERE ANWENDUNGSTIPPS

- Ideal als schnelle Gewürzmischung für Salat, Pizza, Gemüsepfanne oder Nudelgerichte.
- Dosierung: 2 bis 2,5g pro Portion.



Poids :
190 G

FENCHEL-UND TOMATEN-BRUSHETTA NACH ITALIENISHER ART



10 Personen

- 20 Scheiben geröstetes Brot
- 5 Fenchel
- 5 Tomate
- 100 g Sardellen
- 250 g Feta
- 5 EL Topping für Salat & Poke Bowl Mix
- Olivenöl
- Saft von 2 Zitronen

Alle Zutaten zusammen vermischen und die gerösteten Brotscheiben damit bestreichen.

WWW.MCCORMICK.CH/FOODSERVICE