



berthelet®

Et que ça sauce!

Cuisez avec la crème de la crème.

Dans une industrie en pleine ébullition, nous comprenons toute l'importance de cuisiner avec efficacité et de choisir des ingrédients qui plaisent à vos clients.



Base de crème culinaire instantanée Berthelet

Voici une nouvelle crème culinaire remarquablement simple à préparer, en n'ajoutant que de l'eau, et savoureuse à souhait. Elle se compare délicieusement à la béchamel ou à la crème 35 %, mais sans tous les inconvénients. Utilisez-la maintenant pour satisfaire vos exigences et celles de vos clients.



berthelet®

FIER MEMBRE DE

SOLINA

| 1 (800) 361-9326

| berthelet.com



berthelet®

Rehaussez vos recettes avec la nouvelle base de crème culinaire instantanée de Berthelet.

Que vous souhaitiez concocter un plat exclusif à base de crème ou une délicieuse sauce blanche pour accompagner vos mets, notre nouvelle base de crème culinaire instantanée est la solution parfaite.

Profitez de tous ses avantages :

- **Ajoutez de l'eau et c'est réglé!**
Produit de qualité à préparation simple et instantanée.
- **Moins coûteuse. Moins riche.**
Excellent substitut à la sauce béchamel ou à la crème 35 %.
- **On sème la concurrence!**
Saveur toujours à la hauteur comparativement à celle de nos concurrents.
- **Congelez et dégelez sans problème!**
Excellente stabilité dans toute température.
- **Sans gluten, sans MSG et végétarien.**

Elle est toute indiquée pour préparer :

base de sauce pour les pâtes, Alfredo, Carbonara, rosée, Romanoff, pâté au poulet, coquille St-Jacques, crêpes farcies et encore plus.



BASE DE CRÈME CULINAIRE INSTANTANÉE

FORMAT	RENDEMENT	CODE DE PRODUIT
11,1 kg	donne 73 litres de sauce	2854025
6 x 715 g	donne 28,2 litres de sauce	2854611
3,76 kg	donne 21 litres de sauce	2854376

FUSILLI SAUCE CRÈME AU SAUMON FUMÉ

PRÉPARATION 15 MIN

INGRÉDIENTS :

- 8 tasses de fusilli cuits
- 1 litre d'eau
- 180 g de base de crème culinaire de Berthelet
- 200 ml de vin blanc
- 400 g de saumon fumé en julienne
- 80 g d'échalote française
- 2 cuillères à soupe d'échalote verte ciselée
- Poivre noir du moulin au goût
- 2 cuillères à soupe de beurre

PRÉPARATION :

Cuire les pâtes selon le mode d'emploi du fabricant égoutter et réserver (ne pas rincer). Faire suer l'échalote française dans le beurre et déglacer au vin blanc, réduire du tiers. Mélanger la poudre de crème culinaire avec de l'eau chaude du robinet et ajouter à la réduction de vin blanc dans le chaudron. Laisser frémir quelques instants pour épaissir la sauce, ajouter le saumon fumé en julienne et les pâtes. Bien mélanger, laisser cuire 1 à 3 minutes. Verser la préparation dans des bols, parsemer d'échalote verte, d'une lanière de saumon fumé et de poivre noir du moulin



berthelet®

FIER MEMBRE DE

SOLINA

| 1 (800) 361-9326

| berthelet.com