

BRESC

**INSPIRE
YOUR
PASSION**

WITH OUR LOVE
FOR TASTE



EN FRANÇAIS



BRESC

DÉCOUVRE L'HISTOIRE DE NOTRE MARQUE

UNE VÉRITABLE PASSION
POUR LA GASTRONOMIE



La passion pour la gastronomie est profondément ancrée dans l'ADN de Bresc. Tout a commencé lorsque Jan Hak, Ruud Seltenrijch et Henk Brunt ont décidé de se consacrer à l'élevage d'escargots. Ces tendres escargots étaient soigneusement conditionnés dans des bocaux puis livrés directement à des restaurants de qualité supérieure. Quand on prépare des escargots, impossible de se passer du goût de l'ail, si indispensable. Et c'est ainsi que commença leur voyage, qui déclencha l'amour pour cet ingrédient de choix, mais aussi pour de nombreux autres plaisirs culinaires.

LES MEILLEURS INGRÉDIENTS

NOUS SOMMES CONSTAMMENT À LA RECHERCHE DES MEILLEURS INGRÉDIENTS ET TRAVAILLONS EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC LES AGRICULTEURS. EN EFFET, SEULS DES INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE QUALITÉ PERMETTENT DE CRÉER DES PRODUITS AU GOÛT EXTRAORDINAIRE. C'EST LA RAISON POUR LAQUELLE BRESC EST LE CHOIX PARFAIT POUR LES RESTAURATEURS; LA GARANTIE DE PRODUITS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE À LA FOIS SAVOUREUX ET FACILES À UTILISER.

CONSERVATION DANS L'HUILE

NOUS AVONS RÉUSSI À TRANSPOSER DANS L'ÈRE MODERNE UNE TECHNIQUE DE CONSERVATION ANCESTRALE: LA CONSERVATION D'INGRÉDIENTS DE QUALITÉ DANS DE L'HUILE, QUI EST PLACÉE AU FRAIS POUR GARANTIR UNE DURÉE DE CONSERVATION OPTIMALE.

PAR DES EXPERTS POUR DES EXPERTS

NOUS FAISONS CONFIANCE À GERTJAN, CHEF DE CUISINE EXPÉRIMENTÉ ET DÉVELOPPEUR DE PRODUITS CHEZ BRESC DEPUIS 2002. IL CONNAÎT LES ÉPICES ET LES HERBES AINSI QUE LEURS PROPRIÉTÉS SUR LE BOUT DES DOIGTS.



NOTRE OFFRE DE PRODUITS FRAIS À BASE D'AIL ET D'HERBES AROMATIQUES SE COMPOSE DE TROIS PILIERS :

- OUR ESSENTIALS : NOTRE ASSORTIMENT DE BASE EST IDÉAL POUR VOTRE MISE EN PLACE
- OUR BLENDS : NOS MÉLANGES POUR UN VÉRITABLE VOYAGE CULINAIRE EN CUISINE
- READY FOR YOUR DISH : PRÊT À SERVIR, LA TOUCHE FINALE DE VOTRE PLAT

OUR ESSENTIALS - NOTRE GAMME DE BASE : IDÉALE POUR LA MISE EN PLACE



NOTRE GAMME DE PRODUITS À BASE D'AIL ET D'HERBES EST LE MOYEN LE PLUS SIMPLE D'OPTIMISER VOTRE TEMPS LORS DE MISE EN PLACE, TOUT EN PRÉSERVANT UNE SAVEUR INTENSE.



OUR ESSENTIALS : AIL



À L'INSTAR DE TOUS LES MEMBRES DE LA 'FAMILLE ALLIUM', L'AIL STOCKE SON SURPLUS D'ÉNERGIE DANS LE BULBE PENDANT SA CROISSANCE, COMME NUTRIMENT POUR L'HIVER. LORSQUE L'AIL EST CONSOMMÉ FRAIS OU DIRECTEMENT APRÈS AVOIR ÉTÉ RÉCOLTÉ, IL PRÉSENTE UN GOÛT DOUX, ET NON PAS PIQUANT OU D'OIGNON COMME C'EST GÉNÉRALEMENT LE CAS.

OUR ESSENTIALS : SELECTION D'INGREDIENTS

NOS PRODUITS SAVOUREUX SONT ÉLABORÉS À PARTIR D'INGRÉDIENTS FRAIS ET PURS. NOUS NE SÉLECTIONNONS QUE LES MEILLEURS INGRÉDIENTS ET LES RÉCOLTONS AU MEILLEUR MOMENT, SELON NOS SOUHAITS : CE N'EST QU'AINSI QUE NOUS POUVONS GARANTIR LA MEILLEURE QUALITÉ.

LEMONGRASS PUREE

LA PURÉE DE CITRONNELLE DE BRESK EST FABRIQUÉE À PARTIR DE CITRONNELLE JEUNE, VERTE ET TENDRE. CETTE PURÉE, QUI SE CARACTÉRISE PAR UN GOÛT DOUX ET ÉQUILIBRÉ, EST ENTièrement EXEMPTÉ DE FIBRES. ELLE S'INTÈGRE AINSI FACILEMENT DANS VOTRE RECETTE ET CONTRIBUE À MAINTENIR UN GOÛT CONSTANT. IDÉALE POUR DIVERS PLATS CHAUDS, COMME LES CURRYS ET LES SOUPES, ELLE PRÉSENTE ÉGALEMENT DES APPLICATIONS INATTENDUES EN BOULANGERIE ET MÊME DANS DES DESSERTS, COMME LA CRÈME BRÛLÉE OU LA CRÈME GLACÉE.



450 G

GINGER PUREE

LE GINGEMBRE FRAÎCHEMENT RÉCOLTÉ SE CARACTÉRISE PAR SA NOTE EXCEPTIONNELLE CITRONNÉE ET ACIDULÉE. BRESK VOUS PERMET DE PROFITER DU GOÛT DU GINGEMBRE FRAIS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE LE GINGEMBRE EST L'INGRÉDIENT DE BASE IDÉAL POUR PRÉPARER DES CURRYS ASIATIQUES ET D'AUTRES DÉLICIEUX PLATS DE CETTE RÉGION DU MONDE.



450 G

BASIL PUREE

LE GOÛT PUR ET AUTHENTIQUE DU BASILIC ITALIEN DES COLLINES DE BERICI - DANS UN BOCAL ! L'ARÔME ET LA BELLE COULEUR VERTE DU BASILIC SONT PRÉSERVÉS.



450 G

CORIANDER PUREE

LA PURÉE DE CORIANDRE PEUT ÊTRE UTILISÉE DIRECTEMENT DANS LES PLATS FROIDS ET CHAUDS. ELLE CONSERVE SA SAVEUR ET SA COULEUR PURES PENDANT L'UTILISATION.



450 G

HORSERADISH PUREE

LA PURÉE DE RAIFORT EST PRÉPARÉE À PARTIR DE RACINES FRAÎCHEMENT ÉCRASÉES.



450 G

DAIRY-FREE ESSENTIALS

DAIRY-FREE ESSENTIALS



GRILLED BELL PEPPER PUREE

CETTE **PURÉE DE POIVRONS GRILLÉS** AJOUTE UNE SAVEUR PLEINE ET GRILLÉE À N'IMPORTE QUEL PLAT.



450 G



SHALLOT CHOPPED

L'ÉCHALOTE FINEMENT HACHÉE EST UN **CLASSIQUE DE LA CUISINE FRANÇAISE**. ELLE CONSTITUE UNE BASE COMMUNE POUR LA PRÉPARATION DES SOUPES ET DES SAUCES.



1 KG



RED CHILI PUREE

PIMENTS ROUGES FRAIS, RÉDUITS EN PURÉE AVEC UN PEU D'HUILE. PRÊT À L'EMPLOI, **MOYENNEMENT PIQUANT**.



450 G

STRATTU DI POMODORO

STRATTU DI POMODORO SIGNIFIE LITTÉRALEMENT **'EXTRAIT DE TOMATE'**. UNE FOIS CUEILLIES, LES TOMATES SONT COUPÉES EN DEUX ET **SÉCHÉES AU SOLEIL** PENDANT UNE SEMAINE. C'EST LA BASE DU RICHE ARÔME DE TOMATE QU'INCARNE LE STRATTU. LE STRATTU EST AU CŒUR DE LA CUISINE SICILIENNE, ET LE CONCENTRÉ DE TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL SE RETROUVE DANS PRESQUE TOUTES LES RECETTES ITALIENNES. LE STRATTU DI POMODORI CONFÈRE À CHAQUE PLAT **UNE NOTE D'UMAMI**. CELA EN FAIT UN INGRÉDIENT INDISPENSABLE POUR UNE SAVEUR AUTHENTIQUE.



450 G

ERBE ITALIANO

CE MÉLANGE **D'HERBES ITALIENNES** CONTIENT DE L'ORIGAN, DU BASILIC, DU THYM ET DU ROMARIN. L'AJOUT DE TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL CONFÈRE À CE MÉLANGE UNE SAVEUR MERVEILLEUSEMENT INTENSE ET CHAUE. L'ERBE ITALIANO FERA UN CONDIMENT PARFAIT POUR LES SAUCES ET LES SOUPES OU COMME MARINADE POUR LA VIANDE ET LE POISSON.

450 G



MUSHROOM MIX

CE MÉLANGE DE CHAMPIGNONS FRAIS SE COMPOSE DE DIVERS CHAMPIGNONS TELS QUE LES **PLEUROTÉS, LES SHIITAKES ET LES CÈPES**, ET EST AROMATISÉ AVEC DE L'OIGNON, DE L'AIL ET DU PERSIL. DANS LA CUISINE CLASSIQUE, CE MÉLANGE EST MIEUX CONNU SOUS LE NOM DE **DUXELLES**. LE MÉLANGE EST UNE EXPLOSION D'UMAMI ET AJOUTE INSTANTANÉMENT DE LA SAVEUR À UN PLAT. SA POLYVALENCE D'UTILISATION EN FAIT LA BASE IDÉALE POUR LES SOUPES ET LES SAUCES.



450 G



OUR BLENDS : PARTAGER NOS SECRETS ITALIENS

NOUS AVONS DEMANDÉ À NOTRE COLLÈGUE ITALIEN ALBERTO DE NOUS RÉVÉLER QUELQUES SECRETS DE LA CUISINE ITALIENNE. ENSEMBLE, NOUS AVONS ÉLABORÉ UNE SÉLECTION DE PESTOS, DE SAUCES ET D'HERBES PROVENANT DE DIFFÉRENTES RÉGIONS. CES MÉLANGES SONT PARFAITS POUR LES CHEFS À LA RECHERCHE D'UNE VÉRITABLE SAVEUR ITALIENNE.



LES PESTOS VERTS

PESTO ALLA GENOVESE

LA RECETTE TRADITIONNELLE PRÉPARÉE AVEC 35% DE BASILIC DE GÈNES D.O.P. ET DU PARMEGIANO D.O.P.

450 G

NOUVEAU



VEGAN PESTO

AVEC DES NOIX DE CAJOU COMME ALTERNATIVE VÉGÉTALE AU FROMAGE.

450 G

NOUVEAU



BÄRLAUCH PESTO

PESTO À L'AIL PIQUANT : AIL SAUVAGE.

450 G



PESTO DI BASILICO

38% DE BASILIC, HUILE D'OLIVE ET PIGNONS DE PIN. AJOUTEZ-LES À VOS PLATS ET SERVEZ-LES IMMÉDIATEMENT, CHAUDS OU FROIDS.

1 KG



PESTO VERDE

26% DE BASILIC, HUILE, PIGNONS ET FROMAGE. SPÉCIALEMENT CONÇU POUR LES PRÉPARATIONS CHAUDES.

450 G

1 KG



LES PESTOS ROUGES

PESTO ROSSO

BASILIC, ORIGAN, AIL, FROMAGE ET TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL. **TRÈS SAVOUREUX** ET IDÉAL POUR LES APPLICATIONS CHAUDES.

450 G



PESTO DI POMODORI

LA COMBINAISON DE **TOMATES, DE POIVRONS GRILLÉS, D'AMANDES ET DE BASILIC AROMATIQUE** DONNE UN PESTO MAGNIFIQUE ET FRAIS À LA SAVEUR ITALIENNE AUTHENTIQUE. IDÉAL DANS LES PLATS DE PÂTES OU POUR D'AUTRES APPLICATIONS CHAUDES ET FROIDES.

1 KG



PESTO ALL'ARRABBIATA

LE PESTO ALL'ARRABBIATA EST UN PESTO ITALIEN ÉPICÉ À BASE DE TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL, D'AIL ET DE POIVRONS ROUGES. LE NOM 'ARRABBIATA' SIGNIFIE 'EN COLÈRE' EN ITALIEN, EN RÉFÉRENCE AU **PIQUANT DE LA SAUCE**. CE PRODUIT ÉPICÉ REHAUSSE LA SAVEUR DES PLATS (DE PÂTES). MAIS IL EST ÉGALEMENT IDÉAL COMME ASSAISONNEMENT DANS D'AUTRES PLATS. OU TOUT SIMPLEMENT DÉLICIEUX AVEC UN BON MORCEAU DE PAIN OU DE CIABATTA.

450 G



AGLIO E PEPERONCINO

CETTE COMBINAISON **D'AIL, D'HUILE D'OLIVE ET DE FLOCONS DE PIMENT ROUGE** ENVELOPPE LES PÂTES D'UNE MANIÈRE SAVOUREUSE. CE PLAT DE PÂTES EST ORIGINAIRE DES ABRUZZES. IL EST PARFOIS AGRÉMENTÉ D'INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES TELS QUE DU PERSIL OU DU FROMAGE RÂPÉ, MAIS LA VERSION TRADITIONNELLE RESTE SIMPLE AVEC SEULEMENT TROIS INGRÉDIENTS PRINCIPAUX.

1 KG



BRUSCHETTA

LA BRUSCHETTA EST L'ANTIPASTI ITALIEN TRADITIONNEL DU CENTRE DE L'ITALIE : **DU PAIN GRILLÉ ENDUIT D'AIL ET D'HUILE D'OLIVE**. AU FIL DU TEMPS, LE TERME 'BRUSCHETTA' A FINI PAR DÉSIGNER DAVANTAGE LES GARNITURES QUE LE PAIN LUI-MÊME. **À BASE DE TOMATES OU DE POIVRONS GRILLÉS.**

325 G

1 KG



RISOTTO ALLA GENOVESE

INGRÉDIENTS

- 300 G DE RIZ POUR RISOTTO
- 50 G DE BEURRE
- 1 PETIT OIGNON HACHÉ
- 1,5 DL DE VIN BLANC SEC
- 80 G DE PESTO ALLA GENOVESE DE BRESK
- 1 LITRE DE BOUILLON DE LÉGUMES OU DE POULET
- 200 G DE PANCETTA OU DE PROSCIUTTO DI PARMA

MÉTHODE DE PRÉPARATION

FAIRE RÔTIR LA PANCETTA AU FOUR À ENVIRON 140 DEGRÉS, SUR DU PAPIER SULFURISÉ. PRÉPARER UN RISOTTO CLASSIQUE ET AJOUTER LE BRESK PESTO ALLA GENOVESE JUSTE AVANT DE SERVIR. FAIRE DES QUENELLES DE RISOTTO ET AJOUTER LA PANCETTA CROUSTILLANTE. NAPPER LE PLAT DE BRESK PESTO ALLA GENOVESE. DÉCORER COMME VOUS LE SOUHAITEZ.



OUR BLENDS : CUISINE DU MONDE

CES SAUCES RICHES ET CES MÉLANGES D'ÉPICES RAFFINÉS VOUS EMMÈNENT DANS UN TOUR DU MONDE CULINAIRE À TRAVERS VOTRE CUISINE. INSPIRÉS DES CUISINES DU MONDE, CES PRODUITS REHAUSSENT INSTANTANÉMENT LE GOÛT DES PLATS DE VOTRE CHOIX.



ALIOLI CLÁSICO

SAUCE TRADITIONNELLE DE LA RÉGION ESPAGNOLE DE CATALOGNE. FABRIQUÉE À PARTIR DE GOUSSES D'AIL ESPAGNOLES, D'HUILE D'OLIVE ET D'UN PEU DE JUS DE CITRON. GOÛT CRÉMEUX ET PRÊT À L'EMPLOI.



325 G 1 KG

ALIOLI LIMÓN

LA VERSION FRAÎCHE DE L'ALIOLI CLASSIQUE. GRÂCE À L'AJOUT DE CITRON ET DE FEUILLES DE CHAUX DE KAFFIR, CET ALIOLI LIMÓN EST DÉLICIEUX AVEC DU PAIN OU DES PLATS DE POISSON.



1 KG



ALIOLI PIMIENTO

LE PIMIENTO EST LA VERSION LÉGÈREMENT ÉPICÉE DE L'ALIOLI. SA SAVEUR EST BASÉE SUR LA ROUILLE. LA CORIANDRE APORTE UN COMPLÉMENT DE FRAÎCHEUR AUX PIMENTS.

1 KG



GAMBA MARINADE

UNE MARINADE À BASE D'HUILE DE TOURNESOL ET D'HUILE D'OLIVE, AVEC DIFFÉRENTES TEXTURES D'AIL, UN LÉGER PIQUANT DÙ AUX POIVRONS ROUGES GROSSIÈREMENT HACHÉS ET LA SAVEUR CHAUDE DES HERBES DE PROVENCE. LA MEILLEURE MARINADE POUR LES CREVETTES ET AUTRES FRUITS DE MER.

325 G

1 KG



CHIMICHURRI

ORIGINAIRE D'ARGENTINE, LE CHIMICHURRI EST DÉSORMAIS CONNU DANS LE MONDE ENTIER. IL ACCOMPAGNE PARFAITEMENT LE BŒUF GRILLÉ ET C'EST TOUT NATURELLEMENT QU'ON LE TROUVE DANS LES 'CHURASCARIAS' TRADITIONNELLES. POUR PRÉPARER UN CHIMICHURRI AUTHENTIQUE, IL FAUT GÉNÉRALEMENT PLUS DE DIX INGRÉDIENTS ET BEAUCOUP DE TEMPS. DANS LE CHIMICHURRI BRESK, VOUS TROUVEREZ TOUS CES INGRÉDIENTS AUTHENTIQUES ET VOUS GAGNEREZ AINSI UN TEMPS PRÉCIEUX TOUT EN BÉNÉFICIANT D'UNE QUALITÉ CONSTANTE.

450 G



WOK ASIATIQUE

TROIS PRODUITS SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR LES PLATS AU WOK CONSTITUENT **LA BASE AROMATIQUE IDÉALE** POUR LES PLATS ASIATIQUES.



GINGER & LIME

GINGEMBRE, CITRONNELLE ET FEUILLES DE CHAUX DE KAFFIR HACHÉS DANS L'HUILE.



450 G

GARLIC & SPRING ONION

AIL HACHÉ, POIVRON ROUGE FRAIS GROSSIÈREMENT HACHÉ ET OIGNON DE PRINTEMPS SUR DE L'HUILE DE TOURNESOL.



450 G

GREEN & RED CHILI

PIMENTS ROUGES ET VERTS FRAIS, **GROSSIÈREMENT COUPÉS EN RONDELLES** ET PLACÉS DANS L'HUILE. D'UNE ACUITÉ MOYENNE.



450 G

THAI CURRY'S

LES CURRYS THAÏLANDAIS SONT **DE PUISSANTS MÉLANGES D'ÉPICES** QUI ACCOMPAGNENT À MERVEILLE LES PLATS DE POISSON ET DE VIANDE ET SERVENT DE BASE AUX SOUPES THAÏLANDAISES. LES CURRY CONTIENNENT LES INGRÉDIENTS AUTHENTIQUES D'UN **CURRY THAÏLANDAIS**.



YELLOW CURRY

AVEC SES SAVEURS FAMILIÈRES DE CURCUMA, DE CUMIN, DE GALANGA (LAOS) ET D'AIL, LE CURRY JAUNE THAÏLANDAIS CONVIENT PARFAITEMENT AUX **CURRYS DE LÉGUMES ET DE FRUITS DE MER**.



450 G

RED CURRY

LA COMBINAISON DE PIMENTS ROUGES, D'AIL, DE CITRONNELLE ET D'OIGNONS FRITS DONNE À CE MÉLANGE **UNE SAVEUR PLEINE ET RONDE** QUI LE REND LARGEMENT UTILISABLE.



450 G

GREEN CURRY

CE MÉLANGE D'ÉPICES FRAIS EST COMPOSÉ DE SEREH, DE PIMENTS, DE FEUILLES DE CORIANDRE, DE GINGEMBRE FRAIS ET D'AIL. IDÉAL POUR **RELEVER LES ÉPICES DANS LES SOUPES ET LES SAUCES**.



450 G

HARISSA

CONDIMENT ÉPICÉ DE LA CUISINE ARABE. LA HARISSA EST SOUVENT UTILISÉE COMME EXHAUSTEUR DE GOÛT DANS LES PLATS À BASE DE VIANDE ET DE LÉGUMES. CE MÉLANGE D'ÉPICES COMPOSÉ DE PIMENTS, D'AIL, DE CUMIN, DE CORIANDRE, DE TOMATES ET DE PAPRIKA SE CARACTÉRISE PAR UN GOÛT FRAIS ET LÉGÈREMENT RELEVÉ.

450 G



RAS EL HANOUT

LE RAS EL-HANOUT EST LE FAMEUX MÉLANGE D'ÉPICES DE **LA CUISINE MAROCAINE.** LE NOM 'RAS EL-HANOUT' SIGNIFIE 'LA TÊTE DE L'ÉPICERIE' ET EST SOUVENT UTILISÉ EN ASSOCIATION AVEC LA VIANDE, LE COUSCOUS ET LES RAGOÛTS (TAJINE). CE MÉLANGE D'ÉPICES POLYVALENT COMPREND DE NOMBREUSES HERBES ET ÉPICES, COMME LE PAPRIKA, LA CANNELLE, LE GINGEMBRE, LE CUMIN, LA CORIANDRE, L'AIL, LA CARDAMOME ET LES CLOUS DE GIROFLE.

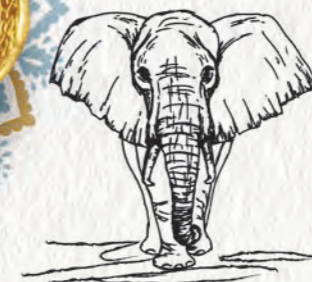
450 G



TIKKA MASALA

LE TIKKA MASALA FRAIS EST UNE COMBINAISON DE TOMATES, DE PAPRIKA, DE CANNELLE, D'AIL ET DE GINGEMBRE, ENTRE AUTRES. SA SAVEUR EST **PUISSANTE ET ÉPICÉE.** IL N'EST PAS SEULEMENT SAVOUREUX DANS LES **CURRYS INDIENS** CLASSIQUES ; IL PEUT ÉGALEMENT ÊTRE UTILISÉ COMME ACCENT DANS LES PURÉES ET LES SAUCES.

450 G



CURRY MADRAS

LE CURRY MADRAS TIRE SON NOM DE LA VILLE DE MADRAS (CHENNAI), DANS LE SUD DE L'INDE, ET SE COMPOSE DE **NOMBREUSES HERBES ET ÉPICES** TELLES QUE L'AIL, LE CURRY, LE SAMBAL, LE GINGEMBRE ET LE CUMIN. LE MADRAS DONNE INSTANTANÉMENT DE LA SAVEUR ET EST TRÈS LARGEMENT APPLICABLE.

450 G



OUR BLENDS: BBQ

PLUSIEURS OPTIONS S'OFFRENT À VOUS LORSQUE VOUS VOUS LANCEZ DANS LA PRÉPARATION D'UNE VIANDE OU D'UN BARBECUE EN GÉNÉRAL. VOUS POUVEZ FAIRE MARINER VOTRE VIANDE PENDANT 24 HEURES AVEC L'UNE DES **TROIS MARINADES** DE BRESQ OU CHOISIR D'AFFINER VOTRE PLAT DE VIANDE OU DE BARBECUE PENDANT LA CUISSON AVEC L'UN DES **QUATRE GLACAGES**. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AJOUTER UNE TOUCHE DE SAVEUR SUPPLÉMENTAIRE EN TERMINANT PAR L'UNE DES **DEUX PARRILLADAS** APRÈS LA CUISSON. SERVEZ-LES AVEC DES **SALSAS FRAÎCHES** ET FRUITÉES. VOTRE CRÉATIVITÉ N'A PAS DE LIMITES !



MARINADES À BASE D'EAU

★
BEFORE GRILLING
★

PRÉPARATION AVANT LE BARBECUE :

- NOS EXPERTS EN BARBECUE NE JURENT QUE PAR LES MARINADES À BASE D'EAU
- ELLES GARANTISSENT UN GOÛT PLUS INTENSE ET UNE VIANDE PLUS TENDRE ET PLUS JUTEUSE, CAR LES ÉPICES PÉNÈTRENT PROFONDÉMENT DANS LA VIANDE (OSMOSE)
- UN AUTRE AVANTAGE: CELA ÉVITE LES EMBRASEMENTS INDÉSIRABLES SUR LE BARBECUE
- LAISSEZ MARINER LA VIANDE PENDANT 3 À 24 HEURES AVANT DE LA GRILLER

MARINADE FOR BEEF



CETTE MARINADE ACCOMPAGNE PARFAITEMENT LA VIANDE DE BŒUF ET SURPREND DANS LES PLATS VÉGÉTALENS ET À BASE DE LÉGUMES. ELLE APORTE LES PROFONDS **ARÔMES ÉPICÉS ET PROVENÇAUX** DU ROMARIN, DU THYM ET DES ÉCHALOTES.



1 KG

MARINADE FOR PORK



FAITES MARINER DE LA VIANDE DE PORC (OU DES LÉGUMES!) AVEC CETTE MARINADE À BASE D'EAU. ELLE APORTE À LA VIANDE **LE GOÛT FUMÉ DE L'AIL**, LE PIQUANT DU **POIVRE CHIPOTLE** ET LA SAVEUR DU THYM ET DE L'ORIGAN.



1 KG

MARINADE FOR CHICKEN



CETTE MARINADE À BASE D'EAU APORTE LE PIQUANT **DU CURRY**, LA FRAÎCHEUR DU VINAIGRE DE VIN BLANC ET LES ARÔMES GRILLÉS DU PIMENT ET DE L'AIL. **PARFAIT AVEC DE LA VOLAILLE** OU D'AUTRES PLATS.



1 KG

GLAÇAGES

NOS FANTASTIQUES GLAÇAGES APPORTENT LA TOUCHE FINALE. ILS DONNENT UN GOÛT INCROYABLE À VOTRE PLAT ET S'ADAPTENT À TOUTES LES RECETTES

- IL SUFFIT DE LES APPLIQUER LORSQUE LA VIANDE EST PRESQUE CUITE ET DE FAIRE REVENIR ENSUITE LE TOUT BRIÈVEMENT
- INTENSIFIE LE GOÛT ET DONNE UN MAGNIFIQUE ÉCLAT BRILLANT À LA SURFACE
- CONVIENT À TOUS LES MORCEAUX DE VIANDE

AFTER GRILLING



GLAÇAGE SOJA & AIL NOIR

LA **PUISSANCE DE L'UMAMI** DANS CE GLAÇAGE AU SOJA, À L'AIL NOIR, AU GINGEMBRE ET AU PIMENT GARANTIT UNE EXPLOSION DE SAVEURS.



450 G

GLAÇAGE AIL RÔTI & SOJA

LA COMBINAISON PARFAITE DE SAVEURS **PIQUANTES ET ÉPICÉES** GRÂCE À L'AIL GRILLÉ ET AU SOJA.



450 G

GLAÇAGE PRUNES & GINGEMBRE

PRUNES 50%, GINGEMBRE ET MIEL POUR UNE AGRÉABLE SAVEUR SUCRÉE.



450 G

GLAÇAGE MIEL & THYM

UNE COMBINAISON DE SUCRÉ ET D'ÉPICÉ POUR UNE FINITION SAVOUREUSE ET **BRILLANTE**.



450 G

PARRILLADA

- MARINADE AUX HERBES
- VÉRITABLE 'BOOSTER DE GOÛT' EN BADIGEONNER LES ALIMENTS APRÈS LES AVOIR GRILLÉS

PARRILLADA AJO E LEMON

BASÉ SUR LA CUISINE **DE LA PÉNINSULE IBÉRIQUE** AVEC DU ZESTE DE CITRON ET DE LA SAUGE.



450 G

PARRILLADA PIRI PIRI

L'ÉPICE PIQUANTE **DE LA CUISINE PORTUGAISE**.



450 G

SALSA

- FRAÎCHE
- DE LA CUISINE MEXICAINE / LATINO-AMÉRICAINE
- LE TOPPING PARFAIT POUR DE NOMBREUX PLATS

★
JUST ADD
★



TOMATO SALSA

CETTE SAUCE TOMATE MEXICAINE AVEC OIGNONS, POIVRONS ET PIMENTS EST PRÊTE À L'EMPLOI. IDÉALE POUR AGRÉMENTER LES SAUCES POUR VIANDES PIQUANTES, AFIN D'AJOUTER UN PEU DE PIQUANT À LA SAUCE.



325 G 1 KG

MANGO AND HABANERO SALSA

CETTE SALSA FRAÎCHE À BASE DE MANGUE ET D'ANANAS, ASSOCIÉE À LA FORCE DU HABANERO JAUNE, APPORTE UNE SAVEUR FRAÎCHE, DOUCE ET ÉPICÉE. PRÊTE À L'EMPLOI POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE IMMÉDIATE ET UN EFFET VISUEL ÉPOUSTOUFLANT.



1 KG

CHUNKY TOMATO SALSA

SAUCE À BASE DE TOMATES, D'OIGNONS ET DE POIVRONS GROSSIÈREMENT HACHÉS. CET ASSAISONNEMENT FRAIS ET ÉPICÉ BIEN CONNU DE LA CUISINE LATINO-AMÉRICAINE EST SOUVENT ASSOCIÉ AUX TACOS, AUX TORTILLAS ET AUX PLATS DE POISSON.



1 KG

SALSA PICO DE GALLO

SALSA FRAIS COMPOSÉE DE TRANCHES DE TOMATES, DE POIVRONS, D'OIGNONS, DE JALAPEÑO ET DE CORIANDRE. LE PICO DE GALLO EST AUSSI PARFOIS APPELÉ SALSA FRESCA (SALSA FRAÎCHE) OU SALSA MEXICANA. CELA S'EXPLIQUE PAR LE FAIT QUE LES INGRÉDIENTS SONT DE LA MÊME COULEUR QUE LE DRAPEAU MEXICAIN.



1 KG



COQUELET AVEC PICO DE GALLO

- INGRÉDIENTS
- 4 COQUELETS
 - GLACE BBQ AU MIEL ET AU THYM BRES C
 - MARINADE BBQ POUR POULET BRES C
 - SALSA PICO DE GALLO DE BRES C
 - LÉGUMES AU CHOIX

MÉTHODE DE PRÉPARATION

MARINER LE COQUELET AVEC LA MARINADE BBQ POUR POULET, 10% SUR 1 KG DE VIANDE ET LAISSER MARINER QUELQUES HEURES. COUPER LES LÉGUMES SOUHAITÉS EN MORCEAUX ÉGAUX ET LES ENFILER SUR UNE BROCHETTE EN ACIER INOXYDABLE. FAITES GRILLER LE COQUELET INDIRECTEMENT SUR LE BARBECUE EN VEILLANT À CE QUE LA TEMPÉRATURE À CŒUR SOIT DE 74°C. LORSQUE LE COQUELET EST PRESQUE À TEMPÉRATURE, FAITES GRILLER LES LÉGUMES. GLACER LE COQUELET AVEC LE GLACAGE AU MIEL ET AU THYM ET SERVIR AVEC LES LÉGUMES GRILLÉS. NAPPER LES LÉGUMES AVEC LE PICO DE GALLO.



READY FOR YOUR DISH – LA TOUCHE FINALE DE VOTRE PLAT

IL S'AGIT DE NOS ASSAISONNEMENTS FRAIS, PRÊTS À L'EMPLOI. IDÉAUX POUR TERMINER VOTRE PLAT, COMME LA GREMOLATA, OU POUR SERVIR IMMÉDIATEMENT, COMME LA RATATOUILLE. VOUS DÉCOUVRIREZ ÉGALEMENT UN CERTAIN NOMBRE DE TAPENADES POLYVALENTES ET DE LÉGUMES MARINÉS POUR PARFUMER ET AGRÉMENTER VOS SALADES, PAR EXEMPLE.

GREMOLATA

LA GREMOLATA EST UN ASSAISONNEMENT ITALIEN TRADITIONNEL QUI TROUVE SON ORIGINE DANS LA CUISINE MILANAISE ET QUI EST COMPOSÉ DE ZESTE DE CITRON, D'AIL ET DE PERSIL.

450 G

NOUVEAU



CAPONATA

LA CAPONATA EST UNE SPÉCIALITÉ SICILIENNE : UN MÉLANGE D'AUBERGINES GRILLÉES, DE RAISINS SECS, DE POIVRONS, DE TOMATES ET D'UN SOUPÇON DE MENTHE. ELLE A DES SAVEURS COMPLEXES ET EST À L'ORIGINE CONSOMMÉE COMME PLAT D'ACCOMPAGNEMENT, MAIS ELLE EST PARTICULIÈREMENT DÉLICIEUSE COMME GARNITURE POUR LA VIANDE, LE POISSON OU LES PÂTES.

NOUVEAU

1 KG



MARINATI

LES MARINATI SONT DES MORCEAUX DE POIVRON, DE PIMENT OU DE TOMATE MARINÉS, QUI PEUVENT ÊTRE UTILISÉS COMME GARNITURE DANS LES SALADES, DANS LES PÂTES OU DANS LES SAUCES PIQUANTES.



QUATRE SORTES D'ANNEAUX DE PIMENTS GROSSIÈREMENT TRANCHÉS AVEC UN LÉGER MORDANT DANS DE L'HUILE AUX FINES HERBES.

1 KG



LES MORCEAUX DE POIVRONS MARINÉS ET GRILLÉS AVEC DES OLIVES DONNENT UNE SAVEUR ÉPICÉE ET PLEINE ET UN BEL EFFET VISUEL.

1 KG



LES TOMATES SONT SEMI-SÉCHÉES ET MARINÉES DANS L'HUILE AVEC DU BASILIC, DE L'ORIGAN ET DE L'AIL.

1 KG

CHERRY TOMATOES

CES TOMATES AIGRE-DOUCES ONT UNE SAVEUR FRAÎCHE ET ÉPICÉE ET AJOUTENT DE LA COULEUR À VOS PLATS. LES TOMATES ONT UN GOÛT FERME ET PEUVENT DONC ÊTRE UTILISÉES AUSSI BIEN FROIDES QUE CHAUDES. LES 'BOMBES GUSTATIVES' CONVIENNENT PARFAITEMENT COMME GARNITURE DANS LES SALADES, SUR LES PIZZAS, ETC. LA MARINADE PEUT ÊTRE UTILISÉE DANS DES SAUCES OU COMME ASSAISONNEMENT.



TOMATES CERISES SUR FOND D'AIGRE-DOUX AVEC DE L'AIL ET DU PERSIL.

1 KG



TOMATES AIGRES-DOUCES AROMATISÉES À L'AIL ET À LA CITRONNELLE.

1 KG

TAPENADES

ASSAISONNEMENTS FRAIS PRÊTS À L'EMPLOI. A SERVIR IMMÉDIATEMENT AVEC DES **BOISSONS**, POUR **AGRÉMENTER UN PLATEAU DE FROMAGES** OU POUR **ASSAISONNER DES SAUCES**.

BLACK KALAMATA OLIVES TAPENADE

LES OLIVES KALAMATA, D'UN VIOLET PROFOND, SONT ORIGINAIRES DE GRÈCE. LA TAPENADE EST ENRICHIE **D'ALGUES WAKAMÉ**, QUI ONT UN EFFET UMAMI ET PROCURENT UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE INTENSE.

1 KG



SUNDRIED TOMATO TAPENADE

TAPENADE CLASSIQUE À TEXTURE GROSSIÈRE À BASE DE TOMATES SÉCHÉES TURQUES, DE BASILIC, D'HUILE DE TOURNESOL ET D'AMANDES. **UNE SAVEUR CULINAIRE SOPHISTIQUEE** AVEC UN ACCENT ÉPICÉ.

325 G 1 KG



FIG TAPENADE

LES FIGES ET LE MIEL DONNENT À CETTE TAPENADE UNE SAVEUR SUCRÉE, AVEC DES ACCENTS SALÉS DE TOMATES SÉCHÉES, D'AMANDES ET D'OLIVES NOIRES.

325 G



GRILLED BELL PEPPER TAPENADE

SA SAVEUR EST LÉGÈREMENT SUCRÉE AVEC UN ACCENT ÉPICÉ. LA TAPENADE EST COMPOSÉE **DE POIVRONS GRILLÉS ET MÛRIS AU SOLEIL**, DE RAIFORT ET DE PERSIL. ELLE EST IDÉALE POUR TARTINER LES PLATS DE PAIN ET POUR AROMATISER LES SAUCES.

325 G



TOMATO CHUTNEY

TRADITIONNELLEMENT SERVI AVEC DES CURRYS ÉPICÉS, LE CHUTNEY EST UN CONDIMENT INDISPENSABLE DANS LA **CUISINE INDIENNE ET PAKISTANAISE**. LA COMBINAISON DE TOMATES, D'OIGNONS, DE VINAIGRE, DE CORIANDRE ET DE POIVRE VERT CONFÈRE À CETTE SAUCE SA **POLYVALENCE** ELLE EST UN CONDIMENT PARFAIT POUR ACCOMPAGNER DU PAIN, DU FROMAGE OU DE LA VIANDE (DE BŒUF) GRILLÉE.

325 G

1 KG



RATATOUILLE

GROS MORCEAUX D'AUBERGINE, DE COURGETTE, DE POIVRON, DE TOMATE ET D'AIL GRILLÉS, AROMATISÉS AUX HERBES DE PROVENCE. UN **CLASSIQUE TYPIQUEMENT FRANÇAIS**, SOUVENT UTILISÉ DANS LE CADRE D'UN PLAT FROID, PAR EXEMPLE AVEC DU PAIN. IL PEUT ÉGALEMENT ÊTRE UTILISÉ CHAUD AVEC DES POISSONS ET DES PLATS MIJOTÉS, DES PLATS DE PÂTES OU COMME GARNITURE.

1 KG



APERÇU DES PRODUITS



1. OEUUF



2. GLUTEN



3. LUPIN



4. LAIT



5. MOUTARDE



6. FRUITS A COQUE



7. ARACHIDES



8. CRUSTACÉS



9. CÉLERI



10. GRAINES DE SÉSAME



11. SOJA



12. SULFITE



13. POISSON



14. MOLLUSQUES

OUR ESSENTIALS - AIL

N° d'art.	PRODUIT	CONTENU	VÉGÉTARIEN	VÉGÉTALIEN	ALLERGÈNES
611161	GARLIC CLOVES (3X)	1000G	•	•	AUCUN
611160	GARLIC CLOVES (12X)	1000G	•	•	AUCUN
610147	GARLIC SLICES	450G	•	•	AUCUN
110147	GARLIC CHOPPED	450G	•	•	AUCUN
610160	GARLIC CHOPPED	1000G	•	•	AUCUN
610140	FRESHLY CHOPPED SPANISH GARLIC	450G	•	•	AUCUN
110160	GARLIC PUREE	1000G	•	•	AUCUN
110120	BIO GARLIC PUREE	325G	•	•	AUCUN
110148	GARLIC SUPERIEUR PUREE	450G	•	•	AUCUN
110156	BEEMSTER GARLIC PUREE	450G	•	•	AUCUN
110145	AJO DE ANDALUCIA	450G	•	•	AUCUN
110140	SMOKED GARLIC PUREE	325G	•	•	AUCUN
110126	ROASTED GARLIC PUREE	325G	•	•	AUCUN
110128	BLACK GARLIC PUREE	325G	•	•	AUCUN
110161	PULPE D'AIL	1000G	•	•	AUCUN

OUR ESSENTIALS - PURÉE

ART.NR.	PRODUCT	CONTENU	VÉGÉTARIEN	VÉGÉTALIEN	ALLERGÈNES
157147	LEMONGRASS PUREE	450G	•	•	AUCUN
150147	GINGER PUREE	450G	•	•	AUCUN
145147	CORIANDER PUREE	450G	•	•	AUCUN
130149	BASIL PUREE	450G	•	•	AUCUN
197147	HORSERADISH PUREE	450G	•	•	12
167147	GRILLED BELL PEPPER PUREE	450G	•	•	AUCUN
615160	SHALLOT CHOPPED	1000G	•	•	12
117145	RED CHILI PUREE	450G	•	•	AUCUN
175149	STRATTU DI POMODORO	450G	•	•	AUCUN
230147	ERBE ITALIANO	450G	•	•	AUCUN
223147	MUSHROOM MIX	450G	•	•	AUCUN

OUR BLENDS - SECRETS D'ITALIE

ART.NR.	PRODUCT	CONTENU	VÉGÉTARIEN	VÉGÉTALIEN	ALLERGÈNES
530103	PESTO ALLA GENOVESE	450G			4
530102	PESTO VEGAN	450G	•	•	6
584150	BÄRLAUCH PESTO	450G			4
540165	PESTO DI BASILICO	1000G			4
582147	PESTO VERDE	450G	•		4
582160	PESTO VERDE	1000G	•		4
581147	PESTO ROSSO	450G	•		4
540170	PESTO DI POMODORI	1000G	•		4 6
575102	PESTO ALL'ARRABBIATA	450G	•	•	AUCUN
210102	AGLIO E PEPERONCINO	1000G	•	•	AUCUN
775145	TOMATO BRUSCHETTA	325G	•	•	AUCUN
774168	TASTY TOMATO BRUSCHETTA	1000G	•	•	AUCUN
767145	GRILLED BELL PEPPER BRUSCHETTA	325G	•	•	AUCUN

OUR BLENDS - CUISINE DU MONDE

ART.NR.	PRODUCT	CONTENU	VÉGÉTARIEN	VÉGÉTALIEN	ALLERGÈNES
811145	ALIOLI CLÁSICO	325G	•		1
811160	ALIOLI CLÁSICO	1000G	•		1
811164	ALIOLI LIMÓN	1000G	•		1
811162	ALIOLI PIMIENTO	1000G	•		1
281145	GAMBA MARINADE	325G	•	•	AUCUN
281160	GAMBA MARINADE	1000G	•	•	AUCUN
224147	CHIMICHURRI	450G	•	•	9
650147	WOK GINGER & LIME	450G	•	•	AUCUN
614147	WOK GARLIC & SPRING ONION	450G	•	•	AUCUN
618147	WOK GREEN & RED CHILLI	450G	•	•	AUCUN
261145	THAI YELLOW CURRY	450G	•	•	2 11
261147	THAI RED CURRY	450G	•	•	AUCUN
261148	THAI GREEN CURRY	450G			8
233147	HARISSA SPICE MIX	450G	•	•	AUCUN
235147	RAS EL HANOUT SPICE MIX	450G	•	•	AUCUN
261149	TIKKA MASALA	450G	•	•	6
216149	CURRY MADRAS	450G	•	•	9

OUR BLENDS - BBQ

ART.NR.	PRODUCT	CONTENU	VÉGÉTARIEN	VÉGÉTALIEN	ALLERGÈNES
267103	MARINADE FOR BEEF	1000G	•	•	AUCUN
267102	MARINADE FOR PORK	1000G	•	•	AUCUN
267101	MARINADE FOR CHICKEN	1000G	•	•	9
810101	SOY AND BLACK GARLIC GLAZE	450G	•	•	2 9 11
812101	ROASTED GARLIC AND SOY GLAZE	450G	•	•	2 11
850101	PLUM AND GINGER GLAZE	450G	•		AUCUN
870101	HONEY AND THYME GLAZE	450G	•		9
244147	PARRILLADA AIO E LEMON	450G	•	•	AUCUN
242147	PARRILLADA PIRI PIRI	450G	•	•	9
774145	TOMATO SALSA	325G	•	•	9
774164	TASTY TOMATO SALSA	1000G	•	•	9
716101	MANGO AND HABANERO SALSA	1000G	•	•	AUCUN
774195	CHUNKY SALSA TOMATO	1000G	•	•	AUCUN
774198	SALSA PICO DE GALLO	1000G	•	•	AUCUN

READY FOR YOUR DISH

ART.NR.	PRODUCT	CONTENU	VÉGÉTARIEN	VÉGÉTALIEN	ALLERGÈNES
525101	GREMOLATA	450G	•	•	AUCUN
799101	CAPONATA	1000G	•		9
717160	PEPERONCINI MARINATI	1000G	•	•	AUCUN
767160	PEPERONI MARINATI	1000G	•	•	AUCUN
775160	POMODORI MARINATI	1000G	•	•	AUCUN
675165	CHERRY TOMATOES GARLIC PARSLEY	1100G	•	•	9
675160	CHERRY TOMATOES GARLIC LEMONGRASS	1100G	•	•	AUCUN
590120	BLACK KALAMATA OLIVES TAPENADE	1000G	•	•	AUCUN
540146	SUNDRIED TOMATO TAPENADE	325G	•	•	6
540161	TASTY TOMATO SUNDRIED TOMATO TAPENADE	1000G	•	•	6
515145	FIG TAPENADE	325G	•		5 6
550145	GRILLED BELL PEPPER TAPENADE	325G	•	•	12
774141	TOMATO CHUTNEY	325G	•	•	AUCUN
774184	TASTY TOMATO CHUTNEY	1000G	•	•	AUCUN
560160	RATATOUILLE	1000G	•	•	AUCUN

THANK YOU!

NOTRE GAMME COMPLÈTE,
TOUJOURS À JOUR
Pour plus d'informations,
n'hésitez pas à nous
contacter !



BRESC

Jakobsstaf 6
4251 LW Werkendam
Pays-Bas

Tel: +31 183 200 000
www.bresc.com
info@bresc.com

BRESC