

CHERS CHEFS,  
LA SAUCE EST LE COURONNEMENT DE TOUT PLAT. LA SAUCE FINALISE  
L'ASSIETTE COMME LA CERISE SUR LE GÂTEAU. NOTRE RÊVE ÉTAIT DE  
PRODUIRE DES SAUCES AUTHENTIQUES QUI RÉPONDENT À VOS EXIGENCES.



QUE FAUT-IL POUR FAIRE UNE BONNE SAUCE DE BASE ?  
- DE LA VIANDE, DES OS, DU BOUILLON, DES TOMATES,  
DU VIN, DES CAROTTES...  
- LA RÉACTION DE MAILLARD SE PRODUIT À PLUS DE  
121 °C, LIBÉRANT DES ARÔMES DE TORRÉFACTION ET  
DES SAVEURS D'UMAMI.  
- IL FAUT BEAUCOUP DE TEMPS ET D'ÉNERGIE POUR  
OBTENIR LE BON GOÛT ET LA BONNE CONSISTANCE !

VOICI COMMENT NOUS PRÉPARONS  
NOS SAUCES ET COMMENT VOUS  
POUVEZ LES PRÉPARER VOUS-MÊME !

## PIEMONTE BARBERA DOC VINO ROSSO



L'ESSENCE DU GOÛT :  
LE PIEMONTE BARBERA SE DISTINGUE PAR SON  
PROFIL PARTICULIER. SON ACIDITÉ VIVE SE  
COMBINE HARMONIEUSEMENT AVEC DES ARÔMES  
INTENSES DE FRUITS ROUGES MÛRS, D'ÉPICES ET  
DE NOTES FLORALES SUBTILES. UNE EXPÉRIENCE  
GUSTATIVE RICHE QUI VOUS TRANSPORTE À  
CHAQUE BOUCHÉE DANS LES COLLINES  
ENSOLEILLÉES DU PIÉMONT.

### Liste de produits Sauces Premium

No.	Description de l'article	Contenu de la boîte	USP	Sans huile de palme	Allergènes
20004334	GLACE DE VIANDE	8 X 1 LITRE	PIEMONTE BARBERA DOC	•	
20004338	DEMI GLACE	8 X 1 LITRE	PIEMONTE BARBERA DOC	•	
20004340	BRASATO AL BARBERA SAUCE	8 X 1 LITRE	PIEMONTE BARBERA DOC	•	Céleri, sulfite
20004341	SAUCE ÉCHALOTTE	8 X 1 LITRE	PIEMONTE BARBERA DOC	•	

BRESC B.V.  
Jacobsstaf 6  
4251 LW Werkendam  
Pays-Bas

T: +31 (0) 183 200 000  
E: info@bresc.com



AVEC VOUS AU QUOTIDIEN  
POUR UN GOÛT  
AUTHENTIQUE, COMME  
FRAÎCHEMENT  
PRÉPARÉ



# AJOUTEZ UNE SAVEUR PURE A VOS PLATS



LA SAUCE DE VIANDE EST OBTENUE EN RÉDUISANT LENTEMENT LES JUS DE VIANDE JUSQU'À CE QUE LA SAVEUR DEVIENNE INTENSE. POUR CE FAIRE, IL FAUT CUIRE LA VIANDE, REFROIDIR LE JUS DE VIANDE, ÉCUMER LA GRAISSE ET LAISSER MIJOTER JUSQU'À CE QUE LE JUS ÉPAISSISSE. LE RÉSULTAT EST UNE RÉDUCTION CONCENTRÉE, QUI SERT DE BASE SAVOUREUSE POUR LES SAUCES. NOUS RACCOURCISONS CES ÉTAPES POUR VOUS, AFIN QUE VOUS PUISSIEZ VOUS CONSACRER DIRECTEMENT À VOTRE MISE EN PLACE.



LA SAUCE DEMI-GLACE EST UN CLASSIQUE DE LA CUISINE FRANÇAISE. LE MÉLANGE D'UN JUS DE VIANDE ET D'UNE SAUCE ESPAGNOLE CRÉE UNE SAVEUR PROFONDE QUI EST À LA BASE DE PLUSIEURS SAUCES. LA SAUCE ESPAGNOLE, EN PARTICULIER, NÉCESSITE UN CERTAIN NOMBRE D'INGRÉDIENTS, TELS QU'UN FOND DE VEAU, DANS LEQUEL VOUS DEVEZ INVESTIR BEAUCOUP DE TEMPS. OUBLIEZ LE LONG TEMPS DE PRÉPARATION, NOUS VOUS DÉCHARGEONS DE CE TRAVAIL.



LE BRASATO AL BARBERA EST UN PLAT ITALIEN TRADITIONNEL DU PIÉMONT. LA VIANDE EST MARINÉE DANS DU VIN BARBERA, SAISIE ET CUITE LENTEMENT DANS DU BOVILLON ET DU VIN BARBERA. APRÈS DES HEURES DE CUISSON, LE RÉSULTAT EST UNE VIANDE TENDRE, ÉPICÉE ET D'UNE RICHE COULEUR ROUGE. SI VOUS AVEZ UN PEU MOINS DE TEMPS EN CUISINE, UTILISEZ LA SAUCE VELOUTÉE DE HÜGLI POUR RÉALISER LE MÊME PLAT : UNE DÉLICIEUSE FUSION ENTRE LE VIN ET LA GASTRONOMIE.



LA SAUCE AU VIN ROUGE ET AUX ÉCHALOTES EST UN DÉLICIEUX ACCOMPAGNEMENT POUR LA VIANDE. NORMALEMENT, ON FAIT REVENIR LES ÉCHALOTES DANS UN MÉLANGE D'HUILE ET DE BEURRE, ON FAIT RÉDUIRE LE VIN ROUGE, ON AJOUTE LE BOVILLON ET ON LAISSE MIJOTER LE TOUT. VOUS AJOUTEZ ENSUITE DU BEURRE POUR RENDRE LA SAUCE CRÉMEUSE. TOUTES CES OPÉRATIONS DISPARAISSENT AVEC NOTRE SAUCE AUX ÉCHALOTES, QUE VOUS SERVIREZ AVEC UN BEAU PLAT EN UN RIEN DE TEMPS.

