



FOODSERVICE

EN PROVENCE DEPUIS 1963

# Le TOUCH' BARBECUE devient le MÉLANGE BARBECUE

## LES AVANTAGES PRODUIT



**ÉPICES CONCASSÉES**  
avec des marquants poivron rouge,  
d'origan, persil, graine de coriandre.



utilisable en  
**MARINADE SÈCHE**



**SANS COLORANTS  
NI ARÔMES ARTIFICIELS**



CIP : 901632819

POIDS : 220 G

DLUO : 24 mois

PCB : X6

EAN : 3166296552306

## BURGER AU BBQ | 10 personnes

Temps de  
préparation 15 min

Temps de  
cuisson 15 min

### INSTRUCTIONS

- Mélangez 1,2kg de viande hachée avec 20g de **Mélange Barbecue**.
- Faites griller les steaks de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient cuits à votre convenance. Faites griller 2 oignons émincés et 2 poivrons finement tranchés jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés, en les retournant fréquemment.
- Déposez les steaks, les oignons et les poivrons grillés sur les pains à hamburger.
- Dégustez avec une salade et des frites au paprika fumé.

## NOS CONSEILS D'UTILISATION

- À utiliser en assaisonnement ou en marinade.
- Idéal pour relever toutes les grillades, cuisses de poulet, viandes rôties ou gambas.
- Dosage : environ 2g/portion.



**ON SE DÉCARCASSE,  
VOUS ASSUREZ.**

VENEZ SATISFAIRE VOTRE RECHERCHE CONSTANTE DE SAVEURS SUR :  
[WWW.MCCORMICKFOODSERVICE.FR](http://WWW.MCCORMICKFOODSERVICE.FR)