



PROFESSIONAL

SAUCE AIGRE DOUCE MIXÉE 2L



LES SPÉCIFICITÉS PRODUIT

Découvrez le goût sucré-salé de cette sauce exotique légèrement relevée avec une pointe d'ail. Elle est idéale en wok, avec des viandes blanches, du poisson, des fruits de mer ou en salade.

SAUCE AIGRE DOUCE MIXÉE

FORMAT PROFESSIONNEL

2L = 50 À 100 PORTIONS

- Sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels
- Sans gluten
- Prête à l'emploi ou en détente jusqu'à 100%
- Utilisable à chaud ou à froid
- Recette adaptée aux saveurs du monde

IDÉALE POUR UNE UTILISATION :

- En base culinaire
- En marinade
- En dipping
- En sandwich

NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Allergène : céleri
- ✓ Garantie sans colorants, ni arômes, ni conservateurs artificiels



Certifications usine :

✓ Afin de garantir une qualité et sécurité alimentaire irréprochable, la sauce aigre douce mixée Suzi Wan® Professional est produite selon les critères de qualité définis par Mars Food Europe



✓ Ces derniers comprennent l'ensemble des critères ISO 9001 : 2008 (qualité) ainsi que les normes HACCP



SAUCE AIGRE DOUCE MIXÉE

2L

PROFESSIONAL

AVANTAGES

- ✓ Prête à l'emploi
- ✓ Détente jusqu'à 100 portions
- ✓ Convient aux végétariens et végétaliens



IDÉE RECETTE

BURGER DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE MIXÉE

INGRÉDIENTS (10 PORTIONS)

- 10 pains pour burger
- 10 blancs de poulet
- 2 poivrons rouges
- 2 bouquets de coriandre fraîche
- 2 oignon doux
- 10 feuilles de salade
- 0,3 l de Sauce aigre douce mixée Suzi Wan® PROFESSIONAL
- 2 cuillères d'huile végétale
- Sel

MISE EN ŒUVRE

1. Effeuilier la coriandre. Couper les poivrons en deux. Hacher la moitié des poivrons, les blancs de poulet et la moitié de la coriandre. Saler. Former 10 steaks de poulet.
2. Cuire les steaks dans un peu d'huile.
3. Emincer la salade et le reste de la coriandre. Couper le reste de poivrons en petits cubes. Mélanger le tout comme une salade.
4. Couper les oignons en rondelles.
5. Réchauffer les pains 3 min à 200° au four.
6. Monter les burgers : étaler la sauce aigre-douce mixée Suzi Wan® PROFESSIONAL sur la base des burgers. Ajouter les rondelles d'oignon puis les steaks de poulet. Répartir la salade sur les steaks et les refermer. Déguster aussitôt.

Code EAN



4 002359 012037

Conservation avant ouverture :
12 mois à température ambiante dans un endroit frais et sec.

Conservation après ouverture :
30 jours entre 0° et 3° C au réfrigérateur ou en surgélation.

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 12 mois.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de sauce

Valeur énergétique	Glucides	Matières grasses	Protéines	Fibres	Sel
118 kcal / 500 kj	28 g dont sucres 25 g	<0,5 g dont acides gras saturés 0,1 g	<0,5 g	<0,5 g	0,80 g

MARS FOODSERVICE® PARTENAIRE DE



RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS ET DE NOMBREUSES RECETTES SUR

www.mars-foodservice.fr



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ NOTRE SITE INTERNET !

