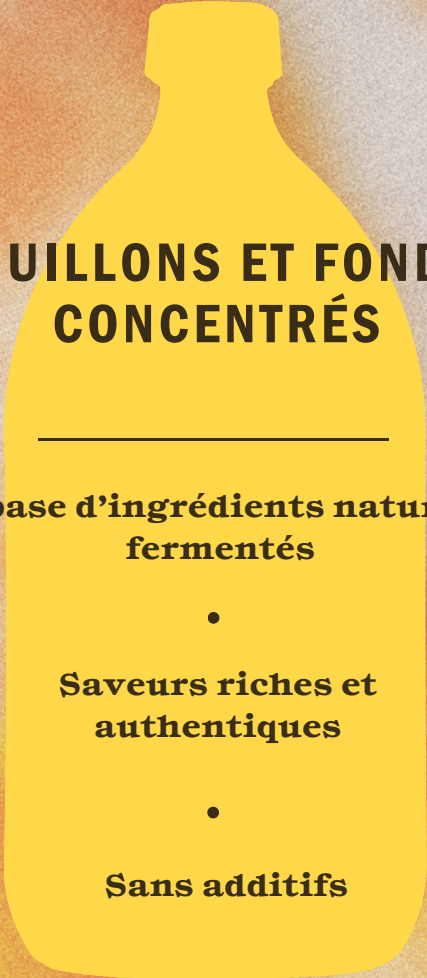


SHO



BOUILLONS ET FONDS CONCENTRÉS

**À base d'ingrédients naturels
fermentés**

•

**Saveurs riches et
authentiques**

•

Sans additifs

PAR DES CHEFS, POUR LES CHEFS
WWW.COOKSHO.COM

BY



SHO

LA REVOLUTION DES SAVEURS !

À petite comme à grande échelle

Découvrez SHO, une gamme de bouillons et fonds concentrés, formulés à base d'ingrédients naturels fermentés aux saveurs uniques et authentiques. Ils s'adaptent facilement à toutes vos créations culinaires.



100% naturels



**À base
d'ingrédients
fermentés**



**Sans additifs
ni conservateurs**



**Sans protéines
animales**



**Sans sucres
ajoutés**

LA GAMME SHO

A été imaginée pour faciliter la vie des chefs, pour qu'ils n'aient aucun compromis à faire sur la qualité et le goût. Ils s'utilisent comme un bouillon ou un fond classiques et s'adaptent à de multiples recettes et usages. Ils sont sans protéines animales et sans additifs.



FONDS BRUN CONCENTRÉ

Le Fonds Brun concentré SHO offre une saveur intense, proche de celle de la viande, avec une texture riche en bouche. Il se distingue par des notes umami prononcées, des arômes issus de la réaction de Maillard. Il évoque le goût des plats mijotés à base de produits carnés.

Ingrédients: eau, ferments (pois-chiches, sarrasin, café), levure, concentrés (oignon, carotte, pomme de terre), sel, arrowroot.



BOUILLON CLAIR CONCENTRÉ

Le Bouillon Clair Concentré SHO a un profil de saveurs robustes et riches en umami, des notes de poulet et d'herbes aromatiques alliées à des notes grillées. Utilisez-le dans n'importe quelle recette nécessitant du bouillon de poulet ou de porc pour rehausser les saveurs, sans compromettre la qualité ni l'authenticité.

Ingrédients: eau, ferments (pois-Chiches, graines de tournesol, sarrasin), levure, sel, arrow-root, concentrés (oignon, pomme de terre), herbes aromatiques, épices.

PLUS D'IDÉES D'APPLICATIONS ET DE CONSEILS
WWW.COOKSHO.COM



SHO : POUR TOUTES VOS INSPIRATIONS CULINAIRES

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

(POUR 5 PERSONNES)

TEMPS DE PRÉPARATION/CUISSON :

10 MIN + 20 MIN

INGRÉDIENTS

100 g d'huile d'olive
500 g d'un mélange de champignons
200 g d'oignons blancs
235 g de riz Arborio
90 g de vin blanc
800 g d'eau chaude
55 g de bouillon clair SHO

ASTUCES

La purée d'oignons est utilisée pour remplacer le fromage, par son aspect amidonné. Toutefois, vous pouvez ajouter du fromage pour obtenir un risotto classique. Remplacez les champignons par n'importe quel légume de saison.

RÉALISATION

1 - Placez les oignons préalablement pelés sur une plaque de four, couvrez-les de papier aluminium et faites-les rôtir au four à 180°C pendant 1h. Réservez. Dans une casserole, mélangez le Bouillon Clair SHO avec l'eau. Faites frémir le bouillon et laissez chauffer à feu doux.

2 - Préparez le risotto : Dans une grande casserole, faites frire les champignons dans l'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez le riz et faites-le griller à feu doux pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez le vin blanc et faites cuire tout en mélangeant pendant environ 3 minutes. Versez 240 g du bouillon déjà préparé sur le riz et mélangez jusqu'à absorption du liquide. Continuez de verser du bouillon, un verre à la fois, en mélangeant constamment, jusqu'à absorption du liquide. Ajoutez du bouillon jusqu'à ce que le riz soit tendre mais encore un peu ferme sous la dent (environ 15 à 20 min.). Réduisez les oignons rôtis en purée fine à l'aide d'un mixeur, puis ajoutez-les au riz. Servez.



"Les produits SHO sont une véritable révélation. La complexité et la richesse des saveurs de ces concentrés fermentés sont incomparables."

Chef Llorenç Sagarra (Imago)



Lasagnes, bolognaises, chilis, soupes, burgers, hachés, boulettes, bouillons, ramens...

Remplace facilement votre fond ou bouillon actuel. Pour un bouillon, diluer 1:20 (50g de concentré pour 1L, d'eau, ou la bouteille entière pour 20L, d'eau) ou selon votre goût. Bien agiter avant utilisation.