



Purée de Piments

100 g

**Authentique
&
Originale**



Une aide culinaire
pour changer du quotidien

- Pour vos préparations et vos assaisonnements
- Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel
- Diversité d'usages: pour donner une touche asiatique, en sauce, pour des marinades...

Idée recette : Travers de porc caramélisés (10 personnes)

Ingrédients :

- Purée de Piments Suzi Wan®
- 300 g de sauce Aigre-Douce 2 L Uncle Ben's®
- 3 kg Travers de porc charnus
- Miel

Mise en œuvre :

- 1/ Dresser les travers de porc dans un gastronorme ou un plat à four ; saler et poivrer.
- 2/ Badigeonner les travers de porc de sauce Aigre-Douce Uncle Ben's® préalablement mélangée à la Purée de Piments Suzi Wan® et au miel.
- 3/ Laisser mariner quelques heures en chambre froide positive (+4°C).
- 4/ Cuire au four pendant 10 minutes, puis baisser le thermostat et prolonger la cuisson pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les travers de porc soient croustillants et cuits à point.
- 5/ Arroser les travers de porc à plusieurs reprises en cours de cuisson, sans les retourner.
- 6/ Déglacer les plaques avec un peu d'eau pour délayer le reste de la sauce Aigre-Douce. Servir et déguster.

Retrouvez tous nos produits et de nombreuses recettes sur



Scannez
et découvrez notre
site internet !



www.mars-foodservice.fr





Purée de Piments

100 g

Avantages

- Pour vos préparations et vos assaisonnements
- Riche en saveurs
- Sans OGM

Les spécificités produit

Découvrez la Purée de Piments Suzi Wan®, le condiment idéal pour réveiller votre cuisine asiatique ou traditionnelle. Particulièrement appréciée par les Chefs, la Purée de Piments Suzi Wan® vous permettra de changer du quotidien en toute simplicité et de ravir vos convives à la recherche de plaisir culinaire.

Nos engagements qualité



- ✓ Produit **en France**
- ✓ **Ingrédients** : piments rouges (79%), sel, acidifiant (acide acétique)
- ✓ Sans OGM

Certifications usine :

- ✓ Afin de garantir une **qualité** et **sécurité alimentaire irréprochable**, la purée de piments Suzi Wan® est produite selon les **critères de qualité** définis par Mars Food Europe
- ✓ Ces derniers comprennent l'ensemble des critères **ISO 9001 : 2008** (qualité), **ISO 22000** (sécurité alimentaire) ainsi que les **normes HACCP**



Développement durable :

- ✓ Aucun ingrédient, additif ou dérivé d'organismes génétiquement modifiés ne sont utilisés dans la fabrication de nos produits. Les ingrédients entrant dans la composition des produits sont issus de cultures dites conventionnelles



Conseil d'utilisation

Elle est idéale pour relever tous vos plats asiatiques ou classiques :

- ✓ En marinade avec huile, miel, olives, sauce Soja
- ✓ En condiment avec grillades, pâtes, légumes
- ✓ En cuisson pour relever les poissons et les viandes en sauce
- ✓ En sauce avec lait de coco, jus de citron

DLUO (Date limite d'utilisation optimale) :

24 mois

Stockage :

Après ouverture, se conserve 3 mois au réfrigérateur

Code EAN UC 100 g :

3233783625000

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Purée de Piments Suzi Wan®

Valeur énergétique	Glucides	Lipides	Protéines	Fibres	Sodium
36 kcal / 148 kJ	4,5 g dont sucres 2,5 g	0,6 g dont acides gras saturés 0,1 g	0,8 g	4,5 g	9,14 g

Contactez notre conseiller culinaire au **N° Vert 0 800 83 36 92**

Retrouvez tous nos produits et de nombreuses recettes sur

www.mars-foodservice.fr



Mars Foodservice®
partenaire de



MARS PF France
SAS au capital de 403.512.580 €
Boulevard des Chenêts - CS 20001
45 550 SAINT DENIS DE L'HÔTEL
Tel : 02.38.59.61.61
Fax : 02.38.59.61.72
494 887 631 RCS Orléans - APE 1092Z
SIRET 494 887 631 00021 -
TVA FR 14 494 887 631