

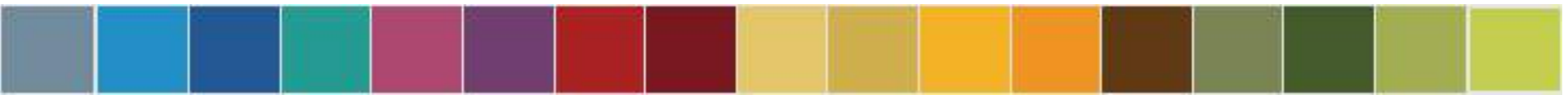


PROFESSIONNEL



AIDES CULINAIRES BORDE

LA SOLUTION POUR LES
PROFESSIONNELS





PROFESSIONNEL

BORDE, spécialiste des champignons sylvestres, a conçu spécialement pour les professionnels, en collaboration avec un Chef étoilé, une gamme d'aides culinaires pour sublimer toutes vos recettes.

UNIQUE

INNOVANT

INDISPENSABLE

PRATIQUE





PROFESSIONNEL

3 produits prêts à l'emploi pour stimuler votre créativité culinaire.

LES FUMETS

- Fumet de Cèpes
- Fumet de Girolles
- Fumet de Morilles



USAGES

A utiliser comme base de veloutés, de sauces (volailles, poissons), pour mouiller des Risottos, déglacer des sucs, réaliser des consommés, des espumas ou agrémenter des préparations à base d'œufs. Idéal pour enrichir un wok de viande ou de légumes, renforcer le goût de ragoûts ou estouffades...





PROFESSIONNEL

LE CONCENTRÉ DE SAVEURS 100% NATUREL !

LES COULIS

- Coulis de Cèpes
- Coulis Forestier



USAGES

Concentré de champignons sauvages à diluer lors de la préparation de vos plats (5% à 12%). Idéal pour marinades, plats en sauces, risotto, purée, béchamel, potages, farces, chantilly ...





PROFESSIONNEL

Prête à l'emploi avec marquants de champignons et saveur prononcée.

LA DUXELLE



USAGES

Champ d'application très large : farces, potages, purées, béchamel , fond de tarte
Tourtes, terrines ...





PROFESSIONNEL

Les + organoleptiques

- Goût intense de champignons.
- Saveurs riches non dénaturées.
- 100% naturel
- Teneur élevée en champignons.

Les + à l'usage

- Prêt à l'emploi.
- Sachet aluminium et bouchon refermable.
- Champ d'application très large. Idéal dans toutes les recettes.
- DLUO et stockage : 24 mois température ambiante. 4j au frais.

Les + qualité

- Clean product sans conservateur ni OGM.
- Excellente bactériologique
- Faible teneur en sel.
- Plébiscité par des chefs étoilés.



AIDES CULINAIRES BORDE, LA QUALITÉ ET LE GOÛT AU SERVICE DES PROFESSIONNELLS

FUMETS

COULIS

DUXELLE



Maison BORDE - Champignons sylvestres depuis 1920

PROFESSIONNEL

