

**REJO, LA
PASSION
DU GOÛT**



FOLDER 2024 - ÉDITION 01

**IDÉES DE RECETTES POUR
AUJOURD'HUI ET DEMAIN**

PROUD MEMBER OF

SOLINA

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

ROULEAU DE VEAU AUX ASPERGES 🇧🇪

Ingrédients:

- 10 escalopes de veau (1er choix)
- 500 g de viande de veau hachée (non assaisonnée)
- 20 asperges blanches (cuites)
- 20 asperges vertes (cuites)

Nos produits:

- 9 g de **HAKSEL EXTRA HT**
S02329
- 12 g de **TASTE SENSATION ASPERGE**
D7048589
- **DRY GLAZE TOSCAN**
D7048316



TASTE SENSATION ASPERGE
Boîte 1,25 kg
N° d'article: D7048589

Préparation & présentation:

1. Cuissez les asperges sous vide pendant 4 minutes à 70 °C et refroidissez-les dans de l'eau glacée.
2. Assaisonnez la viande hachée avec le TASTE SENSATION ASPERGE et le HAKSEL EXTRA HT.
3. Placez les escalopes de veau sur le plan de travail et recouvrez-les d'une fine couche de viande hachée (+- 50 g).
4. Placez 2 asperges vertes et 2 asperges blanches sur la viande et roulez.
5. Attachez le petit rouleau avec de la ficelle et recouvrez l'extérieur avec le DRY GLAZE TOSCAN.



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

SALADE D'ASPERGES À LA FLAMANDE 🇧🇪

Ingrédients:

- 600 g d'asperges, cuites (ou éventuellement en conserve ou surgelées)
- 500 g de jambon cuit, coupé en julienne.
- 750 g d'œufs durs, coupés en morceaux (15 pièces)

Nos produits:

- 750 g de **SAUCE TARTARE SPECIAL**
S01002
(Allergènes: œufs, moutarde, céleri)
- 30 g de **SALATWURZE**
S02784
(Allergènes: soja)
- 750 g de **SAUCE HOLLANDAISE**
AW09998-02
(Allergènes: lait, œufs)



SAUCE TARTARE SPECIAL
Seau 5 kg
N° d'article: S01002

Préparation & présentation:

1. Réduisez les asperges.
2. Mélangez le tout avec la SAUCE TARTARE SPÉCIALE, la SAUCE HOLLANDAISE et le SALATWURZE.
3. Disposez dans un plat, garnissez avec des œufs durs hachés et des morceaux d'asperges.

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

ASPERGES AVEC SAUCE HOLLANDAISE À L'ITALIENNE 🍴

Ingrédients:

- 20 asperges (blanches ou vertes, au choix)

Nos produits:

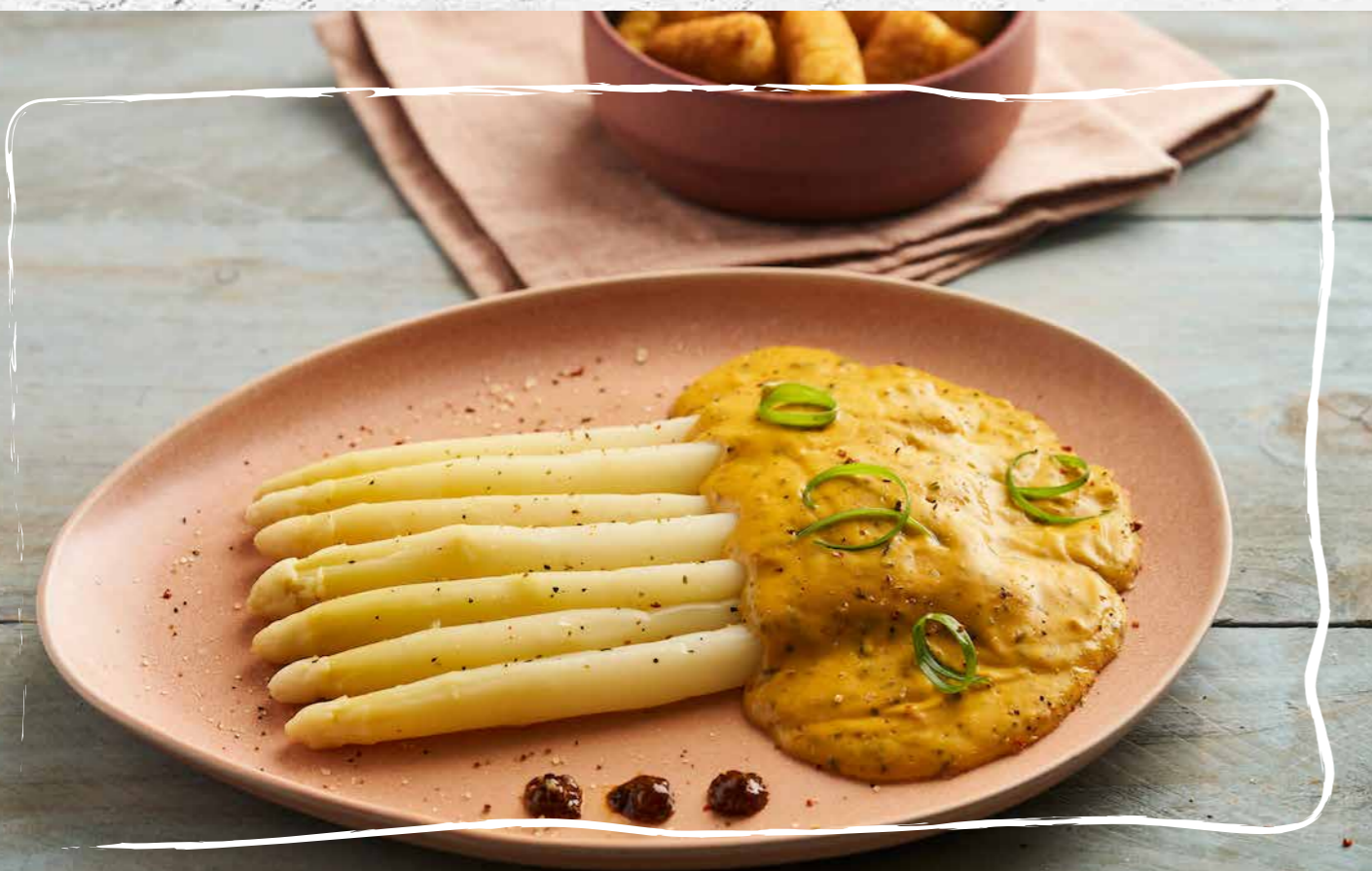
- 1 kg de SAUCE HOLLANDAISE
AW09998-02
(Allergènes: lait, œufs)
- 100 g de PÂTE D'ASSAISONNEMENT DE STYLE ITALIENNE
HUGLI0004-01



SAUCE HOLLANDAISE
Doypack II
N° d'article: AW09998-02

Préparation & présentation:

1. Cuisez les asperges sous vide pendant 4 minutes à 70 °C à la vapeur, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée.
2. Mélangez la SAUCE HOLLANDAISE avec la PÂTE D'ASSAISONNEMENT DE STYLE ITALIENNE.
3. Disposez les asperges sur une assiette ou dans un plat de présentation.
4. Nappez partiellement les asperges de la sauce.



VIDÉO :

Nous avons réalisé une émission spéciale sur le blanc de poulet et ses dérivés. Regardez-la rapidement via le code QR !



Video: Blanc de poulet & variations

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

BLANC DE POULET AUX ASPERGES 🍴

Nos produits:

- 20 g/kg de HEROKAL 84 (sur le poids des asperges)
S02081
(Allergènes: gluten, lait)
- 5 g/kg de RONDELLES DE CIBOULETTE
S02666
- 25 g/kg de TASTE SENSATION ASPERGE
D7048589
- BETEX HUHNEN HAUT GOLD HUHN
S01117

Ingrédients:

- 10 kg de pâte de base pour blanc de poulet nature
- 2 kg d'asperges vertes cuites (sous vide pendant 8 minutes à 95 °C)

Préparation & présentation:

1. Mélanger les asperges avec le HEROKAL 84, ajouter les RONDELLES DE CIBOULETTE et mélanger très vigoureusement avec la pâte de base pour blanc de poulet.
2. Ensuite, remplir le BETEX HUHNEN HAUT GOLD HUHN.
3. Laisser reposer une nuit (pour une meilleure absorption de la saumure).
4. Cuire à 78 °C jusqu'à ce que la température interne atteigne 70 °C.
5. Refroidir le plus rapidement possible.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

TAGLIATELLI AUX ASPERGES À LA PANCETTA

Ingrédients:

- 800 g d'asperges (blanches et vertes, au choix)
- 500 g de pancetta
- 10 œufs cuits (grossièrement coupés)

Nos produits:

- 1 kg de **TAGLIATELLES PRÉCUITES PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5715-01
(Allergènes: gluten, œufs)
- 1,4 kg de **SAUCE MORNAY**
SAUCE1984-01
(Allergènes: gluten, lait)
- 20 g de **TASTE SENSATION PRINTEMPS**
D7048592
(Allergènes: moutarde, lait)



TAGLIATELLI PRÉCUITES PASTA DELLA MAMMA
Sac 2 kg

N° d'article: PASTA5715-01

Préparation & présentation:

1. Cuissez les asperges sous vide pendant 4 minutes à 70 °C à la vapeur, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée.
2. Coupez les asperges en morceaux d'environ 1,5 à 2 cm.
3. Hachez la pancetta et faites-la revenir brièvement, puis refroidissez-la le plus rapidement possible.
4. Mélangez la SAUCE MORNAY avec les TAGLIATELLES PRÉCUITES. Ajoutez les asperges, les œufs et la pancetta, puis assaisonnez avec le TASTE SENSATION PRINTEMPS.
5. Présentez dans un plat ou dans des bols individuels et garnissez avec des asperges et de la pancetta.



Marinades, sauces, herbes et épices...



TAVOLA 2024

TAVOLA

SALON DE L'ALIMENTATION ET DE LA NOURRITURE FRAÎCHE

17-18-19 MARS 2024

KORTRIJK XPO

Numéro de stand
128

TAVOLA 2024



Scannez le code QR pour obtenir votre billet.

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

Trouvez l'inspiration sur

www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

Tél. : 09 385 56 15
E : rejo@solina-group.eu
W : www.rejospices.be

PROUD MEMBER OF

 SOLINA