



NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2024

CUISINE SOLUTIONS LANCE 12 NOUVEAUTÉS !

Pour vos menus de la rentrée et de fin d'année, Cuisine Solutions lance **12** recettes inédites alliant tradition et exotisme :

LES EFFILOCHÉS / PULLED MEAT

Tendres et fondantes, nos viandes et volailles déjà cuites s'effiloquent très facilement. La qualité supérieure et la remise en oeuvre rapide laissent libre cours à la créativité.



Nos 4 viandes à effiloquer : **Agneau, Boeuf, Poulet, Porc**, s'adaptent à une multitude d'applications en froid ou chaud : en sandwich, burger, panini, kebab, wrap, en salade composée, parmentier, lasagnes ou encore en accompagnement avec des pâtes.



ÉDITION EXOTIQUE

Dans la tendance Street Food et Cuisines du Monde 3 nouvelles recettes savoureuses à base de curry viennent compléter la gamme existante : **Boulettes au Boeuf façon Thaï, Sauté de Poulet au Curry**, et une recette **végétarienne** onctueuse de **Mousseline de Carottes au Curry**.

DES TRADITIONNELS REVISITÉS

Un classique de la cuisine italienne : l'**Osso-Buco de Veau** cuit lentement à juste température. Un incontournable de la cuisine Bistrot, le **Sauté de Boeuf sauce au Poivre**.



CONFORT FOOD

Enfin rien de tel que les plats réconfortants et complets d'hiver : une recette **végétarienne** de **Lasagnes Potimarron Épinards Feta**, le **Gratin de Pommes de Terre Comté Bacon**, et enfin un délicieux **Parmentier de Canard à la Courge Butternut**.

À propos de Cuisine Solutions :

Premier fabricant et distributeur au monde de bases d'assemblages cuites sous-vide à juste température, Cuisine Solutions est reconnu par les grands chefs comme la référence du sous-vide, cette technique de cuisson innovante que l'entreprise a mise au point, perfectionnée et popularisée il y a plusieurs décennies.

