



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2022

CUISINE SOLUTIONS TRAVAILLE SUR LES PORTIONS



Dans le cadre de sa **stratégie RSE**, Cuisine Solutions a repensé sa gamme de produits en **adaptant les portions** afin d'offrir :

- Un meilleur poids / portion
- Un meilleur équilibre alimentaire
- Éviter le gaspillage

Certaines nouveautés sont disponibles en mono-portion : le **Filet de Merlu mariné vinaigrette et baies roses** en 135 g, le **Filet de Poulet snacké au coulis de Piquillos** en 240 g, et les **Egg Snack** en 90 g.



CUISINE SOLUTIONS LANCE 6 NOUVEAUTÉS



Pour la saison Printemps-Eté, Cuisine Solutions propose une recette d'inspiration basque généreuse et riche en sauce : le **Filet de Poulet snacké** (origine France) au coulis de Piquillos.

Cuit à juste température, le **Filet de Merlu blanc du Cap mariné vinaigrette et baies roses** apporte fraîcheur et originalité aux salades gourmandes et aux plats. Il se déguste aussi bien chaud que froid.

MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.



Cuisine Solutions propose une innovation snacking originale à base d'œufs entiers (origine France / Plein Air) et à la texture crémeuse et onctueuse. 2 saveurs dont une végétarienne sont disponibles pour ce snack gourmand : **Egg Snack Bacon Cheddar** et **Egg Snack Poivrons Ciboulette**.

Le **Caviar d'Aubergines au naturel** complète la gamme des garnitures végétariennes. Cette savoureuse préparation d'aubergines grillées à base d'oignons, d'huile d'olive extra vierge, d'ail et de paprika fumé est idéale pour les apéritifs ou les brunchs gourmands. Cette base personnalisable, 70% d'aubergines grillées est parfaite pour les menus végétariens et est réalisée sans conservateurs.

Enfin, la **sauce Hollandaise végétarienne**, onctueuse associe la rondeur du beurre et l'acidité du citron complète la gamme existante des sauces.



À PROPOS DE CUISINE SOLUTIONS



Premier fabricant et distributeur au monde de bases et plats cuits 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.

#ILOVESOUSVIDE



MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.