



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

CUISINE SOLUTIONS LANCE 7 NOUVEAUTÉS

Pour la saison Printemps-Été, Cuisine Solutions lance 7 nouveautés pour sublimer vos menus.

À la carte, des poissons : un délicieux **Pressé de Crabe et Courgettes** en portion individuelle de 90 grammes idéal en entrée, salade, brunch, apéritif ou en wrap ; ainsi que la recette tout en douceur du **Dos de Cabillaud sauce Petits Pois Menthe**, cuit à juste température.



Un classique incontournable : les **Lasagnes Pesto Verde**, savoureuses et crémeuses aux accents d'Italie.

Puis plongez en Méditerranée avec notre **Base Agneau et Légumes façon Moussaka**, une création gourmande d'agneau tendre et juteux, d'aubergines grillées, de sauce tomate, relevée par une touche de vin blanc et d'épices, peut servir pour de multiples préparations type moussaka, tourte, pastilla...

Enfin, Cuisine Solutions lance 2 innovations snacking qui revisitent les codes du fast casual : le **Toast Œuf Bacon Fromage** à base de pain spécial campagne, d'œufs entiers plein air origine France, au bacon croustillant et au fromage fondant ; et la **Bouchée d'œuf Tomato Mozzarella** à la texture crémeuse.

La **Sauce Échalotes Vin Rouge** complète la gamme des sauces ; Végétarienne, riche en échalotes, elle accompagnera à merveille viandes rouges et volailles. Un incontournable !

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.

SITE WEB

www.cuisinesolutions.com/fr

#ILOVESOUSVIDE

@cuisinesolutionseurope



MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.

MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.