

LES HALLES  
**MANDAR**  
CULTIVONS ENSEMBLE

FRUITS - LÉGUMES - HERBES - CONDIMENTS

PRESENTENT

INGRÉDIENTS FRAIS  
**JARDINS  
DU MIDI**  
FOOD SERVICE





## JARDINS DU MIDI FOOD SERVICE

**Jardins du midi Food Service** est la marque B2B de Jardins du midi, installée à Beaumont de Lomagne dans le Tarn-et-Garonne, et qui sert les professionnels de la restauration depuis plus de 20 ans.

Avec des solutions incontournables comme **l'ail pelé**, originales comme **le fumé** ou exotiques comme **le gingembre**, notre gamme est adaptée aux usages à froid ou à chaud et permet aux chefs d'accroître leur créativité en intensifiant les saveurs en un seul geste.

*Sans arômes artificiels, sans colorant, sans exhausteurs du goût.*



# 3 NOUVEAUTÉS DÉJÀ PRÉSENTES SUR LE MARCHÉ



Pulpe d'avocat en sachet de 1kg



Gamme d'herbes hachées en  
barquette de 90g (5 références)



Base Aioli en pot de 450g



## PULPE D'AVOCAT 100 % D'INGRÉDIENTS NATURELS CLEAN LABEL

**Innovation 2021**, cette pulpe d'avocat est élaborée à partir de la variété Hass, dont la chair onctueuse, bien colorée et gourmande offre une texture régulière non fibreuse, mais avec des marquants qui rappellent le fait maison.

Les avocats sont évidés manuellement afin de préserver la chair qui est ensuite soumise à un traitement Haute Pression (HPP). Elle garde ainsi sa belle robe verte et ses caractéristiques gustatives sans ajout de conservateur, ni arôme artificiel, ni colorant, ni exhausteur de goût.

La pulpe est composée d'avocat (99,1%) et de jus de citron (0,9%).

## HERBES AROMATIQUES HACHÉES – CLEAN LABEL



*Goût intense des herbes fraîches toute l'année.*

Notre nouvelle collection d'herbes aromatiques hachées est réalisée essentiellement avec la partie noble de la plante (75 % des feuilles de basilic par exemple) : elles sont composées avec 100 % d'ingrédients naturels, sont prêtes à l'emploi et ont une saveur intense afin de préparer une cuisine relevée.

Après récolte, elles sont lavées, centrifugées pour concentrer les saveurs, hachées et mélangées à du jus de citron, de l'huile d'olive extra vierge et du sel. Après macération, elles sont emballées pour préserver leur saveur, tout en prolongeant leur durée de vie.

Elles sont proposées en barquette refermable de 90 g à stocker en froid positif : vous pourrez les utiliser pendant 4 semaines après ouverture.

*Basilic, coriandre, persil, romarin et mix d'herbes méditerranéennes.*



## BASE AÏOLI EN PURÉE 450 g

Issue de la recette traditionnelle française, la base aïoli est composée d'ail, d'huile d'olive et de pomme de terre.

Riche en ail (40 %), elle vous permettra de réaliser les meilleurs aïolis en ajoutant la mayonnaise pour obtenir la puissance en ail que vous recherchez.

*Sans arôme artificiel, ni colorant, ni exhausteur*

## DES RECETTES À DISPOSITION

### FRUITS DE MER À L'AIOLI

Ingrédients : Fruits de mer (au choix) - Mayonnaise (90 g) - Base Aioli (50 g)

- étape 1 : Faire la mayonnaise.
- étape 2 : Mélanger la mayonnaise avec la base Aioli.
- étape 3 : Dresser votre plateau de fruits de mer accompagné de l'Aïoli.

Retrouvez les modes opératoires et des idées de recettes sur le site :  
<https://jardinsdumidi.com/inspirations-recettes/pour-les-professionnels/>



# MERCI.



Contactez-nous pour recevoir les fiches techniques, échantillons et photos.

