



TABLIER NOIR : LES NOUVEAUX PLATS CUISINÉS GOURMANDS ET INNOVANTS



Lancé au début de l'année 2021, « **Tablier Noir** » propose des plats cuisinés élaborés à partir de produits de qualité ainsi que des recettes gourmandes et modernes, inspirées du patrimoine culinaire français. Distribuée dans les hôtels, les entreprises (réfectoires) et les BCT (Boucher Charcutier Traiteur), la marque répond aux souhaits des consommateurs du « mieux manger » et du « fait-maison ».

Toutes les recettes sont imaginées par le Chef et Maître Cuisinier Yannick Ehram qui s'attache à trouver l'équilibre parfait entre le produit, l'assaisonnement et la cuisson. Riche de son expérience acquise auprès des grandes tables de la gastronomie française, Yannick apporte à chaque plat sa touche personnelle, offrant un délicieux voyage des sens. Au menu, Choucroute d'Alsace cuite au Riesling, Bourguignon de Bœuf Charolais et son mijoté de petits Oignons au poivre de Sarawak, Wok de légumes cuisiné dans son bouillon, Blanquette de Veau mijoté au cidre de Normandie, et bien d'autres recettes à découvrir.



Des produits de qualité

Fabriqués en Alsace, les plats cuisinés **Tablier Noir** sont des mets concoctés à partir de produits sélectionnés pour leur goût et leurs origines.

Tous les plats sont Nutriscore® A ou B.

Croquant sous la dent, tendresse au palais, douceur des arômes et contraste des épices sont les maîtres mots de la marque.

Une technologie innovante : Le VAPS

Tablier Noir a fait l'acquisition d'une technologie innovante, le VAP'S permettant de conserver les qualités organoleptiques et nutritives des plats cuisinés. Cette nouvelle technologie, offre une méthode de cuisson révolutionnaire. L'oxygène est évacué au cours de la cuisson, pour mieux préserver les saveurs, les textures et la qualité des aliments.

Le plat siffle lorsqu'il est bien chaud en seulement 4 minutes* au micro-ondes, « Ça siffle, c'est prêt ».

(* Le temps de chauffe pouvant varier en fonction de la puissance du four à micro-ondes)



**Ça Siffle...
C'est Prêt !**

A propos de « Tablier Noir » :

Plats cuisinés complets, prêts à consommer en 4 minutes, les recettes « Tablier Noir » sont élaborés en Alsace. Largement inspirées des traditions de la gastronomie française, elles sont réalisées avec des ingrédients sélectionnés pour leurs qualités et leurs origines.

Cette exigence sans faille fait toute la subtilité des associations de saveurs afin d'offrir le meilleur du terroir français.