



## CHEF® LANCE SA DEMI-GLACE DE LÉGUMES :

l'innovation végétale premium  
qui sublime la créativité des chefs

Pour marquer ses 50 ans aux côtés des professionnels de la restauration, CHEF® de Nestlé Professional enrichit son portefeuille de recettes avec le lancement de sa nouvelle demi-glace de légumes. Cette innovation végétale premium réaffirme la capacité de la marque à répondre aux attentes du marché, en offrant aux chefs une base culinaire inédite qui allie puissance aromatique, polyvalence et naturalité.

### *Le végétal au coeur de l'assiette,* une tendance confirmée

Porté par l'essor du flexitarisme, le végétal s'installe durablement au cœur des cuisines professionnelles et devient un véritable terrain de créativité pour les chefs.

Pour accompagner cette évolution, ils recherchent des solutions végétales capables de conjuguer intensité gustative, technicité et polyvalence, sans jamais transiger sur le plaisir. C'est précisément ce défi que relève la nouvelle demi-glace de légumes CHEF®.



## **La demi-glace de légumes CHEF® :** puissance, naturalité et performance



### Une texture en pâte signature CHEF®

Fidèle à l'expertise de la marque, **cette demi-glace est un fonds de légumes réduit et lié**, doté de la texture de pâte plébiscitée par les professionnels : **dissolution parfaite, usage simple et rapide, constance absolue en cuisine.**



### Un concentré d'arômes végétaux

Pensé pour offrir une **véritable harmonie végétale**, ce fonds délivre une **intensité aromatique exceptionnelle** où aucun légume ne domine l'autre. Son profil gustatif révèle un goût global parfaitement équilibré, mariant des notes caramélisées et umami à de subtiles touches d'ail, de poireau et d'oignon rôti. Un concentré pour sublimer les préparations les plus exigeantes.



### Une polyvalence totale

**Les applications sont multiples :** sauces brunes végétales, déglacage pour jus corsés à base de légumes, bouillons, marinades, glaçages, laquages, sauces condimentaires, fonds de mouillement...  
**De nombreuses recettes peuvent être sublimes,** du chou-fleur rôti au risotto de légumes, en passant par une sauce au poivre végétarienne.

## **Les atouts**

d'une innovation premium :



**Qualité et intensité aromatique**



**Faible teneur en graisses saturées**



**Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés**



NUTRI-SCORE



**Base idéale** pour des recettes personnalisées et des signatures culinaires



**Conditionnement professionnel :** pot de 560 g, pour un rendement jusqu'à 11 L

## **Sauce au poivre végétarienne** pour chou-fleur rôti



25 g Demi-glace de légumes en pâte CHEF®  
250 g Eau  
50 g Échalote ciselée  
3 g Poivre mignonnette  
30 g Crème liquide 30% MG  
20 g Cognac  
10 g Huile de pépins de raisin  
10 g Beurre doux

### **La demi-glace de légumes CHEF® / 4 min**

• Réaliser la demi-glace de légumes CHEF®  
délayer la pâte dans de l'eau bouillante et laisser cuire 3 min

### **La sauce au poivre veggie / 4 min**

- **Torréfier** le poivre mignonnette dans un peu d'huile pendant 1 min
- **Ajouter** les échalotes ciselées, suer l'ensemble 1 min
- **Déglacer** au cognac, flamber
- **Verser** la demi-glace de légumes CHEF® et la crème liquide
- **Porter** à ébullition, retirer du feu et monter au beurre