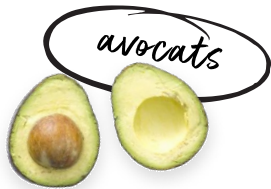


ÉCHANGES VOICI LES SUBSTITUTIONS PRÉFÉRÉES DE NOS CHEFS.



- Riches en graisses saturées, telles que le beurre ou la margarine
- Conviennent aux végétariens et aux végétaliens
- Bien tolérés du point de vue des allergies

biftecks triangles de bas de surlonge



- Plus abordables que les morceaux de qualité supérieure tels que le filet mignon ou la côte de bœuf
- Optimaux pour le grill, la cuisson au grill, le rôissage ou la cuisson à la poêle.
- La taille des biftecks triangles est plus grande, ce qui permet des portions généreuses

poissons en conserve



- Disponibles tout au long de l'année
- Ils peuvent ajouter une touche de saveur umami aux plats
- Servez-en une variété en guise d'entrée ou de petite assiette



- Incorporez-les dans les soupes, les ragoûts, les salades, les roulés, les hamburgers et les trempettes
- Utilisez les haricots noirs dans les desserts sans gluten
- Économisez l'eau contenue dans les haricots en conserve et préparez de délicieux desserts



- Sa saveur et sa texture neutres lui permettent d'être utilisé dans différents plats
- À utiliser dans les salades, les sautés, les plats de pâtes, les boulettes de pâte ou les rouleaux de printemps
- Se conserve plus longtemps que les fruits de mer frais, ce qui contribue à réduire les déchets



- Une touche de santé dans votre menu
- Remplacez ce grain à cuisson rapide par du riz ordinaire ou utilisez-le dans un bol de quinoa
- Excellent produit de rechange pour les clients à la recherche d'une option plus saine