

# Assaisonnements barattes

---



Les assaisonnements barattes sont des mélanges auxquels on ajoute de l'eau. Ils sont élaborés pour être utilisés dans un cycle de barattage, c'est-à-dire que le liquide et l'assaisonnement pénètrent à l'intérieur de la viande afin d'augmenter le rendement. Le produit doit être sec à la fin du processus.

Le barattage doit absolument se faire au froid et durer jusqu'à l'absorption complète du liquide.

---

<b>Assaisonnement texan pour baratte</b>	2A9D040	Goût traditionnel BBQ et tomate, avec une dominante de fumée.
<b>Assaisonnement fines herbes pour baratte</b>	2A0A051	Marinade avec une dominante de fines herbes.
<b>Assaisonnement teriyaki pour baratte</b>	2A0B031	Marinade à base de sauce soya, avec une couleur foncée.
<b>Assaisonnement souvlaki pour baratte</b>	2A0A052	Marinade pour la préparation de souvlaki traditionnel.
<b>Assaisonnement BBQ pour baratte</b>	1W9L103	Goût classique pour l'été!

---