

Marinades liquides



Légèrement piquant



Nouveauté 2020



Piquant



Très piquant

Pour rendre le travail encore plus facile, nous offrons une gamme de marinades liquides prêtes à l'emploi!

Sauce BBQ pimenté	BSA0101	Goût BBQ traditionnel, avec une saveur de piment prononcée. La sauce a une couleur rouge.	
Sauce côtes levées	2C0C044	Sauce de couleur brique rouge à base de sauce soya et de vinaigre. Idéale pour le poulet, les côtes levées ou le BBQ.	
Sauce Délices au vin rouge	2C0C046	Sauce peu sucrée, contenant du vrai vin rouge et des fines herbes en suspension. Surtout recommandée pour le bœuf.	
Sauce Farwest	BSA0102	Goût BBQ fumé hickory. La sauce de couleur brune convient parfaitement au porc ou bœuf effiloché.	
Sauce miel et ail	2C0B003	Sauce à base de tomates, de vinaigre, de miel et d'ail pour une saveur aigre-douce. Convient à tout type de viande.	
Sauce au poivre noir	2C0C053	Sauce au goût de poivre et d'oignon caramélisé. Développée pour le bœuf, mais convient très bien au porc.	
Sauce teriyaki à l'ail	BSA0103	Marinade classique, au profil asiatique, à base de sauce soya. Une fois sur la viande, elle laisse apparaître de beaux morceaux d'ail.	
Marinade délice urbain	BSA0106	Marinade branchée qui peut se vendre comme marinade maison. Goût sucré avec vinaigre, ketchup et sauce soya.	
Marinade érable, poivre et chipotle	B60004	Marinade fait avec le piquant du poivre, le brûlant du chili et la douceur de l'arôme de l'érable, le tout fumé légèrement.	
Marinade herbes provençales	B60005	Marinade avec une dominante d'herbes de Provence (thym, romarin, lavande, etc.)	
Marinade piri piri	B60046	Sauce d'origine portugaise à la fois piquante et sucrée et de couleur rouge orangé. Excellente avec le poulet.	
Marinade sésame thaï	B60003	Marinade thaïlandaise au goût sucré et épicé, à la couleur orangée avec graines de sésame.	
Marinade steak house	B60009	Pour amateurs de bœuf! Marinade BBQ pleine de caractère en présence de poivre concassé, d'oignon et d'ail.	
Marinade whisky, érable et chipotle	B60016	Marinade à base de vrai whisky, avec des arômes subtils de fumée et d'érable.	

Toutes ces marinades se conservent à la température de la pièce jusqu'à l'ouverture du contenant.

Réfrigérez après ouverture.