DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

UN ART DE VIVRE

TARTARE®

BRETZEL GOURMET

POUR 10 BRETZELS À ENVIRON 1,10€ L'UNITÉ

INGRÉDIENTS

10 bretzels
500 g de **Tartare**®
800 g de gigot rôti
Quelques feuilles
de mesclun

PRÉPARATION

Tailler le gigot rôti en tranches fines.
Couper le bretzel en deux dans l'épaisseur.
Monter le bretzel en commençant
par étaler le **Tartare**® à la spatule.
Garnir de tranches de gigot rôti et de feuilles de mesclun.

DYNAMISEZ VOTRE OFFRE SNACKING AVEC

- Un **usage tartinable** grâce à une **texture souple et fluide** à travailler
- Un **usage à la poche** pour plus de **praticité**, de **régularité** et d'**hygiène**
- Une **tenue parfaite** à **chaud** comme à **froid** (sandwich chaud/froid, sauce salade...)
- Une **dénomination fromage**, facile à revendiquer
- Des fromages **100% français**

N°1 sur sa catégorie*, **Tartare** est une marque phare connue par **80% des Français****.
Son goût d'ail et de fines herbes subtilement dosé permet des usages multiples,
à chaud comme à froid.

Et découvrez aussi la nouvelle recette de notre **beurre Tartinable Elle & Vire Professionnel**® :
plus de goût et une texture souple tartinable dès la sortie du frigo.

Pour plus de recettes et d'informations sur nos produits, retrouvez-nous sur notre site internet : **www.savencia-fd-foodservice.com**

**Nielsen : PDM vol sur le segment des pâtes fraîches aromatisées, année 2015 - **TNS Sofres 2015*

DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

LES CLASSIQUES NOMADES

LES EMIETTÉS

Elle&Vire PROFESSIONNEL · St Môret · TARTARE

LES EMIETTÉS

RECETTE DE SÉBASTIEN FARÉ,
CHEF CUISINIER EXÉCUTIF

Pour différencier votre offre snacking

la maison de la Crème® Elle & Vire®

10 pers | € 0,80 | 30 min

EMIETTÉ DE MAQUEREAU

100 g	de maquereau au naturel en boîte égoutté
200 g	de **Cream cheese Elle & Vire**
10 g	de moutarde
10 g	de moutarde à l'ancienne
	Un peu de poivre

Emietter le maquereau et mélanger avec le reste des ingrédients.

EMIETTÉ DE THON

150 g	de thon au naturel en boîte égoutté
300 g	de **Tartare®**
1 /4 pce	de botte de ciboulette
	Un peu de poivre

Ciseler la ciboulette. Emietter le thon et mélanger avec le reste des ingrédients.

EMIETTÉ DE SAUMON

200 g	de filet de saumon cru
300 g	de **St Môret®**
18 g	de raifort
2 pces	de branches de coriandre fraîche
	Sel et poivre

Saler, poivrer et cuire le saumon à 90°C pendant 20 min. Réserver au froid 2 h. Ciseler la coriandre fraîche, la mélanger avec le saumon cuit, le St Môret® et le raifort.

DRESSAGE

30 pces	tranches de pain de mie
	Quelques feuilles de pourpier

Tailler le pain de mie en longueur. Garnir avec 35 g à 40 g d'émietté. Ranger dans une boîte. Poser quelques feuilles de pourpier pour le décor.

CONSEIL DU CHEF

Réalisez une version carnivore avec du jambon fumé ou de l'andouille, ou végétarienne avec des tomates séchées, des légumes grillés, du concombre ou encore un mélange de légumes crus : carottes, courgettes et navets longs.

ST MORET®

TARTARE®

CREAM CHEESE

Retrouvez aussi notre beurre tartinable Prêt à Sandwich Elle & Vire Professionnel®

- Un usage tartinable grâce à une texture souple et fluide à travailler
- Un usage à la poche pour plus de praticité, de régularité et d'hygiène
- Une tenue parfaite à chaud et à froid (sandwich chaud / froid, sauce salade...)
- Des fromages 100% français
- Une dénomination fromage, facile à revendiquer