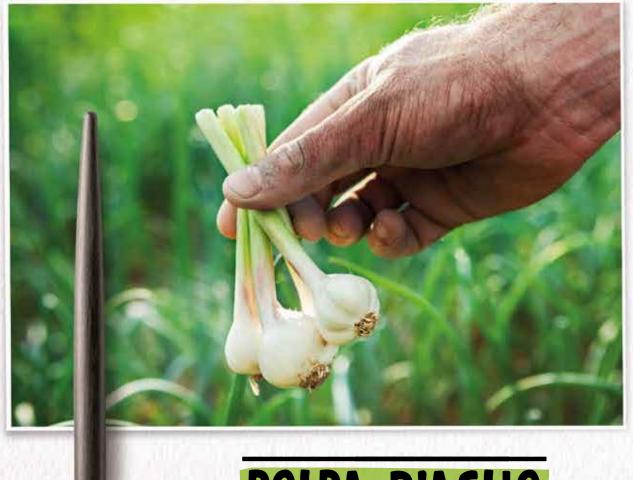


La Più valida alternativa al fresco





## POLPA D'AGLIO

POLPA D'AGLIO OTTENUTA DA FRESCHI SPICCHI INTERI, FINEMENTE TRITATI FINO AD OTTENERE UNA POLPA DAVVERO PRATICA. CONSERVATA CON POCO SALE E POCO ACIDO CITRICO PER GARANTIRE LA QUALITÀ COSTANTE. ADATTA PER TUTTI GLI USI IN CUCINA, BASE IDEALE PER SALSE, ZUPPE, MARINATURE...

Possibili applicationi: Base per tutte le salse in punta di cucchiaio



# RANGE

### MISE EN PLACE



- POLPA D'AGLIO	49003	1000 G
- SCALOGNO TRITATO	49013	1000 G
- AGLIO TRITATO	49002	1000 G
– ZENZERO	49005	450 G
- LEMON GRASS	49004	450 G
- STRATTU DI POMODORO	49018	450 G
- AGLIO NERO	49001	325 G

### BLENDS

- CHIMICHURRI	19017	450 G
- CURRY MADRAS	49020	450 G
- RAS-EL-HANOUT	49019	450 G

### BBQ

- MARINATURA PER POLLO	49011	1000 G
- MARINATURA PER MAIALE	49012	1000 G
- MARINATURA PER MANZO	49010	1000 G
- GLASSA PRUGNA E ZENZERO	49014	450 G
- GLASSA MIELE E TIMO	49015	450 G
- SALSA MANGO E HABANERO	49016	1000 G







### IDEALE PER LA TUA MISE EN PLACE



COME TUTTA LA FAMIGLIA DELLE AGLIACEE LA PIANTA DELL'AGLIO CONSERVA LA SUA ENERGIA NEL BULBO DURANTE LA SUA CRESCITA. DOVE ACCUMULA I NUTRIENTI PER L'INVERNO. SE L'AGLIO VIENE CONSU-MATO FRESCO IL SAPORE È DELICATO SENZA ESSERE «TAGLIENTE» E SENZA «SAPERE DI CIPOLLA»

RACCOLTO GIOVANE. CONSERVA UNA AROMA FRESCO E RICCO

LAVORATO IN MENO DI 24 ORE DAL RACCOLTO



#### 1000 G

Una miscela di aglio fresco tritato da diverse origini. Dal gusto fresco e dal sapore ricco



#### 1000 G

Polpa ottenuta da aglio fresco appena raccolto. Apporta sapore e Umami ai tuoi piatti.

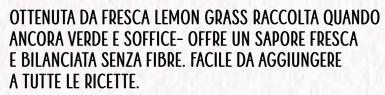


#### 1000 G

Scalogno fresco finemente tritato. Pronto all'uso in punta di cucchiaio.

## LEMON GRASS (CITRONELLA)





PERFETTO PER DIVERSE RICETTE SALATE SAPORITE E, SORPRENDENTEMENTE, PERFETTA IN PASTICCERIA AD ESEMPIO PER LA CRÉME BRULÉ O PER IL GELATO.

APPORTA SUBITO IL SAPORE SENZA
ASPETTARE LUNGHE COTTURE

IDEALE PER BILANCIARE SAPORI FORTI



OTTENUTO DA ZENZERO APPENA RACCOLTO OFFRE UN CARATTERISTICO SAPORE CHE CONTRASTA CON QUELLO DELLO ZENZERO VECCHIO O SECCO CON NOTE PIÙ AGGRESSIVE. BRESC FORNISCE LO ZENZERO FRESCO TUTTO L'ANNO, L'IDEALE PER DARE GUSTO SPECIALE AI TUOI PIATTI

IDEALE PER RICETTE DA SALTARE IN PADELLA

ORMAI MOLTO DI MODA ANCHE IN ITALIA



#### QUANDO SI PARLA DI UMAMI

## AGLIO NERO





È L'AGLIO OPPORTUNAMENTE LASCIATO FERMENTARE FINO A RAGGIUNGERE LA TIPICA COLORAZIONE. IN QUESTO PROCESSO PERDE IL GUSTO TIPICO DELL'AGLIOLINA. DIVENTA UN ESALTATORE DI SAPIDITÀ NATURALE. UNIVERSALE. UMAMI PER ECCELLENZA.

SI ABBINA CON TUTTO, INCREDIBILE ANCHE L'EFFETTO SUL CIOCCOLATO

FACILE DA USARE, IN PUNTA DI CUCCHIAIO

IL VERO SEGRETO IN CUCINA

STRATTU DI POMODORO

DOPO LA RACCOLTA I POMODORI VENGONO AFFETTATI ED ESSICCATO PER UNA SETTIMANA AL PIENO SOLE. QUESTA È LA BASE PER LA NOSTRA PUREA OTTENUTA AGGIUNGENDO OLIO E ACETO BIANCO. IL RISULTATO È UN INTENSO E ROBUSTO GUSTO DI POMODORO CARICO DI UMAMI. IDEALE PER SALSE ED APPLICAZIONI FREDDE (ANCHE TAL QUALE IN TARTINE E SCHIACCIATE)

IDEALE PER DARE VALORE A PIZZE, PIADINE, SCHIACCIATE...

I SEGRETI DIVENTANO DUE



#### I NOSTRI BLENDS PER ESALTARE I TUOI PIATTI

Il perfetto amico per piatti moderni ed internationali. Noi abbiamo aggiunto tutti gli ingredienti di cui tu hai bisogno per ogni tuo autentico, semplice e buono, ma davvero tanto, piatto.







IL CHIMICHURRI BRESC RIUNISCE TUTTI GLI INGREDIENTI GARANTENDO UNA OUALITÀ COSTANTE

DALL'ARGENTINA ALLA CONQUISTA DEL MONDO

PERCHE' LIMITARSI AD ABBINARLO SOLO ALLA CARNE?



IL CURRY MADRAS È UNA DELIZIOSA MISCELA DI SPEZIE IDEALE PER PREPARARE IL BEN NOTO POLLO AL CURRY. PRENDE IL NOME DALLA CITTÀ DI MADRAS NEL SUD DELL'INDIA. IL CURRY MADRAS REFRIGERATO DONA UN GUSTO INTENSO.

DALL'INDIA ALLA
CONQUISTA DEL MONDO

MEGLIO ASSAGGIATO
CHE RACCONTATO





morocco





### IL MEGLIO PER IL TUO BBQ

Nel preparare il tuo BBQ o la carne in genere hai diverse strade per arricchirla di gusto. Dal MARINARE 24 ore mira con le tre MARINADES BRESC, al finirle durante la cottura con le due GLAZES. Poi con la fantasia ogni salsa può essere adatta.

### **MARINADES**

ABBIAMO IMPARATO DAI CAMPIONI CHE IN GARA USANO MARINA-TURE A BASE D'ACQUA SENZA OLIO. QUESTO PERCHÉ COSI GARAN-TISCONO LO SCAMBIO DEI SAPORI E DEGLI AROMI MOLTO MEGLIO.

CON LE TRE MARINADES HAI LA SCELTA GIUSTA PER OGNI CARNE. NON DIMENTICARE DI PREPARARLA 24 ORE PRIMA DELLA COTTURA MARINATURE PRONTE RICCHE
DI GUSTO PER BBO INCREDIBILI

PRONTE IN PUNTA DI CUCCHIAIO



1000 G

Rosmarino & timo



1000 G

Aglio affumicato & peperoncino Chipotle



1000 G

Curry e Peperoncino

### GLAZES

IL TUO TOCCO FINALE CON LE INCREDIBILI GLASSATURE (GLAZES) . APPORTANO UN GUSTO INCREDIBILE PERSONALIZZANDO OGNI TUA RICETTA

AGGIUNGI LE GLAZES GIUSTO PRIMA DELLA COTTURA....ED IL GIOCO È FATTO!





AUMENTA L'APPETIBILITÀ DELLE TUE GRIGLIATE

BASTA UN PENNELLO E LA GIUSTA GLAZE BRESC

450 G

Miele e Timo Dolce & erboso 450 G

Prugna e tentero Fresco e spetiato

## SALSA MANGO HABANERO

NATA DALL'ISPIRAZIONE DEI NOSTRI CHEF, LA SALSA MANGO HABANERO COMBINA LA DOLCEZZA FRUTTATA DEL MANGO CON LA PICCANTEZZA DELL'HABANERO UN MATRIMONIO INCANTATO.

E' INCREDIBILE COME LA STESSA SALSA POSSA ESSERE USATA PER ESALTARE GUARNIRE GRIGLIATE DI CARNE COME SFIZIOSI DESSERT

MAI PIÙ SENZA

SE È UN SOGNO NON MI SVEGLIATE!



Per maggiori informationi contattaci Il tuo segreto
in cucina dall'Aglio
allo Zentero

#### **BRESC**

ALI BIG SRL INDUSTRIA ALIMENTARE VIA AIRUNO 25 23883 BRIVIO T: OO39 O39 916 28OO

E: COMMERCIALE@HUEGLI.IT