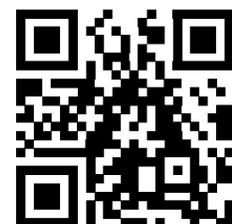


DIE BESTE ALTERNATIVE ZU FRISCH

- ✓ Zeit sparen
- ✓ authentischer Geschmack
- ✓ konstante Qualität
- ✓ längere Haltbarkeit
- ✓ passend zu den Trends
- ✓ Keine künstlichen Duft-, Farb- oder Aromen



[BRESCULINAIR.COM](https://www.bresculinair.com)



PISTOR PLUS PARTNER

PISTOR



GET INSPIRED BY
[BRESCULINAIR.COM](https://www.bresculinair.com)

GET INSPIRED BY
[BRESCULINAIR.COM](https://www.bresculinair.com)

BRESC ENTWICKELT, PRODUZIERT UND INSPIRIERT

Bresc ist der Spezialist für kühlfrische Knoblauch- und Kräuterprodukte für den europäischen Foodservice-Markt. Für die Produkte werden die wertvollsten Zutaten sorgfältig ausgesucht. In Werkendam (Nord-Brabant) erfolgt die Herstellung des breiten Sortiments; von Knoblauchpürees und einzelnen Kräutern über geschmackvolle Gewürzmischungen bis hin zu gebrauchsfertigen Lösungen. Reine Aromen und frische Zutaten, ein echtes Muss für jeden Küchenchef.

Bresc unterstützt bei Mise-en-Place und kann sowohl bei kalten als auch warmen Gerichten direkt eingesetzt werden. Die Produkte

von Bresc sind kühlfrisch und haben eine längere Haltbarkeit. Die Qualität bleibt konstant hoch. Sie sparen Zeit und nutzen unverwechselbare Basisprodukte, die speziell für den Foodservice-Markt entwickelt wurden.

Auf der Inspirationsplattform stehen über 500 Rezepte zur Verfügung, die den neuesten Trends entsprechen. Immer Tipps, Storys und Inspirationen parat: bresculinair.com.

BASISPRODUKTE FÜR DIE PROFIKÜCHE

KNOBLAUCH SPEZIALITÄTEN

Entdecken Sie unser umfangreiches Angebot an kühlfrischen Knoblauchprodukten und erleben Sie den reinen Geschmack und die einfache Anwendung in der Küche. Geeignet für heiße und kalte Zubereitungen, wie Wok-Gemüse, Marinaden, Saucen, Pasten, Knoblauchsaucen, Kräuterbutter und Dressings.



MUST-HAVES IN DER KÜCHE

Unvergleichbare, frisch gehackte Produkte. Dieses Sortiment wird direkt verarbeitet, sodass die knackige Struktur erhalten bleibt. Die Produkte sind geschmacksintensiv, sehr einfach in der Handhabung und eignen sich sowohl für kalte als auch für warme Gerichte.

Reine Grundzutaten, verarbeitet zu einzelnen aromatischen Pürees. Ein hervorragendes Würzmittel für jede Küche.



Die Wok Zutaten sind in Sonnenblumenöl eingelegt und ready-to-use. Der pure Geschmack dieser Produkte ist so kräftig, dass während des Wokkens keine zusätzlichen Gewürze erforderlich sind. Die authentische Basis für jedes WOK gericht.



AROMEN DER WELT



EUROPÄISCHES MITTELMEER

Die bekannten Klassiker aus der mediterranen Küche mit dem authentischen Aroma des italienischen Basilikums und dem Geschmack von sonnengereiften Tomaten. Zaubern Sie mit der Würzmischung Erbe Italiano, dem Tomatenpüree Strattu di pomodoro oder das Pesto ein Stück Italien auf die Teller Ihrer Gäste.

AMERIKA/MEXIKO

Chimichurri ist ein Fleischgewürz und wird allgemein in der argentinischen Küche angewendet. Ideal auf einem T-Bone-Steak. Der saure frische Geschmack ergänzt perfekt den vollen Geschmack eines guten Rindfleisches. Diese Mischung besteht aus grünem und rotem Chili, Petersilie, Weinessig und Rosmarin.



AFRIKA & ASIEN

Madras ist eine indische Gewürzmischung, bestehend aus vielen Kräutern und Gewürzen, wie Knoblauch, Curry, Sambal, Ingwer und Kümmel. Das kühlfrische Madras ist direkt einsetzbar, nicht nur in klassischen indischen Gerichten, sondern auch als Geschmacksakzent in Pürees und Saucen. Ras el hanout, die berühmte Kräutermischung der marokkanischen Küche und das Thai Red Curry, eine scharfe, pikante und kräftige Paste, passen ideal zu Fischgerichten und Suppen.



DIREKT
BESTELLEN

über Pistor Plus
verrechnen

PISTOR PLUS PARTNER

PISTOR

BASISPRODUKTE FÜR DIE PROFIKÜCHE PRODUIT DE BASE POUR LA CUISINE PROFESSIONNELLE

KNOBLAUCH SPEZIALITÄTEN / SPECIALITES D'AIL



Knoblauchpüree 1 kg
Purée d'ail
Art-Nr. / no. art. Bresc 110160



8 712698 510120



Knoblauch gehackt 1 kg
Ail haché
Art-Nr. / no. art. Bresc 610160



8 712698 120183



Knoblauch gehackt 450 g
Ail haché
Art-Nr. / no. art. Bresc 110147



8 712698 500015



Knoblauchpüree Supérieur 450 g
Purée d'ail supérieur
Art-Nr. / no. art. Bresc 110148



8 712698 500213



Schwarzes Knoblauchpüree 325 g
Purée d'ail noir
Art-Nr. / no. art. Bresc 110128



8 712698 121548



Geröstetes Knoblauchpüree 325 g
Purée d'ail grillé
Art-Nr. / no. art. Bresc 110126



8 712698 121524

MUST-HAVES IN DER KÜCHE / LES INCONTOURNABLES



Knoblauch (spanisch) frisch gehackt 450 g
Ail fraîchement haché
Art-Nr. / no. art. Bresc 610140



8 712698 513435



Schalotten frisch gehackt 450 g
Échalote fraîchement hachée
Art-Nr. / no. art. Bresc 615140



8 712698 512438



Zwiebeln frisch gehackt 450 g
Oignon fraîchement haché
Art-Nr. / no. art. Bresc 620140



8 712698 511936



Zitronengraspüree 450 g
Purée de citronnelle
Art-Nr. / no. art. Bresc 157147



8 712698 500206



Ingwerpüree 450 g
Purée de gingembre
Art-Nr. / no. art. Bresc 150147



8 712698 500022



Gegrilltes Paprikapüree 450 g
Purée de poivrons grillés
Art-Nr. / no. art. Bresc 167147



8 712698 500053

ALLERGENE / ALLERGÈNES



1. Ei /
Oeuf



4. Milch /
Lait



7. Erdnüsse /
Arachides



10. Sesam /
Graines de sésame



13. Fisch /
Poisson



2. Gluten /
Gluten



5. Senf /
Moutarde



8. Schalentiere /
Crustacés



11. Soja /
Soja



14. Weichtiere /
Mollusques



3. Lupine /
Lupin



6. Nüsse /
Fruits à coque



9. Sellerie /
Céleri



12. Sulfit /
Sulfites

Hügli Nahrungsmittel AG

Bleichstrasse 31, 9323 Steinach, Schweiz, Gratis Tel.: 0800 55 46 92, Fax: 071 447 29 94, E-Mail: verkauf.ch@huegli.com

BRESC
Produits Culinaires



MUST-HAVES IN DER KÜCHE / LES INCONTOURNABLES



WOK-Knoblauch 450 g
WOK ail
Art-Nr. / no. art. Bresc 614147



WOK-Chili 450 g
WOK piment
Art-Nr. / no. art. Bresc 618147
(Allergene 9)



AROMEN DER WELT
LES SAVEURS DU MONDE

EUROPÄISCHES MITTELMEER / EURO-MÉDITERRANÉEN



Erbe Italiano 450 g
Art-Nr. / no. art. Bresc 230147



Strattu di pomodoro 450 g
Art-Nr. / no. art. Bresc 175149
(Allergene 12)



Pesto verde 450 g
Art-Nr. / no. art. Bresc 582147
(Allergene 4)



Pomodori marinati 1 kg
Art-Nr. / no. art. Bresc 775160



EUROPÄISCHES MITTELMEER / EURO-MÉDITERRANÉEN



Parrillada Piri Piri 450 g
Art-Nr. / no. art. Bresc 242147
(Allergene 9)



AMERIKA & MEXICO / AMÉRIQUE & MEXIQUE



Chimichurri 450 g
Art-Nr. / no. art. Bresc 224147
(Allergene 9)



AFRIKA & ASIEN / AFRIQUE & ASIE



Ras el hanout 450 g
Art-Nr. / no. art. Bresc 235147



Madras 450 g
Art-Nr. / no. art. Bresc 216149
(Allergene 9)



Thai red curry 450 g
Art-Nr. / no. art. Bresc 261147



ALLERGENE / ALLERGÈNES

- | | | | | |
|--------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Ei / Oeuf | 4. Milch / Lait | 7. Erdnüsse / Arachides | 10. Sesam / Graines de sésame | 13. Fisch / Poisson |
| 2. Gluten / Gluten | 5. Senf / Moutarde | 8. Schalentiere / Crustacés | 11. Soja / Soja | 14. Weichtiere / Mollusques |
| 3. Lupine / Lupin | 6. Nüsse / Fruits-à-coque | 9. Sellerie / Céleri | 12. Sulfit / Sulfites | |