

Combiner avec génie et ravir la clientèle



Sandwich

avec du rôti de porc BBQ, de la mozzarella de bufflonne, des abricots séchés, de la pâte de piment rouge et des noisettes grillées

De savoureuses combinaisons avec du rôti de porc BBQ

Porc aux herbes rôti BBQ carré désossé, grillé, en tranches, IP-Suisse (CH), no d'art. 21541

SANDWICH

Rôti de porc BBQ
Mozzarella de bufflone
Abricots secs
Pâte de piment rouge
Noisettes grillées

- Pesto blanc: réduire en purée fine les abricots secs, la pâte de piment rouge et les noix grillées avec un peu de sel, incorporer la crème fraîche, assaisonner
- Tartiner la pâte de pesto, garnir de mozzarella, ajouter un peu de thym frais

BOWL

Rôti de porc BBQ
Aubergine grillée
Pomme (acidulée)
Canneberges
Basilic
Zestes de citron

- Aubergine grillée et roulée prête, sauce aux canneberges et à la pomme
- Tomates mozzarella avec du basilic
- Salade de lentilles
- Rôti froid farci avec du fromage frais au piment rouge et zestes de citron, roulé

SANDWICH

Rôti de porc BBQ
Melon de Cantaloup
Racine de gingembre frais
Pistaches
Jus de citron

- Mariner les tranches de rôti dans le zeste de citron-gingembre et le jus, l'huile de pépins de raisin et le poivre
- Garnir les petits pains de pâte à tartiner Philadelphia, de fines tranches de melon grillées et de rôti mariné, parsemer le rôti de pistaches hachées

SANDWICH

Rôti de porc BBQ
Courge Butternut
Moutarde
Amandes grillées
Vinaigre de pomme
Baies de sureau

- Faire réduire la moutarde anglaise, le sureau, le vinaigre de pomme et la courge en chutney
- Avec des pousses et de la salade
- Garnir avec des bâtonnets d'amandes grillées

BOWL

Rôti de porc BBQ
Pommes de terre
Mangue
Menthe
Zestes de citron

- Pommes de terre, mangue et citron, dip au yogourt et à la menthe
- avec une salade de pois chiches, du riz de Camargue cuit



Découvrez de nombreux autres food pairings pleins de saveurs et vous ravirez votre clientèle:
pistor.ch/fr/foodpairing-boulangerie