

Combiner avec génie et ravir la clientèle



Bowl

avec du pastrami, des haricots noirs, de l'orange sanguine, des olives Picual et de la pâte de curry rouge thaï

De savoureuses combinaisons avec du Pastrami

Rôti de boeuf Pastrami, cuit, fumé, en tranches, Rapelli (CH)
no d'art. 17998

BOWL

Pastrami
Haricots noirs
Orange sanguine
Olives Picual
Pâte de curry rouge thaï

- Salade, haricots noirs, oignons rouges, ail, olives, poivrons verts, tomate, filet d'orange sanguine, lamelles de pastrami
- Sauce: vinaigre de riz, huile de tournesol, coriandre et pâte de curry rouge thaï



CANAPÉ

Pastrami
Brie
Concombre
Graines de courge grillées
Poivre du Sichuan

- Pâte à tartiner au pesto de roquette et au poivre du Sichuan, recouverte de pastrami et de Brie
- Garni avec des graines de courge grillées

WRAP

Pastrami
Manioc
Fraises
Pomelo
Poivre de Cayenne

- Wrap de galettes de farine de tapioca avec du pastrami
- Chutney de fraises et pomelo, doux, piquant et salé
- Avec des pousses et de la salade

MENU

Pastrami
Poire Conférence
Panko
Olives Picual
Piment vert Habanero

- Cordon bleu farci de compote de poires, de piment vert et de Taleggio en croûte de pastrami, pané dans de la farine de pancake
- Avec des pommes de terre Baby et des olives Picual en rondelles
- Alternative: tarte Tatin, douce, salée et amère
- Caramel avec des olives et du piment, pâte à la farine de panko

BOWL

Pastrami
Poivrons grillés
Framboises
Olives noires
Citronnelle

- Mélanger le pastrami et les poivrons grillés avec des olives noires et de la citronnelle.
- Dresser sur une salade du jardin
- Garnir avec des framboises



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