

Combiner avec génie et ravir la clientèle

Smörrebröd

au saumon fumé, avec de la betterave rouge, des noix de cajou, du Piment rouge et de l'orange sanguine



De savoureuses combinaisons avec du saumon fumé

Surg.-MSC Sockeye Saumon, fumé,
en tranches, 10x500 g (saumon sauvage)
no d'art. 38255

SMÖRREBRÖD

Saumon fumé
Betterave rouge
Noix de cajou grillées
Piment rouge
Orange sanguine

- Carpaccio de betterave rouge crue et d'orange sanguine mariné, alternativement ragoût de betterave rouge délicatement étuvée et d'orange légèrement liée
- Piments étuvés
- Raifort au beurre
- Avec des pousses et de la salade
- Noix de cajou grillées et salées



SANDWICH

Saumon fumé
Avocat
Myrtilles
Pain de seigle
Poivre noir

- Avocat mariné au jus de citron vert
- Piments étuvés
- Pâte à tartiner de fromage frais-raifort, poivre noir, myrtilles
- Avec des pousses et de la salade

BOWL

Saumon fumé
Brocoli
Sésame / tahini
Piment rouge
Citron vert

- Brocoli blanchi
- Sésame grillé
- Tahini avec fromage frais et jus de citron vert, zeste de citron vert
- Piments étuvés dans de l'huile d'olive, jus de citron vert, sirop d'agave
- Avec des pousses et de la salade

SANDWICH

Saumon fumé
Courge
Raisins
Cannelle
Vinaigre balsamique blanc

- Courge grillée au four avec du sel, du poivre noir, de l'huile de pépins de raisin et du sirop d'agave
- Cannelle moulue, vinaigre balsamique blanc
- Raisins blancs en rondelles
- Aneth

BRIOCHE GARNIE

Saumon fumé
Brioche
Salsifis
Poivre noir
Noisettes grillées

- Salsifis en rondelles, grillés dans de l'huile de noix, poivre et sel
- Noisettes concassées et grillées, légèrement caramélisées
- Avec des pousses et de la salade



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