



CP FRENCH COOKER - Sial INNOVATION 2014

FRENCH COOKER - Concepts Culinaires

Créateur Fabricant
assaisonnements & condiments
haut de gamme originaux.
www.frenchccoker.com



Trois produits présentés, trois produits sélectionnés
au SIAL INNOVATION 2014 !

Pour sa 1ere participation au SIAL Paris en octobre prochain, **FRENCH COOKER** a passé avec succès les étapes de sélection et a été retenu par le Jury lors du concours SIAL INNOVATION 2014.

FRENCH COOKER concourt désormais pour les Grands Prix SIAL Innovation 2014.

JULIENNE DE VINAIGRE®

Une belle innovation aussi bien dans la recette que dans la technique pour ce vinaigre solide : de nouvelles sensations gustatives avec une acidité bien maîtrisée !



- Julienne de Vinaigre de TOMATE
- Julienne de Vinaigre ECHALOTE
- Julienne de Vinaigre FRAMBOISE
- Julienne de Vinaigre MIEL
- Julienne de Vinaigre TRUFFE NOIRE



→Conseils d'utilisation : Idéal pour agrémenter les salades, sandwiches, pâtes, risottos, viandes, crustacés et fruits de mer, écrasés de pommes de terre, légumes rôtis, fromages frais.

GROS SEL DE GUERANDE HUILÉ

Grâce à la pellicule d'huile, ce sel ne tirera pas les sucs des viandes et gardera tout son croquant tout en permettant une présentation soignée.



- Gros sel de Guérande huilé NATURE : pour toutes les viandes.
- Gros sel de Guérande huilé AUX 5 BAIES : sur une entrecôte.
- Gros sel de Guérande huilé AUX HERBES DE PROVENCE : sur une tranche de gigot grillé.
- Gros sel de Guérande huilé AU PIMENT D'ESPELETTE : sur un magret de canard.
- Gros sel de Guérande huilé A L'AIL : sur un tendron de veau grillé.
- Gros sel de Guérande huilé AU POIVRON ROUGE : sur une côte de porc.

→ **Conseils d'utilisation** : Idéal pour assaisonner vos viandes tout en conservant leurs sucs. Utilisé en cuisson sur plaque sans matière grasse additionnelle, il vous garantira une préparation parfaite et savoureuse.

CREME D'AIL DOUX CONFIT

Crème d'ail doux confit montée à l'huile d'olive



- Crème d'ail NATURE
- Crème d'ail TOMATE SECHEE BASILIC
- Crème d'ail POIVRON ROUGE HERBES DE PROVENCE
- Crème d'ail PULPE D'OLIVE NOIRE
- Crème d'ail CEPES
- Crème d'ail 5 BAIES
- Crème d'ail PIMENT D'ESPELETTE
- Crème d'ail TRUFFE

→ **Conseils d'utilisation** : Idéal sur des toasts, en condiment avec des viandes, avec des légumes crus ou cuits, dans une soupe, un écrasé de pommes de terre, des pâtes ou un risotto.

Contact

charlotte@frenchcooker.com

Tél : 04.96.18.70.46

french  ker
concepts culinaires ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Créateur Fabricant
assaisonnements & condiments
haut de gamme originaux

71, avenue de Jouques - Z.I. Les Paluds - 13400 AUBAGNE
www.frenchcooker.com



23/09/2014