

NOUVEAUTÉ



FOODSERVICE

OIGNONS FRITS SANS HUILE DE PALME

LES AVANTAGES PRODUIT



Référence iconique chez les professionnels de la restauration depuis +10 ans.



Le snacking représente **38 % du chiffre d'affaires total** de la restauration commerciale*.



Saveur & forme typiques de l'oignon frit, **croustillant inchangé** par rapport à la référence standard.



Demande accrue des End-Users pour du « **sans huile de palme** » pour une consommation plus saine, juste et durable.

NOS CONSEILS D'UTILISATION

Usage polyvalent en topping sur des recettes aussi bien :

- Traditionnelles (soupes, pommes de terre, viandes et poissons après cuisson...)
- que **Street food** (sandwich, burger, salade, sushi, pizza...).



CIP: 901766887

DLUO: 12 mois

EAN: 3275923052499

Poids: 1Kg

PCB: x10

HOT DOG DE CAROTTES PIMENTÉES AUX OIGNONS FRITS | 10 personnes

- 10 pains à hot dog
- 10 carottes
- 1/2L de jus de carottes
- 50g de miel
- 1 c. à soupe de coriandre en poudre
- 1 c. à café de sel
- 4 c. à soupe de sauce Chipotle Cholula
- Moutarde French's
- Oignons Frits Ducros sans huile de palme
- Coriandre fraîche
- Épluchez les carottes et taillez-les à la longueur des pains pour hot dog.
- Mélangez le jus des carottes avec le miel, la coriandre en poudre et le sel. Disposez les carottes et le jus dans un sac sous vide et procédez au scellage du sac.
- Cuire dans un four vapeur à 86°C pendant 2h.
- Ouvrez le sac, versez le jus dans une casserole et réduire à feu doux. Lorsque le jus commence à épaissir, ajoutez la sauce Chipotle Cholula et mélangez.
- Au moment de servir glacez les carottes dans le jus pimenté.
- Toastez les pains et garnissez de moutarde. Ajoutez la carotte glacée et saupoudrez d'oignons frits et de coriandre fraîche.

**ON SE DÉCARCASSE,
VOUS ASSUREZ.**

VENEZ SATISFAIRE VOTRE RECHERCHE CONSTANTE DE SAVEURS SUR :
WWW.MCCORMICKFORCHEFS.COM/FR-FR

*Source : Étude Speak snacking avril 2025.