

# Sauces Mariné Plus



Légèrement piquant



Meilleur vendeur



Piquant



Très piquant

Les sauces « Mariné Plus » sont des mélanges secs pour assaisonner les viandes. Elles s'utilisent par trempage, pendant 12 à 24 heures. Généralement, un sac s'utilise avec 4 tasses d'eau, ou encore mieux, avec 3 tasses d'eau et 1 tasse d'huile.

<b>À la grecque</b>	2A0D030	Goût typiquement grec, délicieux avec le porc et le poulet.	
<b>À la menthe</b>	2A5D040	Goût de menthe dominant pour mets inspirés du Moyen Orient. Idéal pour mariner l'agneau!	
<b>À l'érable</b>	2A5D035B	Typiquement québécois – parfait pour le porc!	
<b>BBQ</b>	8L080	Goût classique pour les grillades d'été.	
<b>Cajun</b>	2A3A020	Marinade piquante qui rappelle la Nouvelle-Orléans.	
<b>Citron &amp; herbes</b>	2B1I007	Goût frais et rafraîchissant dû au citron. Idéal pour les viandes blanches.	
<b>Échalote</b>	2A5D038	Idéal pour le bœuf, particulièrement la bavette et pourquoi pas l'onglet?	
<b>Estivale</b>	2B3D037	Pointe d'acidité avec beaucoup de légumes, oignons, ail, poivrons et échalote.	
<b>Italienne</b>	2A0B032	Marinade douce, légèrement rouge, à base d'épices italiennes (ail, origan et basilic).	
<b>Méditerranéenne SMB</b>	2A7G006	Goût typique du Nord du bassin méditerranéen - ail, oignon, tomates et fond herbacé (fines herbes).	
<b>Mexicaine</b>	6H210	Une marinade piquante avec un goût de poivron.	
<b>Miel et ail</b>	2A0D033	Marinade traditionnelle au goût de miel et ail.	
<b>Miel et ail #2</b>	2B1I008	Version améliorée, couleur plus foncée et goût d'ail plus prononcé. Texture plus épaisse que la recette originale.	
<b>Minh tao</b>	2A2C029	Marinade au profil asiatique au goût d'orange, de sauce soya et de graines de sésame	
<b>Moutarde</b>	2A5D033	Marinade au profil nord-américain, de couleur jaune. Convient pour faire une marinade miel et moutarde, si on ajoute du miel liquide.	
<b>Moutarde de Dijon</b>	2A5D032	Marinade au profil européen, au goût de moutarde de Dijon, avec une couleur crème et une texture crémeuse.	

<b>Mumbai</b>	2B6J004	Marinade indienne peu piquante d'une belle couleur jaune.	
<b>Orange et gingembre</b>	2A5E003	Marinade au profil asiatique, avec un goût dominant de sauce soya, gingembre et ail.	
<b>Poivre et citron</b>	2A3A019	Marinade de couleur jaune parsemée de grains de poivre noir – convient parfaitement pour les viandes blanches.	
<b>Poivre et citron - moins salée</b>	2A7H006	Version révisée contenant moins de sel.	
<b>Pour bœuf</b>	2A0D034	Spécialement développée pour la viande de bœuf, avec un profil aromatique de mélange 4 poivres.	
<b>Shish taouk</b>	2A4B010	Profil libanais, à préparer avec du yogourt nature et du vinaigre blanc.	
<b>Souvlaki</b>	1W9L106	Marinade pour la préparation de souvlaki traditionnel.	
<b>Tandoori</b>	2B6J003	Marinade d'inspiration indienne qui rappelle le goût de la cuisine au tandoori.	
<b>Teriyaki</b>	1W9L083	Marinade à base de sauce soya, avec une couleur foncée. Convient à tous les styles de viande... même le tofu!	
<b>Texane</b>	2A3A018	Goût traditionnel BBQ et tomate, avec une dominante de fumée.	
<b>Tomates et basilic</b>	2A3A017	Goût de tomate & basilic avec des morceaux de tomate séchée. Idéale pour la viande de veau	

## Suggestions de personnalisation

Le mode d'utilisation écrit sur chacune des étiquettes de nos marinades n'est qu'une suggestion! À partir de nos mélanges, vous pouvez personnaliser vos marinades.

Il est fréquent de remplacer 4 tasses d'eau par 3 tasses d'eau et 1 tasse d'huile.

Par exemple, à partir de la Sauce Mariné Plus à la grecque, vous pouvez substituer une tasse d'eau par une tasse d'huile d'olive et la personnaliser en ajoutant 2 cuillères à table de :

- ✓ Vinaigre balsamique (pour mariner de la viande de bœuf)
- ✓ Vinaigre de cidre de pomme (pour mariner de la viande de porc)
- ✓ Jus de citron (pour mariner de la viande de poulet)
- ✓ Vinaigre de framboises (pour mariner les viandes rouges exotiques)