

Dans le but de satisfaire un marché de plus en plus exigeant, BSA vous offre un nouveau concept exclusif 2 en 1 : marinade et enrobage. En plus d'être facile et rapide à préparer, notre concept gourmet vous permet de vous différencier de la compétition et d'ainsi augmenter la valeur de votre offre!

---

<b>Assaisonnement campagnard</b>	2B5A019	L'assaisonnement campagnard est doux et légèrement acidulé. Il est préféré sur le bœuf et le porc.
<b>Assaisonnement champignon, balsamique &amp; vin</b>	B10001	Assaisonnement gourmet pour les clients épicuriens! Mariage réussi entre le champignon et le vin, bien supporté par le vinaigre balsamique.
<b>Assaisonnement citron &amp; menthe</b>	B10009	Goût frais et rafraichissant grâce aux saveurs de citron et de menthe. Idéal pour les viandes blanches.
<b>Assaisonnement érable, poivre &amp; chipotle</b>	B10006	Marinade fait avec le piquant du poivre, le brûlant du chili et la douceur de l'arôme de l'érable, le tout fumé légèrement.
<b>Assaisonnement herbes provençales</b>	B10004	Mélange harmonieux d'herbes de la campagne française composé de thym, de romarin et de lavande.
<b>Assaisonnement poivron rôti &amp; tomate</b>	B10005	Le goût de la tomate, teinté de poivron rouge; une saveur fraîche pour l'été.
<b>Assaisonnement steak house</b>	B10012	Marinade BBQ pleine de caractère en présence de poivre concassé, d'oignon et d'ail.
<b>Assaisonnement tomate, cumin, &amp; vin</b>	B10003	Le goût doux de la tomate, rehaussé par le cumin – se marie bien avec toutes les viandes et tous les poissons.
<b>Assaisonnement vin de Madère</b>	2B4D001	Assaisonnement au vin de Madère (Portugal) qui donne un bon goût et une couleur foncée (brune) aux viandes. Il est à son meilleur avec les viandes rouges.

---