



NOS TARTARES

ARTISANAUX



Envie d'un tartare parfait, en quelques minutes ? Bœuf fondant, saumon frais ou ceviche de thon à la coco. Déjà découpés, déjà assaisonnés. Il suffit de mélanger.

+ BOEUF LABEL SUISSE GARANTIE

Recette classique : sauce tomate, huile de colza, Worcester sauce, cornichons, câpres, petits oignons, échalotes, ail des ours de Vionnaz, fines herbes, épices, assaisonné au sel des Alpes des Salines de Bex.

Chaque ingrédient COUPÉ AU COUTEAU est bien identifiable à l'œil et au goût.

2 sachets prêts à l'emploi : 60 g de sauce pour 140 g de bœuf à mélanger.



+ SAUMON, FLEUR DE SEL, CITRON VERT

Saumon de Norvège coupé au couteau, huile de colza CH, jus de citron vert, ciboulette, piments doux.

2 sachets prêts à l'emploi. Dosage : 30 g de sauce pour 170 g de poisson.

Sel fleur Sel Fleur des Salines de Bex et Fleur de sel de Guérande au citron vert en conditionnement individuel à saupoudrer sur le tartare au moment de l'envoi.



+ CEVICHE THON COCO BAY

Thon coupé au couteau, citron vert, lait de coco, poivrons, ciboulette, piments doux, épices et sel des Alpes.

2 sachets prêts à l'emploi. Dosage : 50 g de sauce pour 150 g de poisson à mélanger l'un avec l'autre.

Mode de préparation

+ Tremper les sachets dans un récipient rempli d'eau froide pendant 3 minutes pour les faire décongeler. Retirer les sachets du récipient, mélanger et servir.

+ Mettre à décongeler au réfrigérateur (3°C) avec son emballage pendant quelques heures. Se conserve 36 heures dans le réfrigérateur après décongélation.



fcsolutions.ch



info@fcsolutions.ch



022 341 39 36

