



NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2024

CUISINE SOLUTIONS LANCE 12 NOUVEAUTÉS !

Pour vos menus de la rentrée et de fin d'année, Cuisine Solutions lance **12** recettes inédites alliant tradition et exotisme :

LES EFFILOCHÉS / PULLED MEAT

Tendres et fondantes, nos viandes et volailles déjà cuites s'effiloquent très facilement. La qualité supérieure et la remise en oeuvre rapide laissent libre cours à la créativité.



Nos 4 viandes à effiloquer : **Agneau, Boeuf, Poulet, Porc**, s'adaptent à une multitude d'applications en froid ou chaud : en sandwich, burger, panini, kebab, wrap, en salade composée, parmentier, lasagnes ou encore en accompagnement avec des pâtes.



ÉDITION EXOTIQUE

Dans la tendance Street Food et Cuisines du Monde 3 nouvelles recettes savoureuses à base de curry viennent compléter la gamme existante : **Boulettes au Boeuf façon Thaï, Sauté de Poulet au Curry**, et une recette **végétarienne** onctueuse de **Mousseline de Carottes au Curry**.

DES TRADITIONNELS REVISITÉS

Un classique de la cuisine italienne : l'**Osso-Buco de Veau** cuit lentement à juste température. Un incontournable de la cuisine Bistrot, le **Sauté de Boeuf sauce au Poivre**.



CONFORT FOOD

Enfin rien de tel que les plats réconfortants et complets d'hiver : une recette **végétarienne** de **Lasagnes Potimarron Épinards Feta**, le **Gratin de Pommes de Terre Comté Bacon**, et enfin un délicieux **Parmentier de Canard à la Courge Butternut**.


À propos de Cuisine Solutions :

Premier fabricant et distributeur au monde de bases d'assemblages cuites sous-vide à juste température, Cuisine Solutions est reconnu par les grands chefs comme la référence du sous-vide, cette technique de cuisson innovante que l'entreprise a mise au point, perfectionnée et popularisée il y a plusieurs décennies.

Contact Presse :

CÉCILE OSTA / MÉLINE MOLLE

 marketingfrance@cuisinesolutions.com

 06.67.94.54.40 / 02.32.25.33.45



2024 FALL-WINTER'S NEW PRODUCTS.

12 NEW PRODUCTS LAUNCHED BY CUISINE SOLUTIONS !

For your holiday season's menu, Cuisine Solutions launches **12** unique recipes combining tradition and exoticism :

PULLED MEAT

Tender and melty, our selected pre-cooked meats and poultry are easy to pull. Premium quality and quick reheating give free rein to your creativity.



Our 4 Pulled meats : **Lamb, Beef, Chicken, Pork**, can be used for endless cold or warm applications : in sandwich, burger, panini, kebab, wrap, mixed salad , parmentier, lasagna or served with pasta.



EXOTIC TREND

In the Street Food and world's cuisine trend :

3 new delicious recipes made from curry complete the current range : **Thai Style Beef Meatballs, Chicken Curry Sauté**, and a smooth **vegetarian Curry and Carrots and Mousseline**.

TRADITIONAL RECIPES REVISITED

A classic of Italian cuisine : Veal Osso-Buco slowly cooked sous-vide. A must-try of the Bistro cuisine, **Beef Sauté with Pepper sauce** .



COMFORT FOOD

Lastly nothing like comfort food in winter season : a **vegetarian** recipe : **Pumpkin Spinach and Feta Lasagna, Potato Comté and Bacon Gratin** , and finally a tasty **Duck Parmentier with Butternut Squash**.


About Cuisine Solutions :

The world's leading manufacturer and distributor of assembly bases cooked sous-vide at just the right temperature, Cuisine Solutions is recognized by great chefs as the expert for sous-vide, this innovative cooking technique that the company has developed and perfected. and popularized several decades ago.

Press Contact :

CÉCILE OSTA / MÉLINE MOLLE

 marketingfrance@cuisinesolutions.com

 33 (0)6.67.94.54.40 / 33 (0)2.32.25.33.45