



Depuis 1895
SOIGNON
PROFESSIONNEL

IDÉES RECETTES
Infiniment chèvre



Mini Bûchette DE CHÈVRE



UNE FORME UNIQUE
SUR LE MARCHÉ !



OUVERTURE FACILE
ET SACHET REFERMABLE

Poids unitaire 2 g environ
Pâte homogène et blanche
Goût franc et frais
Texture fine et fondante
Sachet doy pack 300 g

« Idéal pour réaliser
vos salades
ou entrées créatives à froid ! »

« SALADE DE Chèvre DU SOLEIL »



Personnes

Ingrédients :

- 100 g de mini Bûchettes de Chèvre SOIGNON PROFESSIONNEL
- 180 g de roquette
- 100 g de quinoa
- 100 g de pois gourmands
- 2 oranges
- 4 c.a.s. d'huile d'olive
- 2 c.a.s. de vinaigre aux agrumes
- Sel et poivre

Préparation :

- Cuire le quinoa à l'eau bouillante ainsi que les pois gourmands.
- Tailler les suprêmes d'orange.
- Laver la salade.
- Dans un saladier, mélanger 2 cuillères à soupe de vinaigre avec l'huile, le sel et le poivre.
- Ajouter la roquette, le quinoa refroidi, les suprêmes d'orange ainsi que les pois gourmands.
- Mélanger délicatement et disposer les mini Bûchettes de Chèvre SOIGNON PROFESSIONNEL.





« GASPACHO *Chèvre* & FRAMBOISES »



Ingrédients :

- 100 g de mini Bûchettes de Chèvre SOIGNON PROFESSIONNEL
- 200 g de concombre
- 100 g de Tost'O'Chèvre SOIGNON PROFESSIONNEL
- 100 g de framboises
- 6 tomates
- 1 oignon rouge
- Sel et poivre

Préparation :

- Peler et épépiner les tomates, les couper en dés ainsi que le concombre et l'oignon.
- Mixer les tomates, le concombre, l'oignon, les framboises ainsi que le Tost'O'Chèvre SOIGNON PROFESSIONNEL.
- Saler, poivrer.

- Verser le velouté dans des petits bols, parsemer de thym frais et décorer de mini Bûchettes de Chèvre SOIGNON PROFESSIONNEL.



« PIZZA LÉGUMES & Chèvre »



Pizzas

Ingrédients :

- 100 g de mini Bûchettes de Chèvre SOIGNON PROFESSIONNEL
- 1 pâte à pizza
- 50 g de concassé de tomates
- 50 g de mozzarella 47% MG «Selezione» MAESTRELLA
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 1 tomate
- 1 oignon rouge
- 1 botte de basilic
- QS* olives noires
- Sel et poivre

Préparation :

- Laver et épépiner le poivron puis le couper en fins bâtonnets.
- Laver les courgettes et l'oignon et les couper en fines rondelles.
- Étaler la pâte à pizza puis le concassé de tomates et parsemer de julienne de poivron, de lamelles de courgettes et d'oignon. Enfourner.
- À la sortie du four, ajouter les mini Bûchettes de Chèvre SOIGNON PROFESSIONNEL et quelques feuilles de basilic.

*QS : quantité suffisante



Une gamme infiniment chèvre



Mini Bûchette de Chèvre
Sachet de 300 g

Découvrez nos recettes et nos vidéos de la gamme SOIGNON PROFESSIONNEL sur :
www.eurialfoodservice-industry.fr

À DÉCOUVRIR AUSSI :



Caillé de Chèvre 2 kg



Tost'O'Chèvre 750 g



Chèvre chaud 20 g



Chapel'Four 20 g



Chèvre au lard 40 g

Eurial