NOUVEAU

INGRÉDIENTS FRAIS
JARDINS DU MIDI
FOOD SERVICE

Base Aïoli

UN AÏOLI PERSONNALISÉ À VOTRE IMAGE

La base aïoli est réalisée comme la recette traditionnelle française avec de la pomme de terre. Il ne reste plus que la mayonnaise à ajouter à cette base en quantité plus ou moins grande selon la puissance désirée.



RECETTE INNOVANTE

Des produits frais sélectionnés pour leurs qualités gustatives.
Nos produits vous accompagnent dans votre créativité !

SANS ARÔME ARTIFICIEL, NI COLORANT, NI EXHAUSTEUR DE GOÛT.

Ref.	Libellé	Code EAN	Cond.	Colis	DDM garantie
850074	Base Aïoli 450g	3363290449018	450g	x6	120 jours (0-7°C)

Jardins du Midi
ZA de Sérignac
82500 Beaumont de Lomagne

Tel : 05 63 65 36 00
Fax : 05 63 65 36 01
contact@jardinsdumidi.com

INGRÉDIENTS FRAIS
JARDINS DU MIDI
FOOD SERVICE

Base Aïoli

GAIN DE TEMPS SUR LES ÉTAPES FASTIDIEUSES

Plus besoin de peler et d'hacher l'ail, ni d'éplucher et mixer la pomme de terre. Il suffit d'ajouter la mayonnaise.*





Base Aïoli à ajouter à la mayonnaise

Salade pommes de terre saumon gravlax aïoli





À gratiner avec de la chapelure

INSPIRATIONS CULINAIRES

Rouleau de crabe et avocat croustillant aïoli
Aïoli de mini légumes
Asperges panées aïoli
Salade de pomme de terre saumon gravlax aïoli
Moules gratinées

* DOSAGE PRÉCONISÉ :
1/3 DE BASE POUR 2/3 DE MAYONNAISE.
450G DE BASE POUR 1,5KG D'AÏOLI FINI

Plus de Recettes et d'Astuces