



*Lorsque des parfums alléchants flottent dans l'air et montent au nez, lorsqu'un bouquet aromatique enflamme le désir irrésistible du plaisir, lorsque quelque chose d'indicible commence à picoter sur la langue, lorsque la pensée s'estompe et que tous les sens commencent à danser par anticipation, lorsqu'enfin le palais est effleuré et que les papilles jubilent, c'est alors qu'une seule chose vient en jeu, la marinade.*

*La marinade, magicienne des épices ne peut manquer dans une cuisine. Mieux encore, elle doit être prête dans toutes ses différentes saveurs.*

## «Un plat pour toute la famille»

### Émincé

La sensation de griller dans la poêle. Nos marinades conviennent également parfaitement pour l'émincé. Un plat rapide avec des pâtes, du riz, des spätzles ou avec de la polenta.

Bien mélanger 500 g d'émincé (porc, bœuf ou volaille) et 50 g de marinade de votre choix. Faire dorer dans une poêle sans graisse. Ajouter oignons, ail ou légumes de votre choix et faire revenir le tout. Puis mélanger à la viande 1 cs de farine et déglacer avec du vin ou de l'eau. Ajouter de l'eau jusqu'à ce que la sauce ait la consistance désirée. Au choix affiner avec de la crème et servir.

## «Biscuits d'apéritif»

### Toast

Tartiner finement la marinade de votre choix sur le toast et couper en tranches d'environ 1 cm de large. Cuire ensuite au four durant 5 minutes à 200 degrés et avec l'air circulant jusqu'à ce que les tranches soient bien croustillantes.



**cuenin**  
Gewürzmühle

**Les meilleurs produits – disponibles également en qualité BIO ou Bourgeon sur demande**

Mélanges d'épices & préparations,  
épices pures, fines herbes, chapelures,  
additifs, sauces,  
marinades

Marinades  
sans graisse  
de palme –  
avec de l'huile de  
colza suisse

Nos produits sont fabriqués avec le plus grand soin à partir de matières premières de qualité supérieure. Ils sauront parfaire vos aliments et amélioreront ainsi votre rentabilité.

### Nos conseils – Votre réussite

En vous conseillant dans les domaines du goût, du développement de produits et de la production, nous promovons votre singularité et renforçons ainsi l'image de votre marque. Nous fabriquons également des mélanges personnalisés. Votre confidentialité est assurée: nous en faisons une question d'honneur.

Testez-nous, vous ne serez pas déçus.

Nos spécialistes se feront un plaisir de relever vos défis, quels qu'ils soient.

**Nous donnons du goût à vos plats!**

**Cuenin AG**

– Votre partenaire du bon goût –

Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen

Tél: +41 33 681 80 80 | Fax: +41 33 681 80 88 | info@cuenin.ch | cuenin.ch



**cuenin**  
Gewürzmühle



## Marinades

**Affiner vos spécialités tout au long de l'année**

Qualité et expérience depuis 1928

Cuenin AG

cuenin.ch

