

Maiski

Sauces culinaires



Maiski est une marque de **PLUKON**
food group

OCTOBRE 2018

Assortiment (2,3 kg)

10719250	Sauce provençale	4
10719350	Sauce tomate	5
10717850	Sauce stroganoff	6
10720450	Sauce archiduc	7
70721450	Sauce crème légumes	8
10721650	Sauce orientale	9
10719950	Sauce de base pour vol-au-vent	10
10720950	Sauce au poivre vert	11
10719650	Sauce aux oignons	12
10721050	Sauce chasseur	13
10720150	Sauce au fromage	14
10720250	Sauce aux raisins	15
10720350	Sauce poisson	16
10722050	Sauce pasta à la crème	17
10717950	Sauce aux fines herbes	18

DISPONIBLE DE OCTOBRE A FIN JANVIER:

10720650	Sauce Fine Champagne	19
10719450	Sauce à l'orange	20
10722250	Sauce Grand Veneur	21
10721250	Sauce aux champignons des bois	22

Conservation (scellé): minimum 10 semaines

Sauce provençale

Douce sauce tomate à la provençale, avec de savoureux légumes et épices du Sud

Composition:

Poivrons rouges et verts, courgettes, tomates, champignons, oignons et épices.

Suggestions:

Cette sauce est excellente en combinaison avec une noix, un rôti ou des mignonnettes de veau.

Accompagne très bien aussi l'agneau.

Délicieux simplement avec du thon, du cabillaud ou un filet de barbu grillés.

Et bien sûr avec un BBQ!

*Hmmmm...Délicieux!
Une brochette de filet de poulet à la provençale!*



Sauce tomate



*Boulettes sauce tomate:
probablement un des meilleurs
plats de la cuisine
traditionnelle!*

Sauce tomate traditionnelle

Composition: Tomate, oignons émincés et épices.

Suggestions:

Utilisez cette sauce comme base pour une excellente sauce bolognaise et d'autres plats de pâtes. Elle peut aussi être employée pour composer des lasagnes ou accompagner des cannelloni. Langue de boeuf sauce tomate: un classique!

Combinez avec une saucisse de poulet et des haricots étuvés.

Sauce stroganoff

*Noix de poulet rôties avec
sauce stroganoff,
fagots de haricots au lard
et pommes sautées*



**Une crémeuse sauce tomate
de caractère, enrichie
d'une brunoise
de légumes croquants**

Composition:

Champignons, oignons, poivrons
rouges et verts, tomates et épices.

Suggestions:

Cette sauce plait beaucoup avec
un steak grillé, une entrecôte,
un filet pur ou un hamburger.

Peut aussi être servie avec du
cabillaud, du saumon, de l'elbot ou
des scampi.

Cette sauce typique de la cuisine
russe accompagne également très
bien les pâtes.

A essayer aussi avec de la volaille.

Convient très bien à
une brochette de filet
de poulet au BBQ.

Sauce archiduc



Filet de poulet rôti avec sauce archiduc, haricots, oignons rouges et pommes rissolées

Sauce crémeuse aux champignons avec une pointe de Cognac

Composition: Champignons, jus de viande, Cognac, Madère, crème et épices.

Suggestions:

Cette sauce est délicieuse pour accompagner de la volaille cuite ou grillée. En 1 seconde, cette sauce fera des merveilles comme sauce pour pâtes avec des tagliatelles. Au printemps ou en été, servez la sauce lors d'un BBQ ou un pique-nique avec de l'agneau.

Et en hiver, préparez un plat de gibier avec la sauce archiduc.

Combinez avec du poulet rôti, une salade de chicons ou de mâche et des frites.

Sauce crème légumes

Douce sauce à la crème, à base de bouillon de légumes, avec une julienne de légumes croquants.

Composition: Carottes, céleri, poireaux, oignons, crème et épices.

Suggestions:

Utilisez cette sauce comme base pour un waterzooi à la Gantoise ou un waterzooi de poisson. Mélangez-la à de la blanquette de veau cuite pour un résultat délicieux.

Se marie très bien à un ragoût de porc.

En hiver, préparez la sauce avec des carbonnades.

Utilisez cette sauce pour une excellente soupe de poisson: cuisez des dés de cabillaud et de merlan, des rouleaux de soles et quelques scampi dans du vin blanc et ajoutez ensuite la sauce crème-légumes.



Waterzooi, un mets classique qui plaît à chacun.

Sauce orientale

*Wok 'maison':
une tendre brochette de filet de
poulet avec un mix de légumes et
du riz nappé de la sauce orientale.*



Sauce richement garnie avec un bel équilibre entre acidulé et sucré

Composition: Champignons, poivrons rouges, germes de soja, carottes, oignons, tomates et épices.

Suggestions:

Combinez cette superbe sauce orientale avec du poulet ou de la dinde. Préparez de délicieuses bouchées apéritives en présentant un bon bol de sauce orientale avec des loempias, brochettes ou apérosticks. Accompagne idéalement des spare-ribs.

Utilisez cette sauce comme base pour vos recettes au wok.

Extra en été avec le BBQ.

Sauce de base pour vol-au-vent

Vous obtiendrez un excellent vol-au-vent en ajoutant de tendres dés de poulet à la sauce de base pour vol-au-vent



Délicieuse sauce blanche de base à la crème pour vol-au-vent et recettes de ragoûts

Composition: Champignons, crème, bouillon de poule et épices.

Suggestions:

Avec cette sauce de base, préparez facilement le classique vol-au-vent.

Cette sauce peut servir de base pour une sauce aux champignons ou une sauce au poivre.

Extra en combinaison avec un ragoût de porc ou de veau.

Cette sauce est tout-à-fait adaptée comme sauce à gratiner pour les plats au four.

Préparez un solide gratin végétarien en disposant des dés de carottes, des champignons émincés, des oignons et du quorn déjà cuit dans un plat à four, puis couvrez avec la sauce de base pour vol-au-vent. Terminez avec du fromage râpé et passez au four.

Sauce au poivre vert

*Une sauce au poivre corsée
et crémeuse
comme vous l'adorez!*

Composition:

Grains de poivre vert, Cognac,
crème et épices.

Suggestions:

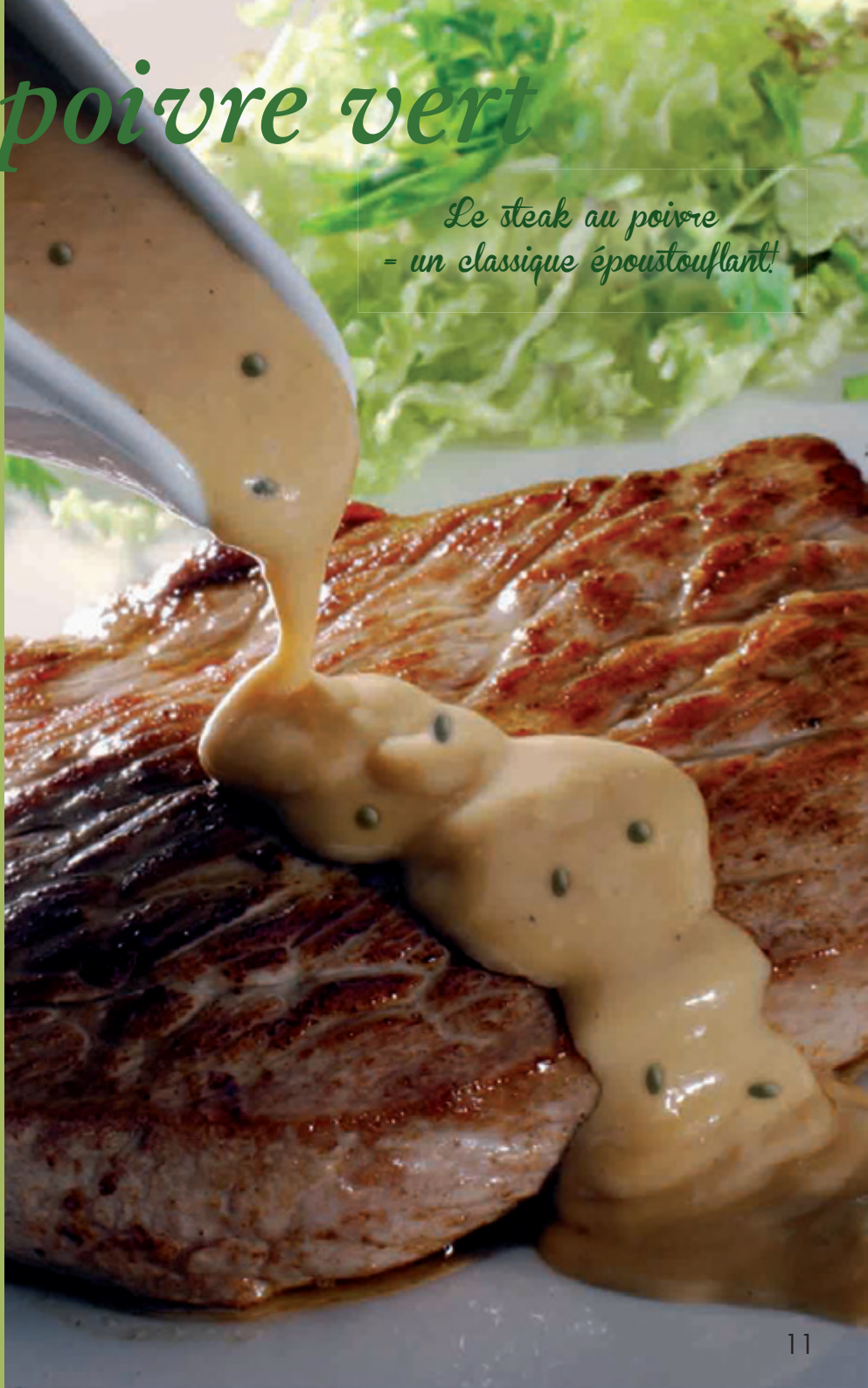
Cette sauce est toujours
délicieuse avec rosbif,
côte à l'os ou steak avec des
frites et une mayo maison.

Une note festive en la
mariant à un rôti de porc, un
jambonneau ou un filet pur de
porc.

Essayez-la aussi avec de la
volaille!

Excellente également avec un
gigot d'agneau et une salade
mixte.

*Le steak au poivre
= un classique époustoufflant!*



Sauce aux oignons

Traditionnelle sauce aux oignons à base de jus de viande et de lamelles d'oignons rissolées

Composition: Oignons, tomates, jus de viande et épices.

Suggestions:

Cette sauce est délicieuse avec de la viande de porc.
Egalement avec des dés de poulet braisés.

Préparez un appétissant plat hivernal en mélangeant cette sauce avec une préparation de haché. Dégustez avec un stoemp. Combinez en hiver avec des légumes d'hiver.



*Une tendre et délicieuse
paupiette de poulet avec
la superbe sauce aux oignons.*

Sauce chasseur



*Un tendre rôti de porc en
agréable compagnie avec une
solide sauce chasseur.*

**Une authentique sauce française à la crème avec une saveur subtile de champignons,
lard fumé et un trait de Cognac**

Composition:

Champignons, lard, crème, Cognac et épices.

Suggestions:

Une sauce sublime pour steak grillé, tournedos et rosbif. Excellent aussi avec la volaille ou le porc.
En hiver, combinez cette sauce avec un râble de lièvre, du sanglier ou du lapin mijoté.
Pour une occasion festive, dégustez-la avec un filet pur de porc et du gratin dauphinois.

Sauce au fromage

*Un classique à la Belge:
Un chicon enroulé dans une tranche
de jambon cuit et nappé d'une
généreuse sauce au fromage.*



Sauce béchamel crémeuse enrichie de Gouda et de Parmesan

Composition: Crème, lait, fromage et épices.

Suggestions:

Tout-à-fait indiqué comme base pour gratin dauphinois et gratin Parmentier.

Convient très bien pour réussir un simple macaroni au jambon.

Composez une belle sauce pour les pâtes en ajoutant à cette sauce du saumon et des bouquets de broccoli.

Couvrez du poisson avec notre authentique sauce au fromage et placez-le au four.

Sauce aux raisins

*Un classique français.
Les cailles aux raisins.*



**Une sauce aux raisins
sucrée et fruitée qui
donne un petit air de fête
à vos préparations**

Composition:

Crème, raisins, vin et épices.

Suggestions:

Délicieux, rapide et facile!
Ne manquez pas de servir
cette sauce avec vos
cailles, pigeons, dindes,
poulets et poussins.

Succulent également avec
un rôti ardennais ou des
mignonnettes de porc.

En hiver, présentez la sauce
avec les plats de gibier,
des filets de faisan ou un
pintadeau.

Sauce poisson

*C'est la fête tous les jours
avec une cassolette de poisson*



Une sauce poisson douce et crémeuse aux arômes de crevettes et de homard

Composition: Crème, bouillon de poisson et épices.

Suggestions:

Donnez libre cours à votre créativité en ajoutant cette sauce poisson à du poisson poché ou poêlé. Employez-la aussi comme base pour une cassolette de poisson ou un gratin.

Essayez surtout cette sauce avec des scampi ou des gambas cuits.

Cuisinez un plat de fête en la combinant avec des crustacés.

Accompagnez la sauce poisson d'un filet de saumon Atlantique cuit vapeur et de riz Basmati.
Parsemez de ciboulette fraîche hachée

Sauce pasta à la crème

Sauce à la crème tomatée avec mascarpone et aromates

Composition: Crème, lait, purée de tomate, mascarpone, oignons et épices.

Suggestions:

Cuisinez d'appétissants plats de pâtes en ajoutant cette sauce à des ravioli, cannelloni ou tagliatelles. Fou de cuisine Italienne? Servez cette sauce avec des tournedos de dinde ou des brochettes de filet de poulet pour un petit accent méditerranéen. La sauce pasta convient aussi parfaitement avec du saumon poêlé ou des scampi au wok. Et pourquoi pas avec un tendre rôti de veau ou une côte de veau?

Pour un repas délicieux et rapide:

Versez cette sauce pasta sur des ravioli et parsemez de pignons de pin et de parmesan.



Sauce aux fines herbes

**C'est une sauce
délicieuse garnie
de fines herbes
(persil et ciboulette)**

Composition:

crème, bouillon de poisson,
oignons, champignons
carottes, épinards,
persil et ciboulette

Suggestions:

Pour sublimer chaque poisson,
(cabillaud, elbot, barbue,
sole, saumon, ...)
dans l'assiette, rien de tel
que de le servir
accompagné d'une bonne
sauce... aux fines herbes.

Cette sauce est succulente
pour accompagner des
scampis ou des gambas

*C'est une sauce fantastique
pour accompagner du saumon*



Sauce fine Champagne

*La sauce Fine Champagne
sublimera
un filet de dinde farci
#Succulent!!*



Une sauce crémeuse et festive avec des champignons et un soupçon de Cognac

Composition: Crème, champignons, Cognac et épices.

Suggestions:

Un authentique plat de fête dans votre assiette en accompagnant cette sauce de joues de porc ou de filet pur de porc.

A essayer certainement avec des noix de poulet, des filets de poulet ou des coquelets rôtis.

Vous vous régalerez en dégustant la sauce Fine Champagne avec un rôti, un tournedos ou des ris de veau

Sauce à l'orange

Une surprenante sauce toute en douceur et en finesse, avec une légère touche de Grand Marnier

Composition:

Jus d'orange, mandarines, Grand Marnier et épices.

Suggestions:

Cette sauce est absolument succulente avec un beau rôti d'épaule de porc ou des côtelettes.

Essayez-la aussi évidemment avec du lapin, du canard ou du pintadeau.

Convient aussi très bien à la viande de veau.

Avec cette délicieuse sauce, vous obtiendrez le meilleur de vos préparations de volaille.



*Magret de canard et sauce à l'orange:
un classique de la cuisine 'sucré-salé'*

Sauce Grand Veneur

**Douce sauce crémée
aux airelles**

Composition:

Airelles, crème, Cognac et
épices.

Suggestions:

Combinez cette sauce
hivernale avec un rôti
ardennais, un filet de porc ou
des mignonnettes de porc.

Un vrai délice avec un filet de
faon, un filet de sanglier ou un
râble de lièvre.

Accompagne très bien
également le veau.



*Une explosion de goût qui confirme
un beau mariage avec le gibier*

Sauce aux champignons des bois

Une sauce crémeuse avec un goût riche grâce à son mélange de champignons des bois

Composition: champignons des bois, crème.

Suggestions:

Délicieux avec un filet de canard frit croustillant et des croquettes de pommes de terre fraîches, ou avec un tournedos de veau cuit rosé avec poires au vin rouge. Un classique, une valeur sûre qui ne devrait pas manquer dans votre menu fête.

Sauce crémeuse avec un goût riche de champignons des bois



The logo for Maïski, featuring the brand name in a stylized red font with a yellow leaf-like shape behind it.

Maïski

Savourer... tout simplement

*Producteur belge renommé de préparations fraîches,
cruës ou précuites, de qualité supérieure.*

*Producteur reconnu de plats cuisinés et de sauces culinaires,
préparés selon une méthode artisanale.*

*Pour plus d'informations concernant les produits Maïski,
n'hésitez pas à contacter un de nos délégués commerciaux.*

Plukon Convenience Olen Industrielaan 13 - B-2250 Olen

T: +32 (0)14/25.09.30 - www.maïski.be - maïski@plukon.be

The Maïski logo, consisting of the brand name in red with a yellow leaf-like shape behind it.

Maïski

est une marque de

The Plukon logo, featuring the word "PLUKON" in a bold, sans-serif font above the words "food group" in a smaller font, with a colorful rainbow-like graphic to the right.

PLUKON
food group