



Juste à temps pour l'été!



Dr. Oetker Professional vous propose de délicieuses idées pour votre menu estival, incluant des recettes simples à préparer à l'avance permettant de réduire la main-d'œuvre.

Menu

ARNOLD PALMER

Commencez votre dîner estival avec un Arnold Palmer rafraîchissant, préparé avec les **cristaux de saveur à la citronnade** et au **thé glacé Dr. Oetker Professional**.



SOUPE DE PATATES DOUCES AU CARI

Rehaussée de poudre de cari et concoctée avec la **base pour soupe à saveur de poulet hyposodique Dr. Oetker Professional**, cette soupe facile à préparer à l'avance met en vedette le bon goût des patates douces.



SANDWICH À LA SALADE DE CREVETTES

La **sauce hollandaise Dr. Oetker Professional** confère une texture riche et délicieuse à la garniture fraîche de ce sandwich. Préparez-le avec un petit pain classique de la Nouvelle-Angleterre.



POUDING DE PAIN PERDU À LA CRÈME BRÛLÉE

Une combinaison décadente de deux desserts classiques, ce pouding de pain perdu, préparé avec le **mélange pour crème brûlée Dr. Oetker Professional**, est parfait pour terminer votre dîner estival en beauté.



Code Dr. Oetker	GTIN	Description	Format d'emb.
1-90-028253	10058336282499	Mélange à sauce hollandaise	4 x 400 g
1-90-029014	10058336290142	Base pour soupe hyposodique à saveur de poulet	1 x 4.54 kg
1-90-034016	10058336340168	Cristaux de saveur Citronnade	12 x 425 g
1-90-034010	10058336340106	Cristaux de saveur Thé glacé	12 x 425 g
1-90-083124	10058336831246	Mélange à Crème Brûlée	2 x 1 kg