



Nashville

SAUCE PIQUANTE AUTHENTIQUE

SUGGESTIONS DU CHEF:

Poulet grillé: Badigeonner la sauce Nashville sur votre poulet frit ou grillé préféré ou croquettes vers la fin de la cuisson, tout simplement délicieux! Pour une expérience de saveur inoubliable, ajouter de la sauce Nashville dans vos sandwich au poulet avant de servir.

Burger de style Tennessee: Utiliser de la viande hachée fraîche et maigre, ajouter des oignons finement hachés dans les galettes de hamburger, puis griller ou cuire dans une poêle. Badigeonner la sauce Nashville sur les galettes vers la fin de la cuisson. Vous pouvez également badigeonner de la sauce Nashville sur des petits pains, tout simplement succulent!

Côtes de porc Nashville: Les côtes de style Nashville sont parmi les meilleures au monde. La clé pour obtenir des côtes parfaites est de les cuire lentement à feu doux, de préférence au moins 3 heures. Badigeonner la sauce vers la fin de la cuisson pour éviter de brûler les côtes. La sauce fraîche peut également être brossée sur les côtes avant de servir.

Frites de patate douce: Le complément parfait pour les patates douces. Il suffit de badigeonner de la sauce Nashville sur les patates douces avant de les cuire au four ou dans une poêle. Cuire à feu moyen dans une poêle ou au four à 350° jusqu'à ce que les frites soient dorées et croustillantes.

Une gamme complète de marinades savoureuses et autres produits sont disponibles dans différents formats et poids d'emballage. Pour plus d'informations sur nos produits, contactez votre distributeur local ou **Les Aliments Rose Hill Inc.**

📍 7171 boul. Thimens, Saint-Laurent, Qc Canada H4S 2A2

☎ 514-745-1153 • SF: 800-361-3102

✉ info@rosehillfoods.com • www.rosehillfoods.com

Suivez nous:    



Code: 02228

