

NOUVEAU

CHOLULA®

HOT SAUCE
SAUCE PIQUANTE

#1 Sauce Piquante *Mexicaine*
DANS LE MONDE*

La dose parfaite
de piquant et de saveurs !

Sauce piquante Cholula Original

DLUO : 18 mois | PCB : x4
Poids : 1,89L | Disponible en 150ml

Recette
Familiale
Depuis 100 ans

Ingédients de qualité

Un mélange unique
de piments
piquin et àrbol



En marinade pour relever
vos volailles, rehausser
vos pizzas, ou apporter une note
audacieuse à vos cocktails



250
PORTIONS
PAR BOUTEILLE



8 ml
DE SAUCE
PAR PERSONNE

Pour faciliter
le dosage,
une pompe peut être
mise à disposition/vendue**



*Euromonitor International Ltd; Ventes au détail en valeur de sauce piquante mexicaine. Basée sur une étude personnalisée. **Rapprochez-vous de votre commercial pour plus d'informations.
Pour plus d'informations, visitez <https://mccormick.widen.net/s/fppv7psxb/claims>
McCormick France SAS - Site Agroparc - 315 rue Marcel Demonque - 84917 Avignon cedex - RCS Avignon B622980027



Recette Poulet mariné et glacé à la sauce Cholula

Ingédients : 10 pers.

1,5 kg de filets de poulet
1 bouquet de coriandre fraîche

Pour la marinade :

1 bouteille de bière mexicaine
2 citrons verts, le jus
75 ml de **sauce Cholula Original**
5 g de sel fin

Pour le glaçage :

200 ml de miel

Préparation

1. Réalisez la marinade en mélangeant la **sauce Cholula Original** avec le jus de citron et la bière mexicaine. Ajoutez le sel et mélangez à nouveau.
2. Versez la marinade sur les filets de poulet. Mélangez, couvrez d'un papier film et laissez au frais pendant au moins 3h.
3. Chauffez le grill à feu moyen et faites cuire les filets environ 6 min de chaque côté.
4. Mélangez le reste de la marinade avec le miel, chauffez et utilisez pour glacer les morceaux de poulet durant la cuisson.
5. Lorsque les filets de poulet sont cuits, coupez-les en lanières, ajoutez la coriandre émincée et servez dans un tacos ou sur une salade.

Recette Poke Bowl végété, Vinaigrette à la sauce Cholula



Ingédients : 10 pers.

90 ml de sauce soja
30 ml d'huile de sésame torréfiée
75 ml de **sauce Cholula Original**
1 citron vert, le jus
1 kg d'aiguillettes végétariennes
50 g de graines de sésame grillées
500 g de carottes râpées
4 avocats en tranches
1 concombre en rondelles
1,5 kg de riz blanc cuit

Préparation

1. Faites cuire les aiguillettes selon les indications du sachet.
2. Réalisez la sauce en mélangeant avec un fouet, la sauce soja, l'huile de sésame, la **sauce Cholula Original** et le jus de citron vert.
3. Répartissez dans chaque bol le riz puis ajoutez les aiguillettes végétariennes, ainsi que les légumes.
4. Terminez en arrosant le poke de la vinaigrette et en saupoudrant les graines de sésame. Servez sans attendre.



Retrouvez l'ensemble de la gamme et des idées recettes sur
www.mccormickforchefs.com/fr-fr

