



cuenin
Gewürzmühle



Marinades

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

Qualité et expérience depuis 1928

«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.

Croutons

Couper le toast/pain en cubes de taille à peu près égale. Mélangez-les avec la marinade de votre choix et faites-les revenir dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.



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.

La marinade fait la différence

Nos marinades sont si riches qu'elles racontent leur propre histoire.

Préparées à partir à base de graisse de colza 100% suisse, vous pouvez compter sur notre meilleure qualité pour assaisonner vos spécialités.

Sur la page ci-contre, vous trouverez quelques-unes de nos recettes préférées à essayer.

Barbecue

Elle est rustique. Elle est enfumée.

Elle est barbecue!

Viande de boeuf et de porc

Allergènes: moutarde

À l'ail d'ours

La classique pour le printemps.

Viande de veau, de boeuf, de porc et volaille

À la bière

Pour tous les amateurs de houblon qui préfèrent avoir plus d'une bière sur la table – avec de la bière du canton de Berne.

Viande de boeuf et de porc

Allergènes: moutarde, gluten

Brésil

Une touche de Copacabana sur le grill accompagné de paprika et d'herbes.

Viande de boeuf et de porc

Chili

Si le feu sur le grill ne suffit pas, voici un feu supplémentaire pour la viande.

Attention marinade forte!

Viande de boeuf et de porc

Poêlée Cuenin

La marinade aux légumes secs – rapide et délicieuse.

Viande de boeuf et de porc

1 kg / 4.5 kg

+ légumes sac à 500 g

Marinade : légumes 3 : 1

Curry

11 épices différentes se fondent dans un curry exotique et oriental.

Poulet et dinde

Curry-Sésame

Une touche exotique – affinée avec des graines de sésame.

Poulet et dinde

Allergènes: moutarde, graines de sésame

Estragon

Le goût unique de l'estragon donne un certain caractère à cette marinade aux herbes.

Poulet et dinde

Miel-Cognac

Le goût noble d'un cognac complété par un miel léger et doux. Fortement recommandé pour les connaisseurs.

Viande de porc et volaille

À l'ail

Une marinade à l'ail classique et intense.

Viande de cheval et d'agneau

Mexicaine

La marinade avec différentes sortes de paprika et de chili. ¡Ay, caramba!

Viande de boeuf, de porc et volaille

Orange-Gingembre

La touche amère et épicée du gingembre combinée avec l'orange fruitée et douce.

Viande de veau, de boeuf, de porc et volaille

Paprika

Une marinade aromatique pour tous les goûts.

Viande de boeuf, de porc et volaille

Au poivre

Une marinade légèrement enflammée.

Viande de boeuf et de cheval

Provençale

6 herbes bien combinées font une marinade provençale bien épicée.

Agneau, viande de cheval et de porc

Safran

Du safran et une grillade ? Nous l'avons essayé et ça fonctionne.

Viande de porc, volaille et poisson

Seafood

Pour les moments méditerranéens.

Fruits de mer et poisson

Spéciale

Un pot-pourri de goût, laissez-vous surprendre.

Viande de boeuf et de porc

Stroganov

Goulache russe, préparation courte – long plaisir.

Viande de boeuf

Whisky

Notre délicieuse marinade pour tous les amateurs de whisky et tous ceux qui souhaitent le devenir – avec du whisky de l'Oberland bernois.

Viande de boeuf et de porc

Gibier

La plénitude de l'automne comme sensation gustative dans la poêle et sur le gril.

Gibier

Toutes les marinades sont disponibles dans les seaux de 150 g / 1 kg / 4.5 kg. Dosage selon goût.

«Hamburger avec nos épices traditionnelles»

Herzosa-Cuenessa / mélange de viande hachée

Dosage: 33 g / kg de viande + au choix 1 œuf frais

Cuenessa avec œuf / mélange de viande hachée avec poudre d'œuf pasteurisée

Dosage: 40 g / kg de viande

«Burger Mix»

1 kg de viande hachée de bœuf ou mélangé (bœuf-porc)

150 g marinade au poivre (17127)

180 g Burger Mix

Au lieu de la marinade au poivre, vous pouvez combiner toutes les autres marinades dans le même dosage. Remplacez le mélange à hamburger «Burger Mix» par l'une de nos chapelures.

Panita claire	chapelure claire fine	(12543)	sac à 1 kg
Panita claire grossier	chapelure claire épaisse	(15386)	sac à 1 kg
Panita d'oro	chapelure jaune	(12555)	sac à 1 kg
Panita deco d'oro	chapelure jaune aux herbes	(12570)	sac à 1 kg
Panita rosso	chapelure rouge	(12563)	sac à 1 kg
Panita deco rosso	chapelure rouge aux herbes	(12580)	sac à 1 kg
Panita herbes	chapelure avec herbes	(17650)	sac à 1 kg
Panita chili-orange	chapelure avec chili-orange	(17782)	sac à 1 kg

Marinades	boeuf	veau	porc	agneau	cheval	gibier	volaille	poisson	fruits de mer
Barbecue	●		●						
À l'ail d'ours	●	●	●				●		
À la bière	●		●						
Brésil	●		●						
Chili	●		●						
Poêlée cuenin	●		●						
Curry							●		
Curry-Sésame							●		
Estragon							●		
Miel-Cognac			●				●		
À l'ail				●	●				
Mexicaine	●	●	●				●		
Orange-Gingembre	●		●				●		
Paprika	●		●				●		
Au poivre	●				●				
Provençale			●	●	●				
Safran			●				●	●	
Seafood								●	●
Spéciale	●		●						
Stroganov	●								
Whisky	●		●						
Gibier						●			



cuenin
Gewürzmühle

Votre spécialiste pour:

Mélanges d'épices & préparations d'épices,
épices & herbes, chapelure,
produits auxiliaires & additifs, marinades
(à base de graisse 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 promouvons 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-Diemtingen

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