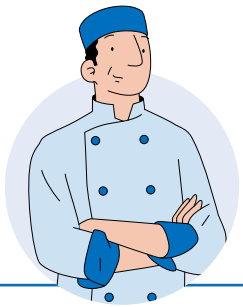
La créativité à l'œuvre



Le jambon est sans aucun doute un aliment familier que tout le monde connaît et apprécie. Mais, au-delà du traditionnel sandwich et des classiques tranches à déjeuner, il se révèle polyvalent, économique et toujours délicieux. Utilisez-le comme protéine principale ou comme ingrédient pour saler et rehausser bon nombre de recettes comme les rouleaux aux asperges, les quiches, les croque-monsieur et les sandwichs au fromage fondu. Tranché fin ou épais, en cubes ou en lanières, le jambon est un précieux allié !

PROTÉINE VEDETTE

JAMBON FUMÉ DÉSOSSÉ

#92616

La créativité à l'œuvre

GAUFRE-WICH SUCRÉ SALÉ AU JAMBON

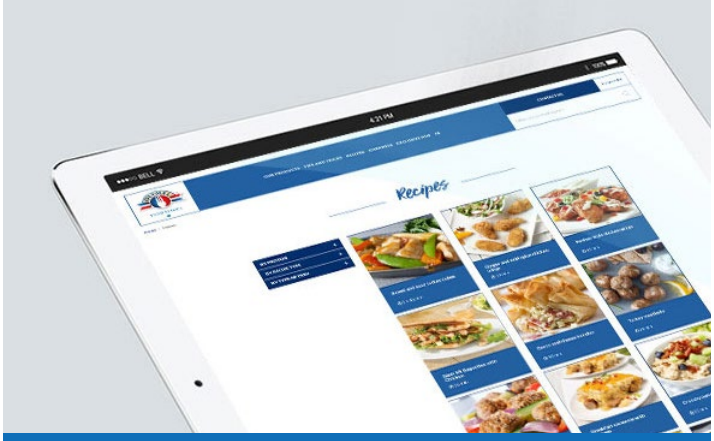
La popularité des sandwichs à déjeuner est incontestable. Prenez votre part de marché en offrant ce sandwich toute la journée. Le goût salé du jambon et du fromage, la richesse de l'oeuf coulant, le sucré de la gaufre et du sirop d'érable et la fraîcheur de quelques feuilles de bébés épinards sont une combinaison gagnante !

CHAUDRÉE DE MAÏS AU JAMBON

D'inspiration amérindienne, cette savoureuse chaudrée composée de maïs, de pommes de terre, de céleri, d'oignon et de jambon peut être servie comme repas ou en entrée. Parfaitement alignée avec un mode de vie durable, tous ces ingrédients peuvent être cultivés et trouvés localement.

SALADE FRAÎCHEUR

Cette salade est une combinaison harmonieuse de sucré, de salé, d'amertume et de notes poivrées. Servez-la en entrée, dans les buffets ou encore comme plat principal. Élégante et raffinée, elle vous permet de maximiser l'utilisation du jambon de façon élégante et inattendue.



POUR VOIR LES RECETTES DÉTAILLÉES, VISITEZ-NOUS AU OLYMELSERVICEALIMENTAIRE.COM