



# Réduisez le gaspillage alimentaire



## SIMPLIFIEZ LA GESTION DES STOCKS AVEC LES SAUCISSES

Une bonne gestion et utilisation des stocks est un des grands principes de la lutte contre le gaspillage. S'il y a un aliment qui se prête à de multiples usages, qui se congèle facilement et qui se conserve longtemps, c'est bien la saucisse !

Les saucisses, on les adore ! On peut les servir entières, employer leur chair pour rehausser une omelette, une salade ou une paëlla ou les incorporer à des poivrons farcis, à des cigares au chou ou à des pâtes. Ayez-en toujours sous la main !

## 6 INGRÉDIENTS / 3 RECETTES



PROTEINE  
VEDETTE



Les 5 ingrédients principaux :



Sauce marinara



Champignons



Oignons



Poivrons



Fromage

**SAUCISSES ITALIENNES  
(DOUCES OU ÉPICÉES)** #62834 / #62833



# Réduisez le gaspillage alimentaire



## SANDWICH À LA SAUCISSE ITALIENNE

Un savoureux mélange de morceaux de saucisse, d'oignons et de poivrons sautés, de sauce marinara et de fromage fondant dont on garnit un petit pain grillé, comme une baguette ou une ciabatta.

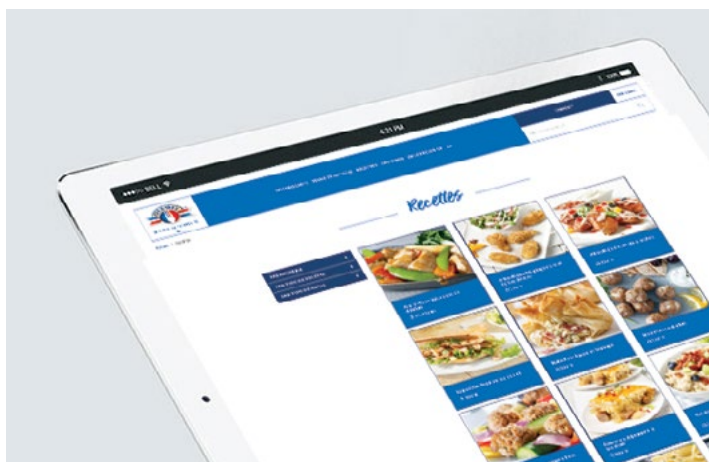
## PIZZA À LA SAUCISSE ITALIENNE

Nos cinq ingrédients constituent des garnitures idéales pour une pizza haute en couleurs et en saveurs. On les dispose sur une pâte à pizza, un pain pita ou un pain naan. Pour une touche de couleur, servez garni de fines herbes fraîches.



## PÂTES À LA SAUCISSE

Une recette idéale pour recycler des restes de pâtes! On fait revenir les oignons, les poivrons et les champignons avec un peu d'ail. On ajoute la sauce, les pâtes cuites et du fromage râpé puis on assaisonne au goût. On peut aussi y ajouter d'autres légumes (céleri, courgettes, aubergines, etc.) pour éviter de les perdre.



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