

Les fromages - Parvé

La gamme des fromages Rebco est vaste et offre un grand choix de produits. Elle est à base de soja, et ne contient ni laitage animal, ni gluten. Ce sont des fromages contenant des huiles pressées à froid et du tofu. On les appelle également fromages végétaux.

Ils sont parfaits pour vos hamburgers, et riz tartare.



Original



Herbes et ail



Oignons



Herbes et ciboulette

Oignons

Herbes et ciboulette

Les fromages - Parvé



Légumes



Crème aigre



Façon mozzarella en pavé



Façon mozzarella en tranches



Façon cheddar en couleurs



Façon mozzarella rapée

Les glaces – Parvé

Les crèmes glacées Parvé sont réalisées à base de crème et lait de soja. Cela en fait des produits sans gluten, et sans laitage d'origine animale. Ces glaces sont consommables par tous.



Les condiments – Les sauces



Sauce emblématique de la marque Rebco, elle est faite à base de cornichons doux, de chou et de fines épices.

Idéale pour vos sandwichs, elle vous apportera un côté frais et gourmand.

Sauce traditionnelle de la marque Rebco, elle est faite à base de tomates, de vinaigre, de sucre, de sel, d'épices et d'herbes. Elle n'a ni épaississant, ni conservateurs.

C'est LA sauce par excellence, qui accompagnera aussi bien vos hamburgers que vos viandes et légumes.



Les condiments – Les sauces



La moutarde French's est la moutarde classique qui relèvera vos plats.

Composée de vinaigre, de graines de moutarde, de curcuma, de paprika et d'autres épices, cette moutarde accompagnera vos viandes, vos accompagnements, vos sandwichs et même vos salades.

Les cornichons B&G, sont doux, et se conservent jusqu'à 24 mois. Ils sont baignés dans du vinaigre distillé et du sel, afin de conserver leur arôme.

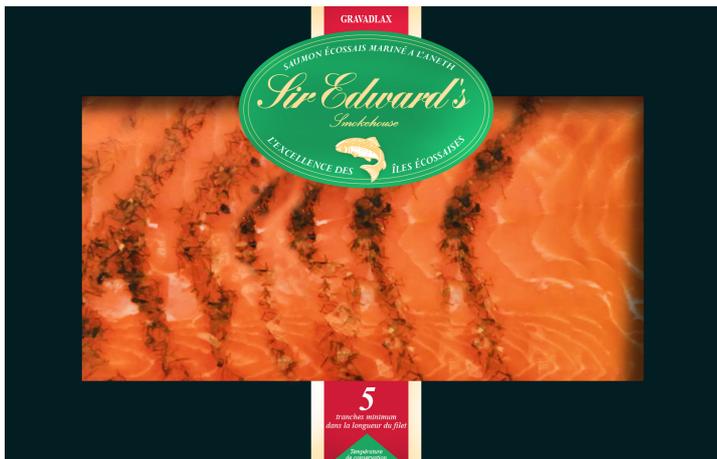
Sans gluten, et casher ils seront un très bon condiment dans vos hamburgers, sandwichs, et autres préparations.



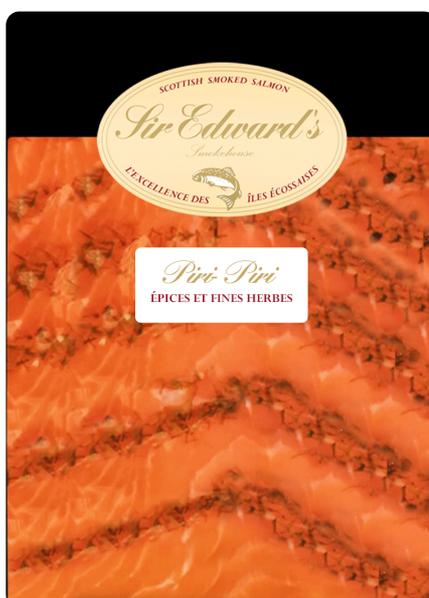
Le saumon fumé – Sir Edward's



Produit phare par excellence, il révèle toutes les saveurs du saumon fumé de qualité, et libère les arômes de son fumage au bois de chêne.



Aussi appelé Gravlax au vu de son procédé de fabrication, il associe l'aneth au goût raffiné du saumon, pour lui apporter une saveur plus fraîche en bouche

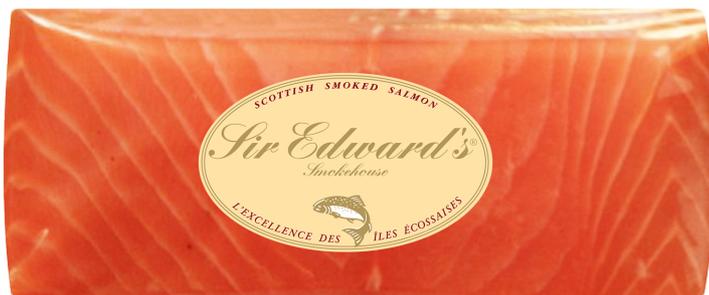


Cette préparation du saumon fumé en tranches permet de créer un contraste entre la douceur du saumon et la vivacité des épices.

Le saumon fumé



Le cœur de saumon est une des parties la plus tendre du saumon. Garanti sans arrêtes, il est prélevé sur le dos du saumon.

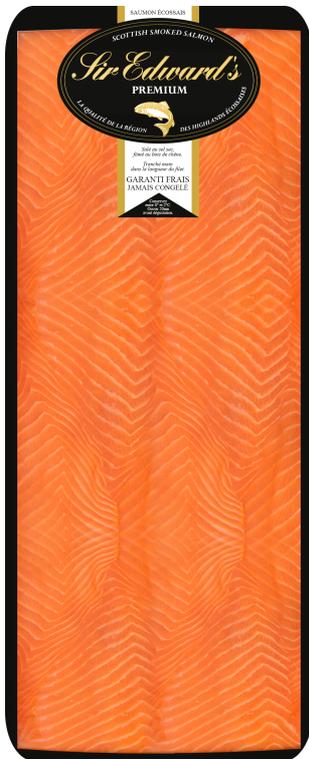


C'est la partie du saumon la plus connue, tranchée dans le filet du saumon. Elle est épaisse, et débarrassée de sa peau. Sa chair est un peu plus ferme.

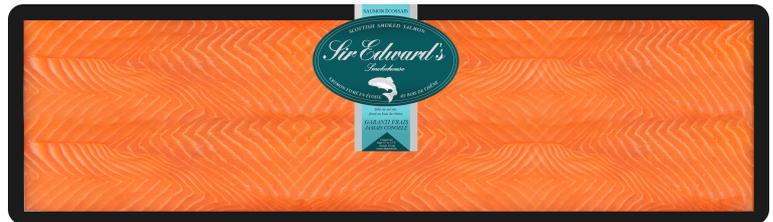


Ces dés de saumon prédécoupés de façon régulière apporteront à vos plats la qualité du saumon Sir Edward's tout en vous facilitant la préparation de ceux-ci.

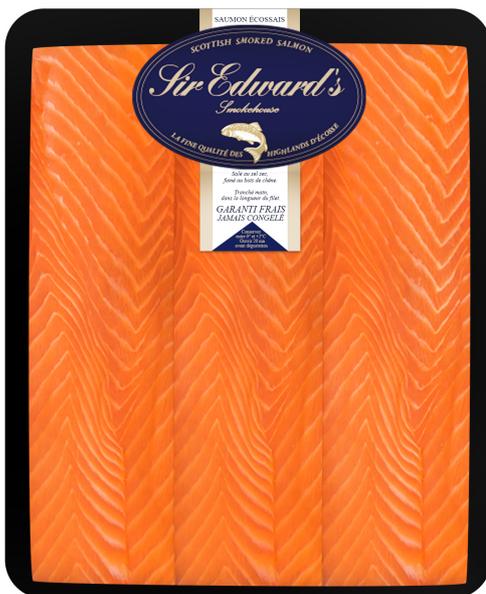
Le saumon fumé - Traiteurs



Saumon tranches longues
GRAMMAGE - 400g



Saumon fumé d'cut
GRAMMAGE -- 800g à 1,4kg



Tranches longues
GRAMMAGE - 100g - 200g - 300g



Tranches d'cut
GRAMMAGE - 300g

Informations produits

Tous nos produits sont certifiés casher, la préparation a été supervisée par des professionnels des label suivants:



Contact

Adresse

Sir Edward's
9, rue Vergniaud
75013 PARIS

Téléphone
01 53 27 04 47

Mail
rebco@sir-edwards.fr

Site
www.sir-edwards.fr