

REJO, LA PASSION DU GOÛT



BROCHURE 2025 - ÉDITION 03
**IDÉES DE RECETTES POUR
AUJOURD'HUI ET DEMAIN**

PROUD MEMBER OF



DE LA TABLE DE PÂQUES AU FEU DE BARBECUE

DES CRÉATEURS DE SAVEURS D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

Le printemps est à nos portes : des journées plus longues, l'odeur de l'herbe fraîchement coupée et, espérons-le, quelques rayons de soleil. C'est la période idéale où familles et amis se retrouvent pour partager de délicieux repas et des moments chaleureux. Vous avez tout ce qu'il faut pour rendre ces instants encore plus spéciaux.

Avec les meilleurs morceaux de viande pour le barbecue, des salades savoureuses et des idées inspirantes de recettes printanières comme les asperges ou les plats de Pâques, vous faites toute la différence. Aidez vos clients à rendre ces premiers jours ensoleillés inoubliables - on entend déjà crétiner le barbecue et commencer les fêtes dans le jardin.

Ensemble, faisons de ce début de saison un moment savoureux !



BESOIN D'UN CONSEIL TECHNIQUE?

RENCONTREZ NOTRE ÉQUIPE BUTCHER !

N'hésitez pas à les contacter pour un conseil personnalisé ou un rendez-vous. Nos trois conseillers techniques sont là pour accompagner votre boucherie ou service traiteur avec des conseils, des solutions et de l'inspiration.



Steven Veys
0474/94.14.45



Henk Leenknecht
0477/33.08.02



Norbert
Van Speybroeck
0475/38.74.85



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN **ASPERGEBURGER**

Ingrédients :

- 1 kg de viande de veau hachée
- 25 g/kg TASTE SENSATION ASPERGE
- 18 g/kg ÉPICES SPÉCIALES POUR VIANDE HACHÉE
- PANEERMIX EASY D'OR

Nos produits :

- 25 g/kg **TASTE SENSATION ASPERGE**
D7048589/JX05292
- 18 g/kg **ÉPICES SPÉCIALES POUR VIANDE HACHÉE**
JX08010
- **PANEERMIX EASY D'OR**
D7048753/F00088074-01
(Allergènes : gluten, soja)

Préparation & présentation :

1. Assaisonner la viande de veau hachée avec les ÉPICES SPÉCIALES POUR VIANDE HACHÉE et le TASTE SENSATION ASPERGE.
2. Former des hamburgers de la taille souhaitée.
3. Décorer les côtés des burgers avec le PANEERMIX EASY D'OR.

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SALADE DE TABOULÉ BBQ

Ingrédients :

- 450 g de raisins secs
- 300 g de carottes, en brunoise fine
- 300 g d'oignons rouges, en brunoise fine
- 100 g de ciboulette, finement coupée
- 450 g de cacahuètes salées, concassées
- 2 l d'eau (à température ambiante)
- 50 g de bonne huile d'olive
- 1 kg de TABOULE TUNISIEN
- 60 g de PEPPER & SALT MIX
- 1 kg de NEXTERA STRIPS 35 PALE

Préparation & présentation :

1. Mélanger le TABOULE TUNISIEN avec l'eau et l'huile d'olive, puis laisser gonfler pendant 1 heure.
2. Faire revenir les NEXTERA STRIPS 35 PALE dans un peu d'huile d'olive avec le PEPPER & SALT MIX, puis les refroidir aussi rapidement que possible.
3. Une fois le taboulé bien gonflé, incorporer tous les autres ingrédients et bien mélanger.
4. Ajouter enfin la VINAIGRETTE FRANÇAISE, mélanger à nouveau et présenter dans un joli plat.

Nos produits :

- 1 kg TABOULE TUNISIEN SO6056/F00061570-01
- 60 g PEPPER & SALT MIX JX03060-02/F00082988-02
- 1 kg NEXTERA STRIPS 35 PALE VEGET2706



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

SALADE FRAÎCHE

Ingrédients:

- 200 g de carottes râpées
- 200 g de céleri râpé
- 2 Granny Smiths, en julienne
- 150 g de radis, en tranches
- 500 g REJONAISE
- MARINADE DE FRUITS

Nos produits :

- 500 g REJONAISE Réf. : AWO6175-02
(Allergènes : œuf, lait, moutarde)
- FRUITMARINADE Réf. : A381500-02/F00051444-01

Bereiding & presentatie:

1. Trempez la julienne de pomme dans la MARINADE DE FRUITS pour qu'elle conserve sa couleur.
2. Égouttez après 15 minutes.
3. Mélangez bien le tout.
4. Présentez dans un beau plat ou saladier.

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

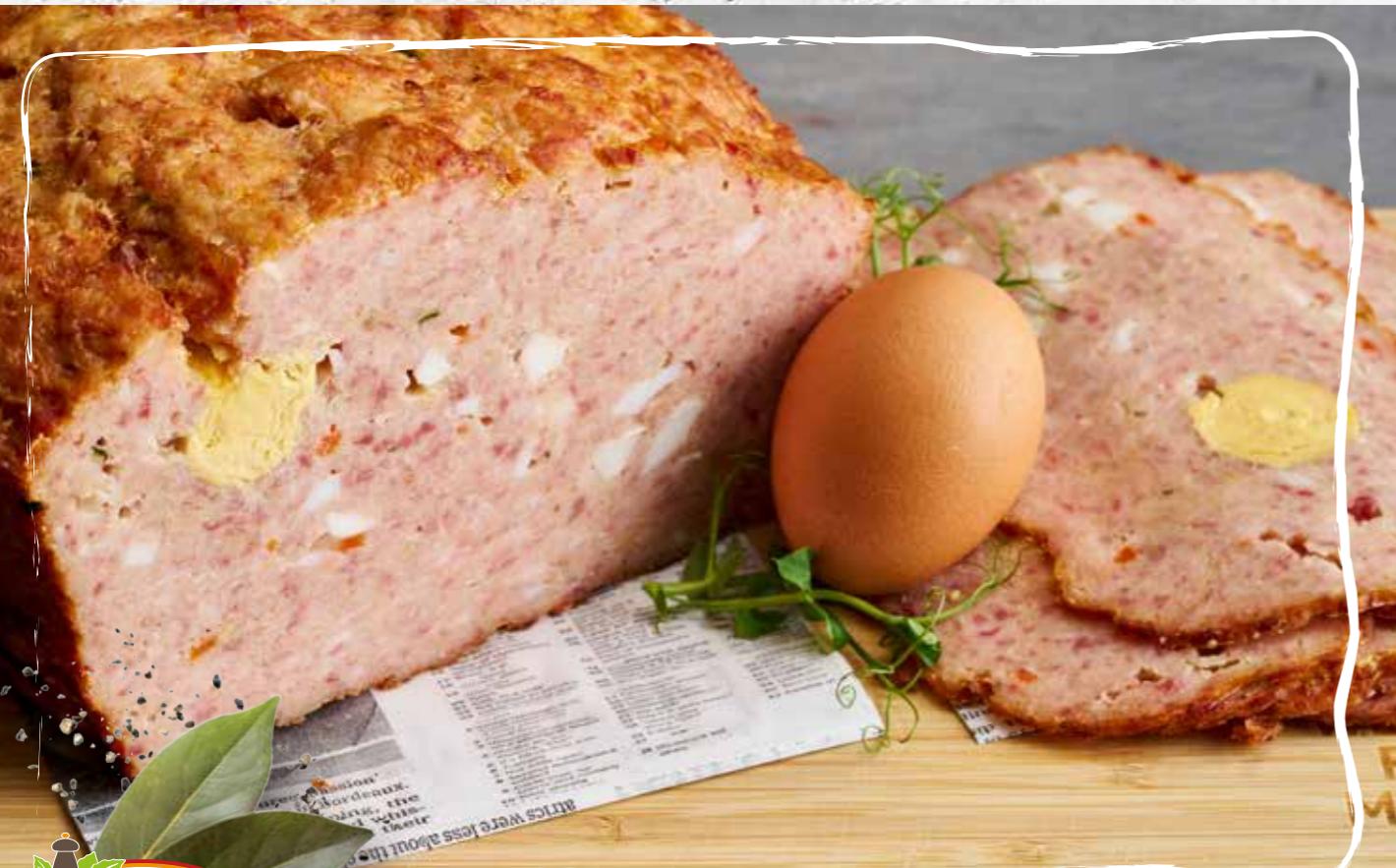
DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI PAIN DE VIANDE PRINTANIER AUX ŒUFS

Ingrédients :

- 3,5 kg de viande de porc
- 3,75 kg de gorge de porc
- 1 l de lait
- 500 g d'œufs (≈ 10 pièces)
- 1 kg de chapelure blanche spéciale = 10 kg de mélange total (chapelure, incluse)
- 750 g de légumes en bâtonnets (mélange de carotte, courgette et radis)
- 7 œufs durs
- 18 g/kg de sel nitrité
- 2 g/kg de FRISCH
- 60 g/kg de mélange fermier pour pain de viande

Préparation & présentation :

1. Faire tremper le lait, les œufs et la chapelure blanche spéciale pendant quelques minutes.
 2. Hacher la viande de porc, la gorge de porc et le mélange de lait, chapelure blanche spéciale et œufs à l'aide d'une plaque de 4 mm ou 5 mm.
 3. Ajouter le mélange de légumes et les blancs d'œufs finement hachés, puis bien mélanger.
 4. Incorporer le FRISCH en dernier.
 5. Remplir les moules souhaités avec la préparation.
 6. Enfoncer délicatement les jaunes d'œufs dans la pâte.
 7. Cuire dans un four humide à 95°C jusqu'à atteindre une température à cœur de 45°C.
 8. Démouler et poursuivre la cuisson sur une grille à 110°C, sans humidité, jusqu'à atteindre 68°C à cœur.
- Refroidir le plus rapidement possible avant de servir.



Marinades, sauces, herbes et épices...

Nos produits :

- 1 kg CHAPELURE BLANCHE SPÉCIALE
Réf. : SO2237/FO0219654-01
- 18 g/kg SEL NITRITÉ
Réf. : SO2847/FO0219686-01
- 2 g/kg FRISCH
Réf. : SO0521/FO0219341-03
- 60 g/kg MÉLANGE FERMIER POUR PAIN DE VIANDE
Réf. : SO4248/JX04929
(Allergènes : gluten, lait, soja)



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN ENTRECÔTE SÉCHÉE

Ingrédients

- Contre-filet désossé
- 1 kg de SEL NITRITÉ
- 100 g de PÖKELCOLOR TN
- 100 g de MÉLANGE DE SAUMURE ROYAL
- 30 g/kg de mélange de sel et/ou épices au choix : BBQ GRILL RUB, HERBES NORMANDES...

Nos produits :

- 1 kg SEL NITRITÉ
Réf. : SO2847/FO0219686-01
- 100 g PÖKELCOLOR TN
Réf. : SO0736
(Allergènes : lait)
- 100 g PEKELMIX ROYAL
Réf. : SO1978/JX04642
(Allergènes : lait, soja, moutarde, céleri)

Préparation & présentation :

1. Frottez le contre-filet avec le mélange de sel et/ou les épices de votre choix.
2. Placez la viande sous vide et laissez-la saler pendant 3 semaines au réfrigérateur.
3. Processus de séchage :
4. Séchez à 35 °C pendant 1h15.
5. Continuez à 40 °C pendant 1h15.
6. Séchez ensuite à 30 °C pendant 2h30.
7. Laissez sécher la viande dans la cellule de refroidissement jusqu'à ce qu'elle atteigne la texture souhaitée.

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

Trouvez l'inspiration sur
www.rejospices.be

