



Nos gammes

LES AIDES CULINAIRES



La Maison Borde vous propose une **gamme d'aides culinaires** autour des champignons, **prêtes à l'emploi**. Des ingrédients spécialement conçus pour les **chefs**. Fumets, coulis, duxelle, tartufata ces produits sont à la fois **simples d'utilisation** et permettent une **cuisine inventive** et **savoureuse**.



LA MAISON BORDE, EXPERTE EN CHAMPIGNONS DES BOIS DEPUIS 1920



LE PROCÉDÉ

Nos aides culinaires sont de véritables concentrés de saveurs.

A utiliser directement dans toutes vos préparations.

Des ingrédients de professionnels pour les gourmets.

DES PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI

Les **fumets** sont réalisés à partir de décoctions de champignons séchés. La décoction est une méthode d'extraction des principes actifs et des arômes d'une préparation par dissolution dans l'eau bouillante. Des produits élaborés par Philippe Brun, chef du restaurant étoilé le Haut-Allier à Alleyras en Haute-Loire (43).

Les **coullis** élaborés à partir de plus de 90% de champignons sauvages sont de véritables concentrés de saveurs.

Les **duxelles** sont le résultat de champignons finement hachés et cuisinés aux petits oignons avec de l'huile de tournesol.

La **tartufata** est une préparation culinaire à base de champignons de Paris, de trompettes de la mort et de truffes blanches d'été. Une délicieuse sauce élaborée avec les meilleurs ingrédients.

DES SOLUTIONS SUR-MESURE

- Recette sur-mesure
- Adaptabilité aux contraintes d'origines

LES AVANTAGES

- Sans ajout d'additif ni de conservateur
- Prêts à l'emploi
- Saveurs intenses de champignons
- Qualités organoleptiques préservées (goût et arômes)
- Economique : poche aseptisée et bouchon refermable
- Longue durée de conservation (24 mois)

UTILISATION DES FUMETS (4 PORTIONS)

- Risotto aux cèpes :
750 ml de fumet de cèpes
- Velouté de butternut aux morilles :
750 ml de fumet de morilles
- Tombée de girolles :
750 ml de fumet de girolles
- Oeufs en gelée aux morilles :
500 ml de fumet de morilles



LES PRODUITS DISPONIBLES



Fumets

- Fumet de cèpes
- Fumet de girolles
- Fumet de morilles



Coulis

- Coulis de cèpes
- Coulis forestier



Duxelle

- Duxelle de champignons et cèpes



Sauce

- Sauce à la truffe «Tartufata»



WWW.BORDE.FR

+ D'INFOS

Robin Vidal :
robin@borde.fr
06 75 04 43 65

750 g



LES FORMATS DISPONIBLES