

Recette Sangrita



Ingrédients : 10 pers. Préparation

750 ml de jus de tomate
500 ml de jus d'orange frais
3 citrons verts, le jus
40 ml de sauce Cholula Original
Glaçons
Sel
Piment en poudre

1. Commencer par givrer les verres : humidifier chaque bord avec un morceau de citron vert puis plonger le verre dans un mélange de sel et de piment en poudre.
2. Mélanger le jus de tomate, le jus d'orange, le jus de citron vert et la sauce Cholula Original.
3. Répartir dans chaque verre et servir bien frais avec un zeste de citron vert.

Recette Baba ganoush



Ingrédients : 10 pers. Préparation

5 aubergines
2 c.à.s de Tahini
1 citron, le jus
2 gousses d'ail
2,5 c.à.s d'huile d'olive
2 c.à.s de persil haché
40 ml de sauce Cholula Chipotle

1. Préchauffer le four à 180 °C. Couper les aubergines en deux dans la longueur, inciser la chair et insérer l'ail. Badigeonner d'huile puis enfourner 30 minutes.
2. Quand les aubergines sont bien molles, laisser-les refroidir hors du four.
3. Séparer la pulpe de la peau puis hacher.
4. Disposer cette pulpe dans un bol et ajouter le tahini, le jus du citron, le persil et la sauce Cholula Chipotle.
5. Servir avec du pain pita ou utiliser en accompagnement d'une viande.



Recette Poke bowl de thon ahi

Ingrédients : 10 pers.

1,25 kg de thon ahi en cubes
100 ml d'huile végétale
50 ml de sauce soja
50 ml d'huile de sésame
40 ml de sauce Cholula Ail & Piment
1 citron vert, le jus
50 g de graines de sésame grillées
2 feuilles de nori, coupées finement
625 g de carottes, râpées
5 avocats, en tranches fines
1 concombre, en rondelles
1 botte de cébette, finement coupée
1,25 kg de riz blanc, cuit à la vapeur

Préparation

1. Réaliser la sauce : mélanger la sauce soja, l'huile de sésame, l'huile végétale, le jus de citron vert et la sauce Cholula Ail & Piment.
2. Ajouter la moitié de cette sauce avec le thon et mélanger.
3. Disposer le riz dans chaque bol de service. Répartir sur le dessus le thon mariné, les carottes, l'avocat et le concombre.
4. Ajouter le reste de sauce puis garnir de cébette, de feuilles de nori et de sésame grillé.

Pour plus de renseignements contactez :
Mélanie Jean • Responsable marketing Cholula Foodservice
mjjean@fr.mccormick.com +33 (0) 7 77 34 09 81



Façonnés
à partir

de bois de hêtre
provenant de sources
durables

CHOLULA
HOT SAUCE
SAUCE PIQUANTE



Ingrédients
de qualité

Un mélange unique de
piments piquin et arbol

#1 Sauce
Piquante Mexicaine
DANS LE MONDE



.....
Tacos de porc grillé



Cholula Original

DISPONIBLE EN FORMAT 1,89L

Saveurs

..... Piments árbol et piquin & mélange d'épices emblématiques.

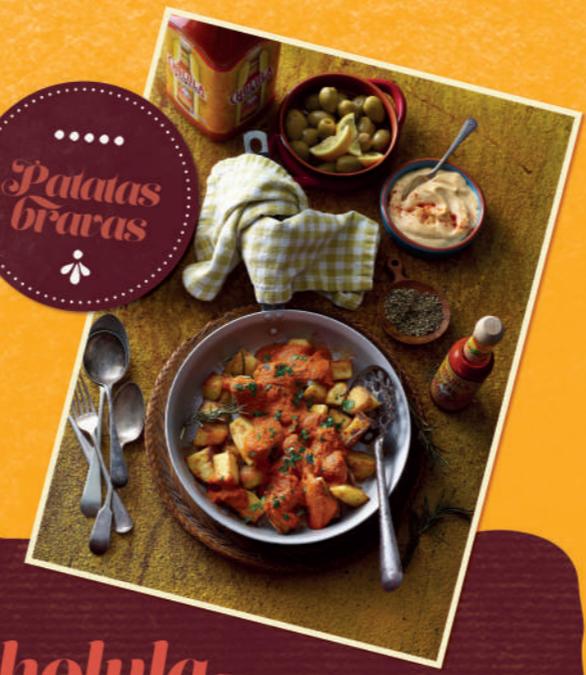
Usages

..... sur des tacos, de la pizza, du riz, des œufs ou dans des cocktails.

POIDS : 150 ML ■ PCB : X6 ■ DLUO : 20MOIS



.....
Patatas bravas



Cholula Chipotle



Saveurs

..... Piments chipotle doux fumés aux notes barbecue et épices emblématiques.

Usages

..... dans des sandwiches, sur des brochettes de viande ou des pâtes.

POIDS : 150 ML ■ PCB : X6 ■ DLUO : 20MOIS



Cholula Ail & Piment

Saveurs

..... Piments árbol et piquin, à l'ail et épices emblématiques.

Usages

..... dans des salsas, sur des épis de maïs, des burgers ou des brochettes de crevettes.

POIDS : 150 ML ■ PCB : X6 ■ DLUO : 20MOIS



.....
Avocado toast

