

Répondre aux besoins du chef créatif avec de beaux produits de base, faciles à l'emploi : voilà la mission de Davigel. Ce printemps, beaucoup de nouveautés à la gamme, portant toutes le label de qualité Terre & Mer.

Les œufs de capelan par exemple, des mini œufs de poisson brillants à la finesse aromatique et texture ferme et croquante. Idéals pour une belle finition de vos bouchées et préparations, ou à intégrer dans un espuma. Tarama maison sur votre carte ? Essayez donc les œufs de cabillaud fumés, présentés dans leur poche naturelle. Et pour la note espagnole, rien de mieux que la morcilla de bellota. Réalisée à partir de porcs ibériques de qualité supérieure, elle vous permettra de réaliser de délicieux tapas. Enfin, dans la série des nouveautés ensoleillées : la chair de coque, prête à utiliser dans vos potages, sauces, pâtes ou risottos...

Découvrez ces produits – et bien d'autres – dans le nouveau catalogue Terre & Mer, plein de recettes et d'astuces. info@davigel.be

