



UNE PURETÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

(Une saveur pure est synonyme d'une attention méticuleuse du début à la fin.)

PIMENT DE CAYENNE

La popularité du piment de Cayenne broyé a pris son essor lorsque les chefs ont commencé à apprivoiser sa capacité à conférer un caractère piquant franc, mais contrôlé, à n'importe quel plat. Lorsqu'il ne suffit que d'une pincée, le piment de Cayenne Club House est un gage de saveur pure.

MAÎTRES DE LA SAVEUR

- Après des années d'expérimentation, nos experts en cuisine ont découvert que la proportion flocons/graines optimale du piment de Cayenne était celle que l'on retrouve dans la nature, d'où le caractère piquant distinct du piment de Cayenne Club House : ses flocons rouges et ses graines jaunes sont en parfait équilibre.
- Certaines marques font des économies en augmentant la proportion de graines pour remplir les bouteilles, mais pas Club House.



991287 : Pot de 350 g
903065 : Bouteille de 1,6 kg

QUELQUES MOTS SUR NOTRE PROCESSUS D'APPROVISIONNEMENT



- Comme Club House s'approvisionne en piment de Cayenne entier de première qualité, les risques que le produit final soit contaminé ou contienne des ingrédients ajoutés, comme cela peut être le cas avec un produit moulu d'avance, sont presque nuls.
- Le piment de Cayenne Club House est d'une couleur rouge intense et vive en raison de sa grande proportion de flocons.
- En mettant en œuvre des mesures de contrôle des activités agricoles et post-récolte, McCormick diminue les risques de contamination liée à l'approvisionnement et est capable de garantir la traçabilité de son produit de la ferme à l'assiette.
- Club House ne choisit que les plus beaux piments en faisant appel à des méthodes de classement à la main jusqu'à six fois supérieures aux normes de l'industrie.
- Notre piment de Cayenne est traité de manière naturelle à la source.



CLIQUEZ ICI POUR REGARDER L'HISTOIRE DU PIMENT DE CAYENNE



RECETTE EN VEDETTE

Sauce romesco

Cette sauce au piment rôti d'origine espagnole est un condiment polyvalent à utiliser sans retenue. Sous sa forme épaisse, c'est une tartinaie qui convient à merveille aux sandwichs et au pain croûté chaud. Éclaircie, elle devient une sauce éclatante pour les pâtes et les légumes, ou une trempette inimitable pour le poulet et les fruits de mer.

CLIQUEZ ICI POUR OBTENIR LA RECETTE >>

Communiquez avec votre représentant Club House dès aujourd'hui ou visitez le clubhousepourleschefs.ca pour découvrir notre sélection fraîchement renouvelée de profils de saveurs, de combinaisons d'ingrédients, de recettes et plus encore.

Colombie-Britannique/Prairies
Summit Marketing Canada Ltd.
(C.-B./AB/SK/MB) 604-523-0332
Envoyez-nous un courriel

Ontario
Total Focus Sales & Marketing
1-800-265-2513
Envoyez-nous un courriel

Québec
Freeman Canada
1-888-641-2040
Envoyez-nous un courriel

Terre-Neuve-et-Labrador et Maritimes
Freeman Canada
1-888-641-2040
Envoyez-nous un courriel



ClubHouseForChefs



ch4Chefs



@CH4Chefs

* Marque déposée de McCormick Canada.
©Reg. MC McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.