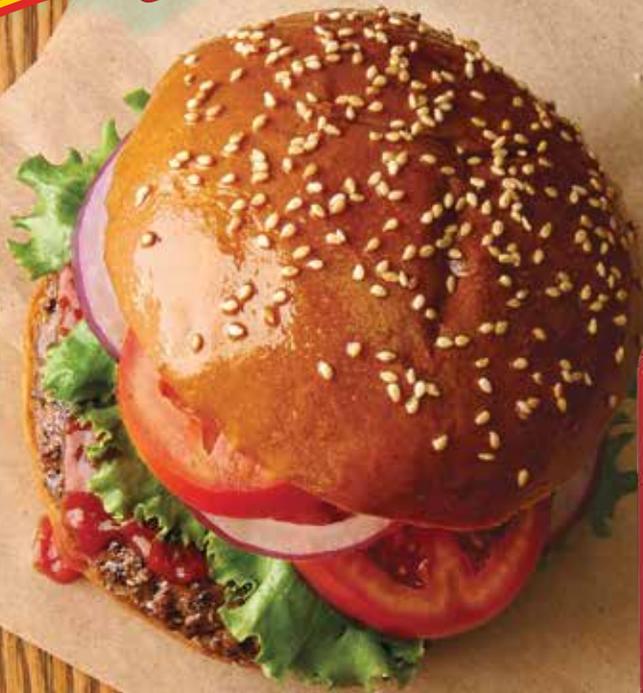


French's[®]



KETCHUP AUX TOMATES FRENCH'S^{MD}

MAINTENANT OFFERT EN FORMAT 2,84 L.

POMPE GRATUITE OFFERTE SÉPARÉMENT.

**COMPLÉTEZ VOS PLATS AVEC UN KETCHUP
SANS ÉGAL.**

- Saveurs de tomates sucrées et acidulées et consistance riche et épaisse.
- Saveur classique pour garnir les hamburgers, pour accompagner les frites et pour une multitude d'autres plats au menu.

Pour en savoir plus sur le ketchup French's format 2,84 l et pour commander une pompe gratuite, veuillez communiquer avec votre représentant McCormick au 1-800-265-4988 ou visitez ClubHousePourLesChefs.ca/Produits/Brands/Frenchs

MD Marque déposée de The French's Food Company LLC. Usage autorisé.



Sans glucose
ni fructose



Sans colorant
ni arôme artificiels



Certifié kasher

ENCORE PLUS D'OPTIONS POUR VOTRE KETCHUP



1 c. à table

1 tasse

KETCHUP SUCRÉ ET FUMÉ

Paprika fumé
Club House +
ketchup aux
tomates French's^{MD}

DESCRIPTION	CODE DE PRODUIT	EMBALLAGE/FORMAT
Bouteille de table de 375 ml	56200-95761	30 x 375 ml
Bouteille de table de 500 ml	56200-95121	12 x 500 ml
Bouteille de table de 750 ml	56200-92645	12 x 750 ml
Bouteille de table de 1 l	56200-92646	12 x 1 l
Distributeur de 2,84 l	56200-01016	4 x 2,84 l
Format pour distributeur de 6 l	56200-96574	2 x 6 l (sac)
Sac Volpak de 11,5 l	56200-96575	1 x 11,5 l
Sachets individuels de 8 ml	56200-96535	500 x 8 ml (en sachet)
Sachets individuels de 8 ml	56200-96188	1 500 x 8 ml (en sachet)



POUR OBTENIR CES RECETTES ET TROUVER
DE L'INSPIRATION CULINAIRE

clubhousepourleschefs.ca

ClubHouseForChefs

ch4chefs



Services alimentaires McCormick Canada
600 Clarke Road, London, Ontario N5V 3K5
Téléphone : 1-800-265-4988
* Reg. TM/MD McCormick Canada
© Reg. TM/MD McCormick & Co. Inc.
Usage autorisé.

◀ CÔTES LEVÉES À LA SAUCE HARISSA, AU MIEL ET AU KETCHUP FRENCH'S^{MD}



◀ PETITS PAINS AU KETCHUP FRENCH'S^{MD}

INGRÉDIENTS

- 1/4 TASSE DE KETCHUP AUX TOMATES FRENCH'S^{MD}
- 1/2 TASSE DE BEURRE, RAMOLLI
- 1 1/2 TASSE DE MÉLANGE À PÂTE
- 1/2 TASSE DE LAIT
- 1/4 TASSE DE KETCHUP AUX TOMATES FRENCH'S^{MD}

1. Préchauffer le four à 400 °F. Dans un bol, bien mélanger le beurre et la première quantité de ketchup. Diviser en deux.
2. Dans un autre bol, couper uniformément la moitié du beurre au ketchup dans le mélange à pâte, jusqu'à ce que les morceaux de beurre aient la taille de petits pois.
3. Mélanger le lait à la deuxième quantité de ketchup. Incorporer au mélange à pâte et au beurre, juste assez pour que le mélange commence à être homogène. Ne pas trop mélanger.
4. Abaisser la pâte à une épaisseur de 1 1/4 po. Couper en rondelles de 4 po. Transférer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin.
5. Cuire jusqu'à coloration dorée, environ 15 à 20 minutes. Badigeonner du reste du beurre au ketchup. Servir chaud.

KETCHUP AUX TOMATES FRENCH'S^{MD}

Que des ingrédients de qualité, comme
des tomates mûres et des épices,
pour créer un profil de saveur riche.

