

BBQ on fire!

Envie de saveur





MEXIQUE

¡Bienvenidos a México!

Plongez dans l'univers coloré de la cuisine mexicaine, riche en saveurs intenses, en ingrédients frais et en épices enflammées. Des piments ardents aux herbes aromatiques, chaque plat raconte une histoire. Laissez-vous inspirer et découvrez des recettes qui apportent soleil, chaleur et moments de pur plaisir dans votre assiette.





Marinade Green Line
Piment Citron Figue de
Barbarie

NOUVEAU



Brochette de rumsteck de bœuf et de piments
Brochette composée de dés de rumsteck de bœuf, marinés avec la **marinade eppers Green Line Piment Citron Figue de Barbarie** (eppers Marinade Chili Lemon Kaktusfeige), et de piments frais.



**Brochette de filet de porc
Piment Citron
Figue de
Barbarie**

Brochette composée de médaillons de filet de porc, marinés avec la **marinade eppers Green Line Piment Citron Figue de Barbarie** (eppers Marinade Chili Lemon Kaktusfeige), et de mini poivrons.



Brochette de dinde et d'oignons rouges à la figue de Barbarie
Brochette composée de dés de blanc de dinde, marinés avec la **marinade eppers Green Line Piment Citron Figue de Barbarie** (eppers Marinade Chili Lemon Kaktusfeige), et d'oignons rouges.



Brochette de gigot d'agneau et d'oignons rouges Piment Citron
Brochette composée de dés de gigot d'agneau, marinés avec la **marinade eppers Green Line Piment Citron Figue de Barbarie** (eppers Marinade Chili Lemon Kaktusfeige), et d'oignons rouges.



Tapas de steak et aux piments jalapeños
 Brochette composée de médaillons de filet de porc, marinés avec la **pâte d'assaisonnement eppers Condimento** (eppers Würzpaste Condimento), farcis de piments jalapeños et enroulés de bacon.



Steak de flank Peperoni
 Steak de bœuf mariné avec la **pâte d'assaisonnement eppers Peperoni** (eppers Würzpaste Peperoni).



Steak Chili Cheese farci
 Échine de porc marinée avec la **pâte d'assaisonnement eppers Chili Cheese** (eppers Würzpaste Chili Cheese), farci de lard et d'oignons.



CANADA

Welcome & bienvenue au Canada!

Découvrez la diversité culinaire du pays aux forêts infinies et aux lacs scintillants. La cuisine canadienne allie traditions rustiques et influences modernes. Savourez des recettes authentiques qui apporteront chaleur et convivialité dans votre cuisine et découvrez les saveurs de la nature à l'état pur !





Rouleaux de dinde aux canneberges
Tranches de blanc de dinde marinées avec la marinade eppers Green Line Canneberges et Sirop d'érable (eppers Marinade Cranberry und Ahornsirup), farcies de canneberges.



Steak d'échine de porc aux canneberges et Sirop à d'érable
Steaks d'échine de porc marinés avec la marinade eppers Green Line Canneberges et Sirop d'érable (eppers Marinade Cranberry und Ahornsirup).



Brochette de carré de porc avec ananas et canneberges
Brochette composée de dés de carré de porc, marinés avec la marinade eppers Green Line Canneberges et Sirop d'érable (eppers Marinade Cranberry und Ahornsirup), et d'ananas.



Pollo fino au melon jaune
Cuisse de poulet marinée avec la marinade eppers Green Line Canneberges et Sirop d'érable (eppers Marinade Cranberry und Ahornsirup), farcie de melon jaune.



Brochette à la bûcheronne aux oignons rouges
 Brochette composée de dés de jambon, marinés avec la **pâte d'assaisonnement eppers Canadian Style** (eppers Würzpaste Canadian Style), et d'oignons rouges.



Steak à la canadienne
 Steak de carré de porc avec couenne, mariné avec la **pâte d'assaisonnement eppers Canadian Style** (eppers Würzpaste Canadian Style).



Brochette de médaillons de bacon Miel et BBQ
 Brochette composée de médaillons de filet de porc marinés avec la **pâte d'assaisonnement eppers Miel et BBQ** (eppers Würzpaste Honig-BBQ), enroulés d'oignons et de bacon.



USA

Welcome to the USA!

La cuisine américaine est aussi variée que le pays.

Elle allie tradition et innovation.

Laissez-vous inspirer par les classiques typiques

et les interprétations modernes, et savourez

le goût de la liberté dans votre assiette.





Roulades de bœuf aux oignons nouveaux

Roulades de bœuf marinées avec la **marinade eppers Green Line Sweet Chipotle Barbecue** (eppers Marinade Sweet Chipotle Barbecue), farcies d'oignons nouveaux.



Brochette de filet de porc au bacon Barbecue

Brochette composée de médaillons de filet de porc marinés avec la **marinade eppers Green Line Sweet Chipotle Barbecue** (eppers Marinade Sweet Chipotle Barbecue) et enroulés de bacon.



Steak de faux-filet Sweet Chipotle

Entrecôtes marinées avec la **marinade eppers Green Line Sweet Chipotle Barbecue** (eppers Marinade Sweet Chipotle Barbecue).



Steak d'échine de porc Sweet Chipotle

Steaks d'échine de porc marinés avec la **marinade eppers Green Line Sweet Chipotle Barbecue** (eppers Marinade Sweet Chipotle Barbecue).



Filet de porc aux oignons et mini poivrons
 Brochette de médaillons de filet de porc, marinés avec la **pâte d'assaisonnement eppers Texas Style** (eppers Würzpaste Art Texas), d'oignons rouges et de mini poivrons.



Entrecôte Arizona Style
 Steak de bœuf mariné avec la **pâte d'assaisonnement eppers Arizona Style** (eppers Würzpaste Art Arizona).



Torsade grillée Louisiana Style
 Brochette composée de poitrine de porc torsadée, marinée avec la **pâte d'assaisonnement eppers Louisiana Style** (eppers Würzpaste Art Louisiana), et de tomates cerises.



LE DÉFILÉ DES AILES

Croustillantes, juteuses et pleines de saveur,
les ailes de poulet sont un incontournable du barbecue.
Nos marinades aux épices vous permettent d'apporter
une véritable diversité à vos grillades.





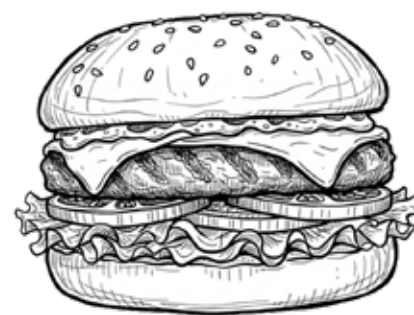
Les chicken wings classiques
Ailes de poulet marinées avec la **pâte d'assaisonnement eppers Classique Poulet**
(eppers Würzpaste Hähnchen Klassik).



Les chicken wings au sirop d'érable
Ailes de poulet marinées avec la **marinade eppers Green Line Canneberges et Sirop d'érable**
(eppers Marinade Cranberry und Ahornsirup).



Les chicken wings Barbecue
Ailes de poulet marinées avec la **marinade Green Line Sweet Chipotle Barbecue**
(eppers Marinade Sweet Chipotle Barbecue).



BURGER

Les burgers sont bien plus qu'un simple petit pain garni de viande.

Grâce à notre sel aromatisé et à nos sauces burger raffinées, chaque steak devient un véritable délice.

Nos produits apportent de la diversité dans l'univers des burgers. Idéal pour toutes les personnes qui souhaitent combiner plaisir et gourmandise autour d'un barbecue !





Steak de burger à l'américaine

Steak de bœuf haché assaisonné avec le **sel aromatisé eppers Burger** (eppers Burger Gewürzsalz), saupoudré de cheddar, d'**oignons frits** et de cornichons.



Steak de burger épicé

Steak de bœuf haché assaisonné avec le **sel aromatisé eppers Burger** (eppers Burger Gewürzsalz), saupoudré de gouda et de piments jalapeños.



Steak de burger classique

Steak de bœuf haché assaisonné avec le **sel aromatisé eppers Burger** (eppers Burger Gewürzsalz).



LE DÉFILÉ DES RIBS

Tendres, juteux et pleins de saveur

Les travers de porc sont la définition même du plaisir du barbecue : cuits lentement, ils sont tendres à souhait et enrobés de saveurs épicées. Nos marinades vous permettent de donner aux ribs le caractère optimal : fumé-sucré, épicé-piquant ou avec une note exotique.

Qu'elle soit cuisinée de manière classique dans un fumoir ou directement sur le gril, chaque rib devient une expérience gustative qui ravira vos papilles !





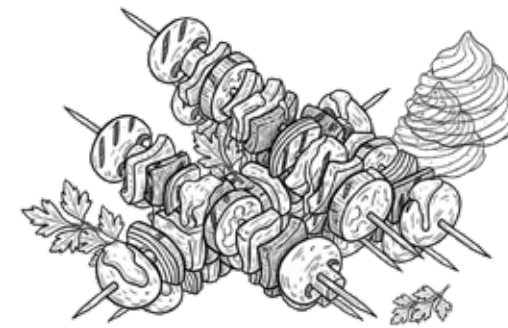
Travers de porc Sweet Chipotle
Côtes de porc marinées avec la **marinade eppers Green Line Sweet Chipotle Barbecue**
(eppers Marinade Sweet Chipotle Barbecue).



Travers de porc Honey Smoke
Côtes de porc marinées avec la **marinade eppers Honey Smoke**
(eppers Marinierbad Honey Smoke).



Western Rib
Côtes de porc marinées avec la **marinade eppers Western-Rib**
(eppers Marinierbad Western-Rib).



ACCOMPAGNEMENTS

Les légumes grillés aromatisés, le beurre aux fines herbes épicé et les pommes de terre rustiques apportent nettement plus de diversité sur le gril que les plats habituels.

Qu'il s'agisse de brochettes savoureuses ou de beurre au piment épicé. Des accompagnements bien assortis donnent à chaque barbecue une profondeur supplémentaire.





Brochette de mini poivrons

Brochette composée de mini poivrons et d'oignons rouges marinés avec la **pâte d'assaisonnement eppers Peperoni** (eppers Würzpaste Peperoni).



Brochette de légumes

Brochette composée de mini poivrons, d'oignons nouveaux et de fromage de brebis marinés avec la **pâte d'assaisonnement eppers Red Brillant** (eppers Würzpaste Red Brillant).



Brochette de pommes de terre et champignons

Brochette composée de champignons et de pommes de terre marinés avec la **pâte d'assaisonnement eppers Arizona Style** (eppers Würzpaste Art Arizona).



Beurre au piment

Beurre au **sel aromatisé eppers Hot Chili** (eppers Hot Chili Gewürzsalz).



Beurre aux fines herbes

Beurre au **sel aromatisé eppers Steak aux herbes** (eppers Kräuterbuttersteak-Gewürzsalz), et au persil frais.



WRAPS

Variés, légers et pleins de saveurs !

Les wraps constituent le choix idéal pour les personnes qui apprécient la variété. Ils peuvent être combinés et sont parfaits pour les déplacements ou comme entrée légère lors d'un barbecue.





Wrap grillé au cheddar, aux poivrons et au sirop d'érable
 Wrap tartiné avec la **pâte d'assaisonnement eppers Canadian Style** (eppers Würzpaste Canadian Style), garni de cheddar et de dés de poivrons.



Quesadillas grillées Barbecue Style
 Wrap tartiné avec la **marinade eppers Green Line Sweet Chipotle Barbecue** (eppers Marinade Sweet Chipotle Barbecue), garni de cheddar.



Wrap grillé Mexican Style
 Wrap tartiné avec la **sauce épicée eppers Salsa Mexicana Style** (eppers Würzsauce Art Salsa Mexicana), garni de cheddar.



SALADE

Un barbecue sans les bons accompagnements ?

Inconcevable !

Découvrez nos accompagnements classiques tels que la salade de pommes de terre, la salade de chou et bien d'autres encore. Savoureuses, variées et parfaites pour chaque barbecue, elles compléteront votre menu estival.





Salade de poulet Florida
Blancs de poulet coupés en dés avec la **sauce de base eppers Tropicana**
(eppers Basissauce Tropicana).



Salade de pâtes à la César
Pâtes avec la **sauce de base eppers Pour** **salade d'œufs à la moutarde et à la ciboulette**
(eppers Basissauce für Eiersalat mit Senf und Schnittlauch), saupoudrées de copeaux de
parmesan et d'oignons nouveaux.



Coleslaw (salade de chou à l'américaine)
Salade de chou et de carottes avec la **sauce de base eppers Paradiso**
(eppers Basissauce Paradiso).



Salade d'œufs avec maïs et pommes de terre
 Œufs avec la **sauce de base eppers Pour salade d'œufs** (eppers Basissauce für Eiersalat), avec maïs et pommes de terre, saupoudrés d'oignons nouveaux.



Salade de poulet effiloché
 Blanc de dinde assaisonné avec le **sel aromatisé eppers Poulet grillé** (eppers Grillhähnchen Gewürzsalz), effiloché, mariné avec une **sauce teriyaki**.



Salade de pommes de terre
 Pommes de terre avec la **sauce de base eppers Pour salade de pommes de terre** (eppers Basissauce für Kartoffelsalat).

SAUCES BURGER

SAUCES DIPS



Réf. 0 18 750
À CONSERVER AU FRAIS



Réf. 0 18 770
À CONSERVER AU FRAIS



Réf. 0 18 760
À CONSERVER AU FRAIS

eppers
WÜRZIGE GESCHMACKSIDEEN



Réf. 023103
NE NÉCESSITE PAS
DE RÉFRIGÉRATION



Réf. 023101
NE NÉCESSITE PAS
DE RÉFRIGÉRATION



Réf. 023107
NE NÉCESSITE PAS
DE RÉFRIGÉRATION



Réf. 0 18 052
À CONSERVER AU FRAIS



Réf. 0 18 253
À CONSERVER AU FRAIS



Réf. 0 18 403
À CONSERVER AU FRAIS



Réf. 0 18 503
À CONSERVER AU FRAIS



Réf. 0 23 108
À CONSERVER AU FRAIS

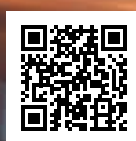


Réf. 0 18 410
À CONSERVER AU FRAIS

La durabilité est notre responsabilité.
Tous nos produits sont fabriqués sans huile de palme.
Nous utilisons à la place de l'huile de sal et du beurre de karité.



Pour comprendre pourquoi c'est important, rendez-vous sur :
www.eppers-gewuerze.de



Rosemarie Eppers GmbH & Co. KG

Industriestraße 1b, D-66129 Saarbrücken | Téléphone 0 68 05 / 91 11- 0, Fax 0 68 05 / 91 11- 91
info@eppers-gewuerze.de · www.eppers-gewuerze.de