

L'Asie branchée au rayon des produits surgelés



DITZLER



Mélange de légumes asiatiques

De l'Asie du Sud à l'Asie de l'Est et inversement : les mélanges de légumes colorés transportent l'Extrême-Orient dans votre assiette.

Préparation rapide sans mise en place fastidieuse, pas de gaspillage, facile à portionner.



Plus moderne, plus informatif et surtout plus durable : c'est ainsi que se présente le nouvel habillage des produits Ditzler au rayon congélateur.

Les sachets, les cartons et les étiquettes sont recyclables.

Les Mix Asiatiques branchés

Se mélangent à ravir à

- Riz basmati
- Riz frit
- Nouilles



Nouveaux



NOUVEAU

Thai-Mix

ART. NR. 104804 5kg (2x2.5kg)

INGRÉDIENTS: Haricots, poivrons, pois croquants, mini-épis de maïs, pousses de bambou, germes d'haricots mungo

ALLERGÈNES: -



NOUVEAU

Asia-Mix

ART. NR. 104805 5kg (2x2.5kg)

INGRÉDIENTS: Carottes rouges, poivrons, brocolis, pousses de bambou, oreilles de judas

ALLERGÈNES: -



DÈS LE 1.10.2021

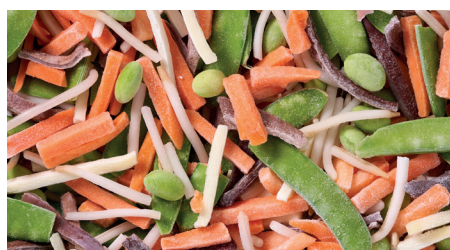
Wok-Mix Balance

ART. NR. 104882 5kg (2x2.5kg)

INGRÉDIENTS: Carottes rouges, carottes jaunes, brocoli, chou chinois, pak choi

ALLERGÈNES: -

Mélanges de légumes classiques



China-Mix

ART. NR. 100216 5kg (2x2.5kg)

INGRÉDIENTS: Carottes rouges, germes de soja, pousses de bambou, poi mange-tout, oreilles de judas, soja

ALLERGÈNES: Soja



Wok-Mix

ART. NR. 100554 5kg (2x2.5kg)

INGRÉDIENTS: Haricots beurrés, pois mange-tout, châtaignes d'eau, racines de lotus, asperges vertes, germes de haricots mungo, oreilles de judas, graines de soja

ALLERGÈNES: Soja

Création personnelle?

Vous trouverez un grand choix de composants individuels sur notre site web.



Préparation:



Poêle

9-10 minutes



CombiSteamer

6-8 minutes
(Vapeur 100%)



Four à pression
vapeur

1-2 minutes

Faire ses courses en toute simplicité : vous trouverez la gamme Ditzler chez votre partenaire de distribution. Vous en voulez encore ? Découvrez notre gamme diversifiée sur ditzler.ch. Nous serons heureux de vous conseiller personnellement au : 061 855 55 55

www.ditzler.ch