

Comment personnaliser sa marinade



Cette information n'est valide qu'avec la sauce marinée plus.

Le mode d'utilisation écrit sur chacune des étiquettes de nos marinades n'est qu'une suggestion. Vous pouvez personnaliser vos marinades à partir de nos mélanges.

Par exemple, à partir de la marinade « fines herbes », vous pouvez substituer une tasse d'eau par une tasse d'huile d'olive et ajouter 2 cuillères à table de :

- › Vinaigre balsamique (pour mariner de la viande de bœuf)
- › Vinaigre de cidre de pomme (pour mariner de la viande de porc)
- › Jus de citron (pour mariner de la viande de poulet)