



YUMIKO

SALADE D'INSPIRATION ASIATIQUE AVEC DU CARACTÈRE



Yumiko est une salade contemporaine d'inspiration asiatique qui répond à la demande de saveurs originales et de présentations attrayantes. L'association de riz noir, de couscous perlé et de légumes offre un équilibre parfait entre texture, goût et couleur.

Une solution polyvalente pour les chefs souhaitant travailler efficacement sans compromis sur la créativité.

POURQUOI CHOISIR YUMIKO ?

Prête à l'emploi

Idéale en service rapide.

Zéro gaspillage

Pas de pertes, contrôle optimal des coûts.

5 jours de conservation après décongélation

Plus de flexibilité en cuisine.

Polyvalente

Parfaite en accompagnement ou base de plat.

PRATIQUE

✓ Décongeler et servir

✓ Idéale pour applications froides

✓ Adaptée à différents concepts

**ENVIE
DE DÉCOUVRIR
YUMIKO ?**



Apportez variété et efficacité à votre cuisine.

- Demandez votre échantillon ici
- Téléchargez la fiche produit avec recettes

SALADE YUMIKO

BROCHETTES DE POULET GRILLÉES ET TERIYAKI

4 personnes

Ingrédients :

- 400 g de Yumiko
- 8 brochettes de poulet
- 120 ml de sauce teriyaki
- 1 citron vert
- Ciboulette, oignons frits

Préparation :

1. Grillez les brochettes et nappez de sauce teriyaki.
2. Servez sur Yumiko et terminez avec garnitures et citron vert.

IDÉAL EN PLAT À PARTAGER



Voir la recette en ligne



SALADE YUMIKO

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE

4 personnes

Ingrédients :

- 400 g de saumon
- 400 g de Yumiko
- Sauce soja, citron vert, huile de sésame
- Crème aigre, graines, herbes

Préparation :

1. Coupez le saumon et mélangez avec la marinade.
2. Servez avec Yumiko et garnitures.

PARFAIT EN ENTRÉE



Voir la recette en ligne

**AJOUTEZ
CES PLATS À
VOTRE MENU**



Demandez votre échantillon
et lancez-vous