



DÉCOUVREZ NOS **ROCK SHRIMP**

Les Rock Shrimp sont inspirées d'un grand classique de la gastronomie japonaise contemporaine popularisé dans les restaurants Nobu du chef Nobu Matsuhisa. Ces crevettes décortiquées, coupées en bouchées et enrobées d'une pâte légère façon tempura, sont ensuite frites et nappées d'une sauce crémeuse et légèrement relevée ou d'un ponzu au beurre et au yuzu. Leur texture fondante et leur visuel doré, en petites bouchées irrégulières, en font une pièce parfaite pour cocktail, salade ou plat à partager.

certifié



LESS SAVES THE PLANET

Rock Shrimp

La recette classique de la sauce "Creamy Spicy" inspirée du style Nobu Matsuhisa :

Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- ½ cuillère à café de sel marin
- ½ cuillère à café de poivre blanc
- 1 cuillère à café de vinaigre de riz
- 100 ml d'huile de pépins de raisin (ou autre huile neutre)
- 2 cuillères à café de sauce chili à l'ail (type Toban Djan ou Sriracha selon goût)

Préparation :

- Dans un bol, fouettez le jaune d'œuf avec le sel, le poivre et le vinaigre de riz.
- Versez l'huile en filet tout en fouettant pour monter la sauce comme une mayonnaise légère.
- Ajoutez ensuite la sauce chili à l'ail et mélangez jusqu'à obtenir une texture onctueuse et homogène.
- Ajustez l'assaisonnement selon votre goût (plus ou moins relevée).

Option : pour une version plus douce, remplacez une partie de l'huile par un trait de crème liquide ou de mayonnaise japonaise (Kewpie) pour retrouver la texture typique du Nobu original.

Cette sauce accompagne parfaitement les Rock Shrimp, les gyozas, les tempuras ou les sashimis légèrement grillés.

Conditionnement :

6 Sachet de 100 pièces 10 à 15g par pièce





NOTRE HISTOIRE

Depuis 2008, Fadi Prestige est spécialisée dans la vente de produits alimentaires biologiques et naturels. La société a pour principe fondamental le respect de l'environnement et de la planète en prêtant une attention toute particulière au bien être animal, la préservation des écosystèmes marins ainsi que la traçabilité des fournisseurs. "Nous sommes ce que nous mangeons", c'est pourquoi nous privilégions une nutrition saine et éthique.

Des produits bio mais pas que ! Nous avons également à cœur d'offrir une expérience gustative hors du commun en choisissant des produits hauts de gamme tout en s'engageant à fournir des tarifs compétitifs.

Fadi Prestige est le fournisseur numéro un de produits bio pour les hôtels luxueux, les grands traiteurs et les restaurants branchés aussi bien en Europe qu'en Asie (Tokyo, Hong-Kong, Singapour). Fouquet's, Bristol, Président Wilson Genève, Georges V, hermitage Monaco, de grands noms que l'hôtellerie Parisienne, Monégasque et Suisse sont déjà conquis par l'excellence de nos produits.

Nous suivons enfin les préceptes du mouvement Less Saves The Planet ayant pour but d'apprendre à mieux manger pour sauver notre environnement (www.less-saves-the-planet.com)