

ETVG Formule Neutre

TECHNIQUES · USAGE FROID & CHAUD · SALÉ & SUCRÉ

PROFIL

Neutre — salé et sucré

USAGE

Froid ou chaud

VERSATILITÉ

Très large

Applications directes — froid

Intégré tel quel comme un haché + jus de citron → tartinade style houmous
+ bouillon → base de sauce + mayo → garniture sandwich En garniture salade ou poké

Applications chaudes

Base Mac & Cheese (réf. SC5) Enrichissement crème de légumes (réf. Soupes S1)
Intégration dans sauces crémeuses Base galette déjeuner (autre module)

Variantes avec légumes ou champignons

ETVG + champignons sautés ETVG + légumes grillés ETVG + épices locales québécoises
ETVG + fines herbes

Équilibre protéines / fibres : L'ajout de légumes grillés ou de champignons à la base ETVG augmente la valeur en fibres tout en valorisant les ingrédients locaux de saison — nouvelle variante produit avec un seul ingrédient de base.