

Pimentez vos repas avec notre YGY Easy Eats™ Mélange de Salsa Cowboy!

Débordant de saveurs fumées et authentiques du sud-ouest comme la coriandre, le piment, le chipotle et plus encore, ce mélange piquant apportera la fête à vos recettes préférées. Chaque paquet contient toutes les épices dont vous avez besoin pour un bol parfait de caviar de cowboy et plus encore - il suffit de verser, de mélanger et de savourer!

Nutrition Facts / Valeur Nutritive

Servings Per Container / Portions par contenant: 20
Serving Size / Portion: 0.07 oz (2 g)

Calories 5

Amount Per Serving / Quantité par portion % Daily Value* / % Valeur Quotidienne*

Total Fat / Lipides 0 g 0%

Saturated Fat / Saturés 0 g 0%

Trans Fat / Trans 0 g 0%

Cholesterol / Cholestérol 0 mg 0%

Sodium 15 mg 1%

Total Carbohydrate / Glucides 1 g 0%

Dietary Fiber / Fibres 0 g 1%

Total Sugars / Sucres 0 g 0%

Includes 0 g Added Sugars / Contient 0 g de Sucres Ajoutés 0%

Protein / Protéines 0 g 0%

Vitamin D 0 mcg 0% • Calcium 10 mg 0%

Iron / Fer .36 mg 2% • Potassium 30 mg 0%

Thiamin / Thiamine .01 mg 1% • Riboflavin / Riboflavine 0 mg 0%

Niacin / Niacine 0 mg 0%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. 5% or less is a little, 15% or more is a lot.

*Le % de la valeur quotidienne (VQ) vous indique dans quelle mesure un nutriment dans une portion d'aliment contribue à un régime alimentaire quotidien. 2,000 calories par jour sont utilisées pour des conseils nutritionnels généraux. 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup.

Ingredients: Smoked Garlic, Smoked Onion, Chili,

Parsley, Chipotle, Smoked Sea Salt, Cilantro, Mustard.

Ingrédients: Ail Fumé, Oignon Fumé, Piment, Persil, Chipotle, Sel De Mer Fumé, Coriandre, Moutarde.

Voici pourquoi nous pensons que vous allez adorer YGY Easy Eats™:

Saveurs Fraîches et Authentiques

- Les épices fumées du sud-ouest ajoutent une saveur alléchante à vos recettes préférées
- Rehaussez les marinades, les soupes, les vinaigrettes, les marinades sèches, l'aioli et bien plus encore

Entièrement Personnalisable

- Préparez votre fête idéale à la volée, avec un budget limité ou avec une touche d'embellissement
- Ajustez facilement le niveau d'épices selon vos préférences, parfait pour les mangeurs difficiles et les amateurs d'épices

Facile à Utiliser

- Les sacs instantanés vous évitent de vous rendre au magasin et sont faciles à partager
- Utilisez 1 à 3 cs de mélange d'épices dans votre trempe ou sauce préférée. Agréable!

Approuvé par le Dr. Wallach

- Végétalien, sans gluten et sans OGM, sans noix ni huiles de graines
- Sans ingrédients, colorants ou arômes artificiels

INDIVIDUEL | US: USEE100101 | CA: USEE100101CA
PAQUET DE 10 | US: USEE1101 | CA: USEE1101CA

Fabriqué aux États-Unis pour:

 YOUNGEVITY®

2400 Boswell Road • Chula Vista, CA 91914
(800) 982-3189 • www.Youngevity.com

©2025 Youngevity (MOD0525)

INTRODUCTION

 YGY
Easy Eats™

Pimentez votre journée avec des saveurs fraîches et savoureuses!



 YGY
Easy Eats™

Cowboy Salsa Mix
Mélange de Salsa de Cowboy

Rustic Smokey Flavors
Saveurs Rustiques et Fumées

20 Servings / Portions | NET WT. 1.4 OZ. (40 G)



RAPIDE

Trempette Simple au Citron Vert Fumé par Terra-Lee L.

Ingédients:

- 1/2 tasse de crème sure (ou de yogourt grec nature si vous le souhaitez plus léger)
- 2 cs de mayonnaise (facultatif pour plus de richesse)
- 2 cuillères à thé du YGY Easy Eats™ Mélange de Salsa Cowboy (ou plus au goût)
- Zeste d'une lime
- Jus d'une lime (environ 2 cs)
- 1/2 cuillère à thé de sel (ou au goût)
- 1/4 cuillère à thé de poivre noir
- Optionnel: une pincée de poudre de chipotle pour une chaleur fumée supplémentaire

Directives:

1. Mélangez: dans un bol, fouettez ensemble la crème sure, la mayonnaise (si vous en utilisez), le YGY Easy Eats™ Mélange de Salsa Cowboy, le zeste de lime, le jus de lime, la poudre d'ail, le sel et le poivre.
2. Goûtez et ajustez: Ajustez le sel, le poivre ou le jus de lime selon vos besoins: vous le voulez acidulé, fumé et crémeux.
3. Laissez refroidir: si vous avez le temps, réfrigérez pendant 20 à 30 minutes pour laisser les saveurs se mélanger. (Ça vaut vraiment le coup.)
4. Servir: Utilisez-le comme trempette pour les frites de patates douces, les croustilles tortilla, les légumes rôtis, les crevettes grillées, le poulet ou arrosez-le sur des tacos et des bols de burrito.



FRAIS



Haricots à la Salsa par Janel S.

Ingédients:

- 2 cs de YGY Easy Eats™ Mélange de Salsa Cowboy
- 1 tasse de haricots noirs
- 1 cuillère à thé de jus de lime, optionnel
- Coriandre, facultatif.

Directives:

1. Ajoutez le mélange de salsa aux haricots. Ajoutez du jus de lime et de la coriandre, si vous le souhaitez. Laisser reposer 10 minutes avant de servir
2. À utiliser pour les omelettes, les salades ou à manger nature!



SCANNEZ POUR PLUS DE RECETTES

FABULEUX

Chili de Cowboy par Jacqueline M.

Ingédients:

- 1 cs d'huile d'avocat
- 1 oignon moyen coupé en dés
- 1 livre de bœuf haché
- 2 gousses d'ail hachées ou 1 cuillère à thé d'ail haché
- 2 à 3 cs de YGY Easy Eats™ Mélange de Salsa Cowboy
- 1 poivron coupé en dés
- 1 petite boîte (5,2 oz) de concentré de tomates
- 1 boîte (19 oz liq.) de tomates en dés
- 1 boîte de haricots noirs (jus inclus). Facultatif: remplacez par des haricots rouges ou un autre favori
- 1 tasse de maïs congelé, de maïs en conserve ou de maïs frais
- Garnitures optionnelles :
- Fromage râpé, crème sure et coriandre fraîche

Directives:

1. Dans une grande poêle, faites chauffer 1 cs d'huile à feu moyen. Ajoutez l'oignon et le bœuf. Cuire jusqu'à ce que le bœuf soit doré et que les oignons soient tendres.
2. Incorporer l'ail et le YGY Easy Eats™ Mélange de Salsa Cowboy. Laissez cuire encore 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit parfumé.
3. Ajoutez le poivron, la pâte de tomate, les tomates en dés (avec le jus) et les haricots noirs (avec le jus). Bien mélanger.
4. Réduire le feu à doux. Ajoutez le maïs et remuez doucement. Laissez mijoter le chili à découvert pendant environ 10 à 15 minutes, en brassant de temps en temps.
5. Servir: Garnir de fromage râpé, d'une cuillerée de crème sure et de coriandre fraîche si désiré.

