

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

Débordant de saveurs mexicaines authentiques comme la coriandre, le piment, le cumin et plus encore, ce mélange piquant apportera la fiesta à vos recettes préférées. Chaque paquet contient toutes les épices dont vous avez besoin pour un bol de salsa parfait 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 **0**

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

Cholesterol / Cholestérol 0 mg **0%**

Sodium 20 mg **1%**

Total Carbohydrate / Glucides < 1 g **0%**

Dietary Fiber / Fibres 0 g **1%**

Total Sugars / Sucres 0 g

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

Protein / Protéines 0 g

Vitamin D 0 mcg 0% • Calcium 8 mg 0%

Iron / Fer .36 mg 2% • Potassium 25 mg 0%

Thiamin / Thiamine 0 mg 0% • Riboflavin / Riboflavine 1.3 mg 1%

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: Onion, Red Bell Peppers, Lime Zest, Garlic, Chili, Oregano, Cilantro, Cumin, Sea Salt, Ginger.

Ingédients: Oignon, Poivron Rouge, Zeste de Citron Vert, Ail, Piment, Origan, Cilantro, Cumin, Sel de Mer, Gingembre.

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'ailoli 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 trempette 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: USEE100102 | CA: USEE100102CA
PAQUET DE 10 | US: USEE1102 | CA: USEE1102CA

Fabriqué aux États-Unis pour:

YOUNGEVITY®

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

©2025 Youngevity (MOD0525)

INTRODUCTION

**YG Y
Easy Eats™**

Pimentez votre journée
avec des saveurs fraîches et
savoureuses!



VEGAN



GLUTEN
FREE



NUT FREE



SEED OIL
FREE



NON-GMO

**YG Y
Easy Eats™**

**Salsa Mix
Mélange de Salsa**

Authentic Mexican Flavors
Saveurs Mexicaines Authentiques

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



FRAIS

Salsa Ananas-Mangue par Rachel C.



Ingrédients:

- 1 1/2 tasse d'ananas
- 1 1/2 tasse de mangue
- 1/2 tasse de poivron orange/rouge
- 1/2 tasse de tomates en dés
- 1/4 d'oignon rouge
- 3 cs de coriandre
- 1/2 lime, pressée
- 2 cs de YGY Easy Eats™ Mélange à Salsa
- jalapeños frais coupés en dés optionnels

Directives:

1. Ajoutez tous les ingrédients, mélangez.
2. Laisser mariner une heure, à déguster avec des croustilles tortillas!



SCANNEZ POUR PLUS DE RECETTES



RAPIDE



Popcorn Épicé par Tina C.



Ingrédients:

- 3 cs d'huile d'avocat
- 1/3 tasse de grains de maïs soufflé
- 1 à 2 cuillères à thé de YGY Easy Eats™ Mélange à Salsa (ajuster au niveau de chaleur désiré)

Directives:

1. Dans une grande casserole ou un wok, chauffer l'huile à feu moyen. Ajoutez 2-3 grains et couvrez.
2. Une fois que ces grains de maïs éclatent, ajoutez le reste des grains de maïs soufflé en une couche uniforme. Saupoudrer l'assaisonnement pour YGY Easy Eats™ Mélange à Salsa sur les grains.
3. Couvrez la casserole en gardant le couvercle légèrement entrouvert pour laisser la vapeur s'échapper. Brassez le pot de temps en temps pour éviter qu'il ne brûle.
4. Attendez que le popping ralentisse. Lorsque les éclats ralentissent à environ 2 à 3 secondes entre les éclats, retirez la casserole du feu.
5. Versez immédiatement le maïs soufflé dans un bol. Ajoutez du sel, du beurre fondu et l'assaisonnement YGY Easy Eats™ Mélange à Salsa.

FABULEUX

Poivrons Farcis à la Salsa

Ingrédients

- 4 gros poivrons rouges, coupés en deux, côtes et graines retirées
- 1/2 lb de dinde hachée
- 1 gros oignon haché
- 1 à 3 cs de YGY Easy Eats™ Mélange à Salsa
- 2 tasses de riz cuit (les restants de riz fonctionnent bien dans cette recette)
- 1 boîte (15 oz) de haricots noirs, rincés et égouttés
- Fromage cheddar râpé pour garnir les poivrons

Directives:

1. Préchauffer le four à 190 °C.
2. Placez les poivrons dans un plat allant au four et arrosez-les légèrement de beurre fondu ou de ghee. Cuire au four pour 20 minutes ou jusqu'à tendreté.
3. Cuire la dinde hachée dans une grande poêle à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit dorée et bien cuite. Ajoutez l'oignon et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre.
4. Incorporer le mélange à YGY Easy Eats™ Mélange à Salsa, le riz et les haricots. Retirez les poivrons du four et laissez-les refroidir suffisamment pour pouvoir les manipuler. Répartir le mélange de dinde dans les poivrons. Remettre au four et cuire 20 minutes. Recouvrir de fromage râpé et remettre au four pour gratiner.

