

FÜR EIN RUNDES GESCHMACKSERLEBNIS.

Erst durch die richtige Sauce bekommen viele Rezepte ihren einmaligen Charakter. So komplettieren die flüssig bis sämig gebundenen und würzenden Saucen nicht nur Warm- und Kaltspeisen, sondern auch Salate und Desserts.

VORTEILE IM ÜBERBLICK

- kalt und warm
- viele Geschmacksvarianten
- gefrier-, tau- und backstabil
- individuelle Entwicklungen möglich

GESCHMACKSRICHTUNGEN

Klassiker

Braten
Béchamelsauce
Bolognese
Stroganoff

Highlights

Salsa
Thai Curry
Mole
BBQ
Jalapeño-Käse
Honigsenf

EINSATZBEREICHE

Unsere Saucen finden Verwendung bei Fleisch-, Fisch- und Backwaren sowie bei vielen Convenience-Produkten (z. B. als Beipack).



VIELE
GESCHMACKS-
RICHTUNGEN



ANWENDUNGSBEISPIELE

- Spaghetti bolognese
- Béchamelsauce z. B. für Kartoffelgratin
- BBQ-Sauce für Spare Ribs oder Steaks
- Hamburgersauce