

DES SAUCES FRAÎCHES & PRÊTES À L'EMPLOI

DES INGRÉDIENTS
RIGOREUSEMENT
SÉLECTIONNÉS :

sans additif, sans colorant,
sans conservateur

UNE MAÎTRISE PARFAITE
DU COUP PORTION

1 LITRE = JUSQU'À 50 PORTIONS*

* 20 à 30g de sauce :
accompagnement des viandes,
poissons, sandwiches, burgers,
wraps... (entre 33 à 50 portions)

* 50 à 80g de sauce : préparations
de plats en sauce, risottos, pâtes...
(entre 12 à 20 portions)



ENCOCHES

pour faciliter l'ouverture
de la poche.



USAGES À CHAUD
ET À FROID

pour des sauces
pratiques et inventives.

FABRIQUÉ EN FRANCE
CRÈME ORIGINE FRANCE

DES SAUCES CRÉÉES POUR VOUS : CHAUFFER, DRESSER...C'EST PRÊT !



Application facile
à la cuillère, pochon ou
sortie de poche pour
vos sauces minutes.

Application en squeeze

**OUVERTURE DE LA POCHE
DANS TOUTE SA LARGEUR :**

pour verser la totalité de la sauce dans un contenant

**OUVERTURE DE LA POCHE
DANS UN DES ANGLES SUPÉRIEURS :**

pour un « usage minute »

MODES DE REMISE EN TEMPÉRATURE DES SAUCES

**Dans le respect des normes HACCP: chauffer les sauces jusqu'à obtenir une température minimum à coeur de 65°C (à l'aide d'une sonde).*



**AU BAIN MARIE
OU FOUR VAPEUR**

Placer votre poche encore fermée
directement au bain Marie (environ
45 min à 75°C) ou au four vapeur
(environ 20 min à 90°C). OU Verser la
sauce dans un bac gastronorme,
recouvrir et mettre la préparation en
chauffe au bain Marie ou four
vapeur.

Astuce : plaquer le film alimentaire
directement au contact de la sauce
pour limiter le développement
d'une pellicule de surface.



À LA CASSEROLE

Verser la sauce dans une casserole,
mettre en chauffe à feu moyen ,
jusqu'à obtenir une température de
la sauce de 65°C minimum. Remuer
de temps en temps.



**À LA SAUTEUSE
« en sauce minute »**

Verser la sauce encore froide sur
viande ou poisson, légumes,
pâtes... et remonter en
température.



AU MICRO-ONDES

Ouvrir la poche de 1L dans toute sa
largeur puis la mettre au four
micro-ondes (8 min. à 600 Watts, 6
min. pour la ref Béarnaise).
Privilégier un mode de chauffe de
puissance moyenne afin de
préserver au maximum la qualité et
l'aspect de votre sauce.

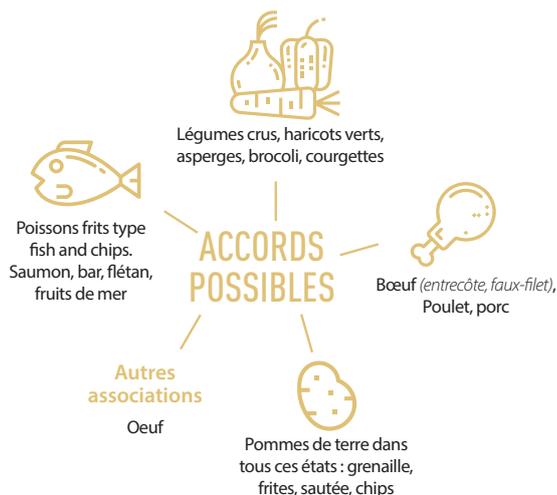
Remuer à mi-temps de chauffe,
pour uniformiser la température de
la sauce et limiter la création d'une
pellicule en surface.

**CONSERVATION AU FRAIS ENTRE +2°C ET +6°C
DATE LIMITE DE CONSOMMATION AVANT OUVERTURE: 60 JOURS
APRÈS OUVERTURE : 72H**



SAUCE BÉARNAISE

Le goût subtil des échalotes et de l'estragon pour accompagner viandes et poissons dans tous leurs états...

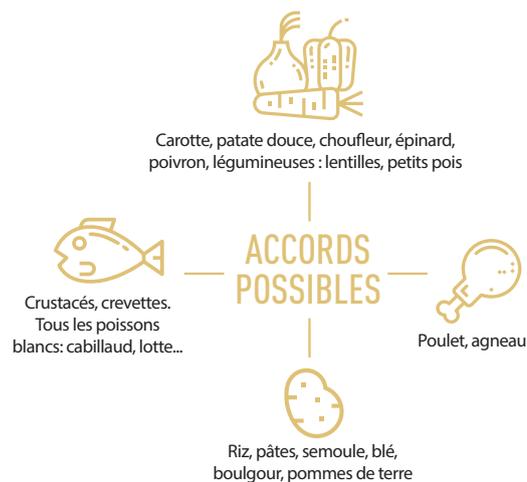


CETTE SAUCE ACCOMPAGNERA PARFAITEMENT VIANDES ET POISSONS. C'EST AUSSI LE PARFAIT CONDIMENT POUR AGRÉMENTER UN SANDWICH, UN BURGER OU UN WRAP À CHAUD COMME À FROID.



SAUCE CURRY

Une sauce typée qui peut aussi bien s'utiliser dans les gratins, les plats en sauce que dans les recettes snacking.



CETTE SAUCE EST IDÉALE POUR TOUS LES PLATS EN SAUCES : POULET SAUCE CURRY, MOULES AU CURRY, CREVETTES SAUTÉES... ELLE PEUT AUSSI AGRÉMENTER TOUS LES SANDWICHS, BURGERS, PANINIS, WRAPS...

