

Sauces fraîches

simple et efficace



Les recettes du succès.

Haco swiss

Sauces fraîches

simple et efficace



1 kg

Sauce Tomate

Ingrédients: Pulpe de tomates 70 %, concentré de tomates 11 %, eau, sucre, sel comestible iodé, vinaigre de table, huile d'olive, ail, épices, herbes.

Sauce Bolognese

Ingrédients: Pulpe de tomates, viande hachée boeuf (Suisse) 26 %, eau, concentré de tomates, vin rouge, huile d'olives, légumes (oignons, ail), sel comestible iodé, huile de tournesol, sucre, poivre, mélange d'herbes (sarriette, origan, marjolaine, thym, basilic, romarin, estragon).



1 kg



1 kg

Sauce Soja Bolognese

Ingrédients: Pulpe de tomates, eau, légumes (carottes, oignons, poireaux, ail), granulés de soja 4 % (soja), concentré de tomates, vin blanc, sel comestible iodé, sucre, herbes.

Sauce de base blanche

Ingédients: Lait entier, eau, beurre (crème pasteurisée), amidon modifié, vin blanc, sucre, sel comestible iodé, assaisonnement (condiment, huile de colza), épaississant (gomme xanthane), extrait de levure, poivre.

1 kg

Fond brun de boeuf lié

Ingédients: Eau, bouillon de boeuf (bouillon de boeuf, sucre, amidon de maïs, sel, jus de légumes concentrés (tomates et oignons)), farine de riz, concentré de tomates, concentrés de légumes (carottes, oignons, poireaux), concentré de vin rouge, fécule de pomme de terre modifiée, sucre, sel comestible iodé, épices (poivre, laurier, clou de girofle), romarin.

1 kg

Sauce Curry

Ingédients: Eau, compote de pommes (pommes, sucre, acidifiant acide citrique, antioxydant acide ascorbique), lait de coco (extrait de noix de coco, eau), huile de colza, sucre, curry 2.5% (curcuma, cumin, coriandre, fenugrec, persil, piment, ail, fenouil, épices), amidon modifié, vin blanc, beurre, sel comestible iodé, assaisonnement (condiment, huile de colza), épaississant (gomme xanthane), poivre de Cayenne.

1 kg

Sauce Carbonara

Ingédients: Lait entier, eau, lard 16% (viande de porc, sel nitrité de saumure (sel de cuisine, agent conservateur (E250)), glucose, antioxydant (E301)) (Suisse), crème entière 8%, vin blanc, beurre, oignons, ail, amidon modifié, sel comestible iodé, épaississant (gomme xanthane).

1 kg

Vos avantages



- ➔ Préparation simple et rapide
- ➔ Flexibilité élevée
- ➔ Qualité constante
- ➔ Maîtrise des coûts
- ➔ Augmentation ponctuelle et ciblée du degré de convenance
- ➔ Une durée de conservation idéale

Les sauces fraîches constituent une base idéale pour:

- Vos dérivés culinaires
- Vous exercez votre créativité en utilisant vos propres idées
- Diverses possibilités d'utilisation, comme par ex: front cooking, événementiel, bar à sauces

Votre interlocuteur du service externe se fera un plaisir de vous renseigner.

		Qualité – transparence												
		La recette contient des...	La recette ne contient pas de...						Propriétés du produit					
		... graisses/huiles végétales	... additifs exhausteurs de goût	... additifs colorants	... agents de conservation	... antioxydants	... ingrédients à base de gluten	... ingrédients à base de lactose	... ingrédients potentiellement allergènes	Consistance	Forme alimentaire	Unité	Stockage	EAN
Art. n°	Article	Ingrédients	Additifs				Allergènes + Gluten / Lactose							
880275	Sauce Tomate	huile d'olive	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	👉	🌿	Sachet 1 kg	❄️	
880281	Sauce Bolognese	huile d'olive huile de tournesol	✓	✓		✓	✓	✓		👉		Sachet 1 kg	❄️	
880276	Sauce Soja Bolognese		✓	✓		✓	✓	✓		👉	🌿	Sachet 1 kg	❄️	
880277	Sauce de base blanche	huile de colza		✓		✓	✓			👉	🌿	Sachet 1 kg	❄️	
880280	Fond brun de boeuf lié		✓	✓	✓	✓	✓	✓		👉		Sachet 1 kg	❄️	
880278	Sauce Curry	huile de colza	✓	✓			✓			👉	🌿	Sachet 1 kg	❄️	
880282	Sauce Carbonara		✓	✓			✓			👉		Sachet 1 kg	❄️	

👉 = liquide 🌿 = végétarien 🌱 = végétalien ❄️ = refroidi (max. +5°C)