

BESTE CHEFS,
DE SAUS IS DE SMAAKMAKER EN FINISHING TOUCH VOOR VEEL GERECHTEN.
WIJ ZIJN AAN DE SLAG GEGAAN OM SAUZEN SAMEN TE STELLEN DIE VOLLEDIG
AANSLUITEN JOUW WENSEN.



WAT HEB JE NODIG OM EEN GOEDE BASISSAUS TE MAKEN?
- VLEES, BOTTEN, BOUILLON, TOMATEN, WIJN, WORTELS ...
- DE MAILLARD REACTIE, DIE OPTREEDT BIJ MEER DAN 121 °C, WAARBIJ BRAADAROMA'S EN UMAMI SMAKEN ONTSTAAN.
- VEEL TIJD EN ENERGIE OM DE JUISTE SMAAK EN CONSISTENTIE TE BEREIKEN!

DIT IS HOE WIJ ONZE SAUZEN
MAKEN EN HOE JE ER ZELF MEE
AAN DE SLAG KAN!

PIEMONTE BARBERA DOC VINO ROSSO



L'ESSENZA DEL GUSTO:
PIEMONTE BARBERA STAAT BEKEND OM ZIJN
ONDSCHIEDENDE PROFIEL. ZIJN LEVENDIGE
ZUURGRAAD COMBINEERT HARMONIEUS MET
DE INTENSE AROMA'S VAN RIJP ROOD FRUIT,
KRUIDEN EN SUBTIELE FLORALE TONEN. EEN
RIJKE SMAAKERVARING DIE JE BIJ ELKE SLOK
MEENEEMT NAAR DE ZONOVERGOTEN HEUVELS
VAN PIEMONTE.

PRODUCT OVERZICHT PREMIUM SAUZEN

Art.nr.	Omschrijving	Inhoud doos	USP	Geen palmolie	Allergenen
20004334	GLACE DE VIANDE	8 x 1 LITER	PIEMONTE BARBERA DOC	•	
20004338	DEMI GLACE	8 x 1 LITER	PIEMONTE BARBERA DOC	•	
20004340	BRASATO AL BARBERA SAUCE	8 x 1 LITER	PIEMONTE BARBERA DOC	•	Selderij, Sulfaat
20004341	SAUCE ÉCHALOTE / SJALOTTENSAUS	8 x 1 LITER	PIEMONTE BARBERA DOC	•	

WIJ ZIJN DE BASIS
**VOOR AUTHENTIEKE
SMAKEN,
ALS VERS BEREID**

ADD PURE TASTE INTO YOUR DISHES



"GLACE DE VIANDE" ONTSTAAT DOOR HET LANGZAAM INKOKEN VAN VLEESVOCHT TOT DE SMAAK INTENS WORDT. DIT DOE JE DOOR HET KOKEN VAN VLEES, HET TERUGKOELEN VAN DE VLEESJUS, HET AFROMEN VAN HET VET EN DAN LATEN SUDDEREN TOT DE JUS IS INGEDIKT. HET RESULTAAT IS EEN GECONCENTREERDE REDUCTIE, DIE WORDT GEBRUIKT ALS EEN SMAAKINTENSIEVE BASIS VOOR SAUZEN. WIJ VERKORTEN DEZE STAPPEN VOOR JE, ZODAT JE DIRECT VERDER KUNT MET JE MISE-EN-PLACE.



"DEMI-GLACE" IS EEN KLASSEKER IN DE FRANSE KEUKEN. DOOR EEN JUS EN ESPAGNOLASAUZ TE MENGEN ONTSTAAT EEN DIEPE SMAAK DIE DE BASIS IS VOOR VERSCHILLENDE SAUZEN. MET NAME DE ESPAGNOLASAUZ VRAAGT EEN AANTAL INGREDIËNTEN, ZOALS EEN KALFSFOND, WAARIN JE VEEL TIJD MOET INVESTEREN. VERGEET DE LANGE BEREIDINGSTIJD, WIJ NEMEN HET WERK VOOR JE UIT HANDEN.



"BRASATO AL BARBERA" IS EEN TRADITIONEEL ITALIAANS GERECHT UIT PIEMONTE. HET VLEES WORDT GEMARINEERD IN BARBERA WIJN, DICTGESCHROEID EN LANGZAAM, IN BOUILLON EN BARBERA WIJN GEGAARD. NA URENLANG STOVEN IS HET RESULTAAT MALS, KRUIDIG VLEES MET EEN RIJKE RODE TINT. ALS JE MINDER TIJD HEBT IN JE KEUKEN, GEBRUIK JE DE FLUWELZACHTE SAUS VAN HÜGLI OM HETZELFDE GERECHT TE CREËREN: EEN HEERLIJKE SAMENSMELTING VAN WIJN EN GASTRONOMIE.



DE SJALOTTENSAUS MET RODE WIJN IS EEN HEERLIJKE BEGELEIDING VOOR VLEES. NORMAAL GESPROKEN FRUIT JE DE SJALOTTEN IN EEN OLIEBOTERMENSGEL, LAAT JE DE RODE WIJN INKOKEN, VOEG JE BOUILLON TOE EN LAAT JE ALLES SUDDEREN. DAN ROER JE ER BOTER DOOR OM DE SAUS ROMIG TE MAKEN. AL DEZE HANDELINGEN VALLLEN WEG MET ONZE SJALOTTENSAUS, DIE JE IN EEN HANDOMDRAAI BIJ EEN PRACHTIG GERECHT SERVEERT.

