vandemoortele
ANNO 1899

GOÛTEZ ET FAITES LA DIFFÉRENCE AVEC LES SAUCES VANDEMOORTELE®

ANDALOUSE VANDEMOORTELE®

COCKTAIL VANDEMOORTELE®

TARTARE VANDEMOORTELE®

SAUCES BELGES PLEINES DE GOÛT

Les favoris de vos clients et des frites

- GOÛT PLEIN ET AGRÉABLE
- BELLE COULEUR ET BRILLANCE NATURELLE
- CONSISTANCE FERME ET LISSE
- STABLE SUR LES PRÉPARATIONS CHAUDES
- DIFFÉRENTS EMBALLAGES

GLUTEN FREE LACTOSE FREE VEGETARIAN

S'il y avait un podium pour les sauces les plus populaires, l'Andalouse, la Cocktail et la Tartare y auraient une place. Ces créateurs de saveurs ne peuvent donc pas manquer dans votre friterie ou cuisine. Sur des frites ou avec un plat… Les sauces Vandemoortele® ont non seulement une meilleure apparence, elles apportent aussi une saveur supplémentaire. Et c'est ce que demandent vos clients !

Vandemoortele

ANDALOUSE

Goût épicé : légèrement sucré et pimenté

Ferme et stable, aussi sur les préparations chaudes

Sans poisson (anchois)

73000158 - 2 x 7,5 L

4868 - 5 L

401821 - 3 x 3 L

73000079 - 6 x 1 L

401726 - 120 x 40 ml

POULET GRILLÉ AUX PATATAS BRAVAS

COCKTAIL

Le goût plein de la vraie sauce cocktail

Bel équilibre entre aigre et doux

Sans alcool (= halal)

401805 - 10 L

4855 - 5 L

401829 - 3 x 3 L

73000069 - 6 x 1 L

401718 - 120 x 20 ml

SAUMON EN CROÛTE DE NOIX AUX HERBES

TARTARE

Garniture aux fines herbes agréable en bouche

Délicieuse sauce Tartare avec laquelle vous faite votre version maison en un tour de main = plus de commodité

Astuce

TARTARE MAISON !
Ajoutez des oignons frais (finement haché), le persil et la ciboulette

73000157 - 2 x 7,5 L

4856 - 5 L

401838 - 3 x 3 L

73000080 - 6 x 1 L

401720 - 120 x 20 ml

GOUJONNETTES À LA PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX ÉPINARDS

Vandemoortele
Ottergemsesteenweg-Zuid 816 - B-9000 Gand
T 09 240 17 41 - customer.service.vamix@vandemoortele.com
f in VandemoorteleProfessional - www.vandemoortele.com

L'INSPIRATION AU GOÛT DE TOUS
DÉCOUVREZ DES IDÉES DE RECETTES ORIGINALES AVEC NOS SAUCES VANDEMOORTELE®