vandemoortele
ANNO 1899

(S)MAAK HET VERSCHIL MET DE SAUZEN VAN VANDEMOORTELE®

VANDEMOORTELE® ANDALOUSE

VANDEMOORTELE® COCKTAIL

VANDEMOORTELE® TARTARE

BELGISCHE SAUZEN VOL SMAAK

Dé favorieten van je klanten – en van frietjes

- VOLLE EN AANGENAME SMAAK
- MOOIE, NATUURLIJKE KLEUR EN GLANS
- STEVIGE, GLADDE CONSISTENTIE
- STABIEL OP WARME BEREIDINGEN
- VERSCHILLENDE VERPAKKINGEN

GLUTEN FREE · LACTOSE FREE · VEGETARIAN

Was er een podium voor populaire sausjes dan stonden Andalouse, Cocktail en Tartare erop. Dus mogen deze absolute smaakmakers niet ontbreken in je frituur of keuken. Op frietjes of bij een gerecht... De sauzen van Vandemoortele® ogen niet alleen mooier, ze zorgen ook voor een extra smaakboost. En je klanten vragen ernaar!

Vandemoortele

Kruidige smaak: licht zoet en zacht pikant

Stevig en stabiel, ook op warme bereidingen

Bevat géén vis (ansjovis)

73000158 - 2 x 7,5 L

4868 - 5 L

401821 - 3 x 3 L

73000079 - 6 x 1 L

401726 - 120 x 40 ml

Volle smaak van echte cocktailsaus

Mooie balans tussen zoet en zuur

Zonder alcohol (= halal)

401805 - 10 L

4855 - 5 L

401829 - 3 x 3 L

73000069 - 6 x 1 L

401718 - 120 x 20 ml

Fijne kruidengarnituur met aangename bite

Lekkere Tartare waar je in een handomdraai je eigen homemade versie van maakt = meer convenience

TIP

HUISGEMAAKTE TARTARE SAUS!
Voeg fijngesnipperde verse ajuin, peterselie en bieslook toe

73000157 - 2 x 7,5 L

4856 - 5 L

401838 - 3 x 3 L

73000080 - 6 x 1 L

401720 - 120 x 20 ml

GEGRILDE KIP MET PATATAS BRAVAS

ZALM MET KRUIDEN-NOTENKORST

GOUJONNETTES MET SPINAZIE-AARDAPPELPUREE

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

INSPIRATIE DIE IEDEREEN KAN SMAKEN
ONTDEK ORIGINELE RECEPTIDEEËN
MET ONZE VANDEMOORTELE®-SAUZEN