



# HITTESTABIELE SAUS

We eten dagelijks snacks, en de meeste snacks en convenience producten smaken beter met een saus.

Wanneer een snack met saus opgewarmd wordt, wordt de saus dun vloeibaar en heet. De warme saus kan lekken of erger, de mond branden wanneer in de snack met saus gebeten wordt. Daarnaast schiften emulsie sauzen vaak als ze verhit worden.

We bieden nu een hittestabiele saus aan die niet schift en visceus blijft, zelfs warm. De dik vloeibare consistentie vermindert de kans op lekken.

De smaak van de saus komt het best tot zijn recht wanneer het product warm of lauwwarm gegeten wordt en kan met verschillende ingrediënten gecombineerd worden. Com-

## BROODJE MET GEHAKT

### INGREDIENTEN

- 500 g varkensgehakt, niet gekruid, gaar
- 20 halve broodjes
- 100 g **RÖSTZWIEBELN**, Art.-Nr. 481519100.003
- 300 g Gemengde paprika blokjes
- 500 g **SCANDINAVIAN SAUCE**, Art.-Nr. 481421200.00X

### BEREIDING

1. Gehakt en saus goed mengen.
2. Halve broodjes met 50 gram gehakt/saus mengsel beleggen.
3. Met 15 g paprika en 5 g gebakken uitjes garneren.

### BEREIDINGSTIJD

8 Minuten in oven bij 130 °C

### SAMENSTELLING

**BROODJES** (zie informatie producent), varkensgehakt 23%, saus (water, plantaardige olie (raapzaad), suiker, augurk-blokjes, uitjes, gemodificeerd zetmeel, azijn, zout, scharrelel-dooier, MOSTERD, gemalen rode pepers, kruiden en specerijen, paprika-extract, voedingszuur: citroenzuur; gebrande suiker, bindmiddel: guarpitmeel, xanthaangom; conserveermiddel: kaliumsorbaat; zoetstoffen: sacharine, sucralose; antioxidant: calciumdinaatrium-EDTA, smaakstoffen), paprika-blokjes, gebakken uitjes (ui, palmvet, TARWEMEEL, zout)

100 gram bevatten gemiddeld	
Energie	1055 kJ / 253 kcal
Vet	14,2 g
daarvan: verzadigde vetzuren	3,5 g
Koolhydraten	21,8 g
waarvan suikers	5,9 g
Eiwitten	9,4 g
Zout	1,0 g

bineer de saus met vlees, vis, kip of groenten en creëer je eigen, nieuwe, individuele snack voor over de toonbank, party service of catering.

Het is snel en gemakkelijk te gebruiken. Bereid de snack volgens recept, voeg de saus toe en warm het op in de oven, magnetron of grill. Dankzij de diepvriesstabiele functionaliteit is de saus ook geschikt voor diepvries snacks of zelfs diepvries kant-en-klaarmaaltijden. Voor gebruik opwarmen en klaar.

De nieuwe hittestabiele **SCANDINAVIAN SAUCE** is een ware publiekslieveling, gebaseerd op paprika, ui en verfijnd met kruiden en specerijen. En met een consument-vriendelijk label, zonder E621 en E211.

## TONIJN SAUS

### INGREDIENTEN

- 450 g Tonijn, uitgelekt
- 50 g Kappertjes, uitgelekt
- 500 g **SCANDINAVIAN SAUCE**, Art.-Nr. 481421200.00X

### BEREIDING

1. Tonijn, kappertjes en saus goed vermengen.

Tip: De warme saus met pasta serveren

### BEREIDINGSTIJD

Kort verhitten in de pan tot 85°C

### SAMENSTELLING

Saus (water, plantaardige olie (raapzaad), suiker, augurk-blokjes, uitjes, gemodificeerd zetmeel, azijn, zout, scharrelel-dooier, MOSTERD, gemalen rode pepers, kruiden en specerijen, paprika-extract, voedingszuur: citroenzuur; gebrande suiker, bindmiddel: guarpitmeel, xanthaangom; conserveermiddel: kaliumsorbaat; zoetstoffen: sacharine, sucralose; antioxidant: calciumdinaatrium-EDTA, smaakstoffen), tonijnVIS 45% (zie informatie producent), kappertjes 5% (zie informatie producent).

100 gram bevatten gemiddeld	
Energie	1061 kJ / 254 kcal
Vet	19,0 g
daarvan: verzadigde vetzuren	3,1 g
Koolhydraten	10,2 g
waarvan suikers	7,8 g
Eiwitten	10,8 g
Zout	2,1 g