



## Natürlicher Geschmack zum Drücken

- Auch wenn klassische Schinkensandwichs sich immer noch sehr gut verkaufen, sind die Verbraucher **stets auf der Suche nach neuen kulinarischen Erfahrungen**.
- Außer Haus eingenommene Mahlzeiten entsprechen immer mehr den Erwartungen der Verbraucher in Bezug auf **gesunde und natürliche Inhaltsstoffe**.
- Kräuter und Gewürze stehen **bei unseren Rezepten im Mittelpunkt**.



## Vorteile

### Kräftig und intensiv

All unsere Kräuter und Gewürze **werden geerntet, wenn sie die optimale Reife** und somit den höchsten Gehalt an ätherischen Ölen erreicht haben. **Ihr Geschmack und ihre Farben bleiben in unseren Rezepten erhalten.** Durch ihre cremige Konsistenz und ihren einmaligen Geschmack verfeinern unsere Saucen Ihre Sandwichs auf subtile Weise, **ohne dabei das Brot zu durchweichen.**

### Natürliche Beschaffenheit

Jeder Inhaltsstoff unserer in tiefgefrorene Squeeze-Flaschen verpackten Saucen behält seine **visuellen und geschmacklichen Eigenschaften.** Dies erlaubt es Ihnen, **100 % natürliche Speisen zuzubereiten** (ohne Farbstoffe, Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und ohne GVO).

### Gebrauchsfertig

Alle Zutaten **wurden sorgfältig von unseren Köchen ausgewählt.** Ihr Mengenverhältnis wurde mit Bedacht bestimmt, damit das **Aroma jeder einzelnen Zutat** in Ihren Gerichten hervortritt. Die Squeeze Professionnel - Spécial Sandwiches-Saucen sind eine **gebrauchsfertige Lösung**, die man warm und kalt genießen kann. Kostbarer Zeitgewinn für Sie.



## Anwendungshinweis

1  = 50 bis 55 Sandwichs  
Flasche 450g

Kosten/Portion  
Unter Kontrolle

Kein Abfall  
Kein Verlust

100 %  
Produktverwertung

**Tip:** Ein Spritzer Squeeze Professionnel - Spécial Sandwichs ist ausreichend, um Ihrem Sandwich Geschmack zu verleihen.

## Verpackung

- 450 g Flasche
- Karton mit 6 Flaschen

## Verwendung

**Snacks:** Sandwichs, Burger, Pizza, Wraps, ...

**Als Beilage zu:** Gemüse, Nudeln, Reis, ...

**Marinade:** Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, ...

## Lagerung

- Gefrierschrank (< -18°C): 2 Jahre
- Auftauen: 8 Stunden
- Kühlschrank (+ 4/6 °C): innerhalb von 14 Tagen nach dem Auftauen verwenden

## Geschmacksvarianten

**Klassisch:** La Pesto, La Pesto Rouge, L'Italian, La Persillade, ...

**Aus den regionen:** La Béarnaise, La Rustique, La Méridionale, La Basque, ...

**Exotische vielfalt:** La Nordique, La Chipotle, La Copacanana, La Chimichurri, ...

## Wissen Sie das ?

Unser Sortiment entspricht genau Ihren Erwartungen.

Wir sind bemüht, Ihnen die Arbeit in der Küche zu erleichtern, und garantieren Ihnen Rentabilität, Qualität und Sicherheit.

Möchten Sie mehr darüber erfahren?  
Möchten Sie all unsere Produkte entdecken?  
**Für weitere Informationen bitte wenden Sie sich an +33 1 64 98 29 25 oder [www.daregal.com](http://www.daregal.com)**