



SAUCIER DEPUIS 1984

**IHRE REZEPTE,
UNSERE SAUCEN,
IHRE ZUFRIEDENHEIT.**



VON PROFIS FÜR PROFIS



Reine Gastronomiemarke

Produkte werden zu 100% auf die Bedürfnisse in der Gastronomie ausgerichtet

Hergestellt in Frankreich – beim Saucen-Spezialisten Idh ea im Elsass

Die Saveurs & Sauces Produkte profitieren von Entwicklungs- und Produktionsknowhow im Bereich Kaltsaucen seit 1984

Bed fnisorientierte Produktformate für Anbieter aus den unterschiedlichsten Bereichen: Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie, Eventgastronomie, Heime und Spitaler, Take-Aways, Selbstbedienungsrestaurants, Bäckereien und Imbissst nde.

Ausschliesslich Verwendung von inländischen Freilandeiern

Rezepturen nach Möglichkeit ohne Farb- und Konservierungsstoffe

Breites Angebot an vegan zertifizierten Saucen



ARTIKELBEZEICHNUNG	ARTIKEL-NUMMER	VERKAUFS-EINHEIT	LAGERUNG	LABEL	BEELONG ECO-SCORE
 BARBECUE SAUCE	10199906	6 x 800 ml	gekühlt +5°C	vegan	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 CURRYSAUCE	10201890	6 x 800 ml	gekühlt +5°C	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 GRILLSAUCE	10204460	6 x 800 ml	gekühlt +5°C	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 KEBABSAUCE	10205111	6 x 800 ml	gekühlt +5°C	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A- B C D E
 KETCHUP	10203745	6 x 800 ml	gekühlt +5°C	vegan	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 MAYONNAISE	10200570	6 x 800 ml	gekühlt +5°C	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A- B C D E
 SAUCE CAFÉ DE PARIS	10204759	6 x 800 ml	gekühlt +5°C	vegan	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 SAUCE HOT COCKTAIL	10201643	6 x 800 ml	gekühlt +5°C	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 SAUCE TARTARE	10205237	6 x 800 ml	gekühlt +5°C	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 SENF MILD	10204540	6 x 800 ml	gekühlt +5°C	vegan	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 KEBABSAUCE	10274318	1 x 2,8 kg	gekühlt +5°C	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 KETCHUP	10274404	1 x 2,8 kg	gekühlt +5°C	vegan	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A- B C D E
 SAUCE TARTARE	10274253	1 x 2,8 kg	gekühlt +5°C	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 CURRYSAUCE	10274479	1 x 2,8 kg	gekühlt +5°C	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E



ARTIKELBEZEICHNUNG	ARTIKEL-NUMMER	VERKAUFS-EINHEIT	LAGERUNG	LABEL	BEELONG ECO-SCORE
 COCKTAILSAUCE	10204453	48 x 25 g	ungekühlt	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 CURRYSAUCE	10199998	48 x 25 g	ungekühlt	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 HOT SWEET CHILISAUCE	10201268	48 x 25 g	ungekühlt	vegan	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A- B C D E
 SAUCE TARTARE	10205026	48 x 25 g	ungekühlt	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 KETCHUP	10201947	48 x 25 g	ungekühlt	vegan	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A- B C D E
 MAYONNAISE	10200555	48 x 25 g	ungekühlt	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 SENF MILD	10200609	48 x 25 g	ungekühlt	vegan	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A- B C D E
 KETCHUP	10276818	4 x 100 x 10 g	ungekühlt	vegan	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A- B C D E
 MAYONNAISE	10276889	4 x 100 x 10 g	ungekühlt	vegetarisch	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A B+ C D E
 SENF MILD	10276823	4 x 100 x 10 g	ungekühlt	vegan	ECO-SCORE <small>beelong.ch</small> A- B C D E

▶ PORTIONEN

KALKULATIONSSICHERHEIT

Die Verwendung von Portionen ermöglicht Gastronomieanbietern eine bessere Kostenkontrolle. Sie können den exakten Preis einer Portion in ihrer Kalkulation berücksichtigen, und so die Kosten pro Gericht immer gleich hoch halten.



CONVENIENCE

Die Saveurs & Sauces Produkte im Portionsformat sind stabil verpackt und lassen sich sicher und hygienisch transportieren. Nicht nur die Becher, sondern auch die Sticks lassen sich dank einer «easy opening» Funktion problemlos öffnen.

PREIS-/LEISTUNGSVERHÄLTNIS

Insbesondere bei der Abgabe von 10 g Sticks können die Kosten minimiert werden. Nicht zuletzt auch dank sehr attraktiver Einkaufspreise.

TREND

Take away Angebote und Snacking Konzepte sind beliebter denn je. Vor allem über die Mittagszeit, wo die klassische Mittagsverpflegung im Restaurant immer mehr einem schnellen Imbiss «on the go» weichen muss.



EIMER ◀

PLATZSPAREND

Die geschlossenen Eimer lassen sich aufeinander stapeln, was eine ökonomische Lagerung in der Küche ermöglicht.

FRISCHE

Dank dem wiederverschliessbaren Deckel kann das Produkt auch bei mehrmaligem Gebrauch immer wieder fest verschlossen werden. Davon profitieren die Qualität und die Haltbarkeit der Saucen, und sie bleiben länger frisch.

KOSTENVORTEIL

Je grösser das Gebinde, desto attraktiver das Preis-/Leistungsverhältnis. Dank optimierter Produktionskosten und kleinerem Anteil an Verpackungskosten pro Portion.

VIELSEITIGKEIT

Die Saucen können direkt aus dem Eimer geschöpft und für die Weiterverarbeitung in der Küche verwendet werden. Sie lassen sich aber auch in kleinere Gefässe portionieren, um sie dem Gast als Einzelportion zu servieren.



SQUEEZERS ◀

SORTENVIELFALT

Dank der grossen Auswahl findet man für jedes Gericht die passende Begleitung: für vegetarische Speisen wie auch für Fleisch.

VIELSEITIGKEIT

Eignet sich primär für die Verwendung in der Küche. Aber nicht nur: die Squeezers können für die Gäste auch direkt beim Selbstbedienungsbuffet oder auf dem Tisch platziert werden.

DOSIERUNG

Die Sauce lässt sich durch leichten Druck auf die Flasche gut dosieren und kann ohne Verschwendung komplett aufgebraucht werden.

HYGIENE

In diese Flasche gerät kein Schmutz und kaum Luft oder Feuchtigkeit, was einer stabilen Produktqualität zugutekommt. Auch auch bei wiederholter Verwendung über einen längeren Zeitraum.

DAS GEHEIMNIS FÜR DIE HERSTELLUNG EINER GUTEN SAUCE



Wir arbeiten wie die **Küchenchefs** in der Gastronomie, nur auf grösseren Anlagen

Wir definieren für unsere ausgewogenen und schmackhaften Rezepturen die richtigen Zutaten in der **optimal passenden Menge**



Wir **degustieren laufend**, um Sie mit den besten Produkten zu beliefern

Wir legen Wert auf die Verwendung von **qualitativ einwandfreien Zutaten**

Wir profitieren von der **Expertise und Erfahrung** unserer Saucen-Entwickler und Produktsicherheit dank kontrollierter Produktionsprozesse

VERLEIHEN SIE UNSEREN SAUCEN IHRE GANZ PERSÖNLICHE NOTE



DAS PRINZIP

Wir liefern Ihnen die Basiszutat: unsere qualitativ hochstehenden Saucen



Sie verfeinern diese mit Ihrem Knowhow und Zutaten aus dem täglichen Gebrauch in der Küche.

Kräuter, Gewürze, Condimente, Essig, Öl, Früchte, Gemüse oder Fonds.



SENF

- ▶ Honigsenf, Hot Dog Relish, Senf mit Ketchup, scharfer Senf

KETCHUP

- ▶ Barbecue-Sauce, Cocktail-Saucen, Spare-Rib Marinade

MAYONNAISE

- ▶ Burgers, Tartare, Currys, Dipsaucen



SIE HABEN FRAGEN? SIE WÜNSCHEN EINE BERATUNG?

Wir sind überall – auch in Ihrer Nähe. Kontaktieren Sie den Swiss Gastro Solutions-Verkaufsmitarbeitenden in Ihrer Region.

