



CUSTOM CULINARY

MASTER'S TOUCH[®]

SAUCES



 **CUSTOM
CULINARY**
MASTER'S TOUCH®

**Saveur délicieuse,
prête à servir**



Sans MSG



Convient aux
préparations véganes



Grande sélection
d'incroyables saveurs
authentiques



Application facile et
uniforme





SAUCE GOCHUJANG

Une savoureuse sauce Gochujang sucrée et épicée de style coréen à base de soja fermenté, de piments et de gingembre. Faible en gras, Sans arômes artificiels et Sans colorants artificiels.



FAIBLE TENEUR
EN MATIÈRES
GRASSES



SANS
ARÔMES
ARTIFICIELS



SANS
COLORANT
ARTIFICIEL



SAUCE HOISIN

Une sauce Hoisin de style cantonais à base de concentré de jus de prune, de gingembre et avec une touche de piment de Cayenne pour ajouter du piquant. Sans gluten, Faible en gras et Sans arômes artificiels.



SANS
GLUTEN



FAIBLE TENEUR
EN MATIÈRES
GRASSES



SANS
ARÔMES
ARTIFICIELS



SAUCE BBQ CORÉENNE

Une sauce BBQ de style coréen à base de sauce de haricot jaune, de poivron rouge, d'épices et avec une touche d'ail. Convient aux Végétariens, Faible en gras et Sans arômes artificiels



CONVIENT
AUX
VÉGÉTARIENS



FAIBLE TENEUR
EN MATIÈRES
GRASSES



SANS
ARÔMES
ARTIFICIELS



SAUCE PERI PERI

Une sauce Peri Peri piquante de style sud-Africain à base de piments verts et piments oiseaux typiques. Convient aux Végans, Faible en gras et Sans arômes artificiels.



CONVIENT
AUX
VÉGÉTALIENS



FAIBLE TENEUR
EN MATIÈRES
GRASSES



SANS
ARÔMES
ARTIFICIELS



SAUCE SRIRACHA

Une sauce piquante Sriracha de style thaïlandais à base de piment rouge fort, d'oignon, d'ail et de jus de citron. Sans gluten, Convient aux Végans et Faible en gras.



SANS
GLUTEN



CONVIENT
AUX
VÉGÉTALIENS



FAIBLE TENEUR
EN MATIÈRES
GRASSES



SAUCE HABANERO FUMÉ

Une sauce piquante de style Smokey Habanero à base de piment rouge fort, d'origan et avec une touche d'ail. Sans gluten, Convient aux Végans et Faible en gras.



SANS
GLUTEN



CONVIENT
AUX
VÉGÉTALIENS



FAIBLE TENEUR
EN MATIÈRES
GRASSES



SAUCE AU PIMENT DOUX

Une sauce mi-forte au Piment Doux à base de piments rouges forts et avec une touche sucrée pour créer un équilibre parfait. Sans gluten, Faible en gras et Convient au Végans.



SANS
GLUTEN



CONVIENT
AUX
VÉGÉTALENS



FAIBLE TENEUR
EN MATIÈRES
GRASSES



SAUCE BBQ SUCRÉE ET FUMÉE

Une sauce BBQ Sucrée et Fumée à base de poivre noir, de purée de tomate et de miel. Convient aux Végétariens, Faible en gras et Sans arômes artificiels.



CONVIENT
AUX
VÉGÉTALENS



FAIBLE TENEUR
EN MATIÈRES
GRASSES



SANS
ARÔMES
ARTIFICIELS



SAUCE TERIYAKI

Une sauce Teriyaki de style japonais à base de sauce de soja, de gingembre et de lime. Convient aux Végans, Faible en gras et Sans arômes artificiels.



CONVIENT
AUX
VÉGÉTALENS



FAIBLE TENEUR
EN MATIÈRES
GRASSES



SANS ARÔMES
ARTIFICIELS



SAUCE TEX MEX

Une sauce Tex Mex typique à base de piment, de poivre de Jamaïque et de gingembre. Sans gluten, Convient aux Végans et Faible en gras.



SANS
GLUTEN



CONVIENT AUX
VÉGÉTALENS



FAIBLE TENEUR
EN MATIÈRES
GRASSES

 **CUSTOM
CULINARY**
MASTER'S TOUCH®

SAUCE

Les produits infallibles, prêts à l'emploi et prêts à servir de la gamme Custom Culinary® Master's Touch® sauces sont tous d'inspiration gastronomique et élaborés pour être utilisés dans des cuisines très actives. Ces produits facilement opérationnels sont parfaits pour des cuisines modernes et avec une activité intense. Le portfolio de Custom Culinary® Master's Touch® apporte des saveurs et textures authentiques à toutes les préparations, mais aussi donne de la consistance et stimule les innovations du menu.



Saveur délicieuse, prête à servir

Custom Culinary® Master's Touch® Sauces aide les opérateurs très affairés avec des sauces faciles et prêtes à l'emploi pour assurer un service rapide et précis à chaque fois.

Des sauces pour Burger aux sauces à tremper, ces produits infallibles sont adaptés aux besoins de chaque concept.



BE TRUE TO THE FOOD.®

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PRODUITS

Custom Culinary® est la solution culinaire pour toutes vos préparations. En tenant compte des suggestions du consommateur et des analyses de la dynamique du marché, nous repérons les nouvelles tendances avant les autres et nous les transformons en concepts pour devenir le produit préféré des consommateurs. Nous utilisons les sciences sensorielles alliées à une technologie de fabrication innovante avec l'expertise culinaire de notre équipe internationale de chefs, afin de vous satisfaire au maximum.



Création et polyvalence pour la conception de vos propres préparations culinaires.



Solution idéale pour simplifier vos préparations en grandes quantités.



Solution savoureuse, prêtes à servir, pour ajouter du goût à n'importe quelle préparation.

PRODUIT	NOM	EAN	POIDS	CONFIGURATION DE CAS
	SAUCE GOCHUJANG	5 027444 003362	850 ml	6 x 850 ml
	SAUCE HOISIN	5 027444 003409	850 ml	6 x 850 ml
	SAUCE BBQ CORÉENNE	5 027444 003447	850 ml	6 x 850 ml
	SAUCE PERI PERI	5 027444 003423	850 ml	6 x 850 ml
	SAUCE SRIRACHA	5 027444 003379	850 ml	6 x 850 ml
	SAUCE HABANERO FUMÉ	5 027444 003386	850 ml	6 x 850 ml
	SAUCE AU PIMENT DOUX	5 027444 003416	850 ml	6 x 850 ml
	SAUCE BBQ SUCRÉ ET FUMÉ	5 027444 003393	850 ml	6 x 850 ml
	SAUCE TERIYAKI	5 027444 003430	850 ml	6 x 850 ml
	SAUCE TEX MEX	5 027444 003355	850 ml	6 x 850 ml

POUR PLUS D'INFORMATIONS,
SCANNEZ LE CODE QR
www.customculinary.global

