

food
culture
Special Edition

S

magazine

salse



Ogni grande piatto ha bisogno di una salsa capace di dargli carattere. Le nostre salse sono prodotte in Italia, gluten free e senza OGM con ingredienti di prima qualità, per portare nei menu l'energia e le atmosfere American e Tex-Mex con l'affidabilità e la cura del miglior food service.

Ricette intense, bilanciate e versatili, proposte in formati pratici pensati per il lavoro quotidiano in cucina. Un modo nuovo di dare personalità a ogni preparazione, con la sicurezza di uno standard elevato e costante, servizio dopo servizio.

S salse

CONTENUTI

S

6-7 : Barbecue Deluxe

8/10-13 : Alabama Peppery White BBQ

9/14-15 : SALSA CHIPOTLE

10-11 : Alabama Peppery White BBQ

16-17 : Harissa

18-21 : WANTED WESTERN BURGER *Deluxe*

22-23 : SMOKE BACON MAYO

24-25 : SALSA YOGURT

26-27 : REMOULADE

28.29 : CHEDDAR

30-33 : GUACAMOLE

34-35 : MANGO HABANERO

36-37 : SENAPE E MIELE

38 : Salsa al Cavolo Cappuccio

COLORE MOCANO,
ECCELLENTE AROMATICITÀ.
Densa, lucida e brillante.
Fanno la differenza
i sentori avvolgenti della melassa
da canna da zucchero
e l'affumicatura da legna.
Si esprime al meglio
sentendo il caldo delle fiamme
e delle piastre.



PREZIOSA E PROFUMATA.
PREPARATA CON L'AUTENTICO
TENNESSEE WHISKEY
JACK DANIEL'S
CHE GARANTISCE
UN FINALE DA APPLAUSI.
LUNGO E PERSISTENTE.

BBQ

IDEALE CON:

BRACE, PIASTRA O FORNO,
MA SECONDO NOI
CON IL PULLED PORK
È INSUPERABILE.

LO SAPEVI CHE...

IN USA ESISTONO
CENTINAIA DI VARIANTI
DI SALSA BBQ.
SPERIMENTA!



COD. 19740

1010 g



COD. 19741

1000 g

Alabama Peppery
White BBQ



SALSA CHIPOTLE



Alabama Peppery

BASE MAIONESE
CON AROMA BEN MARCHATO DA
AFFUMICATURA A LEGNA.
FINALE PUNGENTE
DATO DAL PEPE NERO E VERDE.

White BBQ



COD. 19745

850 g



LO SAPEVI CHE...

LA BBQ IN ALABAMA
È BIANCA, A BASE MAIONESE
E CON DELL'OTTIMO
PEPE NERO E VERDE

IDEALE CON:

ESALTA TUTTE LE FRITTURE.
MA PERCHÈ, FORSE IN BURGER
CE LA VEDI MALE?



White BBQ



SALSA CHIPOTLE

UNA SALSA "LEGGENDARIA" PREPARATA CON VERO CHIPOTLE MESSICANO: CHILI JALAPENO COLTIVATO IN MESSICO, AFFUMICATO A LEGNA E TOSTATO. UN GUSTO CALDO E AVVOLGENTE CON UN FINALE DAL PICCANTE GENTILE E AROMATICO.

IDEALE CON:

Esalta la carne rossa,
ma quando ci si immerge dentro
una pepita di pollo...si vola!



LO SAPEVI CHE...
Il chipotle non è un
peperoncino di per sé,
ma un jalapeño rosso
affumicato ed essiccato.

COD. 19756

810 g

Harissa

PICCANTE E SPEZIATA.
SAPORI VIBRANTI E INTENSI.
REALIZZATA CON POMODORO MATURO
COLTIVATO IN ITALIA, PEPERONCINO
PICCANTE, SUCCO DI LIMONE.



COD. 19750

900 g



LO SAPEVI CHE...

"HARISSA" DERIVA
DALL'ARABO HARASA,
"SCHIACCIARE, PESTARE":
NON INDICA SOLO
LA SALSA,
MA IL GESTO
PER FARLA!

IDEALE CON:

OVUNQUE TU VOGLIA
AGGIUNGERE UN TOCCO
DI VIBRANTE "PICCANTEZZA".
STA A TE DECIDERE!



WANTED WESTERN BURGER *Deluxe*



SALSA BURGER,
CREMOSA,
EQUILIBRATA.
AROMATICA E DAI
LEGGERI SENTORI
DI FUMO.
AMORE AL PRIMO
ASSAGGIO.

COD. 10377

2650 g

COD. 19744

850 g

IDEALE CON:

Sui Burger è
indimenticabile.

Ma siamo certi che tu
troverai infiniti utilizzi,
ancora più creativi.
Tacos? Fritti? Piade?

LO SAPEVI CHE...

Il primo saloon della
storia è "Vance's Saloon"
a San Francisco, aperto
nel 1849, frequentato in
gran parte da banditi e
fuorilegge.



WANTED WESTERN BURGER *Deluxe*



SMOKE BACONMAYO

GUSTO INTENSO
DI BACON E AFFUMICATURA
DI LEGNA.



COD. 19730

830 g

LO SAPEVI CHE...
Il bacon sta così bene nelle
salse? Perché il grasso è
un veicolo naturale dei
sapori e amplifica la nostra
percezione.

IDEALE CON:

Sui fritti apre lo stomaco anche a
un eremita. Ma è irresistibile su
alette di pollo e carne alla brace.



COD. 19713

900 g

SALSA YOGURT

**Bianca, fresca,
leggera, cremosa,
sana e naturale.
Gusto dolce e delicato.
Prodotta con yogurt
italiano fresco
bianco intero.**



IDEALE CON:

**Insalate,
petto di pollo,
e verdure di
ogni genere.**

Lo sapevi CHE:

**La salsa
yogurt è così
amata perchè
aggiunge
cremosità a
tutto, senza
usare troppi
grassi.**



COD. 19100

730 g

REMOULADE

Dalla tradizione francese. Cremosa e avvolgente. Una base maionese con cetriolini in agrodolce, perline di cipolla dolce e foglioline di aneto. Aggiunge sapore, senza coprire il gusto originale delle pietanze.



IDEALE CON:

Rende le verdure crude un'esperienza mistica. Poi...se la scopri sui fritti puoi farti molto male! Ma le sue origini le vedono adagiata sul pollo arrosto!

Lo sapevi CHE:

La parola deriva dal francese "remouler", che significa letteralmente "macinare di nuovo". E infatti qui ci sono tante prelibatezze profumate macinate più volte.



CHEDDAR

Preparata con formaggio Cheddar originale della Cornovaglia. Non contiene coloranti artificiali. Densa, avvolgente e cremosa. Ama sciogliersi al caldo.



IDEALE CON:
ICONICA SUI BURGER.
E I NACHOS?
E UNA COLATA, FUSA
SULLE PATATINE FRITTE?
MAGARI CON UN PO' DI
PANCETTA?



LO SAPEVI CHE...

IL CHEDDAR NASCE PROPRIO NELLE GROTTE DEL PICCOLO PAESE DI CHEDDAR, NEL SUD DELL'INGHILTERRA. QUASI 1000 ANNI FA. È UNO DEI FORMAGGI PIÙ CONSUMATI AL MONDO. NEGLI USA IL PIÙ CONSUMATO DOPO LA MOZZARELLA. È GIALLO PERCHÉ VIENE AGGIUNTO IN CAGLIATA L'ANNATTO. UN COLORANTE DEL TUTTO NATURALE.

COD. 10378

2300 g

COD. 19755

890 g





COD. 19751

900 g

GUACAMOLE

PREPARATA CON POLPA DI AVOCADO VARIETÀ HASS, DOLCE E MATURO. CIPOLLA, POMODORO MATURO COLTIVATO IN ITALIA, PEPERONE, SUCCO DI LIME E CHIPOTLE.

IDEALE CON:

NACHOS, TACOS...CERTO, MA SUI BURGER AGGIUNGE UNA CREMOSITÀ INAUDITA E SE CI PROVI IL POLLO FRITTO...NON TORNI INDIETRO

LO SAPEVI CHE...

NEGLI USA È DIVENTATO UN'ICONA DEL SUPER BOWL: QUEL GIORNO SI CONSUMA UNA QUANTITÀ ENORME DI AVOCADO. IN MESSICO È SIMBOLO DI CONVIVIALITÀ: SPESSO SI PREPARA DAVANTI AGLI OSPITI, IN UN TIPICO MORTAIO IN PIETRA VULCANICA.

VIANDER
il Mangiarbene



GUACAMOLE





COD. 19733

1000 g

MANGO HABANERO

ORIGINALE SALSA AGRODOLCE. POLPA MATURA E FRESCA DI MANGO VARIETÀ "ALPHONSO", SUCCO DI ARANCE DI SICILIA E CORIANDOLI DI CHILE HABANERO. DELIZIOSA E LEGGERMENTE PICCANTE.

IDEALE CON:

SUI FRITTI NON SI BATTE. A NOI FA IMPAZZIRE CON VERDURE IN PASTELLA E GAMBERI. MA SE LA METTESSI SU UN POLLO ALLA GRIGLIA?

LO SAPEVI CHE...

L'HABANERO È UNO DEI PEPERONCINI PIÙ ANTICHI COLTIVATI DALL'UOMO. NELLA SCALA SCOVILLE RISULTA DECINE DI VOLTE PIÙ PICCANTE DEL JALAPENO. MA CON IL DOLCE DEL MANGO LO RENDIAMO MOLTO PIÙ DOCILE.





IDEALE CON:
UN HOT DOG
INDIMENTICABILE?
ECCO LA SALSA CHE
ASPETTAVI. MA SIAMO
SICURI CHE GIOCA BENE
ANCHE CON FRITTI E
CARNE DI MAIALE.

SENAPE E MIELE

**Dressing morbido
e delicato.
Maionese, miele
millefiori da arnie
Italiane, senape
dolce in grani e
senape delicata
e cremosa. La
combinazione con
il miele bilancia
la piccantezza
della senape con
una nota dolce e
avvolgente.**



COD. 19710

830 g

LO SAPEVI CHE...

IN FRANCIA, "AVERE LA SENAPE
DIETRO L'ORECCHIO" È UN MODO
DI DIRE CHE INDICA UNA PERSONA
PRONTA A REAGIRE, PER VIA
DEL "PIZZICORE" DELLA SENAPE.
QUI PERÒ IL NOSTRO MIELE
ADDOLCISCE IL TUTTO.

Salsa al Cavolo Cappuccio

CHUTNEY AGRODOLCE
PREPARATO CON CAVOLO
CAPPuccio ROSSO
COLTIVATO IN ITALIA,
CIPOLLA BIANCA, AGETO
DI VINO, WHISKY JACK
DANIELS, SUGCO DI LIMONE
E PEPE NERO.



COD. 19107

550 g

IDEALE CON:

L'ABBIAMO PROVATA
SU INSALATE, BURGER,
SANDWICH E POLLO.
È UNA GRANDE COMPAGNONA
E STAVA BENE CON TUTTI.
MA SAPPIAMO CHE TU
LA SPERIMENTERAI ANCHE
SU FORMAGGI
E MOLTO ALTRO ANCORA.



S



S

magazine

